

Согласовано

Директор МОУ «ТШИ СОО»

Саруханян М.Б.

« _____ » 2021 г.

Утверждаю

Директор ООО Агрофирма «Толькинская»

Шишков А.В.

« 13 » _____ 2021 г.

Меню приготавливаемых блюдВозрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	запеканка из творога	100	13,7	8,8	18,5	208,9	224	41-22
	буфет с вареньем	50/15	4,4	12,8	49,3	229,9	1	20-14
	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
Итого за завтрак		400	21,7	21,8	102,2	677,4		101-40
Обед								
	Борщ	250	8,0	11,3	9,7	166,5	77	63-32
	Хлеб	250	11,9	24,4	49,7	451,3	311	45-65
	салат из овощей	100	2,6	11,1	10,5	151,6	43	40~
	компот из яблок	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
Итого за обед		900	29,6	47,4	131,6	1029,6		202-42
Ужин1								
	пирог из творога с яблоками	250	11,6	8,7	29,7	236,9	299	104-82
	чай с сах	50	0	0	4,6	18,0		17~
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
Итого за ужин1		600	18,7	9,2	93,8	505,0		137,30
Ужин2								
	булочки	40	4,8	3,0	33,4	174,3	471	30~
	чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	сах	200	0,6	0,4	32,6	140,0		45~
Итого за ужин2		440	5,5	3,4	75,3	351,3		80-20
Итого за день		2340	75,5	81,8	402,9	2563,3		521-62

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

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

Меню приготавливаемых блюд



Возрастная категория: 1-4 классы приходящие

5-11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	каша овсян крупинок	200	6,3	8,7	34,8	236,6	184	28-09
	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
Итого за завтрак		450	9,9	8,9	73,8	398,2		38-43
Обед								
	каша перловая	150	4,3	6,3	29,6	187,8	181	16-66
	биточки мясн в соусе	40/25	6,2	6,5	10,3	117,2	272	45-42
	салат и в морщине с кеш	50	0,6	2,5	3,3	39,3	42	20
	компот	200	0	0	13,7	53,9	402	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
Итого за обед		515	14,6	15,5	82,0	504,8		
Ужин1								
Итого за ужин1								
Ужин2								
Итого за ужин2								
Итого за день			24,5	24,4	155,8	903,0		130-85

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

13 декабря

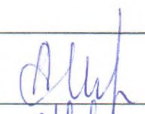
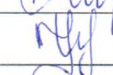
Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОУ»  Саруханян М.Б.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская»  Шишков А.В.
« ___ » _____ 2021г.	« ___ » _____ 2021г.



Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: ¹⁻⁴ 5-11 классы ОБЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	каша овсяная каша	200	6,3	8,7	34,8	236,6	184	28-09
	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
	итого:	450	9,9	8,9	73,8	398,2		38-43
	Суп картофельный с мясом	250	11,	11,5	25,6	241,8	100	65-31
	картофель	150	4,3	6,3	29,6	187,8	181	16-66
	биточек мясн. в соусе	40/25	6,2	6,5	10,3	117,2	272	45-42
	салат из моркови с свеклой	50	0,6	2,5	3,3	39,3	42	10 ²
	кисель	200	0	0	13,7	53,9	402	5-20
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	825	29,1	24,3	139,7	853,1		162-87
Итого за день:		1275	39,0	36,2	206,5	1251,3		201-30

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.
 Медсестра  / Жукова Н. М.