



Меню

Дети 12 лет и старше,
Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя

На 23 апреля 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свежих огурцов	0.75	6.02	2.35	67	30-38
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	38-11
180	Макароны отварные с овощами	5.64	7.32	31.8	217	19-46
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	15-28
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-47
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	7-30
705	Итого	21.82	24.32	83.65	650	112-00

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашеной капусты с яблоками	1.1	10.2	5.3	117	12-54
250	Суп картофельный с горохом	8.35	5.75	20.35	166	5-76
10	Гренки из пшеничного хлеба	1.13	0.11	6.97	33	1-10
100	Рыба тушеная в томате с овощами	8.31	9.43	13.84	174	50-92
180	Картофельное пюре	3.66	6.94	23.74	172	17-45
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-54
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118	2-94
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70	3-05
930	Итого	29.39	33.71	117.96	897	119-30

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245	22-06
200	Кефир 2.5%	5.8	5	8	100	24-52
300	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47	70-50
600	Итого	10.27	12.13	54.8	392	117-08

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар *Ткач* М.А.Ткаченко

Ответственный за питание *Горьковец* О.Ю.Горьковец

Медицинская сестра *Арутюнян* М.С.Арутюнян





Меню

Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя
На 23 апреля 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих огурцов	0.45	3.61	1.41	40	18-23
90	Биточки из курицы	8.4	6.19	14.4	152	34-30
150	Макароны отварные с овощами	4.7	6.1	26.5	181	16-22
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	15-28
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	7-30
620	Итого	19.27	19.96	73.35	558	92-51

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашеной капусты с яблоками	0.66	6.12	3.18	71.00	7-53
200	Суп картофельный с горохом	4.91	2.51	16.33	108.00	4-38
8	Гренки из пшеничного хлеба	0.9	0.09	5.58	27.00	0-88
90	Рыба тушеная в томате с овощами	7.48	8.49	12.46	157.00	45-83
150	Картофельное пюре	3.05	5.78	19.78	143.00	14-54
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47.00	25-54
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	2-94
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	3-05
200	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.4	0.2	7.5	38.00	35-00
998	Итого	24.64	24.67	112.59	779.00	139-69

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	22-06
200	Кефир 2.5%	5.8	5	8	100.00	24-52
300	Итого	9.87	11.83	44.5	345	46-58

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар *Ткач* М.А.Ткаченко

Ответственный за питание *Олейников* О.Ю.Горьковец

Медицинская сестра *Арутюнян* М.С.Арутюнян





