

Меню приготавливаемых блюд на

06 декабря 2023г.

Школа

КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 2 День 3						
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	150/4	4,5	7,4	21,9	161
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	50/12/15	13,8	17	37,5	309
	итого за завтрак		21,9	28	82,2	605
2 завтрак 11.30-12.00	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Груша свежая	167,64	1,5	0	30	80
	Гренки мягкие	70	5,65	7,67	27,7	197,6
	итого за 2 завтрак		10,15	10,77	75,6	386,6
обед 13.30-14.00	Салат Студенческий	80	3	10,4	4,9	107
	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	3,4	6,7	15,7	126
	Зразы Ленивые	100	10,5	14,7	11,7	221
	Капуста тушеная	200	4,3	6,5	18,8	151
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	итого за обед		28,9	39,2	109,5	956
	полдник 16.15-16.45	Ряженка	217	5,6	0,1	16,4
Плюшка						
Новомосковская		60	4,4	3,1	27,9	159
итого за полдник			10	3,2	44,3	250
ужин 19.00-19.30	Салат из солёных огурцов с луком	90	2,3	4,5	2,4	61
	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	20,2	9,5	4,6	184
	Пюре картофельное	180	3,69	6,4	24,2	167
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	итого за ужин		35,79	21,4	121,9	856
2 ужин	Яблоко свежее	90,5	1,5	0	30	80
Итого за день:			106,74	102,57	433,5	3053,6

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

руб.

348


коп.

02

Л.Г. Лопатина

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на

06 декабря 2023г.

Школа

КОГБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 2 День 3						
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	200/5	6	9,8	29,2	214
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	100/12/15	19,8	33	40	450
	итого за завтрак		29,4	46,4	92	799
2 завтрак 11.30-12.00	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Груша свежая	167,67	1,5	0	30	80
	Гренки мягкие	70	5,65	7,67	27,7	197,6
	итого за 2 завтрак		10,15	10,77	75,6	386,6
обед 13.30-14.00	Салат Студенческий	100	3,7	10,5	6,1	134
	Рассольник Ленинградский со сметаной	300/10	4,8	9,5	18,8	167
	Зразы Ленивые	120	12,6	23,6	14	265
	Капуста тушеная	230	5	7,5	21,7	173
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	100	5,1	0,9	34,8	161
	итого за обед		35,5	52,3	130,6	1144
	полдник 16.15-16.45	Ряженка	217,5	5,6	0,1	16,4
Плюшка Новомосковская		90	6,6	4,7	41,9	238
итого за полдник			12,2	4,8	58,3	329
ужин 19.00-19.30		Салат из солёных огурцов с луком	100	2,8	4,9	2,9
	Рыба, тушенная в томате с овощами	160	22,5	10,9	5,5	209
	Пюре картофельное	200	4,1	7,6	30,9	214
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	5,1	0,9	34,8	161
	итого за ужин		40,7	24,7	141,6	991
2 ужин	Яблоко свежее	90,47	1,5	0	30	80
Итого за день:			129,45	138,97	528,1	3729,6

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



руб.

390

коп.

08

Л.Г. Лопатина