Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Утверждено: Распоряжением директора ГБОУ ЛО "Сланцевская школа - интернат"

_____Рыбакина Е.В.

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 1	Каша пшенная молочная (вязкая)	200	10	9	52	331	№302
Завтрак	Кофейный напиток	180	2	2	18	81	№692
	Бутерброд с маслом	25	4	8	24	96	№1
	Яйцо вареное	20	5	5	0	31.5	337
Итого за завтрак		**425**	**21**	**24**	**94**	**539.5**	
Обед	Борщ с фасолью	250	2.7	0.6	3.8	79	№115-107
	Пюре картофельное	200	4	6	29	190	№520
	Бефстроганов	90	16	20	6	241	№423
	Икра морковная	100	2	4.6	11	100.1	№78
	Компот из сухофруктов	180	0	0	14	87.3	№639
	Хлеб пшеничный	75	4	0	24	179	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	6	1	31	72	т.к. 299.03
Итого за обед		**935**	**34.7**	**32.2**	**118.8**	**948.4**	
Полдник	Запеканка из творога	100	28	18	32	280	№366
	Соус молочный (сладкий)	50	3.5	9	9.5	130.5	№596
	Чай с сахаром	180	0	0	15	49	№685
Итого за полдник		**330**	**31.5**	**27**	**56.5**	**459.5**	
	Макароны отварные	200	7	5	49	273	№332
ИТОГО за день		**1690**	**87.2**	**83.2**	**269.3**	**1947.4**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети с 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	№302
Неделя 1 день 1	Каша пшенная молочная (вязкая)	250	10	9	52	414	№692
Завтрак	Кофейный напиток	200	2	2	18	90	№1
	Бутерброд с маслом	40	4	8	24	153.5	№357
	Яйцо вареное	40	5	5	0	63	
Итого за завтрак		**530**	**21**	**24**	**94**	**720.5**	
Обед	Борщ с фасолью	300	2.7	0.6	3.8	95	№115-107
	Пюре картофельное	230	4	6	29	218.5	№520
	Бефстроганов	120	16	20	6	321	№423
	Икра морковная	150	2	4.6	11	150.5	№78
	Компот из сухофруктов	200	0	0	14	97	№639
	Хлеб пшеничный	100	4	0	24	238.5	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	60	6	1	31	108	т.к. 299.03
Итого за обед		**1160**	**34.7**	**32.2**	**118.8**	**1228.5**	
Полдник	Запеканка из твороги	150	28	18	32	420	№366
	Соус молочный (сладкий)	50	3.5	9	9.5	130.5	№596
	Чай с сахаром	200	0	0	15	55	№685
Итого за полдник		**400**	**31.5**	**27**	**56.5**	**605.5**	
ИТОГО за день		**2090**	**87.2**	**83.2**	**269.3**	**2554.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 2							
Завтрак	Каша овсяная молочная (вязкая)	200	11.5	7	58	256	№302
	Какао с молоком	180	4	4	21	117	№693
	Бутерброд с маслом	40	4	8	24	153.5	№1
Итого за завтрак		**420**	**19.5**	**19**	**103**	**526.5**	
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	8	6	18	158	№137/112
	Овощное рагу	200	5	9	25	165	№224
	Кура отварная	90	26	27	2	315	№487
	Напиток апельсиновый	180	0	0	11.5	77.5	№699
	Хлеб пшеничный	45	4	0	24	116	
	Хлеб ржаной	40	6	1	31	72	
Итого за обед		**805**	**49**	**43**	**111.5**	**903.5**	
Полдник	Блинчики с повидлом	100	5.5	11	34	260	№727/728
	Чай с сахаром	180	0	0	15	49	№685
	Банан	100	1	1	21	95	
Итого за полдник		**380**	**6.5**	**12**	**70**	**404**	
ИТОГО за день		**1605**	**75**	**74**	**284.5**	**1834**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 2							
Завтрак	Каша овсяная молочная (вязкая)	250	11.5	7	58	320	№302
