

## Меню приготавливаемых блюд на

28 марта 2024г.

Школа

КОГОБУ ШИ ОБЗ с. Успенское Слободского района

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя 2 День 11						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком	200/45	25,7	13,7	66,7	488
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	50/12/15	13,8	17	37,5	309
	<b>итого за завтрак</b>		<b>43,1</b>	<b>34,3</b>	<b>127</b>	<b>932</b>
2 завтрак 10.50-11.10	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Яблоко	159	1,5	0	30	80
	Пряники 2 шт.	67	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>4,7</b>	<b>76,4</b>	<b>441,3</b>
обед 13.30-15.20	Салат из свежих помидоров	80	0,7	3,2	3,5	47
	Рассольник Домашний со сметаной	250/13	2,4	5,7	13,9	118
	Азу	75/50	21,7	26,1	3,3	335
	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>41,7</b>	<b>44,7</b>	<b>133,6</b>	<b>1136</b>
полдник 16.25-16.55	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>
ужин 18.45-19.45	Салат из свежих огурцов	80	0,7	3,6	2,4	44
	Биточек рыбный	80	11,9	9,1	10,3	172
	Пюре картофельное	100	3,69	6,4	24,2	167
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	13,9	55
	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>23,69</b>	<b>20,1</b>	<b>100,1</b>	<b>711</b>
2 ужин	Банан	228	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>127,09</b>	<b>113,6</b>	<b>504,8</b>	<b>3583,3</b>

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Л.Г. Лопатина

руб.	коп.
526	84

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на

28 марта 2024г.

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 2 День 11						
завтрак 7.40-8.10	Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком	250/50	32,1	17,1	83,3	609
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450
	<b>итого за завтрак</b>		<b>55,5</b>	<b>53,7</b>	<b>146,1</b>	<b>1194</b>
2 завтрак 10.50-11.10	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78
	Яблоко	159,24	1,5	0	30	80
	Пряники 2 шт.	67,45	4	4,7	37,3	283,3
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>4,7</b>	<b>76,4</b>	<b>441,3</b>
обед 13.30-15.20	Салат из свежих помидоров	100	0,9	4	4,4	58
	Рассольник Домашний со сметаной	300/13	2,8	6,5	16,7	138
	Азу	75/50	28,9	34,8	4,4	596
	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>52,6</b>	<b>55,5</b>	<b>165,7</b>	<b>1521</b>
полдник 16.25-16.55	Молоко кипяченое	200	5,8	6,5	9	116
	Ватрушка с картофелем	100	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>
ужин 18.45-19.45	Салат из свежих огурцов	100	0,8	4,5	3	55
	Биточек рыбный	100	14,9	11,4	12,9	215
	Пюре картофельное	230	4,1	7,6	30,9	214
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	13,9	55
	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>28,9</b>	<b>24,8</b>	<b>121,6</b>	<b>866</b>
2 ужин	Банан	227,33	1,5	0	30	80
<b>Итого за день:</b>			<b>156,8</b>	<b>149,2</b>	<b>584,7</b>	<b>4426,3</b>

руб.

коп.

563

20

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Л.Г. Лопатина