

Меню приготавливаемых блюд на **23 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		
<b>Неделя 2 День 2</b>							
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	50/10	5,7	16	26,4	200	3-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>14,16</b>	<b>26,57</b>	<b>69,5</b>	<b>502</b>	
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	180	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Мандарин	93,95	0,8	0,2	7,5	38	
	Гренки с сыром	50/12	4,7	4,8	17,58	132	705-1994
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>5</b>	<b>34,18</b>	<b>248</b>	
обед 13.30-14.00	Салат "Студенческий"	80	3	10,4	4,9	107	37-2003
	Рассольник Ленинградский	250/9	3,4	6,7	15,7	126	132-2004
	Зразы ленивые	100	10,5	14,7	11,7	221	418-1994
	Капуста тушеная	200	4,3	6,5	18,8	151	534-2004
	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>30,8</b>	<b>39,3</b>	<b>140</b>	<b>1002</b>	
полдник 16.15-16.45	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31	642-2002
	Конфеты шоколадные	35,7	1,16	4,28	30,6	158	
	Булочка "Домашняя"	50	3,5	5,9	26,7	174	769-2004
	<b>итого за полдник</b>		<b>4,67</b>	<b>10,18</b>	<b>93,66</b>	<b>473,31</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	80	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Пюре картофельное	180	3,69	6,4	24,2	167	520-2004
	Суфле морковно-яблочное	150/15	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	55	686-2004
	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>27,89</b>	<b>24,6</b>	<b>111,5</b>	<b>777</b>	
2 ужин	Груша свежая	176,15	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>84,12</b>	<b>106,25</b>	<b>463,54</b>	<b>3132,31</b>	

руб.	коп.
345	39

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина

Меню приготавливаемых блюд на 23 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		
Неделя 2 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	200/6	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	100/15	14,4	18	34,7	407	3-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>24,7</b>	<b>30</b>	<b>86,3</b>	<b>761</b>	
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	191,79	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Мандарин	93,97	0,8	0,2	7,5	38	
	Гренки с сыром	50/12	7,8	8	29,3	220	705-1994
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>16,6</b>	<b>116</b>	
обед 13.30-14.00	Салат "Студенческий"	100	3,7	10,5	6,1	134	37-2003
	Рассольник Ленинградский	300/9	4,8	9,5	18,8	167	132-2004
	Зразы ленивые	120	12,6	23,6	14	265	418-1994
	Капуста тушеная	230	5	7,5	21,7	173	534-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	50	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>41,2</b>	<b>52,7</b>	<b>189,1</b>	<b>1304</b>	
полдник 16.15-16.45	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31	642-2002
	Конфеты шоколадные	35,79	1,16	4,28	30,6	158	
	Булочка "Домашняя"	75	5,3	8,8	30	261	769-2004
	<b>итого за полдник</b>		<b>6,47</b>	<b>13,08</b>	<b>96,96</b>	<b>560,31</b>	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	100	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Пюре картофельное	200	4,1	7,6	30,9	214	520-2004
	Суфле морковно-яблочное	180/20	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	55	686-2004
	Хлеб пшеничный	50	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>38,4</b>	<b>31,5</b>	<b>165,7</b>	<b>1087</b>	
2 ужин	Груша свежая	176	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>112,67</b>	<b>128,08</b>	<b>569,36</b>	<b>3958,31</b>	

руб.	коп.
369	18

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина