

Меню приготавливаемых блюд на 31 января 2023г.

Школа

КОГБУ 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 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 и сыром	50/10/12	13,8	17	37,5	309	003-2004
	итого за завтрак		22,26	27,57	80,6	601	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	210	5,6	0,1	16,4	91	311-2004
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	167	111-1983
	итого за 2 завтрак		11,25	7,77	32,1	258	
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	43,5	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 лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	90	686-2004
	Дучмачки с творогом	75	12,8	13,8	15,6	205	82-2002
	итого за полдник		13	13,9	29,5	295	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	100	11,9	9,1	10,3	172	388-2004
	Пюре картофельное	150	2	4	25	90	520-2004
	Запеканка со свежими плодами и вареньем	75/20	5	6,8	57,2	297	317-2004
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	43,5	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	120,8	1,1	0,26	10	138	147-2011
Итого за день:			114,61	112,1	421,2	3233	

руб.	коп.
<i>278</i>	<i>02</i>

Стоимость питания

Ответственный за составление меню:

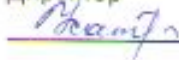
Фельдшер



Г.В. Жуйкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Н.В. Усатова

Приложение №8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню приготавливаемых блюд на 31 января 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 и сыром	100/15/12	19,8	33	40	450	003-2004
	итого за завтрак		30,08	45,06	88,5	716	
2 завтрак 9.50-11.20	Ряженка	218	5,6	0,1	16,4	108	311-2004
	Гренки мягкие	50	5,65	7,67	15,7	198	111-1983
	итого за 2 завтрак		11,25	7,77	32,1	306	
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	35	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 лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	13,9	95	686-2004
	Дучмачки с творогом	75	12,8	10,8	19,6	205	82-2002
	итого за полдник		13	10,9	33,5	300	
ужин 18.45-19.30	Котлета рыбная	150	14,9	11,4	12,9	215	388-2004
	Пюре картофельное	200	4,8	6,6	36	90	520-2004
	Запеканка со свежими плодами и вареньем	100/30	6,6	9	76	296	317-2004
	Сок фруктовый	200	0,5	0	9,1	85	692-2004
	Хлеб пшеничный	35	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	121	1,3	0,3	12	160	147-2011
Итого за день:			137,13	139,03	501,4	3745	

Стоимость питания

руб.	коп.
317	18

Ответственный за составление меню:

Фельдшер



Г.В. Жуйкова