	Какао с молоком	200	4	4	21	130	№693
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	192	№1
Итого за завтрак		**500**	**19.5**	**19**	**103**	**642**	
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	300	8	6	18	189.6	№137/112
	Овощное рагу	230	5	9	25	190	№224
	Кура отварная	120	26	27	2	420	№487
	Напиток апельсиновый	200	0	0	11.5	86	№699
	Хлеб пшеничный	50	4	0	24	128	
	Хлеб ржаной	60	6	1	31	108	
Итого за обед		**960**	**49**	**43**	**111.5**	**1121.6**	
Полдник	Блинчики с повидлом	150	5.5	11	34	390	№727/728
	Чай с сахаром	200	0	0	15	55	№685
	Банан	100	1	1	21	95	
Итого за полдник		**450**	6.5	12	70	540	
ИТОГО за день		**1910**	**75**	**74**	**284.5**	**2303.6**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 3							
Завтрак	Вермишель молочная	200	6	6	22	130	160
	Кофейный напиток	180	3	2	23	103	692
	Бутерброд с сыром	50	4	8	24	155	№3
Итого за завтрак		**430**	**13**	**16**	**69**	**388**	
Обед	Рассольник ленинградский	250	2	3	17	106	№132
	Жаркое по-домашнему	200	23	21	29	267	№436
	Икра овощная	100	1.5	2.5	6	53	№78
	Напиток яблочный	180	0	0	11	76	№701
	Хлеб пшеничный	50	4	0	24	119	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	6	1	31	72	т.к. 299.03
Итого за обед		**820**	**36.5**	**27.5**	**118**	**693**	
Полдник	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 100/50	150	14	10	13.5	315	№315
	Чай с сахаром	180	0	0	15	55	№685
Итого за полдник		**330**	**14**	**10**	**28.5**	**370**	
ИТОГО за день		**1580**	**63.5**	**53.5**	**215.5**	**1451**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 3							
Завтрак	Вермишель молочная	250	6	6	22	162	№160
	Кофейный напиток	200	3	2	23	114	№692
	Бутерброд с сыром	75	4	8	24	232	№3
Итого за завтрак		**525**	**13**	**16**	**69**	**508**	
Обед	Рассольник ленинградский	300	2	3	17	127	№132
	Жаркое по-домашнему	230	23	21	29	316	№436
	Икра овощная	150	1.5	2.5	6	79.5	№78
	Напиток яблочный	200	0	0	11	84.5	№701
	Хлеб пшеничный	75	4	0	24	179	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	60	6	1	31	108	т.к. 299.03
Итого за обед		**1015**	**36.5**	**27.5**	**118**	**894**	
Полдник	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 150/50	200	14	10	13.5	420	№315
	Чай с сахаром	200	0	0	15	55	№685
Итого за полдник		**400**	**14**	**10**	**28.5**	**475**	
ИТОГО за день		**1940**	**63.5**	**53.5**	**215.5**	**1877**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 4							
Завтрак	Каша манная жидкая	250	4	8	19	157	№311
	Какао с молоком	200	4	4	21	130	№693
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	120	№1
Итого за завтрак		**500**	**12**	**20**	**64**	**407**	
Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	33.5	23	81.5	799	№139
	Свекла тушеная в сметане	200	2	2.5	9	132	№220
	Шницель натуральный рубленый	120	20	48	8	648	№450
	Напиток лимонный	200	0	0	19	157	№699
	Хлеб пшеничный	40	4	0	24	95	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	60	6	1	31	108	т.к. 299.03
Итого за обед		**920**	**65.5**	**74.5**	**172.5**	**1939**	
Полдник	Омлет с сыром	200	11	13.5	1.5	290	№342
