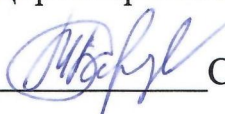



Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« _____ » _____ 2021 г.	« 15 » <u>сентября</u> _____ 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы ОБЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	печенье	24	1,8	2,3	7,7	100,0	2008	7-20
	чай	200	0,1	0,0	13,9	55,0	2008	5-20
	облоно	47	0,1	0,1	4,0	19,4	2008	19-28
	итого:	271	2,0	2,4	25,6	174,4		31-68
	Суп любительский	250	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	джемона об	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-25
	печенье по Строганову	100	16,7	5,7	5,2	151,8	256	41-55
	огурцы кон	30	0,3	1,5	1,2	20,7	2008	15-75
	кофе с сахаром	100	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	кисель	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	830	38,8	23,8	116,1	815,3		140,92
Итого за день		1101	40,8	26,2	141,7	989,7		172,60

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОУ»

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»

Саруханян М.Б.

Бельцева И.М.

« _____ » _____ 2021 г.

« 15 » сентября _____ 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп любительский	250	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	Макарона ов	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-05
	пюре по строгановски	100	16,7	5,7	5,2	151,8	256	41-55
	огурцы кон	30	0,3	1,5	1,2	20,7	2008	15-75
	колбасы из мяса	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	кисель	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	яблоко	47	0,1	0,1	4,0	19,4	2008	19-28
Итого за день								160-20

Повар-бригадир Шиф Т. А. Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»



Саруханян М.Б.

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»



Бельцева И.М.

« _____ » 2021 г.

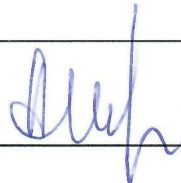
« 15 » сентября 2021 г.

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>								
	Каша пшеничная вареная	200	6,1	11,6	32,5	251,3	324	27-80
	бул с маслом	50/15	3,9	12,7	25,2	230,6	1	18-64
	чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
<u>Итого за завтрак</u>		500	13,6	24,5	92,1	625,5		56-78
<u>Обед</u>								
	борщ	250	8,7	9,0	11,0	155,0	45	66-21
	каша пшеничная	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-71
	курица в соусе	45/25	14,9	14,3	4,7	198,0		57-57
	салат с огурцом и капустой	100	1,7	5,2	10,9	97,3	30	40~
	котлет из мяса	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<u>Итого за обед</u>		900	38,9	35,7	125,1	936,9		197-34
<u>Ужин 1</u>								
	бул	250	10,8	11,4	23,7	232,3	260	111-71
	салат из овощей	50	8,8	3,3	21,2	153,6	47	40~
	чай с сахаром	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<u>Итого за ужин 1</u>		600	26,7	15,2	104,4	636,0		167,19
<u>Ужин 2</u>								
	булочки гол.	50	4,1	3,5	24,0	151,6	467	25
	чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	4008	5-20
	молоко	160	0,6	0,6	13,8	66,2	2008	68~
<u>Итого за ужин 2</u>		410	4,8	4,1	50,1	254,8		98,20
<u>Итого за день</u>		2410	84	79,5	371,7	2453,2		519~57

Повар-бригадир



Т.А. Шаповал

Медсестра

Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»

Саруханян М.Б.

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»



Бельцева И.М.

« » 2021 г.

«15» 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	макаронная об	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-05
	печенье по строг	100	16,7	5,7	5,2	151,8	256	41-53
	огуречки кон	30	0,3	1,5	1,2	20,7	2008	15-45
	шоколад у марш	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	абалоно	47	0,1	0,1	4,0	19,8	2008	19-28
Итого за день		577	26,2	14,1	80,8	555,9		106-34

Повар-бригадир Т.А. Шаповал

Медсестра Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»

Саруханян М.Б.

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»



Бельцева И.М.

« » 2021 г.

« 15 » 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы проходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	переква	24	1,8	2,3	7,7	100	2008	4-20
	чай	200	0,1	0,0	13,9	55,0	2008	5-20
	сблочно	47	0,1	0,1	4,0	19,4	2008	19-28
	итого:	24	2,0	2,4	25,6	174,4		31-68
	макарона отб	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-05
	переква по строгановски	100	16,7	5,7	5,2	151,8	256	41-55
	огурцы кон	30	0,3	1,5	1,2	20,7	2008	15-45
	копчат уя пюров	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого:	530	26,1	14,0	46,8	575,8		87-06
Итого за день		801	28,1	16,4	102,4	690,2		118-74

Повар-бригадир Т.А. Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»



Саруханян М.Б.

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»



Бельцева И.М.

« » 2021 г.

« 15 » 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы проходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	печенье	24	1,8	2,3	7,7	100	2008	4-20
	чай	200	0,1	0,0	13,9	55,0	2008	5-20
	сдобное	47	0,1	0,1	4,0	19,4	2008	19-28
	итого:	24	2,0	2,4	25,6	174,4		31-68
	макароны отб	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-05
	печенье по строгановски	100	16,7	5,7	5,2	151,8	256	41-55
	огурцы кон	30	0,3	1,5	1,2	20,7	2008	15-45
	кошачьи из пшеницы	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого:	530	26,1	14,0	46,8	575,8		87-06
Итого за день		801	28,1	16,4	102,4	690,2		118-74

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова