




Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« » 2021 г.	« 16 » сентября 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы ОБЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп картофель. с пшеном	250	8,4	9,3	12,9	162,5	110	48-3
	Каша пшеничная	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-7
	Горошки в соусе	50/50	6,8	7,4	7,8	120,4	245	44-5
	салат из моркови	50	0,6	2,5	3,4	39,9	1008	20 ²
	коблетт из пшена	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-5
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-2
	апельсин	78	0,5	0,1	5,0	23,7	208	24-9
Итого за день		928	29,9	26,5	127,6	833,1		141-

Повар-бригадир  Т. А. Шаповал Медсестра _____ Н.М. Ушакова

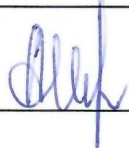
Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« » 2021 г.	« 16 » 2021 г.





Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы проходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюд а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп картофель с пшеном	250	8,4	9,3	12,9	162,5	110	48-35
	квашеный капуста и лук	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	50	3,5	0,2	15,1	106,6	464	5-14
	апельсин	78	0,5	0,1	5,0	23,7	2008	24-96
	яблоко отварное	40	4,2	3,8	0,2	49,1	213	18 ²
								109-02
Итого за день		618	16,7	13,5	54,7	389		109-02

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал Медсестра _____ Н.М. Ушакова

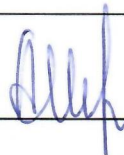
Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« » 2021 г.	« 16 » 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы проходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	каша ман перловес	200	6,4	12,0	30,4	246,8	184	28-96
	чай с сах	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	450	10,0	12,2	69,4	408,4		39-30
								39-30
	Суп картофель с пшено	250	8,4	9,3	12,9	162,5	110	48-35
	кошениль из морков	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 :	500	12,0	9,6	49,5	316,2		
								66,06
								105-36
Итого за день		950	22,0	21,8	118,9	724,6		105-36

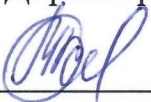

Повар-бригадир



Т.А. Шаповал

Медсестра

Н.М. Ушакова

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОУ»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« » 2021 г.	« 16 » <u>сентября</u> 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	каша гречневая	200	6,4	12,0	30,4	246,8	184	28-96
	чай с сах	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:	450	10,0	12,2	69,4	408,4		39-30
								39-30
	Суп картоф. с пшеном	250	8,4	9,3	12,9	162,5	110	48-3
	каша пшеничная	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-7
	Тертели в соусе	50/50	6,8	7,4	7,8	120,4	245	44-7
	салат из морков	50	0,6	2,5	3,4	39,9	2008	20~
	кошкет из морков	100	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-5
	хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	850	29,4	26,4	122,6	809,4		146-6
								125-9
Итого за день								185-9

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.

« »

сентября

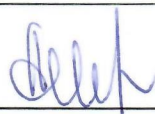
2021 г.

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>								
	Ваниль какао	110	11,2	11,5	4,9	160,5	214	53-24
	Бутерброды, сыр	50/15,15	4,8	17,1	49,3	382,9	3	33-64
	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
	Итого за завтрак	415	22,6	28,8	88,6	687,		97,22
<u>Обед</u>								
	Суп гороховый	250	14,6	12,0	24,8	256,8	99	53-47
	Кнели куриные с соус	150	9,7	8,9	5,9	137,1	131	98-19
	Каша рисов	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	Салат и кол. суп, лук	50	0,5	2,5	2,1	34,6	20	22-13
	Колбасы из картофеля	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
	Итого за обед	900	35,3	30,3	129,6	895,0		210,8
<u>Ужин1</u>								
	Каша чечевиц	250	8,0	7,9	34,8	235,6	323	14-23
	Кнели в соусе	60/50	9,2	9,0	10,3	150,5	247	64-34
	Салат и капуста	100	12,6	3,8	1,6	88,8	62	40~
	Чай с сах	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
	Итого за ужин1	660	36,9	21,2	106,2	425,0		134,05
<u>Ужин2</u>								
	Печенье	50	3,8	4,9	37,2	208,5	1008	15~
	Йогурт	115	2,3	5,8	19,6	140,3	1008	65
	Чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	Итого за ужин2	365	6,2	10,7	66,1	385,8		85,20
	Итого за день		101	91,0	390,5	2692,8		527,27

Повар-бригадир



Т.А. Шаповал

Медсестра

Н.М. Ушакова