

21.11.2022

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
60	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-13, Б-1, У-2	24-00
100	Гуляш из курицы с луком <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	54-00
185	Гарнир каша перловая рассыпчатая <i>перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-194, Б-3, Ж-6, У-35	15-00
200	Чай с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	11-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
<u>обед</u>			
35	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-7, У-1	14-00
100	Тефтели мясные.. <i>фарш мясной, лук репка, рис, масло растительное, мука в/с, масло сливочное 72,5%</i>	ККАЛ-339, Б-16, Ж-29, У-26	62-00
50	Соус Красный основной <i>морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	4-00
190	Макаронеры отварные (регатоны) <i>макаронеры (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	18-00
200	Компот из смеси ягод <i>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00



Фельдшер

директор

21.11.2022

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
95	Гуляш из курицы с луком <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-132, Б-10, Ж-7, У-3	52-00
160	Гарнир каша перловая рассыпчатая <i>перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-168, Б-3, Ж-5, У-30	14-00
200	Чай с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	11-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
<u>обед</u>			
75/30	Тефтели мясные с соусом <i>фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-18, У-14	53-00
160	Макаронеры отварные (регатоны) <i>макаронеры (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	16-00
200	Компот из смеси ягод <i>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00



Фельдшер

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
30	Помидор свежий с горошком <i>помидоры свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-31, Ж-3, У-1	13-00
290	Каша деревенская гречневая с мясом. <i>свинина мясная нежирная п/ф, гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-456, Б-20, Ж-22, У-51	91-00
200	Чай Французский (с ванилью) <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак			113-00
обед			
70	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-10, Б-1, У-2	19-00
100	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый в блюдо, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-280, Б-15, Ж-17, У-11	56-00
200	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-220, Б-12, Ж-6, У-27	23-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00

Фельдшер



меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
240	Каша деревенская гречневая с мясом. <i>свинина мясная нежирная п/ф, гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-378, Б-17, Ж-18, У-42	74-00
200	Чай Французский (с ванилью) <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
обед			
90	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый в блюдо, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-252, Б-13, Ж-15, У-10	50-00
165	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-182, Б-10, Ж-5, У-22	19-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00

Фельдшер



меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Жемчужинки морские. <i>горбуша потрош с/г, хлеб белый в блюда, лук репка, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-158, Б-15, Ж-7, У-8	58-00
50	Соус Молочный <i>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-53, Б-2, Ж-3, У-4	11-00
200	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-158, Б-4, Ж-6, У-27	32-00
200/5	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	5-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
<u>обед</u>			
25	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-4, У-1	7-00
100	Гуляш мясной <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-285, Б-12, Ж-19, У-5	65-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	29-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	6-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00



Фельдшер

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <i>горбуша потрош с/г, хлеб белый в блюда, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	47-00
155	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-5, У-21	25-00
200/5	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	5-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
<u>обед</u>			
100	Котлета мясная с соусом Томат <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сахар паниров., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-137, Б-9, Ж-6, У-12	46-00
165	Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-4, Ж-5, У-30	26-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	6-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00



Фельдшер

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
210	Запеканка Нежная"с творогом творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль гидрокарбонат, ванилин	ККАЛ-426, Б-13, Ж-16, У-50	76-00
50	Подливка из повидла повидло фруктовое, мука в/с	ККАЛ-44, У-12	7-00
65	Мандарины свежие	ККАЛ-30, У-7	17-00
200	Чай Витаминный сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
обед			
25	Помидор свежий с маслом растительным помидоры свежие, масло растительное	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	10-00
300	Плов из курицы куры грудка, рис о/п, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль гидрокарбонат, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-415, Б-15, Ж-11, У-54	92-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	5-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00

Фельдшер

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
130	Запеканка Нежная"с творогом творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль гидрокарбонат, ванилин	ККАЛ-264, Б-8, Ж-10, У-31	47-00
50	Подливка из повидла повидло фруктовое, мука в/с	ККАЛ-44, У-12	7-00
65	Мандарины свежие	ККАЛ-30, У-7	17-00
200	Чай Витаминный сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
обед			
240	Плов из курицы куры грудка, рис о/п, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль гидрокарбонат, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	73-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	5-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00

Фельдшер



меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
110	Бефстроганов с курицей <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-12, Ж-12, У-19	52-00
200	Макароны с сыром (регатоны) <i>макароны (регатоны), сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-322, Б-11, Ж-16, У-35	48-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	4-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
обед			
30	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-4	16-00
290	Рагу овощное детское с мясом. <i>картофель св., свинина мясная нежирная п/ф, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-321, Б-15, Ж-17, У-44	84-00
200	Напиток лимонный <i>лимон свежий, сахар-песок</i>	ККАЛ-65, У-16	7-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00

Фельдшер



меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
100	Бефстроганов с курицей <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-155, Б-11, Ж-11, У-18	48-00
160	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	15-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	4-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
обед			
245	Рагу овощное детское с мясом. <i>картофель св., свинина мясная нежирная п/ф, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-271, Б-12, Ж-14, У-38	71-00
200	Напиток лимонный <i>лимон свежий, сахар-песок</i>	ККАЛ-65, У-16	7-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00

Фельдшер

