

Меню приготавливаемых блюд на 18 февраля 2023г.

Школа

КОГБУ ШИ ОБЗ 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 6							
завтрак 07.40-8.10	Пудинг творожный со сгущенным молоком	180/16	23	17,3	31	350	349-2003
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	50/10/12	13,8	17	37,5	309	003-2004
	итого за завтрак		39,8	37,4	86,4	768	
2 завтрак 09.50-11.20	Йогурт	180	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Печенье	32,5	1,5	2	15,2	202	001-2004
	Мандарин	143,7	0,8	0,2	7,5	38	
	итого за 2 завтрак		7,9	2,3	39,1	331	
обед 13.30-15.00	Салат из свежих помидоров	80	0,7	3,2	3,5	67	19-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/10	2,1	10,2	7,3	108	124-2004
	Котлета мясная	85	18,4	27,9	15,4	380	451-2004
	Пюре розовое	150	6,9	8,4	17,5	173	311-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	31	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	67	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
итого за обед		37,8	50,8	120,2	1125		
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	40,6	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45-19.30	Голубцы ленивые с соусом	220	22,7	17	252	1,37	160-2001
	Салат картофельный с зеленым горошком	100	2,6	8	7,4	113	52-2004
	Чай с вареньем	200	0	0	20,4	84	628-2004
	Хлеб пшеничный	67	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	50	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за ужин		32,6	26	325,3	424,37	
2 ужин	Яблоко	156,2	0,6	0	11	130	144-2011
Итого за день:			120,36	120,78	621,7	3021,37	

Стоимость питания

руб.	коп.
489	19

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова

Меню приготавливаемых блюд на 18 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 6							
завтрак 07.40-8.10	Пудинг творожный со сгущенным молоком	200/55	25,7	20,7	66,7	428	349-2003
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450	003-2004
	итого за завтрак		48,5	56,8	124,6	987	
2 завтрак 09.50-11.20	Йогурт	235	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Печенье	32,5	1,5	2	15,2	81,2	001-2004
	Мандарин	144,1	0,8	0,2	7,5	38	
	итого за 2 завтрак		7,9	2,3	39,1	210,2	
обед 13.30.-15.00	Салат из свежих помидоров	170	0,9	4	4,4	118	19-2004
	Щи из свежей капусты с картофелем	30/15,8	3,5	6,4	13,1	102	124-2004
	Котлета мясная	100	17,4	16,3	15,4	280	451-2004
	Пюре розовое	250	9,9	13	0,8	270	413-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	21,4	171	639-2004
	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
итого за обед		43,1	41,1	111,2	1220		
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	180	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	40,8	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45-19.30	Голубцы ленивые с соусом	250	22	21	17,5	239	160-2001
	Салат картофельный с зеленым горошком	200	3,2	10	9,3	141	52-2004
	Чай с вареньем	200	0	0	22,4	84	628-2004
	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
	итого за ужин		34,2	32,3	105,3	743	
2 ужин	Яблоко	156,6	0,6	0	14,7	150	144-2011
Итого за день:			135,96	136,78	434,6	3553,2	

Стоимость питания

руб.	коп.
445	05

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова