

Меню приготавливаемых блюд на 21 марта 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 2							
завтрак 7.40-8.10	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,6	6,6	19,9	171	160-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	50/15	8,7	26	36,4	300	001-2004
	итого за завтрак		18,9	36,2	79,1	606	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки с сыром	40/12	7,8	8	29,3	129	705-1994
	итого за 2 завтрак		10,8	11,1	47,2	238	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	80	3,7	10,5	4,9	107	37-2003
	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/3	3,4	6,7	12,7	116	132-2004
	Зразы ленивые	100	12,6	23,6	14	265	2004
	Капуста тушеная	200	4,3	7,5	16,3	163	534-2004
	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 обед		33,7	49,4	124,4	1048	
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Лепешка сметанная	90	4,7	6,1	30	326	89-2002
	итого за полдник		5,2	6,1	39,1	411	
ужин 18.45-19.30	Рыба, тушеная в томате с овощами	45/50	24	17,7	7,2	121	374-2004
	Макароны отварные	100	9,7	12	24	146	261-2003
	Суфле морковно-яблочное паровое с вареньем	30/30	4,9	8,1	15,6	157	319-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	90	686-2004
	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		46,1	38,9	106,2	740	
2 ужин	Груша свежая	190	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
Итого за день:			115,3	142,3	410,7	3173	

Стоимость питания

руб.	коп.
357	01

Ответственный за составление меню:

Медсестра



Л.Г. Лопатина

Меню приготавливаемых блюд на 21 марта 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 2 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Суп молочный с макаронными изделиями	250	8,6	9,8	23,8	182	160-2004
	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135	693-2004
	Бутерброд с маслом	80/15	14,4	38,4	54,7	507	001-2004
	итого за завтрак		26,6	51,8	101,3	824	
2 завтрак 09.50-11.20	Кофейный напиток с молоком	200	3	3,1	17,9	109	692-2004
	Гренки с сыром	40/12	7,8	8	29,3	140	705-1994
	итого за 2 завтрак		10,8	11,1	47,2	249	
обед 13.30-15.00	Салат Студенческий	100	6,7	17,5	6,1	143	37-2003
	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	300/9	4,8	9,5	16,8	160	132-2004
	Зразы ленивые	120	12,6	23,6	14	265	2004
	Капуста тушеная	300	5	7,5	21,7	213	534-2004
	Компот из сухофруктов	200	2,4	0,1	21,4	171	639-2004
	Хлеб пшеничный	60	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		40,5	59,5	136,1	1231	
полдник 16.00-16.30	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	399-2004
	Лепешка сметанная	90	7	19,2	45,3	295	89-2002
	итого за полдник		7,5	19,2	54,4	380	
ужин 18.45-19.30	Рыба, тушеная в томате с овощами	90/50	37,3	18,1	5,9	178	374-2004
	Макароны отварные	200	11,3	19	34,6	210	261-2003
	Суфле морковно-яблочное паровое с вареньем	50/25	6,5	10,9	20,9	209	319-2003
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	95	686-2004
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,4	24,3	119	147-2004
	Хлеб ржан-пшеничный	75	3,5	0,6	21,2	107	148-2004
	итого за ужин		62,6	49,1	120,8	918	
2 ужин	Груша свежая	189,74	0,6	0,6	14,7	130	338-2011
Итого за день:			148,6	191,3	474,5	3732	

Стоимость питания

руб.	коп.
369	66

Ответственный за составление меню:

Медсестра

Л.Г. Лопатина