

**Меню приготавливаемых блюд на**
**26 октября 2023г.**

Школа

**КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района**
**Возрастная категория: 7-11 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Неделя 1 День 4</b>						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный с повидлом	250/50	25,7	13,7	66,7	488
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом	50/15	5,7	16	26,4	200
	<b>итого за завтрак</b>		<b>35</b>	<b>33,3</b>	<b>115,9</b>	<b>823</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Банан	204,56	1,5	0	30	80
	Сушка 5 шт.	28,56	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>8,5</b>	<b>7,8</b>	<b>85,2</b>	<b>472,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат из свёклы с сыром и чесноком	90	4,8	13,1	12,9	171
	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	3,4	6,7	15,7	126
	Гуляш	75/50	20,2	18,7	2,8	187
	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	9,5	8,7	38,2	264
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за обед</b>		<b>45,3</b>	<b>48,2</b>	<b>144,3</b>	<b>1120</b>
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116
	Ватрушка с картофелем	80	5,3	3,3	28,7	167
	<b>итого за полдник</b>		<b>11,1</b>	<b>9,8</b>	<b>37,7</b>	<b>283</b>
2 ужин	Запеканка картофельная с овощами	180/35	6,1	9,3	27,9	222
	Котлета рубленая из птицы	50	20,2	24,9	12,8	357
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	23,2	107
	<b>итого за ужин</b>		<b>34</b>	<b>35,1</b>	<b>99,1</b>	<b>930</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>135,4</b>	<b>134,2</b>	<b>512,2</b>	<b>3708,3</b>	

руб.	коп.
426	91

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер 

Л.Г. Лопатина

Директор



Н.В. Усатова

## Меню приготавливаемых блюд на

26 октября 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
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 1 День 4						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный с повидлом	270/55	32,1	17,1	83,3	609
	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>50,1</b>	<b>38,7</b>	<b>140,8</b>	<b>1151</b>
2 завтрак 11.30-12.00	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
	Груша свежая	205	1,5	0	30	80
	Сушка 5 шт.	28,5	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>8,5</b>	<b>7,8</b>	<b>85,2</b>	<b>472,3</b>
обед 13.30-14.00	Салат из свёклы с сыром и чесноком	100	5,4	14,6	14,3	189
	Рассольник Ленинградский со сметаной	300/13	4,8	9,5	18,8	167
	Гуляш	100/100	32,9	28,9	3,7	347
	Каша гречневая рассыпчатая	180/6	10,9	8,9	53,9	303
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	100	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за обед</b>		<b>63,1</b>	<b>63,2</b>	<b>177</b>	<b>1432</b>
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116
	Ватрушка с картофелем	80	6,5	4	35,9	208
	<b>итого за полдник</b>		<b>12,3</b>	<b>10,5</b>	<b>44,9</b>	<b>324</b>
2 ужин	Запеканка картофельная с овощами	230/40	7	10,8	32	255
	Котлета рубленая из птицы	120	24,2	29,8	15,4	429
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,3	26,1	166
	Хлеб ржан-пшеничный	50	5,1	0,9	34,8	161
	<b>итого за ужин</b>		<b>40,6</b>	<b>41,8</b>	<b>117,4</b>	<b>1089</b>
2 ужин	Яблоко	141,2	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>176,1</b>	<b>162</b>	<b>595,3</b>	<b>4548,3</b>

руб.	коп.
508	89

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Л.Г. Лопатина