


УТВЕРЖДАЮ

Врио директора

 Р.А.Гордеева

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на 08 февраля 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 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	150/4	4,5	9,4	21,9	311	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	50/12/10	13,8	17	37,5	309	003-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>21,9</b>	<b>30</b>	<b>82,2</b>	<b>755</b>	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	167	111-1983
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>8,65</b>	<b>10,77</b>	<b>33,6</b>	<b>276</b>	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	80	3,7	10,5	4,9	107	37-2003
	Рассольник "Ленинградский"	250	3,4	6,7	12,7	116	132-2004
	Зразы ленивые	100	12,6	23,6	14	265	2004
	Капуста тушеная	100	4,3	6,5	18,8	163	534-2004
	Напиток из варенья	200	0	0	22,4	84	649-1994
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	<b>итого за обед</b>		<b>31,3</b>	<b>48,3</b>	<b>118,3</b>	<b>961</b>	
полдник 16.00-16.30	Ряженка	230	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Плюшка Новомосковская	60	6,4	4,1	29	269	87-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>12</b>	<b>4,2</b>	<b>45,4</b>	<b>360</b>	
ужин 18.45-19.30	Рыба, тушеная в томате с овощами	50	24	17,7	7,2	121	374-2004
	Пюре картофельное	100	2	4	25	90	520-2004
	Суфле морковно-яблочное паровое	100	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	31	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	<b>итого за ужин</b>		<b>40,6</b>	<b>30,9</b>	<b>124,3</b>	<b>765</b>	
2 ужин	Груша свежая	170,5	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>115,05</b>	<b>124,77</b>	<b>418,5</b>	<b>3247</b>	

Стоимость питания

руб.	коп.
261	22

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора

 Р.А. Гордеева

Приложение №8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на 08 февраля 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 3							
завтрак 7.40-8.10	Каша манная с маслом	200/5	4,5	9,4	21,9	311	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450	003-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>27,9</b>	<b>46</b>	<b>84,7</b>	<b>896</b>	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	198	111-1983
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>8,65</b>	<b>10,77</b>	<b>33,6</b>	<b>307</b>	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	100	6,7	17,5	6,1	143	37-2003
	Рассольник "Ленинградский"	300	4,8	9,5	16,8	160	132-2004
	Зразы ленивые	120	12,6	23,6	14	265	2004
	Капуста тушеная	200	5	7,5	21,7	183	534-2004
	Напиток из варенья	200	0	0	22,4	84	649-1994
	Хлеб пшеничный	68	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,2	0,9	31,8	160	148-2004
	<b>итого за обед</b>		<b>38,1</b>	<b>59,4</b>	<b>137,1</b>	<b>1114</b>	
	полдник 16.00-16.30	Ряженка	234	5,6	0,1	16,4	108
Плюшка Новомосковская		60	9,6	6,7	41,9	298	87-2002
<b>итого за полдник</b>			<b>15,2</b>	<b>6,8</b>	<b>58,3</b>	<b>406</b>	
ужин 18.45-19.30	Рыба, тушенная в томате с овощами	68,5	37,3	18,1	5,9	178	374-2004
	Пюре картофельное	200	4,8	6,6	36	90	520-2004
	Суфле морковно-яблочное паровое	100	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	21,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	68	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	5,2	0,9	31,8	160	148-2004
	<b>итого за ужин</b>		<b>60</b>	<b>37</b>	<b>140,3</b>	<b>927</b>	
2 ужин	Груша свежая	170,4	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>150,45</b>	<b>160,57</b>	<b>468,7</b>	<b>3780</b>	

Стоимость питания

руб.	коп.
289	75

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова