

## Меню приготавливаемых блюд на

17 октября 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 2						
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	150/4	5,46	7,47	25,2	193
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом	50/15	5,7	16	26,4	200
	<b>итого за завтрак</b>		<b>14,76</b>	<b>27,07</b>	<b>74,4</b>	<b>528</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Гренки с сыром	30	4,7	4,8	17,58	132
	Банан	200	1,5	0	30	80
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>7,7</b>	<b>6,4</b>	<b>63,38</b>	<b>293</b>
обед 13.30-14.00	Салат Здоровье	80	1,3	5,9	4,6	76
	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144
	Рагу овощное с мясом	220	19,6	24	16,5	335
	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за обед</b>		<b>34,81</b>	<b>35</b>	<b>126,26</b>	<b>969,31</b>
полдник 16.15-16.45	Йогурт	200	5,6	0,1	16,4	91
	Булочка Домашняя	50	3,5	5,9	26,7	174
	<b>итого за полдник</b>		<b>9,1</b>	<b>6</b>	<b>43,1</b>	<b>265</b>
ужин 19.00-19.30	Салат Витаминный	80	1,2	3,6	8,6	71
	Котлета рыбная	50	11,9	9,1	10,3	172
	Пюре розовое	200	4,9	8,4	34,5	173
	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
	<b>итого за ужин</b>		<b>25,7</b>	<b>22</b>	<b>111,8</b>	<b>767</b>
2 ужин	Яблоко свежее	165	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>93,57</b>	<b>96,47</b>	<b>448,94</b>	<b>2902,31</b>

руб.	коп.
324	30

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Л.Г. Лопатина

## Меню приготавливаемых блюд на

17 октября 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 2						
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	200/6	7,3	8,9	33,7	245
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом	100/15	14,4	18	34,7	407
	<b>итого за завтрак</b>		<b>25,3</b>	<b>30,5</b>	<b>91,2</b>	<b>787</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Гренки с сыром	50	7,8	8	29,3	220
	Банан	200	1,5	0	30	80
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>10,8</b>	<b>9,6</b>	<b>75,1</b>	<b>381</b>
обед 13.30-14.00	Салат Здоровье	100	1,6	7,1	5,7	92
	Суп картофельный с бобовыми	300	8,1	5	23,4	172
	Рагу овощное с мясом	250	22,3	34	18,7	380
	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31
	Хлеб пшеничный	40	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	100	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за обед</b>		<b>40,91</b>	<b>47,3</b>	<b>145,06</b>	<b>1112,31</b>
полдник 16.15-16.45	Йогурт	205	5,6	0,1	16,4	91
	Булочка Домашняя	75	5,3	8,8	30	261
	<b>итого за полдник</b>		<b>10,9</b>	<b>8,9</b>	<b>46,4</b>	<b>352</b>
ужин 19.00-19.30	Салат Витаминный	100	1,5	4,6	10,8	89
	Котлета рыбная	80	14,9	11,4	12,9	215
	Пюре розовое	230	6,9	9,6	38,9	199
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	40	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за ужин</b>		<b>32,7</b>	<b>26,8</b>	<b>132,6</b>	<b>908</b>
2 ужин	Яблоко свежее	165	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>122,11</b>	<b>123,1</b>	<b>520,36</b>	<b>3620,31</b>

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



руб.

379

коп.

92

Л.Г. Лопатина