

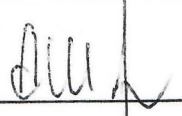


Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. «29» 09 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М. «29» октября 2021 г.
---	--

### Меню приготавливаемых блюд

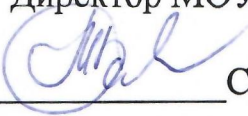


Возрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак</b>								
	Каша овсян	200	6,1	11,6	32,5	251,3	324	27-80
	бутер с маслом	50/15	3,9	12,7	25,2	230,6	1	18-64
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>505</b>	<b>13,6</b>	<b>24,5</b>	<b>92,1</b>	<b>625,5</b>		<b>56-78</b>
<b>Обед</b>								
	Суп	250	8,7	9,0	21,0	155,0	75	66-21
	каша пшеничная	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-71
	Тертель в соусе	50	13,8	9,4	11,0	171,5	145	47-31
	салат овощной	100	1,7	5,2	10,9	97,3	30	40 ~
	чай с маслом	200/15	0,2	0	14,2	57,1	431	6-70
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	113,1	464	10-28
	<b>Итого за обед</b>	<b>855</b>	<b>34,9</b>	<b>30,7</b>	<b>123,1</b>	<b>920,4</b>		<b>181-24</b>
<b>Ужин 1</b>								
	суп	250	10,8	11,4	23,7	232,3	260	111-71
	салат овощной	100	1,3	5,0	6,8	78,3	64	40 ~
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	113,1	464	10-28
	<b>Итого за ужин 1</b>	<b>650</b>	<b>19,2</b>	<b>16,9</b>	<b>60</b>	<b>560,7</b>		<b>167-19</b>
<b>Ужин 2</b>								
	сырники гол	50	4,1	3,5	27,0	151,6	467	25 ~
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	йогурт	115	2,3	5,8	19,6	140,3	208	65
	<b>Итого за ужин 2</b>	<b>365</b>	<b>6,5</b>	<b>9,3</b>	<b>55,9</b>	<b>328,9</b>		<b>95,20</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>2385</b>	<b>47,2</b>	<b>81,4</b>	<b>261,1</b>	<b>2435,5</b>		<b>500,38</b>

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал

Медсестра \_\_\_\_\_ Н.М. Ушакова



Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « _____ » _____ 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М. « 19 »  2021 г.
---	---

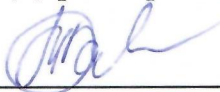

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	макка для перекуса	100	6,4	12,6	30,3	152,2	184	28-96
	чай с сах	100	0,1	0,0	9,3	37,0	230	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого:	450	10,0	12,8	64,7	395,8		
								39-30
	Суп картофель с рисом	150	8,1	9,1	13,1	162,9	2	18-35
	картофель обж	150	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	выпечка в соусе	100	5,4	5,1	5,5	85,1	288	44-26
	салат из овощей	50	0,6	2,5	3,4	39,1	64	20 <sup>2</sup>
	колбас из свч	200	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	490	26,6	23,7	119,7	462,4		
								147,09
Итого за день		1240	36,6	36,5	184,4	1158,2		186,39

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал

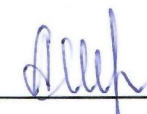
Медсестра \_\_\_\_\_ Н.М. Ушакова

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
« _____ » _____ 2021 г.	« 29 » <u>сентября</u> _____ 2021 г.

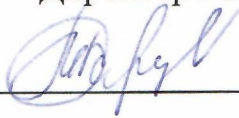

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп картофель. с рапсом	250	6,7	8,8	18,0	172,0	2008	48-35
	Макаронки отварн	150	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	Виточки и в соусе	40	5,4	5,1	5,5	85,1	288	44-26
	салат из овощей	50	0,6	2,5	3,4	39,1	64	20 ~
	шоколад из сух	200	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	хлеб	100	4,0	0,5	50,2	113,1	464	10-28
	печенье	24	2,8	2,3	7,7	100,1	2008	4-20
	апельсин	81	0,6	0,1	5,6	26,4	2008	25-92
Итого за день		895	24,6	25,8	134,9	900		180-21

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.	« 29 »                      2021 г.





### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы проходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	макотный кв	150	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	бюфет и в соде	40	5,4	5,1	5,5	85,1	288	44-26
	салат из овощей	50	0,6	2,5	3,4	39,1	64	20
	кошот из суп	200	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	печенье	24	1,8	2,3	7,7	100,1	2008	4-20
	апельсин	162	1,1	0,2	10,5	49,2	2008	51-84
								152-64
Итого за день		676	17,9	16,8	99,7	644,3		152-64

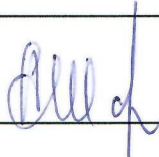
Повар-бригадир  Т.А. Шаповал                      Медсестра \_\_\_\_\_ Н.М. Ушакова

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М.
«    »                      2021 г.	« 29 » сентября                      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 овсяная герк	100	6,4	12,6	30,3	252,2	184	28-96
	чай с сах	100	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:	450	10,0	12,8	64,7	395,8		39-30
								39-30
	мажарона оть	150	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	бигоски и в соусе	40	5,4	5,1	5,5	85,1	288	44-26
	салат из овощей	50	0,6	2,5	3,4	39,1	64	20 ~
	чай с сах	100	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:							
								85-65
								125-95
Итого за день		490	15,1	14,3	44,1	478,1		125-95

Повар-бригадир  Т.А.Шаповал                      Медсестра \_\_\_\_\_ Н.М. Ушакова