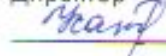


УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на

09 декабря 2023г.

Школа

КОГБУ 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 6						
завтрак 7.40-8.10	Омлет натуральный с маслом	120/3	10,5	15,3	1,8	186
	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Бутерброд с маслом и сыром	50/12/15	13,8	17	37,5	309
	<b>итого за завтрак</b>		<b>27,3</b>	<b>35,4</b>	<b>57,2</b>	<b>604</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Йогурт	184,14	5,6	0,1	16,4	91
	Банан	202,86	1,5	0	30	80
	Печенье 2 шт.	36,86	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>11,1</b>	<b>4,8</b>	<b>83,7</b>	<b>454,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат Пестрый	80	0,8	3,6	7,8	66
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,7	2,6	18,9	111
	Котлета рубленая из птицы	100	20,2	24,9	12,8	357
	Капуста тушеная	200	4,3	6,5	18,8	151
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за обед</b>		<b>37,6</b>	<b>38,6</b>	<b>149</b>	<b>1129</b>
полдник 16.15-16.45	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53
	Конфеты шоколадные 2 шт.	23,43	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за полдник</b>		<b>4,2</b>	<b>4,7</b>	<b>51</b>	<b>336,3</b>
ужин 19.00-19.30	Салат из квашенной капусты	80	1,2	3,6	5,6	61
	Тефтели рыбные	100/40	13,6	11,6	15,1	219
	Картофель отварной с маслом	200/5	7,9	9,2	27,7	368
	Сок	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за ужин</b>		<b>30,4</b>	<b>25,3</b>	<b>106,8</b>	<b>999</b>
2 ужин	Яблоко свежее	100	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>112,1</b>	<b>108,80</b>	<b>477,70</b>	<b>3602,6</b>

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

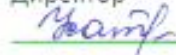
Фельдшер



Л.Г. Лопатина

руб.	коп.
324	30

Директор



Н.В. Усатова

## Меню приготавливаемых блюд на

09 декабря 2023г.

Школа

КОГОБУ 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 6						
завтрак 7.40-8.10	Омлет натуральный с маслом	150/5	13,1	18,2	2,2	225
	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450
	<b>итого за завтрак</b>		<b>35,9</b>	<b>54,3</b>	<b>60,1</b>	<b>784</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Йогурт	184,25	5,6	0,1	16,4	91
	Груша свежая	175	1,5	0	30	80
	Печенье 2 шт.	36,83	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>11,1</b>	<b>4,8</b>	<b>83,7</b>	<b>454,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат Пестрый	100	1	7,9	9,7	83
	Суп картофельный с макаронными изделиями	300	3,3	3,1	22,6	134
	Котлета рубленая из птицы	120	24,2	29,8	15,4	429
	Капуста тушеная	230	5	7,5	21,7	173
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за обед</b>		<b>44,8</b>	<b>49,6</b>	<b>171,7</b>	<b>1317</b>
полдник 16.15-16.45	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53
	Конфеты шоколадные 2 шт.	23,42	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за полдник</b>		<b>4,2</b>	<b>4,7</b>	<b>51</b>	<b>336,3</b>
ужин 19.00-19.30	Салат из квашенной капусты	100	1,5	4,5	7	76
	Тефтели рыбные	120/50	16,3	14	18,3	265
	Картофель отварной с маслом	230/5	8,5	9,8	31,9	393
	Сок	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за ужин</b>		<b>35,7</b>	<b>29,5</b>	<b>127,2</b>	<b>1139</b>
2 ужин	Яблоко свежее	100	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>133,2</b>	<b>142,9</b>	<b>523,7</b>	<b>4110,6</b>

руб.	коп.
426	33

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер 

Л.Г. Лопатина