	Чай с сахаром	200	0	0	15	55	№685
	Хлеб пшеничный	35	4	0	24	83.5	т.к. 299.02
	Банан	100	1	1	21	95	№685
Итого за полдник		**535**	**16**	**14.5**	**61.5**	**523.5**	
ИТОГО за день		**1955**	**93.5**	**109**	**298**	**2869.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 4							
Завтрак	Каша манная жидкая	200	4	8	19	126	№311
	Какао с молоком	180	4	4	21	117	№693
	Бутерброд с маслом	40	4	8	24	96	№1
Итого за завтрак		**420**	**12**	**20**	**64**	**339**	
Обед	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	33.5	23	81.5	666	№139
	Свекла тушеная в сметане	180	2	2.5	9	119	№220
	Шницель натуральный рубленый	90	20	48	8	486	№450
	Напиток лимонный	180	0	0	19	141	№699
	Хлеб пшеничный	35	4	0	24	83.5	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	6	1	31	72	т.к. 299.03
Итого за обед		**775**	**65.5**	**74.5**	**172.5**	**1567.5**	
Полдник	Омлет с сыром	150	11	13.5	1.5	261	№342
	Чай с сахаром	180	0	0	15	49	№685
	Хлеб пшеничный	20	4	0	24	48	
	Банан	100	1	1	21	95	№685
Итого за полдник		**450**	**16**	**14.5**	**61.5**	**453**	
ИТОГО за день		**1645**	**93.5**	**109**	**298**	**2359.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 5							
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая	200	6	7	39	196	№302
	Кофейный напиток	180	3	2	23	103	№693
	Бутерброд с сыром	50	4	8	24	155	№3
Итого за завтрак		**430**	**13**	**17**	**86**	**454**	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	250	8	7	9	128	№124
	Картофельное пюре с морковью	150	1.5	4	12	132	№520
	Зразы рыбные	90	12	19	1	203	№392
	Соус томатный	50	3.3	2.7	9	36.5	№593
	Икра свекольная	100	2	5	12	94	№78
	Компот из сухофруктов	180	1	0	31	113.5	№639
	Хлеб ржаной	80	4	0	24	144	т.к. 299.03
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	119	т.к. 299.02
Итого за обед		**950**	**37.8**	**38.7**	**129**	**970**	
Полдник	Пирожок с капустой	80	6	9	28	219	№758
	Чай с лимоном	180	0	0	15	52	№686
	Яблоко	100	0	0	20	45	
Итого за полдник		**360**	**6**	**9**	**63**	**316**	
ИТОГО за день		**1740**	**56.8**	**64.7**	**278**	**1740**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 1 день 5							
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая	250	6	7	39	245	№302
	Кофейный напиток	200	3	2	23	114	№693
	Бутерброд с сыром	60	4	8	24	186	№3
Итого за завтрак		**510**	**13**	**17**	**86**	**545**	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	300	8	7	9	154	№124
	Картофельное пюре с морковью	180	1.5	4	12	158.5	№528
	Зразы рыбные	120	12	19	1	244	№392
	Соус томатный	50	3.3	2.7	9	36.5	№593
	Икра свекольная	150	2	5	12	141	№78
	Компот из сухофруктов	200	1	0	31	126	№639
	Хлеб ржаной	120	4	0	24	216	т.к. 299.03
	Хлеб пшеничный	60	6	1	31	142	т.к. 299.02
Итого за обед		**1180**	**37.8**	**38.7**	**129**	**1218**	
Полдник	Пирожок с капустой	100	6	9	28	274	№758
	Чай с лимоном	200	0	0	15	58	№686
	Яблоко	100	0	0	20	45	
Итого за полдник		**400**	**6**	**9**	**63**	**377**	
ИТОГО за день		**2090**	**56.8**	**64.7**	**278**	**2140**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 1							
