

Меню приготавливаемых блюд на 30 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 1 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	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	100/15	14,4	18	34,7	407	3-2004
	итого за завтрак		24,7	30	86,3	761	
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	81	685-2004
	Печенье	30	2,16	3,24	21,3	121,8	001-2004
	Гренки	70	5,65	7,67	27,7	197,6	111-1983
	итого за 2 завтрак		9,31	12,51	64,8	400,4	
обед 13.30-14.00	Салат из квашеной капусты с яблоками	100	1,6	5,1	9,4	90	64-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	300/10	2,5	6,4	8,7	102	124-2004
	Котлета рубленая из птицы	120	24,2	29,8	15,4	429	205-2003
	Запеканка картофельная с овощами	230/40	7,5	12,7	31,9	294	2293-2003
	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
	итого за обед		50,9	55,6	193,9	1480	
полдник 16.15-16.45	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31	642-2002
	Пирог с повидлом	100	5,9	3,1	54,5	268	746-2004
	итого за полдник		5,91	3,1	90,86	409,31	
ужин 19.00-19.30	Котлета рыбная	100	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Макаронные изделия отварные	180/6	8,4	7,6	51,1	301	332-2004
	Суфле морковно-яблочное	200/39	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	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
	итого за ужин		43	31,4	181,1	1197	
2 ужин	Груша свежая	160	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
Итого за день:			134,42	133,21	631,66	4377,71	

руб.	коп.
313	56

Ответственный за составление меню:

Медсестра



Л.Г. Лопатина