Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Четверг вторая неделя

На 7.04 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	232.17	11-49
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
25	Вафли	87.50	3-97
190	Йогурт	165.30	42-42
525	**Итого**	**590.97**	**74-34**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Овощи соленные помидоры порционно	12.00	6-06
200	Уха с крупой	91.76	13-68
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-58
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
200	Фрукты по сезону	134.30	24-00
919	**Итого**	**824.46**	**96-50**

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	232.17	11-49
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
190	Йогурт	165.30	42-42
200	Фрукты по сезону	134.30	24-00
700	**Итого**	**637.77**	**94-37**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети 7-11 лет

Четверг вторая неделя

На 7.04 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленные помидоры порционно	8.00	4-32
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-58
200	Чай с сахаром	60.00	1-71
30	Хлеб пшеничный	70.50	1-76
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
200	Фрукты по сезону	134.30	24-00
670	**Итого**	**624.40**	**76-87**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Овощи соленные помидоры порционно	12.00	6-06
200	Уха с крупой	91.76	13-68
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-58
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
200	Фрукты по сезону	134.30	24-00
919	**Итого**	**824.46**	**96-50**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг вторая неделя

На 7.04 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	232.17	11-49
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
25	Вафли	87.50	3-97
190	Йогурт	165.30	42-42
525	**Итого**	**590.97**	**74-34**

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Овощи соленные помидоры порционно	12.00	6-06
200	Уха с крупой	91.76	13-68
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-58
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
200	Фрукты по сезону	134.30	24-00
919	**Итого**	**824.46**	**96-50**

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	232.17	11-49
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
310	**Итого**	**338.17**	**27-95**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 и старше

Четверг вторая неделя

На 7.04 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленые помидоры порционно	8.00	5-62
180	Плов из отварной говядины	316.80	52-73
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-62
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-56
25	Хлеб ржаной	43.50	2-27
499	**Итого**	**594.40**	70-80

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Уха с крупой	91.76	20-82
180	Плов из отварной говядины	316.80	52-73
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-62
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-56
25	Хлеб ржаной	43.50	2-27
659	**Итого**	**678.16**	86-00

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____