

Меню приготавливаемых блюд на

17 ноября 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 5						
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
	итого за завтрак		25,3	30,5	91,2	787
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Банан	183,33	1,5	0	30	80
	Гренки с сыром	50	7,8	8	29,3	220
	итого за 2 завтрак		10,8	9,6	75,1	381
обед 13.30-14.00	Салат из квашенной капусты с яблоком	100	1,6	5,1	9,4	90
	Суп картофельный с клецками	300/12	2,5	3,4	17,3	111
	Запеканка картофельная с мясом	250/50	23	39	35,5	500
	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		36,5	48,7	132,2	1106
полдник 16.15-16.45	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Пирожки печеные с яблоком	100	5	3,8	37,2	204
	итого за полдник		6,5	5,4	53	285
ужин 19.00-19.30	Салат Степной	100	1,5	6	7,3	89
	Кнели рыбные припущенные	100/5	19,5	11,3	5,8	203
	Каша рисовая рассыпчатая	180/6	5,2	6,8	49,1	283
	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		37,5	25,4	164,5	1073
2 ужин	Яблоко	170	1,5	0	30	80
Итого за день:			118,1	119,6	546	3712

руб.	коп.
267	78

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Л.Г. Лопатина

Н.В. Усатова

Меню приготавливаемых блюд на

17 ноября 2023г.

Школа

КОГБУ ШИ ОБЗ 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 5						
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
	итого за завтрак		14,76	27,07	74,4	528
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Банан	183,3	1,5	0	30	80
	Гренки с сыром	30	4,7	4,8	17,58	132
	итого за 2 завтрак		7,7	6,4	63,38	293
обед 13.30-14.00	Салат из квашенной капусты с яблоком	80	1,3	4,1	7,6	72
	Суп картофельный с клецками	250/10	2,1	2,8	14,4	93
	Запеканка картофельная с мясом	220/35	20,3	25,6	31,3	440
	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		31,4	33,4	111,7	956
полдник 16.15-16.45	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81
	Пирожки печеные с яблоком	100	4,5	3,7	30,2	172
	итого за полдник		6	5,3	46	253
ужин 19.00-19.30	Салат Степной	80	1,2	4,8	5,9	71
	Кнели рыбные припущенные	50/2	16,3	8,8	4,8	164
	Каша рисовая рассыпчатая	150/5	4,6	5,9	42,7	246
	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		31,7	20,5	144,1	925
2 ужин	Яблоко	170	1,5	0	30	80
Итого за день:			93,06	92,67	469,58	3035

руб.

341

коп.

93

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Л.Г. Лопатина