

Меню приготавливаемых блюд на 11 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 2 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Суп молочный с макаронными изделиями	150	5,5	5,5	19,9	151	160-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/10	5,7	16	26,4	200	3-2004
	итого за завтрак		14,8	25,1	69,1	486	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Бутерброд с сыром	50/12	8,4	4,4	26,4	185	3-2004
	итого за 2 завтрак		8,9	4,4	35,5	263	
обед 13.30-15.00	Салат "Студенческий"	80	3	10,4	4,9	107	37-2003
	Рассольник Ленинградский	250	3,4	6,7	15,7	126	132-2004
	Зразы ленивые	120	10,5	14,7	11,7	221	418-1994
	Капуста тушеная	150	4,3	6,5	18,8	151	534-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	55	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		30,8	39,3	138	1002	
полдник 16.00-16.30	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31	642-2002
	Кекс творожный	100	1,3	8,75	27,2	55	311-2004
	итого за полдник		1,31	8,75	63,56	196,31	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	85	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Картофельное пюре	150	3,69	6,4	24,2	167	520-2004
	Суфле морковно-яблочное	60	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	685-2004
	Хлеб пшеничный	55	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		27,89	24,5	109,3	775	
2 ужин	Яблоко	175	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			84,1	102,45	425,26	2769,31	

Стоимость питания

руб.	коп.
275	18

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на **11 апреля 2023г.**

Школа

КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского районаВозрастная категория: **12 лет и старше**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,6	6,6	23,8	182	160-2004
	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		24,6	28,2	81,3	724	
2 завтрак 09.50-11.20	Сок фруктовый	204	0,5	0	9,1	78	399-2004
	Бутерброд с сыром	50/12	9,7	4,8	30,8	210	3-2004
	итого за 2 завтрак		10,2	4,8	39,9	288	
обед 13.30-15.00	Салат "Студенческий"	100	3,7	10,5	6,1	134	37-2003
	Рассольник Ленинградский	300	4,8	9,5	18,8	167	132-2004
	Зразы ленивые	120	12,6	23,6	14	265	418-1994
	Капуста тушеная	180	5	7,5	21,7	173	534-2004
	Компот из смеси сухофруктов	200	2,4	0,1	41,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	54	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		41,2	52,7	189,1	1250	
полдник 16.00-16.30	Кисель абрикосовый	200	0,01	0	36,36	141,31	642-2002
	Кекс творожный	100	2,6	17,5	54,4	100	311-2004
	итого за полдник		2,61	17,5	90,76	241,31	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	100	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Картофельное пюре	180	4,1	7,6	30,9	214	520-2004
	Суфле морковно-яблочное	100	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	685-2004
	Хлеб пшеничный	54	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		38,4	31,4	165,5	1031	
2 ужин	Яблоко	170	0,4	0,4	9,8	47	147-2011
Итого за день:			117,41	135	576,36	3581,31	

Стоимость питания

руб.	коп.
294	51

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова