

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПИН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 20 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 2 День 1							
завтрак 7.40-8.10	Каша Дружба	150/4	4,6	8,4	24,3	184	224-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом	50/10	8,7	26	36,4	300	001-2004
	итого за завтрак		16,3	37,5	78,6	593	
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	15,8	48	685-2004
	Сушка	28,3	1,5	2	15,2	110	005-2004
	Мандарин	164,5	0,8	0,2	7,5	38	
	итого за 2 завтрак		3,8	3,8	38,5	196	
обед 13.30-14.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	90	4,8	13,1	12,9	101	29-1994
	Суп картофельный с лапшой домашней	250	2,9	2,8	15,9	120	140-2004
	Плов из курицы	250	14,6	26,3	38,5	419	492-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	27,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	50	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		29,8	43,3	140,2	965	
полдник 16.15-16.45	Сок фруктовый	190	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Лепешка сметанная	60	4,7	6,1	30	326	89-2002
	итого за полдник		5,2	6,1	39,1	411	
ужин 19.00-19.30	Запеканка творожная со сгущенным молоком	250/20	23,3	21	40,4	213	336-2004
	Рыба, запеченная с яйцом	40/15	19,7	12	3,8	203	382-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	31	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	50	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		52,7	34,1	120,7	813	
2 ужин	Груша свежая	193	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
Итого за день:			108,4	125,4	431,8	3108	

Стоимость питания

руб.	коп.
327	53

Ответственный за составление меню:

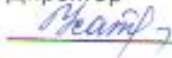
Фельдшер



Г.В. Жуйкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 20 февраля 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 2 День 1							
завтрак 7.40-8.10	Каша Дружба	200/5	6,2	7	32,4	216	224-2004
	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Бутерброд с маслом	100/15	14,4	38,4	54,7	507	001-2004
	итого за завтрак		23,6	48,5	105	832	
2 завтрак 11.30-12.00	Чай с молоком	200	1,5	1,6	13,8	61	685-2004
	Сушка	28,4	1,5	2	15,2	110	005-2004
	Мандарин	164,4	0,8	0,2	7,5	38	
	итого за 2 завтрак		3,8	3,8	36,5	209	
обед 13.30-14.00	Салат из свеклы с сыром и чесноком	120	5,4	7,6	14	129	29-1994
	Суп картофельный с лапшой домашней	300	3,4	3,3	21,4	112	140-2004
	Плов из курицы	300	29,5	28	35,1	524	492-2004
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	27,4	99	631-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		47,5	40,3	154	1143	
полдник 16.15-16.45	Сок фруктовый	194	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Лепешка сметанная	75	7	19,2	45,3	295	89-2002
	итого за полдник		7,5	19,2	54,4	380	
ужин 19.00-19.30	Запеканка творожная со сгущенным молоком	350/24	17,8	24	54	245	336-2004
	Рыба, запеченная с яйцом	60/22	26,8	18,3	4,8	256	382-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	21,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	75	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		56	43,7	136,3	951	
2 ужин	Груша свежая	193,4	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
Итого за день:			139	156,1	500,9	3645	

Стоимость питания

руб.	коп.
390	27

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова