

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  <u>Саруханян М.Б.</u> « <u>    </u> » <u>    </u> 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  <u>Бельцева И.М.</u> « <u>21</u> » <u>    </u> 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><u>Завтрак</u></b>								
	Омлет натуральный	110	11,2	11,5	4,9	160,5	214	53-24
	булгур с маслом	50/15	4,4	12,8	49,3	329,9	1	20-14
	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
<b><u>Итого за завтрак</u></b>	итого:	425	19,2	24,5	88,6	634		83-72
<b><u>Обед</u></b>								
	Суп любительский	150	9,2	9,5	14,2	171,3	43	48-72
	картофель запечен	100	4,2	8,6	32,1	217,0	333	48-57
	картофель в соусе	45	14,9	14,3	4,7	198,0	2008	57-57
	салат из капусты, кол	100	12,6	3,8	1,6	88,8	62	40 ~
	кофеком с сахаром	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<b><u>Итого за обед</u></b>		925	48,0	36,8	114,3	936,3		247-71
<b><u>Ужин1</u></b>								
	каша гречневая	150	8,0	7,9	34,8	235,6	323	14-23
	хлеб пшенич	100	21,1	12,3	4,7	203,7	257	149-78
	салат перуанский	100	3,6	5,7	10,3	144,3	2008 ~	40 ~
	чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<b><u>Итого за ужин1</u></b>		650	39,8	26,4	119,3	833,7		219,49
<b><u>Ужин2</u></b>								
	чай с сахар	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	запеканка сыр-яич	100	13,7	8,8	18,5	203,9	224	49-41
	хлеб	160	0,6	0,6	13,2	66,2	2008	68 ~
<b><u>Итого за ужин2</u></b>		460	14,4	9,4	41,6	307,1		122,61
<b><u>Итого за день</u></b>		2460	121,4	97,1	363,8	2711,1		673,53

Повар-бригадир Шиф

Т.А.Шаповал

Медсестра

Н.М. Ушакова

Согласовано / Директор МОУ «ТШИ СОО»  <i>Сарухян</i> Сарухян М.Б.  « _____ » _____ 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»   _____ Бельцева И.М.  « <u>4</u> » <u>сентября</u> 2021 г.
---	--

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	печенье	24	1,8	2,4	17,9	100,1	2008	7-20
	чай с лимоном	200/5	0,2	0,0	14,2	57,1	431	6-70
	яблоко 1/2	56	0,2	0,2	4,8	23,1	2008	23-80
	итого:	285	2,2	2,6	36,9	180,3		37-70
	Суп любительский	250	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	рис отварной	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	раббан в том. соус.	100	20,1	8,5	2,1	157,3	231	43-26
	салат из консервов	50	1,0	2,5	2,4	36,3	35	20 <sup>2</sup>
	кошот из морей	100	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	850	40,8	27,4	115,5	832,4		148,99
Итого за день		1135	43,0	30,0	152,4	1012,7		186,69

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

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  <u>Сарухян М.Б.</u> Сарухян М.Б.  « _____ » _____ 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  <u>Бельцева И.М.</u> Бельцева И.М.  « 21 » _____ 2021 г.
---	--



### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы ОБЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп любительский	150	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	рис отварной	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	пюре картофельное	100	20,1	8,5	2,1	157,3	231	43-26
	салат из капусты	50	1,0	2,5	2,4	36,3	35	20
	кошениль из пшеницы	100	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	яблоко 1/2	56	0,2	0,2	4,8	23,1	2008	23.80
	печенье	24	1,8	2,4	17,9	100,1	2008	7-20
Итого за день		930	42,8	30,0	138,2	955,6		179-99

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

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО» <u>Сарухян М.Б.</u> « _____ » _____ 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  Бельцева И.М. « 11 » сентября 2021 г.
---	---

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1-4 классы приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	рис отварной	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	раба зап. в том. соусе	100	20,1	8,5	2,1	157,3	231	43-26
	салат из колгот, укс.	50	1,0	2,5	2,4	36,3	35	20 "
	колгот 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
	яблоко 1/2	56	0,2	0,2	4,8	23,1	1008	23,80
	перец	24	1,8	2,4	17,9	100,1	1008	7-20
Итого за день								126-73

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

Согласовано /Директор МОУ «ТШИ СОУ»  <u>Саруханян М.Б.</u> « _____ » _____ 2021 г.	Утверждаю Директор ООО «Полярный Ямал»  <u>Бельцева И.М.</u> « <u>21</u> » _____ 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	2,4	17,9	100,1	2008	7-20
	чай с лимоном	200/5	0,2	0,0	14,2	57,1	431	6-40
	яблоко 1/4	34	0,1	0,1	2,9	14,0	2008	19-45
	итого:	263	2,1	2,5	35,0	171,2		28-35
	рис отварной	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	рыба жар в том-е соус	100	20,1	8,5	2,1	157,3	231	43-26
	салат из капусты, кури	50	1,0	2,5	2,4	36,3	35	20
	колбасы из пирогов	100	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:	550	28,1	17,6	76,2	553,6		35-14
Итого за день		813	30,2	20,1	141,2	424,8		123-49

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