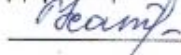


УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 28 февраля 2023г.

Школа КОГОБУ 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 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	150/4	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	50/10	8,7	26	36,4	300	001-2004
	итого за завтрак		17,16	36,57	79,5	592	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	160	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Печенье	51	1,5	2	15,2	202	001-2004
	итого за 2 завтрак		7,1	2,1	31,6	293	
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	100	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	56	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		40,3	41,7	121,9	1071	
полдник 16.00-16.30	Чай с вареньем	200	0	0	20,4	84	628-2004
	Конфеты шоколадные	33,6	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,16	4,28	51	242	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	85	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Пюре картофельное	100	2	4	25	90	520-2004
	Запеканка со свежими плодами и вареньем	50/10	5	6,8	57,2	297	317-2004
	Сок фруктовый	210	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	56	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		26,7	20,9	147,1	870	
2 ужин	Яблоко	180	0,6	0	11	130	144-2011
Итого за день:			93,02	105,55	442,1	3198	

Стоимость питания

руб.	коп.
267	52

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 **28 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 1 День 2							
завтрак 7.40-8.10	Каша пшеничная с маслом	200/5	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	100/15	14,4	38,4	54,7	507	001-2004
	итого за завтрак		24,68	50,46	103,2	773	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	210	5,6	0,1	16,4	108	311-2004
	Печенье	49,3	1,5	2	15,2	81,2	001-2004
	итого за 2 завтрак		7,1	2,1	31,6	189,2	
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	300	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	53	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		45,7	46,7	145,2	1298	
полдник 16.00-16.30	Чай с вареньем	200	0	0	22,4	84	628-2004
	Конфеты шоколадные	33,6	1,16	4,28	30,6	158	
	итого за полдник		1,16	4,28	53	242	
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 и вареньем	100/20	6,6	9	76	296	317-2004
	Сок фруктовый	215	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	53	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		35,8	28,3	190,1	965	
2 ужин	Яблоко	180	0,6	0	14,7	150	144-2011
Итого за день:			115,04	131,84	537,8	3617,2	

руб.	коп.
316	31

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова