

Меню приготавливаемых блюд на 19 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 1 День 7							
завтрак 07.40-8.10	Каша овсяная жидкая	150/4	5	7,3	20,5	221	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/15	13,8	23,1	47,5	459	003-2004
	итого за завтрак		22,4	34	90,8	815	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки с сыром	40	7,8	8	29,3	129	705-1994
	итого за 2 завтрак		10,8	11,1	47,2	238	
	Салат из солёных огурцов	45	0,5	6,1	2,6	57	37-2004
обед 13.30-15.00	Суп крестьянский со сметаной	250/10	5,4	9,4	11,2	138	134-2004
	Тефтели из говядины	100/40	19,3	26	17,1	320	461-2004
	Картофель отварной	120	7,9	9,2	17,1	190	203-2004
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	19	129	381-2003
	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
	итого за обед		40,5	51,8	112,5	1060	
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	187	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	37,5	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45-19.30	Рыба припущенная	45	22	9,8	0,3	117	371-2004
	Макароны отварные	100	9,7	12	24	146	261-2003
	Салат из квашенной капусты с яблоками	30	1,2	3,6	5,6	41	45-2004
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	90	686-2004
	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
	итого за ужин		40,4	26,5	89,3	620	
2 ужин	Яблоко	170	0,6	0	11	130	144-2011
Итого за день:			116,36	127,68	390,5	3106	

руб.

коп.

293

73

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова

Меню приготавливаемых блюд на 19 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 7							
завтрак 07.40 8.10	Каша овсяная жидкая	200/5	6,7	9,8	27	203	311-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	125	693-2004
	Бутерброд с маслом	80/15	14,4	38,4	54,7	507	001-2004
	итого за завтрак		24,7	51,8	104,5	835	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки с сыром	40	7,8	8	29,3	129	705-1994
	итого за 2 завтрак		10,8	11,1	47,2	238	
	Салат из солёных огурцов	100	0,7	8,1	3,3	71	37-2004
обед 13.30.- 15.00	Суп крестьянский со сметаной	300/15	4,9	7,3	14	134	134-2004
	Тефтели из говядины	150/40	22,3	26	20,7	360	461-2004
	Картофель отварной	200	5,5	9,3	32,6	193	203-2004
	Кисель из яблок	200	0,1	0,1	17,6	109	381-2003
	Хлеб пшеничный	50	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		42,5	52,1	144,3	1146	
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	190	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Конфеты шоколадные	36,2	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,66	4,28	39,7	243	
ужин 18.45- 19.30	Рыба припущенная	60	13,5	9	0,4	128	371-2004
	Макароны отварные	250	11,3	19	34,6	210	261-2003
	Салат из квашенной капусты с яблоками	30	1,5	4,5	7	36	45-2004
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	95	686-2004
	Хлеб пшеничный	50	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		35,5	33,9	112	748	
2 ужин	Яблоко	170,5	0,6	0	14,7	150	144-2011
Итого за день:			115,76	153,18	462,4	3360	

руб.

коп.

308

22

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер

Г.В. Жуйкова