Завтрак 1	Каша кукурузная молочная жидкая	200	4.5	5	21.5	296	№311
	Какао с молоком	180	4	4	21	117	№693
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	120	№1
	Яйца вареные	20	5	5	0	31.5	№337
Итого за завтрак 1		**450**	**17.5**	**22**	**66.5**	**564.5**	
Обед	Уха с перловой крупой	250	9	1	5.5	166	№181
	Овощи в молочном соусе	200	2	2	7	114	№527
	Тефтели (I вариант)	90	19	22	11	284.5	№461
	Соки овощные плодовые и ягодные	180	0	0	13	108	№707
	Хлеб ржаной	40	4	0	24	72	т.к. 299.03
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	119	т.к. 299.02
Итого за обед		**810**	**40**	**26**	**91.5**	**863.5**	
Полдник	Суфле из моркови с джемом 100/50	150	12	6	8.5	205	№272
	Хлеб пшеничный	25	6	1	31	59.5	
	Чай с лимоном	180	0	0	15	52	№686
	Апельсин	100	1	0	3	14	
Итого за полдник		**455**	**19**	**7**	**57.5**	**330.5**	
ИТОГО за день		**1715**	**76.5**	**55**	**215.5**	**1758.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 1							
Завтрак 1	Каша кукурузная молочная жидкая	250	4.5	5	21.5	370	№311
	Какао с молоком	200	4	4	21	130	№693
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	120	№1
	Яйца вареные	40	5	5	0	31.5	№337
Итого за завтрак 1		**540**	**17.5**	**22**	**66.5**	**651.5**	
Обед	Уха с перловой крупой	300	9	1	5.5	199	№181
	Овощи в молочном соусе	230	2	2	7	131	№527
	Тефтели (I вариант)	120	19	22	11	379	№461
	Соки овощные плодовые и ягодные	200	0	0	13	120	№707
	Хлеб ржаной	60	4	0	24	72	т.к. 299.03
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	60	т.к. 299.02
Итого за обед		**960**	**40**	**26**	**91.5**	**961**	
Полдник	Суфле из моркови с джемом 150/50	200	12	6	8.5	273	№272
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	60	т.к. 299.02
	Чай с лимоном	200	0	0	15	58	№686
	Апельсин	100	1	0	3	14	
Итого за полдник		**550**	**19**	**7**	**57.5**	**405**	
ИТОГО за день		**2050**	**76.5**	**55**	**215.5**	**2017.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 2							
Завтрак	Каша молочная "Дружба" жидкая	200	7	8	41	214.5	№311
	Кофейный напиток	180	3	2	23	103	№692
	Бутерброд с сыром	50	4	8	24	155	№3
Итого за завтрак		**430**	**14**	**18**	**88**	**472.5**	
Обед	Суп-пюре из разных овощей на курином бульоне	250	4	2	7.5	152	№168/107
	Гренки	50	7	8	49	148	№551
	Запеканка картофельная с мясом	150	7	6	15	211	№478
	Соус сметанный с луком	50	3	11	9	75.5	№600-603
	Салат из соленых огурцов	100	1	5	3	60	№17
	Кисель из джема	180	0	0	30	105	№647
	Хлеб ржаной	40	4	0	24	72	т.к. 299.03
Итого за обед		**820**	**26**	**32**	**137.5**	**823.5**	
Полдник	Оладьи со сгущенным молоком	100	5	3	40	307	№732
	Чай с сахаром	180	0	0	15	55	№685
	Яблоко	100	0	0	12	45	
Итого за полдник		**380**	**5**	**3**	**67**	**407**	
ИТОГО за день		**1630**	**45**	**53**	**292.5**	**1703**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 2							
Завтрак	Каша молочная "Дружба" жидкая	250	7	8	41	268	№311
	Кофейный напиток	200	3	2	23	114	№692
	Бутерброд с сыром	50	4	8	24	155	№3
Итого за завтрак		**500**	**14**	**18**	**88**	**537**	
Обед	Суп-пюре из разных овощей на курином бульоне	300	4	2	7.5	182	№168/107
	Гренки	70	7	8	49	207	№551
	Запеканка картофельная с мясом	180	7	6	15	253	№478
	Соус сметанный с луком	50	3	11	9	75.5	№600-603
	Салат из соленых огурцов	150	1	5	3	90	№17
	Кисель из джема	200	0	0	30	117	№647
	Хлеб ржаной	60	4	0	24	108	т.к. 299.03
Итого за обед		**1010**	**26**	**32**	**137.5**	**1032.5**	
Полдник	Оладьи со сгущенным молоком	150	5	3	40	307	№732
	Чай с сахаром	180	0	0	15	55	№685
	Яблоко	100	0	0	12	45	
Итого за полдник		**430**	**5**	**3**	**67**	**407**	
ИТОГО за день		**1940**	**45**	**53**	**292.5**	**1976.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 3							
Завтрак	Каша молочная пшеничная жидкая	200	10	9	52	265	№311
	Какао с молоком	180	4	4	21	117	№693
	Бутерброд с маслом	40	4	8	24	96	№1
Итого за завтрак		**420**	**18**	**21**	**97**	**478**	
Обед	Суп картофельный с вермишелью	250	9	8	16	170	№140
	Голубцы ленивые с мясом и рисом	200	8.5	8	6.5	261.5	№485
	Хлеб пшеничный	35	6	1	31	83.5	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	4	0	24	72	т.к. 299.03
	Компот из сухофруктов	180	0	0	14	87.3	
Итого за обед		**705**	**27.5**	**17**	**91.5**	**674.3**	
Полдник	Сырники с морковью со сгущенным молоком 100/50	150	8	4	29	261	№360
	Кисель из яблок	180	0	0	16	112	№650
	Хлеб пшеничный	20	6	1	31	48	т.к. 299.02
Итого за полдник		**350**	**14**	**5**	**76**	**421**	
ИТОГО за день		**1475**	**59.5**	**43**	**264.5**	**1573.3**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 3							
Завтрак	Каша молочная пшеничная жидкая	250	10	9	52	331	№311
	Какао с молоком	200	4	4	21	130	№693
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	120	№1
Итого за завтрак		**500**	**18**	**21**	**97**	**581**	
Обед	Суп картофельный с вермишелью	300	9	8	16	204	№140
	Голубцы ленивые с мясом и рисом	230	8.5	8	6.5	301	№485
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	119	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	4	0	24	72	т.к. 299.03
	Компот из сухофруктов	200	0	0	14	97	№639
Итого за обед		**820**	**27.5**	**17**	**91.5**	**793**	
Полдник	Сырники с морковью со сгущенным молоком 150/50	200	8	4	29	348	№360
	Кисель из яблок	180	0	0	16	134.5	№650
	Хлеб пшеничный	35	6	1	31	83.5	т.к. 299.02
Итого за полдник		**415**	**14**	**5**	**76**	**566**	
ИТОГО за день		**1735**	**59.5**	**26**	**264.5**	**1940**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 4							
Завтрак	Каша молочная гречневая (жидкая)	200	11	10	51	273	№311
	Кофейный напиток	180	3	2	23	103	№692
	Бутерброд с маслом	50	4	8	24	120	№1
Итого за завтрак		**430**	**18**	**20**	**98**	**496**	
Обед	Щи по-Уральски с крупой	250	1	2	3	79	№128
	Макароны отварные	150	7	5	49	205	№332
	Печень по-строгановски	90	6	19	4	191	№431-601
	Салат из красной фасоли	100	3	6	9	97	№57
	Напиток из апельсинов	180	0	0	11.5	77.5	№699
	Хлеб пшеничный	50	6	1	31	119	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	40	4	0	24	72	т.к. 299.03
Итого за обед		**860**	**27**	**33**	**131.5**	**840.5**	
