
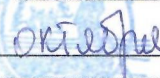


Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « _____ » _____ 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская»  Шишков А.В. « 4 » октября 2021г.
--	---



### 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>								
	затяжная туш	100	13,7	8,8	18,5	203,9	224	56-21
	булочки с яблоками	50/10	5,1	1,9	35,2	177,4	2	13-56
	чай с сахар	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
	<b>итого за завтрак</b>	<b>300</b>	<b>22,4</b>	<b>10,9</b>	<b>88,1</b>	<b>524,9</b>		<b>80-11</b>
<b>Обед:</b>								
	Свиные котлеты	250	8,0	11,3	9,7	166,5	77	63-03
	Гречка	250	11,9	24,4	49,7	451,3	311	89-83
	салат из овощей	100	1,6	11,1	10,5	151,6	43	40"
	компот из св. плодов	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	213,1	464	10-28
	<b>итого за обед:</b>	<b>900</b>	<b>29,6</b>	<b>47,4</b>	<b>131,6</b>	<b>1029,6</b>		<b>215-71</b>
<b>Ужин 1</b>								
	пюре картофеля с соусом	250	11,6	8,7	29,7	236,9	299	111-82
	яблоко	50	0	0	4,6	18,0		17~
	чай с сах	100	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	213,1	464	10-28
	<b>Итого за ужин1:</b>	<b>600</b>	<b>18,7</b>	<b>9,2</b>	<b>93,8</b>	<b>505,0</b>		<b>144-30</b>
<b>Ужин 2</b>								
	булочка с маком	40	4,8	3,0	33,4	174,3	441	35~
	чай с сах	100	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	яблоко	147	0,5	0,5	12,6	60,8	208	41-30
	<b>итого за ужин2:</b>	<b>417</b>	<b>5,4</b>	<b>3,5</b>	<b>53,3</b>	<b>272,1</b>		<b>81-50</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>2287</b>	<b>46,1</b>	<b>71</b>	<b>368,8</b>	<b>2331,6</b>		<b>521-62</b>

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.

Медсестра \_\_\_\_\_ /


Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « <u>  </u> » <u>  </u> 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская»  Шишков А.В. « <u>  </u> » <u>  </u> 2021г.
--	---

**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 молочная перловая	200	6,4	12,6	30,3	252,2	184	28-96
	чай	200	0,1	0	13,9	55,0	430	5-20
	Хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	печенье	29	2,2	2,8	21,5	120,9	2008	8-78
	итого.	479	12,2	15,6	90,8	534,7		48-08
	Суп любительский	250	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	картофель отварной	150	5,5	6,5	33,8	210,3	209	12-05
	Грибы в соусе	50/50	6,8	7,4	7,8	120,4	284	53-02
	яблоко запеченное	50	0	0	4,6	18,0	2008	17~
	колбаса из свинины	200	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	Хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого.	850	28,5	23,9	124,3	488		153-22
	<b>Итого за день:</b>		40,7	39,5	215,1	1322,7		201-30

Повар-бригадир Ильин / Шанова  
 Медсестра                         /

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « ___ » _____ 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская» Шижков А.В. « 4 » <u>сентября</u> _____ 2021г.
--	--



### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	каша молочная перловая	100	6,4	12,6	30,3	152,1	184	18-96
	чай	100	0,1	0,0	13,9	53,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	итого:	450	10,0	12,8	69,3	413,8		39-30
	Суп любительский	150	9,2	9,5	14,2	172,3	93	48-72
	колбаса из суп	100	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	яблоко	91	0,3	0,3	4,8	37,65	2008	15-54
	итого:	591	13,0	10	60,8	410,45		91-55
<b>Итого за день:</b>								130-85

Повар-бригадир Шаповал Шаповал Т.А.

Медсестра \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « ____ » _____ 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская» Шишков А.В.  « 7 » <u>октября</u> 2021г.
---	--

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 1 - 4 классы приходящие

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	Суп любительский	250	9,2	9,5	19,2	172,3	93	48-72
	квасят 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
	апельсин	155	1,1	0,2	10,0	47,1	2008	57-64
	переква	24	1,8	2,3	7,7	100,1	2008	7-20
<b>Итого за день:</b>		649	15,6	12,2	40,7	480		130-85

Повар-бригадир Илл. / Шанова  
 Медсестра \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « ___ » _____ 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская»  Шишков А.В. « 4 » <u>октябрь</u> 2021г.
--	--

### 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
	Макаронная запеканка	150	5,5	6,5	33,8	210,3	109	12-05
	Тертая свекла в соевом масле	50/50	6,8	7,4	7,8	120,4	284	53-02
	Молоко	50	0	0	4,6	18,0	1008	17
	Колбаски сухие	100	0	0	13,7	53,9	402	12-15
	Сливки	100	4,0	0,5	50,2	231	464	10-28
	Апельсины	110	0,7	0,1	4,1	33,4	1008	40-88
	Черника	24	1,8	2,3	7,7	100,1	1008	7-20
<b>Итого за день:</b>		984	31	26,3	139,1	924,5		101-30

Повар-бригадир В.И. Шанюк  
 Медсестра \_\_\_\_\_