Утверждаю

Директор

Меню

Дети 7-11 лет

Понедельник вторая неделя

На 16 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из квашенной капусты с луком	65.40	9-11
90	Котлета из птицы припущенная	169.70	30-36
150	Макаронные изделия отварные	144.90	6-41
207	Чай с лимоном(витаминизированный)	61.00	2-71
30	Хлеб пшеничный	70.50	1-76
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
95	Йогурт	82.65	21-21
652	**Итого**	**628.95**	**73-06**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из квашенной капусты с луком	65.40	9-11
200	Суп картофельный с бобовыми	86.40	4-87
90	Котлета из птицы припущенная	169.70	30-36
150	Макаронные изделия отварные	144.90	6-41
207	Чай с лимоном(витаминизированный)	61.00	2-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
30	Хлеб ржаной	52.20	2-26
190	Йогурт	165.30	42-42
977	**Итого**	**862.40**	**101-08**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф повар Г.В. Сирюга

Ответственный за питание Н.В. Панченко

Медицинская сестра Э.В. Тюшкевич

Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 16 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Яйцо вареное	63.00	5-30
60	Огурцы соленые порционно	7.80	5-48
70	Мясо отварное	198.10	66-35
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
207	Чай с лимоном	61.00	2-71
200	Фрукты по сезону	94.00	24-00
627	**Итого**	**541.40**	**106-78**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Салат из квашенной капусты с луком	109.00	15-18
250	Суп картофельный с бобовыми	108.00	6-09
100	Котлета из птицы припущенная	188.57	31-70
180	Макаронные изделия отварные	173.88	7-69
207	Чай с лимоном(витаминизированный)	61.00	2-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
30	Хлеб ржаной	52.20	2-26
190	Йогурт	165.30	42-42
1107	**Итого**	**975.45**	**110-99**

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Ватрушка	219.07	18-00
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	4-12
100	Фрукты по сезону	47.00	12-00
360	**Итого**	**376.07**	**34-12**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар Г.В. Сирега

Ответственный за питание Н.В. Панченко

Медицинская сестра Э.В. Тюменкова

Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 и старше

Понедельник вторая неделя

На 16 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Салат из квашенной капусты с луком	54.50	10-22
70	Котлета из птицы припущенная	132.00	33-01
150	Макаронные изделия отварные	144.90	8-45
207	Чай с лимоном(витамин)	61.00	3-88
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-29
30	Хлеб ржаной	52.20	2-73
557	**Итого**	**562.10**	**61-58**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Салат из квашенной капусты с луком	54.50	10-22
70	Котлета из птицы припущенная	132.00	33-01
150	Макаронные изделия отварные	144.90	8-45
207	Чай с лимоном(витамин)	61.00	3-88
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-29
30	Хлеб ржаной	52.20	2-73
557	**Итого**	**562.10**	**61-58**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар Г.В. Сирина

Ответственный за питание Н.В. Тонченко

Медицинская сестра Е.В. Тонченко

Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Понедельник вторая неделя

На 16 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Яйцо вареное	63.00	5-30
60	Огурцы соленые порционно	7.80	5-48
70	Мясо отварное	198.10	66-35
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
207	Чай с лимоном	61.00	2-71
200	Фрукты по сезону	94.00	24-00
627	**Итого**	**541.40**	**106-78**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из квашенной капусты с луком	65.40	9-11
200	Суп картофельный с бобовыми	86.40	4-87
90	Котлета из птицы припущенная	169.70	30-36
150	Макаронные изделия отварные	144.90	6-41
207	Чай с лимоном(витаминизированный)	61.00	2-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
30	Хлеб ржаной	52.20	2-26
190	Йогурт	165.30	42-42
977	**Итого**	**862.40**	**101-08**

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Ватрушка	219.07	18-00
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	4-12
100	Фрукты по сезону	47.00	12-00
190	Йогурт	165.30	42-42
550	**Итого**	**541.37**	**76-54**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар Г.В. Стрелка

Ответственный за питание Н.В. Панченко

Медицинская сестра Э.В. Тюшкевич