

14 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

И.Г. Пережогина

2022 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2022 г.

**Меню для питания детей в школе-интернате с 12 до 18 лет
на 21 марта 2022 г.**

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	555	21,1	28,8	93,1	716,0
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным	210	15,5	17,2	48,0	408,8
Бутерброд с маслом	30/15	2,5	9,9	14,5	157,1
Чай с сахаром	200	0,2	0	12	48,8
Йогурт молочный полужирный в и/у	100	1,8	1,5	4,5	38,7
Хлеб ржаной	30	1,1	0,2	14,1	62,6
Обед	815	40,0	38,2	122,4	993,4
Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	5,2	10,2	4,6	131,0
Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной	250/10/5	4,2	6,2	15,4	134,2
Голубцы ленивые с соусом	250	22,5	19,9	16,0	333,1
Компот из сухофруктов	200	0,8	0,0	23,7	98,0
Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	121,4
Хлеб пшеничный	90	4,5	1,3	36,5	175,7
Полдник	390	5,7	3,8	90,7	419,8
Кондитерское изделие промышленного производства в асс. (печенье сахарное)	30	3,2	3,6	22,7	136,0
Сок в ассортименте	200	0,5	0,0	34,0	138,0
Фрукты яблоки	160	2,0	0,2	34,0	145,8
Ужин	600	20,0	23,8	62,2	543,0
Салат овощной с яйцом и маслом растительным	100	4,4	6,5	7,4	105,7
Курица, в соусе с томатом	120	12,5	11,7	1,8	162,5
Каша гречневая вязкая отварная	180	2,0	5,4	29,2	173,4
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0,0	15,1	61,2
Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	40,2
Второй ужин	200	6,0	7,0	10,7	129,8
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	6,0	7,0	10,7	129,8
ИТОГО:		90	92	383	2802

Мед. Работник
Повар-бригадир

Зеленин
Тумегов