

Утверждаю:

"13" февраля 2024г.



2 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>27,4</b>	<b>16,9</b>	<b>75,1</b>	<b>561</b>	<b>179,06</b>
Бутерброд с сыром	30/20	7,1	4,7	14,9	130	25,55
Пудинг из творога с молоком сгущ.	200.	19,9	12,2	32,5	319	125,17
Чай с лимоном	200	0,1	0	13,5	54	10,14
Яблоко	130	0,3	0	14,2	58	18,2
<b>Обед</b>		<b>24,8</b>	<b>28,1</b>	<b>138,3</b>	<b>905</b>	<b>175,23</b>
Винегрет овощной	100	1,2	5	8,4	83	25,3
Борщ с мясом, с капустой и сметаной	250/10/5.	4,3	5,1	15,5	125	33,25
Печень, тушеная с овощами	120	12,1	12,9	5,9	188	78,08
Макароны отварные	180	4,1	3,7	44,2	227	18,22
Компот из сухофруктов	200	0,5	0	15,2	63	10,16
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>52,2</b>	<b>45</b>	<b>213,4</b>	<b>1466</b>	<b>354,29</b>

Мед.работник \_\_\_\_\_

*Handwritten signature*

Утверждаю:

"14" февраля 2024г.



3 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>16,5</b>	<b>21,2</b>	<b>87</b>	<b>606</b>	<b>71,18</b>
Масло сливочное (порциями)	10	0,2	7,3	0,1	67	8,96	
Сыр (порциями)	10.	2,9	4	0	48	10,32	
Сдоба обыкновенная (булка)	80.	7,5	2,4	50,5	254	19,5	
Суп молочный с крупой	250	5,8	7,5	23,8	186	27,71	
Чай с сахаром	200	0,1	0	12,6	51	4,69	
<b>Обед</b>			<b>27,5</b>	<b>27,9</b>	<b>130,2</b>	<b>881</b>	<b>182,79</b>
Салат из свеклы с зел.горошком	100	2,6	5	14	111	19,39	
Уха рыбацкая	250/50	9,3	7,2	10,4	144	34,52	
Мясо, тушеное с картофелем	250	12,7	14,3	34,7	318	100,46	
Сок	200	0,3	0	22	89	18,2	
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9	
<b>ИТОГО:</b>		<b>44</b>	<b>49,1</b>	<b>217,2</b>	<b>1487</b>	<b>253,97</b>	

Мед.работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:



*Белый*

"15" февраля 2024г.

4 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

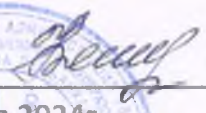
Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>29,2</b>	<b>33,4</b>	<b>63,4</b>	<b>670</b>	<b>122,97</b>
Бутерброд с маслом	30/15.	2,5	9,9	14,5	157	18,4	
Омлет натуральный	200.	22,7	20,5	2,4	285	65,95	
Чай с молоком	200	2,8	2,5	15,9	97	17	
Яблоко	130	0,3	0	14,2	58	18,2	
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34	1,64	
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39	1,78	
<b>Обед</b>			<b>30,5</b>	<b>35,4</b>	<b>107,1</b>	<b>869</b>	<b>172,45</b>
Салат из отвар. моркови с огурцом	100	1,1	5	4,1	66	19,39	
Щи из св.капусты с мясом и сметан.	250/10/5	4,4	5,9	7,8	102	29,39	
Курица запеченная	100	17,4	17	0	223	72,16	
Каша гречневая вязкая отварная	180	4,8	6,1	29,2	191	18,06	
Компот из ягод	200	0,2	0	16,9	68	23,23	
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9	
<b>ИТОГО:</b>		<b>59,7</b>	<b>68,8</b>	<b>170,5</b>	<b>1539</b>	<b>295,42</b>	

Мед.работник \_\_\_\_\_

*Мед.работник*



Утверждаю:



"16" февраля 2024г.



