

## Меню приготавливаемых блюд на

18 февраля 2024г.

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 1 День 7						
завтрак 7.40-8.10	Каша овсяная жидкая	200/5	6,7	9,8	27	223
	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>24,7</b>	<b>31,4</b>	<b>84,5</b>	<b>765</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Гренкис сыром	50	7,8	8	29,3	220
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>10,8</b>	<b>11,1</b>	<b>47,2</b>	<b>329</b>
обед 13.30-14.00	Салат из солёных огурцов с луком	100	2,8	4,9	2,9	70
	Суп крестьянский с крупой	300/12	2,9	7,3	14	134
	Тефтели из говядины	150/40	24,4	34,6	27,4	518
	Картофель отварной с маслом	230/5	8,5	9,8	31,9	393
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	27,6	109
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за обед</b>		<b>47,6</b>	<b>57,9</b>	<b>164,7</b>	<b>1551</b>
полдник 16.15-16.45	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Печенье 2 шт.	36,32	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за полдник</b>		<b>4,5</b>	<b>4,7</b>	<b>46,4</b>	<b>361,3</b>
ужин 19.00-19.30	Салат из квашенной капусты	100	1,5	4,5	7	76
	Рыба припущенная	90	23,5	7	0,4	158
	Макаронные изделия отварные	180/6	8,4	7,6	51,1	301
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за ужин</b>		<b>42,5</b>	<b>20,3</b>	<b>133,1</b>	<b>915</b>
2 ужин	Яблоко свежее	145,22	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>131,6</b>	<b>125,4</b>	<b>505,9</b>	<b>4001,3</b>

руб.

357

коп.

78

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Л.Г. Лопатина