

Меню приготавливаемых блюд на **10 мая 2023г.**

Школа **КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района**

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	150/4	4,5	7,4	21,9	161	311-2004
	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81	685-2004
	Бутерброд с маслом	50/15	5,7	16	26,4	200	3-2004
	итого за завтрак		11,7	25	64,1	442	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Печенье	41,25	3,0	4,5	29,3	167,5	001-2004
	итого за 2 завтрак		3,5	4,5	38,4	245,5	
обед 13.30-15.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	90	4,8	13,1	12,9	171	29-1994
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,7	2,6	18,9	111	140-2004
	Плов из курицы	250	23,8	24,3	40,2	479	492-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	итого за обед		38,7	41	144,9	1086	
полдник 16.00-16.30	Йогурт	200	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Плюшка Новомосковская	90	4,4	3,1	27,9	159	87-2002
	итого за полдник		10	3,2	44,3	250	
ужин 18.45-19.30	Салат из свежих помидоров	100	0,7	3,2	3,5	47	19-2004
	Рыба, тушенная в томате с овощами	80	20,2	9,5	4,6	184	374-2004
	Картофель отварной с маслом	100	7,9	9,2	27,7	368	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	итого за ужин		38,4	22,9	124,7	996	
2 ужин	Яблоко	142,8	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			102,7	97,0	426,2	3066,5	

руб.	коп.
257	42

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина

УТВЕРЖДАЮ

Ио. директора

Р.А. Гордеева

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 10 мая 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	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	200/5	6	9,8	29,2	214	311-2004
	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81	685-2004
	Бутерброд с маслом	100/20	14,4	18	34,7	407	3-2004
	итого за завтрак		21,9	29,4	79,7	702	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	219,05	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Печенье	41,2	2,97	4,45	29,25	167,3	001-2004
	итого за 2 завтрак		3,47	4,45	38,35	245,3	
обед 13.30-15.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	5,4	14,6	14,3	189	29-1994
	Суп картофельный с макаронными изделиями	300	3,3	3,1	22,6	134	140-2004
	Плов из курицы	300	29,5	30	47,3	581	492-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	75	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	итого за обед		51,1	49,3	196,7	1397	
полдник 16.00-16.30	Йогурт	200	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Плюшка Новомосковская	90	6,6	4,7	41,9	238	87-2002
	итого за полдник		12,2	4,8	58,3	329	
ужин 18.45-19.30	Салат из свежих помидоров	120	0,9	4	4,4	58	19-2004
	Рыба, тушеная в томате с овощами	160	22,5	10,9	5,5	209	374-2004
	Картофель отварной с маслом	200	8,5	9,8	31,9	393	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	75	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	итого за ужин		47	26,3	170,3	1225	
2 ужин	Яблоко	142,83	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			136,1	114,6	553,2	3945,3	

Стоимость питания

руб.	коп.
281	84

Ответственный за составление меню:

Медсестра



Л.Г. Лопатина