



Н.В. Усатова

Меню приготавливаемых блюд на 05 марта 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 1 День 7							
завтрак 07.40-8.10	Каша овсяная жидкая	200/4	5	7,3	20,5	221	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	80/15	13,8	23,1	47,5	459	003-2004
	итого за завтрак		22,4	34	90,8	815	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Печенье	50	1,5	2	15,2	202	001-2004
	итого за 2 завтрак		4,5	5,1	33,1	311	
	Салат из солёных огурцов	100	0,5	6,1	2,6	57	37-2004
обед 13.30-15.00	Суп крестьянский со сметаной	250/8	5,4	9,4	11,2	138	134-2004
	Тефтели из говядины	100/40	19,3	26	17,1	320	461-2004
	Картофель отварной	100	7,9	9,2	17,1	190	203-2004
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	19	129	381-2003
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	60	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за обед		40,5	51,8	112,5	1060	
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	185	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	45	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45-19.30	Рыба припущенная	60	22	9,8	0,3	117	371-2004
	Макароны отварные	100	9,7	12	24	146	261-2003
	Салат Пестрый	100	0,8	3,6	7,8	66	31-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	90	686-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	60	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за ужин		40	26,5	91,5	645	
2 ужин	Яблоко	186	0,6	0	11	130	144-2011
Итого за день:			109,66	121,68	378,6	3204	

руб.	коп.
312	58

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова

Меню приготавливаемых блюд на 05 марта 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 7							
завтрак 07.40-8.10	Каша овсяная жидкая	200/5	6,7	9,8	27	203	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	125	693-2004
	Бутерброд с маслом	80/15	14,4	38,4	54,7	507	001-2004
	итого за завтрак		24,7	51,8	104,5	835	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Печенье	48,2	1,5	2	15,2	81,2	001-2004
	итого за 2 завтрак		4,5	5,1	33,1	190,2	
	Салат из солёных огурцов	140	0,7	8,1	3,3	71	37-2004
обед 13.30-15.00	Суп крестьянский со сметаной	300/11	4,9	7,3	14	134	134-2004
	Тефтели из говядины	150/40	22,3	26	20,7	360	461-2004
	Картофель отварной	300	5,5	9,3	32,6	193	203-2004
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	17,6	109	381-2003
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,2	0,9	31,8	160	148-2004
итого за обед		42,5	52,1	144,3	1146		
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	190	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	39,4	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45-19.30	Рыба припущенная	90	13,5	9	0,4	128	371-2004
	Макароны отварные	230	11,3	19	34,6	210	261-2003
	Салат Пестрый	120	1	7,9	9,7	83	31-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	95	686-2004
	Хлеб пшеничный	75	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,2	0,9	31,8	160	148-2004
	итого за ужин		35	37,3	114,7	795	
2 ужин	Яблоко	185,8	0,6	0	14,7	150	144-2011
Итого за день:			108,96	150,58	451	3359,2	

Стоимость питания:

руб.

коп.

317

44

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова