

## Меню приготавливаемых блюд на

18 апреля 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	50/15/10	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	50	5,65	7,67	27,7	197,6	111-1983
	Груша свежая	166	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	80	1,3	4,1	7,6	72	64-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/7	2,1	5,6	7,3	88	124-2004
	Запеканка картофельная с мясом	220	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	57	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	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	685-2004
	Дучмачки с творогом	100	12,8	15,8	19,6	245	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>13</b>	<b>15,8</b>	<b>33,3</b>	<b>298</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	60	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Макаронные изделия отварные	120	7,3	6,6	24,5	162	332-2004
	Суфле морковно-яблочное	50/20	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	57	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	240	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>108,51</b>	<b>114,64</b>	<b>424</b>	<b>3156,6</b>	

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра



Л.Г. Лопатина

руб.	коп.
367	67



Н.В. Усатова

## Меню приготавливаемых блюд на 18 апреля 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	80/15/10	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	50	5,65	7,67	27,7	197,6	111-1983
	Груша свежая	166	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	300/11	2,5	6,4	8,7	102	124-2004
	Запеканка картофельная с мясом	250	23	39	35,5	500	430-1996
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	67	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	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	685-2004
	Дучмачки с творогом	100	13	16,7	26,1	300	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>13,2</b>	<b>16,7</b>	<b>39,8</b>	<b>353</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	100	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Макаронные изделия отварные	150	8,4	7,6	51,1	301	332-2004
	Суфле морковно-яблочное	100/38	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	67	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	240	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>136,05</b>	<b>154,87</b>	<b>547,9</b>	<b>3936,6</b>	

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина

руб.	коп.
<i>390</i>	<i>55</i>