

Меню приготавливаемых блюд на 24 мая 2023г.

Школа КОГОБУ ШИ ОБЗ 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 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	150/4	4,5	7,4	21,9	161	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/10	5,7	16	26,4	200	3-2004
	итого за завтрак		13,8	27	71,1	496	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Груша свежая	174,5	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	Гренки с сыром	30	4,7	4,8	17,58	132	705-1994
	итого за 2 завтрак		8,3	8,5	50,18	371	
обед 13.30-15.00	Салат из квашеной капусты	80	1,2	3,6	5,6	61	45-2004
	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144	139-2004
	Рагу овощное с мясом	220	19,6	24	16,5	335	5-2010
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	53	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	итого за обед		35,2	32,7	98,2	844	
полдник 16.00-16.30	Ряженка	165	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Плюшка						
	Новомосковская	60	4,4	3,1	27,9	159	87-2002
	итого за полдник		10	3,2	44,3	250	
ужин 18.45-19.30	Салат из свежих помидоров	80	0,7	3,2	3,5	47	19-2004
	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	20,2	9,5	4,6	184	374-2004
	Картофель отварной с маслом	200/5	7,9	9,2	27,7	368	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	53	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107	148-2004
	итого за ужин		38,4	22,9	124,7	996	
2 ужин	Яблоко	141,53	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			106,1	94,7	398,28	3004	

Стоимость питания

руб.	коп.
361	62

Ответственный за составление меню:

Медсестра



Л.Г. Лопатина

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

Р.А. Гордеева

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 24 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 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	200/5	6	9,8	29,2	214	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	100/15	14,4	18	34,7	407	3-2004
	итого за завтрак		24	31,4	86,7	756	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Груша свежая	174,54	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	Гренки с сыром	50	7,8	8	29,3	220	705-1994
	итого за 2 завтрак		11,4	11,7	61,9	459	
обед 13.30-15.00	Салат из квашеной капусты	100	1,5	4,5	7	76	45-2004
	Суп картофельный с бобовыми	300	8,1	5	23,4	172	139-2004
	Рагу овощное с мясом	250	22,3	34	18,7	380	5-2010
	Сок фруктовый	195	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Хлеб пшеничный	38	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	итого за обед		45,1	45	145,3	1100	
полдник 16.00-16.30	Ряженка	167,25	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Плюшка						
	Новомосковская	90	6,6	4,7	41,9	238	87-2002
	итого за полдник		12,2	4,8	58,3	329	
ужин 18.45-19.30	Салат из свежих помидоров	100	0,9	4	4,4	58	19-2004
	Рыба, тушенная в томате с овощами	160	22,5	10,9	5,5	209	374-2004
	Картофель отварной с маслом	230/5	8,5	9,8	31,9	393	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	38	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	161	148-2004
	итого за ужин		47	26,3	170,3	1225	
2 ужин	Яблоко	141,5	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			140,1	119,6	532,3	3916	

Стоимость питания

руб.	коп.
385	67

Ответственный за составление меню:

Медсестра 

Л.Г. Лопатина