

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на 17 января 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 2</b>							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	200/4,2	5,46	7,47	25,2	183	311-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	50/10/10	13,8	17	37,5	309	003-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>22,26</b>	<b>27,57</b>	<b>80,6</b>	<b>601</b>	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	157	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Груша свежая	152	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	167	111-1983
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>11,85</b>	<b>8,37</b>	<b>46,8</b>	<b>388</b>	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	80	3,7	10,5	4,9	107	37-2003
	Уха рыбацкая	250	5,2	3,3	10,8	117	181-1996
	Капуста тушеная	200	4,3	7,5	16,3	163	534-2004
	Биточек мясной	100	17,4	19,3	15,4	307	451-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	29	151	639-2004
	Хлеб пшеничный	45	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>40,3</b>	<b>41,7</b>	<b>121,9</b>	<b>1071</b>	
полдник 16.00-16.30	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	83	684-2004
	Дучмачки с творогом	75	12,8	13,8	15,6	205	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>13</b>	<b>13,8</b>	<b>29,3</b>	<b>288</b>	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	50	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Пюре картофельное	200	2	4	25	90	520-2004
	Запеканка со свежими плодами	50/4,1	5	6,8	57,2	297	317-2004
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	45	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>26,7</b>	<b>20,9</b>	<b>147,1</b>	<b>870</b>	
2 ужин	Яблоко	180	1,1	0,26	10	138	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>115,21</b>	<b>112,6</b>	<b>435,7</b>	<b>3356</b>	

Стоимость питания

руб.	коп.
297	03

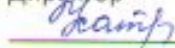
Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

## Меню приготавливаемых блюд на 17 января 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 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	250/5,2	7,28	8,96	30,6	157	311-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/10	19,8	33	40	450	003-2004
	<b>итого за завтрак</b>		<b>30,08</b>	<b>45,06</b>	<b>88,5</b>	<b>716</b>	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	156	5,6	0,1	16,4	108	311-2004
	Груша свежая	153	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	198	111-1983
	<b>итого за 2 завтрак</b>		<b>11,85</b>	<b>8,37</b>	<b>46,8</b>	<b>436</b>	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	100	6,7	17,5	6,1	143	37-2003
	Уха рыбацкая	300	5,2	4	18,5	178	181-1996
	Капуста тушеная	230	5	7,5	21,7	213	534-2004
	Биточек мясной	120	17,4	16,3	15,4	315	451-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	27,4	170	639-2004
	Хлеб пшеничный	44	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>45,7</b>	<b>46,7</b>	<b>145,2</b>	<b>1298</b>	
полдник 16.00-16.30	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	83	684-2004
	Дучмачки с творогом	75	12,8	10,8	19,6	205	82-2002
	<b>итого за полдник</b>		<b>13</b>	<b>10,8</b>	<b>33,3</b>	<b>288</b>	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	100	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Пюре картофельное	230	4,8	6,6	36	90	520-2004
	Запеканка со свежими плодами	150/5	6,6	9	76	296	317-2004
	Сок фруктовый	215	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	44	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>35,8</b>	<b>28,3</b>	<b>190,1</b>	<b>965</b>	
2 ужин	Яблоко	180	1,3	0,3	12	160	147-2011
<b>Итого за день:</b>			<b>137,73</b>	<b>139,53</b>	<b>515,9</b>	<b>3863</b>	

Стоимость питания

руб.

коп.

341

90

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова