

Меню приготавливаемых блюд на 27 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 4							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	150/5	5,46	7,47	25,2	193	311-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	50/10/12	13,8	17	37,5	309	3-2004
	итого за завтрак		22,26	27,57	80,6	611	
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	180	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Груша свежая	193,8	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	Печенье	43	3,096	4,644	30,53	174,58	001-2004
	итого за 2 завтрак		4,196	5,244	54,33	382,58	
обед 13.30-14.00	Салат из квашеной капусты	80	1,2	3,6	5,6	61	45-2004
	Уха с крупой	250	8,2	4	14	125	181-2004
	Азу	100	21,7	26,1	3,3	335	5-2010
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,5	8,7	38,2	264	297-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		50,2	43,4	150	1182	
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116	644-2004
	Ватрушка с творогом	100	9,92	6,48	36,5	243	741-2004
	итого за полдник		15,72	12,98	45,5	359	
ужин 19.00-19.30	Салат из солёных огурцов с луком	28	2,3	4,5	2,4	61	37-1997
	Рыба припущенная	40	21,2	6,3	0,4	143	371-2004
	Пюре розовое	100	4,9	8,4	34,5	173	759-1983
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	55	686-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		35,8	20,2	98,7	658	
2 ужин	Яблоко	145	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			128,576	109,794	438,93	3239,58	

руб.

333

коп.

55

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова

Меню приготавливаемых блюд на 27 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		
Неделя 2 День 4							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	200/6	7,3	8,9	33,7	245	311-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450	3-2004
	итого за завтрак		30,1	45	91,6	804	
2 завтрак 11.30-12.00	Сок фруктовый	232	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Мандарин	106,36	0,8	0,2	7,5	38	
	Печенье	43	3,096	4,644	30,53	174,58	001-2004
	итого за 2 завтрак		0,5	0	9,1	78	
обед 13.30-14.00	Салат из квашеной капусты	100	1,5	4,5	7	76	45-2004
	Уха с крупой	300	10,7	5	16,8	156	181-2004
	Азу	150	28,9	34,8	4,4	596	5-2010
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,9	8,9	53,9	303	297-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		67,1	54,8	210,6	1696	
полдник 16.15-16.45	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116	644-2004
	Ватрушка с творогом	100	9,92	6,48	36,5	243	741-2004
	итого за полдник		15,72	12,98	45,5	359	
ужин 19.00-19.30	Салат из солёных огурцов с луком	40	2,8	4,9	2,9	70	37-1997
	Рыба припущенная	90	23,5	7	0,4	158	371-2004
	Пюре розовое	300	6,9	9,6	38,9	199	759-1983
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	55	686-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		46,1	23,1	143,2	876	
2 ужин	Яблоко	144	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			159,92	136,28	509,8	3860	

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

руб.

коп.

391

00

Г.В. Жуйкова