

Н.В. Усатова

Меню приготавливаемых блюд на 05 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 1 День 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	150/4	4,5	7,4	21,9	161	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/15	5,7	16	26,4	200	3-2004
	итого за завтрак		13,8	27	71,1	496	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Гренки с сыром	30	4,7	4,8	17,58	132	705-1994
	итого за 2 завтрак		5,2	4,8	26,68	210	
обед 13.30-15.00	Салат "Студенческий"	80	3	10,4	4,9	107	37-2003
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,9	5,5	12	105	110-2004
	Зразы "Школьные"	100	12,9	11,6	10,9	201	159-2003
	Морковь тушеная с рисом	200	3,5	10,1	34	243	219-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за обед		28,7	38,6	132,7	981	
полдник 16.00-16.30	Йогурт	190	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Пирог с повидлом	75	4,7	2,3	43,5	213	746-2004
	итого за полдник		10,3	2,4	59,9	304	
ужин 18.45-19.30	Салат из солёных огурцов с луком	80	2,3	4,5	2,4	61	37-2004
	Рыба, тушенная в томате с овощами	70	20,2	9,5	4,6	184	374-2004
	Картофель отварной с маслом	100	7,9	9,2	27,7	368	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,4	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за ужин		40	24,2	121,6	1010	
2 ужин	Яблоко	170	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			98,4	97,4	421,78	3048	

Стоимость питания

руб.	коп.
276	72

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова

Меню приготавливаемых блюд на **05 апреля 2023г.**

Школа **КОГБУ 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 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	200/5	6	9,8	29,2	214	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	100/15	14,4	18	34,7	407	3-2004
	итого за завтрак		24	31,4	86,7	756	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	223	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Гренки с сыром	30	7,8	8	29,3	220	705-1994
	итого за 2 завтрак		8,3	8	38,4	298	
обед 13.30-15.00	Салат "Студенческий"	100	3,7	10,5	6,1	134	37-2003
	Борщ с капустой и картофелем	300	2,3	6,3	14,3	122	110-2004
	Зразы "Школьные"	120	15,5	14	13,1	242	159-2003
	Морковь тушеная с рисом	230	4,1	11,7	39,1	280	219-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	48	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	107	148-2004
	итого за обед		38,5	44,1	185,1	1217	
полдник 16.00-16.30	Йогурт	194	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Пирог с повидлом	75	5,9	3,1	54,5	268	746-2004
	итого за полдник		11,5	3,2	70,9	359	
ужин 18.45-19.30	Салат из солёных огурцов с луком	90	2,8	4,9	2,9	70	37-2004
	Рыба, тушеная в томате с овощами	120	22,5	10,9	5,5	209	374-2004
	Картофель отварной с маслом	250	8,5	9,8	31,9	393	203-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	48	7,6	0,6	52,3	233	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,1	0,9	34,8	107	148-2004
	итого за ужин		48,9	27,2	168,8	1183	
2 ужин	Яблоко	168,5	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			131,6	114,3	559,7	3860	

Стоимость питания

руб.	коп.
319	66

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова