



Льготное питание **ОВЗ 7-11 лет** с 03 по 04 марта 2025 г.

7-11 лет				Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле-воды		
Понедельник								
<i>1 нед .</i>	120 т *	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,35	9	24,7	197,73	
<i>1 день</i>	90 п *	Бутерброд с сыром	60	8,9	6,7	13,2	204	
<i>Завтрак</i>	493 п *	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,68	1,32	14,82	68,97	
<i>2</i>								
<i>Завтрак</i>	640 п*	Крендель сахарный	75	1,5	1,3	15,9	299	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день :			785	18,63	18,32	98,62	889,7	
<i>1 нед .</i>	285 т*	Макаронник с мясом	240	30,42	42,44	35,45	470,25	
<i>1 день</i>	107 п	Овощи натуральные соленые	60	0,48	0,06	1,5	8,4	
<i>Обед</i>	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
<i>Полдник</i>	640 п*	Крендель сахарный	75	1,5	1,3	15,9	299	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день:			800	34,5	46,3	95,15	956,4	
Вторник								
<i>1 нед .</i>	181 т *	Каша манная молочная жидкая	200	7,9	10,2	11,3	263,65	
<i>2 день</i>	1013 о*	Плюшка «Московская»	75	8,62	6,75	35,22	291,22	
<i>Завтрак</i>	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	25	0,84	0,66	7,41	34,48	
<i>2 Завтрак</i>	ром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день:			720	25,65	26,41	101,69	949,9	
<i>1 нед .</i>	407 п *	Рагу из птицы	240	13,8	14,4	25,9	348	
<i>2 день</i>	465 п	Маринад овощной со свеклой	60	0,66	5,45	4,46	69,54	
<i>Обед</i>	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
<i>Полдник</i>	ром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день:			745	24,65	31,15	90,42	836,84	

* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. _____



УТВЕРЖДАЮ

И.А. Косухин С.В.

Косухин С.В.



Льготное питание ОБЗ 7-11 лет.
с 05 по 06 марта 2025 г.

7-11 лет				Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле-воды		
Среда								
1 нед.	394 т *	Вареники с творогом	150	10,48	5,05	9,36	297,75	
3 день	4-9 нии	Соус клюквенный	40	0	0	4,6	18,64	
Завтрак	94 п *	Бутерброд с маслом	60	3,8	9,7	25,78	205,8	
	495 п *	Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,68	1,32	14,82	68,97	
2								
Завтрак	573 п *	«Гребешок» из дрожжевого теста	60	6	3,9	49,4	257	
	493 п *	Чай с вареньем, сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день :			760	23,56	21,27	134,86	989,16	
1 нед.	279 т *	Гёфтели	110	6,96	16,11	11,61	223	
3 день	302 т	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
Обед	115 п *	Икра кабачковая пром пр.	60	1,14	5,34	4,62	27,96	
	349 т *	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Полдник								
	573 п *	«Гребешок» из дрожжевого теста	60	6	3,9	49,4	257	
	493 п *	Чай с вареньем, сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день:			805	25,35	34,03	163,58	1003,26	
Четверг								
1 нед.	260 п *	Каша «Дружба»	200	10,6	10,9	27,7	408,5	
4 день	564 п *	Булочка «Домашняя»	75	5,65	7,8	17,8	165,96	
Завтрак	493 п *	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	25	0,84	0,66	7,41	34,48	
Завтрак								
	ром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем, сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого за день:			720	25,38	28,16	100,47	968,49	
4 день	334 п *	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	15,8	7,3	5,5	159,84	
Обед	304 т *	Рис отварной	150	2,43	3,58	24,45	139,8	
	306 т	Бобовые отварные	60	1,73	1,63	3,47	35,52	
	493 п *	Чай с вареньем, сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Полдник								
	ром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем, сахаром или медом	200	0,1		15	60	
Итого:			755	30,15	23,81	93,28	753,46	

* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. 

