

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на 16 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		
<b>Неделя 1 День 4</b>							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	150	5,6	7,5	25,2	195	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/10	8,7	14	26,4	200	001-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>17,9</b>	<b>25,1</b>	<b>74,4</b>	<b>530</b>	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Пряники	80	3	4	30	142	004-2004
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>7,1</b>	<b>47,9</b>	<b>251</b>	
обед 13.30-15.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	90	4,8	13,1	12,9	101	29-1994
	Рассольник "Ленинградский"	250	3,4	6,7	12,7	116	132-2004
	Каша гречневая рассыпчатая	80	9,3	7,7	38,2	174	29-2004
	Гуляш мясной	100	32,9	28,9	3,7	347	437-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	27,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	70	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>57,9</b>	<b>57,5</b>	<b>140,4</b>	<b>1063</b>	
полдник 16.00-16.30	Молок кипяченое	200	3,8	6,5	9	146	644-2004
	Шанежка наливная	60	4,1	3,9	22,4	245	112-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>7,9</b>	<b>10,4</b>	<b>31,4</b>	<b>391</b>	
ужин 19.00-19.30	Сельдь с луком	35/7	3,4	2,9	1,4	45	89-2004
	Фрикадельки из кур с маслом	50	10,9	15,5	5,9	181	157-2001
	Запеканка картофельная с овощами	100	5,9	10	25	230	293-2003
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Хлеб пшеничный	71	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>28</b>	<b>29,4</b>	<b>86,9</b>	<b>767</b>	
2 ужин	Банан	227,5	1,1	0,26	10	138	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>118,8</b>	<b>129,76</b>	<b>391</b>	<b>3140</b>	

руб.	коп.
<b>291</b>	<b>53</b>

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова



## Меню приготавливаемых блюд на 16 февраля 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 4							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	200	7,3	9,96	33,7	245	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	47	001-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>25,3</b>	<b>31,56</b>	<b>91,2</b>	<b>427</b>	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Пряники	80,5	3	4	37	162	004-2004
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>6</b>	<b>7,1</b>	<b>54,9</b>	<b>271</b>	
обед 13.30-15.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	5,4	7,6	14	129	29-1994
	Рассольник "Ленинградский"	300	4,8	9,5	16,8	160	132-2004
	Каша гречневая рассыпчатая	200	9,6	6,9	63,9	236	29-2004
	Гуляш мясной	150	32,9	28,9	3,7	347	437-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	27,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	66	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>61,9</b>	<b>54,3</b>	<b>181,9</b>	<b>1250</b>	
полдник 16.00-16.30	Молок кипяченое	200	3,8	4,5	9	146	644-2004
	Шанежка наливная	90	6,4	5,9	36	225	112-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>10,2</b>	<b>10,4</b>	<b>45</b>	<b>371</b>	
ужин 19.00-19.30	Сельдь с луком	50/11	4,3	3,8	1,9	59	89-2004
	Фрикадельки из кур с маслом	100	13,6	15,6	7,3	236	157-2001
	Запеканка картофельная с овощами	250	7,5	12,7	31,9	294	293-2003
	Сок фруктовый	217,6	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Хлеб пшеничный	66	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>34,9</b>	<b>33,4</b>	<b>106,3</b>	<b>953</b>	
2 ужин	Банан	227,6	2,2	0	33,6	150	144-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>140,5</b>	<b>136,76</b>	<b>512,9</b>	<b>3422</b>	

Стоимость питания

руб.

377

коп.

56

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова