

Меню приготавливаемых блюд на **16 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 2 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	150/4	5,46	7,47	25,2	193	311-2004
	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	50/15/12	13,8	17	37,5	309	3-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>22,26</b>	<b>27,57</b>	<b>80,6</b>	<b>611</b>	
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81	685-2004
	Гренки	70	5,65	7,67	27,7	197,6	111-1983
	Груша свежая	168	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>7,75</b>	<b>9,87</b>	<b>58,2</b>	<b>408,6</b>	
обед 13.30-14.00	Салат из квашеной капусты с яблоками	90	1,3	4,1	7,6	72	64-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/10	2,1	5,6	7,3	88	124-2004
	Запеканка картофельная с мясом	220/7	20,3	25,6	31,3	440	430-1996
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	<b>итого за обед</b>		<b>33,3</b>	<b>36,3</b>	<b>135,1</b>	<b>997</b>	
полдник 16.15-16.45	Кисель из варенья	200	0,1	0	29,2	148	712-1997
	Дучмачки с творогом	75	12,8	15,8	19,6	245	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>12,9</b>	<b>15,8</b>	<b>48,8</b>	<b>393</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	70	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Макаронные изделия отварные	100	7,3	6,6	24,5	162	332-2004
	Суфле морковно-яблочное	125/20	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	<b>итого за ужин</b>		<b>31,8</b>	<b>24,7</b>	<b>107</b>	<b>795</b>	
2 ужин	Яблоко	145,83	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>108,41</b>	<b>114,64</b>	<b>439,5</b>	<b>3251,6</b>	

руб.	коп.
352	24

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина

Меню приготавливаемых блюд на **16 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		
<b>Неделя 2 День 2</b>							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	7,3	8,9	33,7	245	311-2004
	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	100/12/15	19,8	33	40	450	3-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>30,1</b>	<b>45</b>	<b>91,6</b>	<b>804</b>	
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81	685-2004
	Гренки	70	5,65	7,67	27,7	197,6	111-1983
	Груша свежая	168	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>7,15</b>	<b>9,27</b>	<b>43,5</b>	<b>278,6</b>	
обед 13.30-14.00	Салат из квашеной капусты с яблоками	100	1,6	5,1	9,4	90	64-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	300/10	2,5	6,4	8,7	102	124-2004
	Запеканка картофельная с мясом	250/8	23	39	35,5	500	430-1996
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	47,5	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	<b>итого за обед</b>		<b>42,2</b>	<b>52,1</b>	<b>182,1</b>	<b>1257</b>	
полдник 16.15-16.45	Кисель из варенья	200	0,1	0	29,2	148	712-1997
	Дучмачки с творогом	75	13	16,7	26,1	300	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>13,1</b>	<b>16,7</b>	<b>55,3</b>	<b>448</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	120	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Макаронные изделия отварные	180	8,4	7,6	51,1	301	332-2004
	Суфле морковно-яблочное	200/30	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Сок фруктовый	218,18	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	47,5	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	<b>итого за ужин</b>		<b>43</b>	<b>31,4</b>	<b>181,1</b>	<b>1197</b>	
2 ужин	Яблоко	144	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>135,95</b>	<b>154,87</b>	<b>563,4</b>	<b>4031,6</b>	

руб.	коп.
391	44

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина