

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»

[Signature]



Саруханян М.Б.



Бельцева И.М.

« »

2021 г.

« »

2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы приходящие *ОВЗ*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность б	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	<i>Шка</i>	<i>250</i>	<i>9,1</i>	<i>8,5</i>	<i>8,2</i>	<i>140,8</i>	<i>84</i>	<i>43-28</i>
	<i>макарона от</i>	<i>150</i>	<i>5,5</i>	<i>4,6</i>	<i>33,7</i>	<i>193,5</i>	<i>200</i>	<i>12-05</i>
	<i>бифеки в соусе</i>	<i>40/50</i>	<i>6,5</i>	<i>2,2</i>	<i>11,7</i>	<i>88,8</i>	<i>239</i>	<i>46-49</i>
	<i>салат из моркови 50</i>		<i>0,6</i>	<i>2,5</i>	<i>3,3</i>	<i>39,3</i>	<i>2008</i>	<i>20"</i>
	<i>колбаски из индейки 200</i>		<i>0,0</i>	<i>0,0</i>	<i>9,1</i>	<i>35,9</i>	<i>402</i>	<i>12-57</i>
	<i>хлеб</i>	<i>100</i>	<i>7,</i>	<i>0,5</i>	<i>50,2</i>	<i>213,1</i>	<i>464</i>	<i>10-28</i>
	<i>печенье</i>	<i>24</i>	<i>1,8</i>	<i>2,3</i>	<i>7,7</i>	<i>100,0</i>	<i>2008</i>	<i>7-20</i>
	<i>яблоко 1/</i>	<i>108</i>	<i>0,3</i>	<i>0,3</i>	<i>9,2</i>	<i>44,6</i>	<i>2008</i>	<i>45-90</i>
Итого за день		<i>972</i>	<i>30,8</i>	<i>20,9</i>	<i>133,1</i>	<i>856</i>		<i>227,77</i>

Повар-бригадир *[Signature]* Т.А.Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ГШИ СОО»

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»

Саруханян М.Б.

Бельцева И.М.

« _____ » _____ 2021 г.

« 9 » сентября 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
<u>Завтрак</u>								
	Какао ледяной ледяной	200	5,8	11,2	31,2	240,9	184	27-80
	Бутерброды с сыром, огур. салат	50/50/50	4,5	8,7	63,9	349,3	2	37-39
	Чай	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	Кефир	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	Итого за завтрак	530	13,9	20,1	129,5	733,8		45-53
<u>Обед</u>								
	Суп картофельный с мясом	150	10,3	8,4	25,6	212,6	92	50-56
	Агу	250	10,8	11,4	23,7	232,3	260	111-71
	Пюре картофельное	50	0,3	0,1	2,1	10,0		20~
	Колбаса и сыр	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	Кефир	100	4,0	0,5	30,2	213,1	464	10-28
	Итого за обед	850	28,5	20,5	113,1	715,1		205,12
<u>Ужин 1</u>								
	Ленинградский борщ	150	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	Котлета в соусе	60	12,2	11,5	10,3	183,8	288	64-34
	Салат из овощей	100	1,7	5,2	10,9	97,3	30	40~
	Чай	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	Кефир	100	7,0	0,5	30,2	213,1	464	10-28
	Итого за ужин 1	610	26,5	23,7	114,5	741,5		131-87
<u>Ужин 2</u>								
	Кефир	50	3,8	4,9	37,2	208,5	2008	15~
	Чай	200	0,1	0,0	9,3	37,0	2008	5-20
	Борщ	216	0,8	0,8	18,6	89,3	2008	91-80
	Итого за ужин 2	916	4,7	5,7	65,1	667,8		112~
<u>Итого за день</u>								
		2906	43,6	40	422,2	2858,2		524,52

Повар-бригадир Шаповал Т.А.Шаповал

Медсестра Ушакова Н.М. Ушакова

<p>Согласовано Директор МОУ «ТНЦ СОО»</p> <p><i>Саруханян М.Б.</i></p> <p>« _____ » _____ 2021 г.</p>	<p>Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»</p> <p><i>Бельцева И.М.</i></p> <p>« 9 » _____ 2021 г.</p>
---	--

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Омлет	55	5,6	5,7	2,4	80,2	214	26-62
	чай	200	0,1	0,0	13,9	55,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого	305	9,2	5,9	41,4	241,8		
	макаронные об	150	5,5	4,6	33,7	193,5	202	12-05
	бюгет в соусе	40/50	6,5	2,2	11,7	88,8	239	46-49
	салат из моркови	50	0,6	2,5	3,3	39,3	2008	20~
	копченый из овощей	200	0,0	0,0	9,1	35,9	402	12-57
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого	540	16,1	9,5	82,9	464,1		
Итого за день		845	25,3	15,4	124,3	705,9		133-21

Повар-бригадир *Шаповал* Т.А.Шаповал

Медсестра *Ушакова* Н.М.Ушакова

