

1 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 22 марта 2022 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	645	17,9	19,2	105,3	664,0
Бутерброд с сыром и маслом	30/10/20	7,5	11,8	11,9	183,8
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	6,5	6,7	26,0	190,0
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200/20/10	0,2	0	15,5	62,8
Фрукты в ассортименте	150	0,6	0,0	21,6	88,8
Хлеб ржаной	30	1,1	0,2	14,1	60,8
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8
Обед	845	31,7	32,1	132,4	945,3
Салат "Дальневосточный" из морской капусты с яйцом	100	5,5	10,5	1,7	123,3
или Салат "Летний"	100	5,4	10,2	5,9	137,0
Суп из овощей с курицей, со сметаной	250/10/5	5,9	6,3	16,0	144,3
Гуляш из говядины	100	9,1	7,5	3,4	117,5
Рис припущенный с кукурузой	180	4,1	5,9	31,1	193,9
Кисель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89,0
Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,3	121,6
Хлеб пшеничный	80	4,0	1,1	32,5	155,7
Полдник	370	5,7	7,9	86,5	440,0
Блинчики с молоком сгущенным	150/20	5,4	7,7	65,0	351,0
Мучное изд. промышленного производства пряникм молочные	150	8,2	4,2	67,4	340,0
Кисель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89,0
Ужин	600	21,6	15,8	82,1	557,3
Салат из квашеной капусты с луком	100	1,6	5,0	7,3	80,6
или Салат из капусты белокочанной	100	1,9	5,1	8,5	87,5
Шницель рыбный натуральный	120	14,1	6,2	8,2	145,0
Картофель тушеный	180	3,4	4,2	22,5	141,0
Сок апельсиновый	200	0,4	0,0	22,0	90,0
Хлеб ржаной	30	1,1	0,2	14,1	61,8
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Второй ужин	220	7,0	7,3	11,9	141,8
Кисломолочный напиток ряженка	200	5,3	6,4	7,0	106,8
Мучное изделие булочка с корицей	20	1,7	0,9	4,9	35,0
ИТОГО:		87	79	411	2696

Мед. Работник _____
Повар-бригадир _____

Моисеева
Тимо