Полдник	Пудинг из творога	100	24	32	42	277.5	№362
	Соус молочный (сладкий)	50	3.5	9	9.5	130.5	№596
	Чай с лимоном	180	0	0	15	52	№686
Итого за полдник		**330**	**27.5**	**41**	**66.5**	**460**	
ИТОГО за день		**1620**	**72.5**	**94**	**296**	**1796.5**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 4							
Завтрак	Каша молочная гречневая (жидкая)	250	11	10	51	341	№311
	Кофейный напиток	200	3	2	23	114	№692
	Бутерброд с маслом	75	4	8	24	180	№1
Итого за завтрак		**525**	**18**	**20**	**98**	**635**	
Обед	Щи по-Уральски с крупой	300	1	2	3	95	№128
	Макароны отварные	180	7	5	49	246	№332
	Печень по-строгановски	120	6	19	4	255	№431-601
	Салат из красной фасоли	150	3	6	9	64.5	№57
	Напиток из апельсинов	200	0	0	11.5	86	№699
	Хлеб пшеничный	75	6	1	31	179	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	60	4	0	24	108	т.к. 299.03
Итого за обед		**1085**	**27**	**33**	**131.5**	**1033.5**	
Полдник	Пудинг из творога	150	24	32	42	416	№362
	Соус молочный (сладкий)	50	3.5	9	9.5	130.5	№596
	Чай с лимоном	200	0	0	15	58	№686
Итого за полдник		**400**	**27.5**	**41**	**66.5**	**604.5**	
ИТОГО за день		**2010**	**72.5**	**94**	**296**	**2273**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 7-11 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 5							
Завтрак	Каша ячневая молочная (жидкая)	200	2	1	9	109.5	№311
	Какао с молоком	180	4	4	21	117	№693
	Бутерброд с сыром	50	4	8	24	155	№3
Итого за завтрак		**430**	**10**	**13**	**54**	**381.5**	
Обед	Суп картофельный с крупой	250	1	1	10	134	№138
	Запеканка овощная	150	3	7	5	135	№269
	Соус сметанный	50	1.5	8.5	3	47.5	№600
	Зразы рубленые	90	18	20	12	273	№456
	Соки овощные плодовые и ягодные	180	0	0	13	108	№707
	Хлеб пшеничный	60	6	1	31	142	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	50	4	0	24	90	т.к. 299.03
Итого за обед		**830**	**33.5**	**37.5**	**98**	**929.5**	
Полдник	Ватрушка с джемом	80	6	5	44	213	№741
	Банан	100	1	1	21	95	
	Чай с сахаром	180	0	0	15	55	№685
Итого за полдник		**360**	**7**	**6**	**80**	**363**	
ИТОГО за день		**1620**	**50.5**	**56.5**	**232**	**1674**	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория дети 12-18 лет

Дети приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
2		3	4	5	6	7	
Неделя 2 день 5							
Завтрак	Каша ячневая молочная (жидкая)	250	2	1	9	137	№311
	Какао с молоком	200	4	4	21	130	№693
	Бутерброд с сыром	75	4	8	24	232	№3
Итого за завтрак		**525**	**10**	**13**	**54**	**499**	
Обед	Суп картофельный с крупой	300	1	1	10	161	№138
	Запеканка овощная	180	3	7	5	162	№269
	Соус сметанный	50	1.5	8.5	3	47.5	№600
	Зразы рубленые	120	18	20	12	364	№456
	Соки овощные плодовые и ягодные	200	0	0	13	120	№707
	Хлеб пшеничный	100	6	1	31	238.5	т.к. 299.02
	Хлеб ржаной	75	4	0	24	135	т.к. 299.03
Итого за обед		**1025**	**33.5**	**37.5**	**98**	**1228**	
Полдник	Ватрушка с джемом	100	6	5	44	266	№741
	Банан	200	1	1	21	190	
	Чай с сахаром	200	0	0	15	61	№685
Итого за полдник		**500**	**7**	**6**	**80**	**517**	
ИТОГО за день		**2050**	**50.5**	**56.5**	**232**	**2244**	