5 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>16</b>	<b>11,8</b>	<b>93,6</b>	<b>542</b>	<b>94,19</b>
Бутерброд с сыром	30/20	7,1	4,7	14,9	130	25,55
Каша пшеничная	200.	7,5	6,2	20,8	169	34,08
Чай с лимоном	200	0,1	0	13,5	54	10,14
Яблоко	150	0,4	0,4	28	117	21
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	38	1,78
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34	1,64
<b>Обед</b>		<b>28,2</b>	<b>30</b>	<b>136,4</b>	<b>929</b>	<b>143,67</b>
Салат витаминный	100	1,1	5	5,3	71	14,2
Рассольник "Ленинградский" с мясом	250/10/5	5	6,3	14,4	134	40,96
Рыба запеченная	100	15,5	12,9	3,1	191	40,77
Рис припущенный	180	3,5	4,4	30,5	176	19,32
Сок	200	0,5	0	34	138	18,2
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>44,2</b>	<b>41,8</b>	<b>230</b>	<b>1471</b>	<b>237,86</b>

Мед.работник \_\_\_\_\_



Утверждаю:

"19" февраля 2024г.



6 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

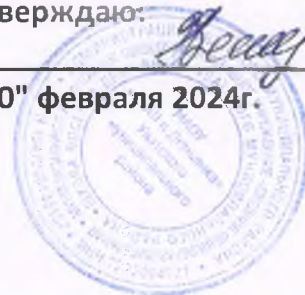
Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>19,1</b>	<b>15,3</b>	<b>97,5</b>	<b>606</b>	<b>108,45</b>
Бутерброд с джемом или повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116	7,68
Каша гречневая жидкая	200.	8,6	10,2	33,3	260	38
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	15,9	101	18,75
Йогурт в инд.упаковке	115	4,5	1,7	5,5	55	40,6
Хлеб ржаной	20	0,6	0,2	7,6	35	1,64
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	39	1,78
<b>Обед</b>		<b>22,6</b>	<b>33,7</b>	<b>119,2</b>	<b>870</b>	<b>171,59</b>
Суп картофельный скрупой, с птицей	250/15	5,7	8,5	16,3	165	29,9
Котлеты, биточки из мяса	100	12,4	12,6	15,8	226	88,02
Овощи тушеные	180	1,6	11	16,5	171	22,54
Кисель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89	20,91
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>41,7</b>	<b>49</b>	<b>216,7</b>	<b>1476</b>	<b>280,04</b>

Мед.работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:

*Венедикт*

"20" февраля 2024г.



7 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,3</b>	<b>18</b>	<b>98,5</b>	<b>595</b>	<b>84,15</b>
Бутерброд с маслом	30/15.	2,5	9,9	14,5	157	18,4
Каша рисовая жидкая	200.	6,4	7,2	27	198	36,64
Чай с сахаром	200	0,1	0	12,6	51	4,69
Яблоко	150	0,4	0,4	28	117	21
Хлеб пшеничный	20	0,4	0,2	8,8	38	1,78
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34	1,64
<b>Обед</b>		<b>28,4</b>	<b>19,5</b>	<b>148,6</b>	<b>883</b>	<b>163,8</b>
Икра кабачковая промыш.производ.	100	1,9	4,1	7,7	75	22,05
Суп гороховый с мясом и гречками	250/10/20	6,5	4,8	31,8	196	35,02
Биточки рыбные	100	13,2	5,1	18,1	171	64,99
Пюре картофельное	180	3,7	4,1	26,7	159	21,36
Компот из сухофруктов	200	0,5	0	15,2	63	10,16
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>38,7</b>	<b>37,5</b>	<b>247,1</b>	<b>1478</b>	<b>247,95</b>

Мед.работник \_\_\_\_\_

*Венедикт*



Утверждаю:

"21" февраля 2024г



8 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>26,1</b>	<b>24,3</b>	<b>57</b>	<b>551</b>	<b>229,21</b>
Бутерброд с сыром	30/20	7,1	4,7	14,9	130	25,55
Запеканка из творога с яблоками с соусом из свежих ягод	200.	16,2	17,1	26,2	324	186,66
Чай с молоком	200	2,8	2,5	15,9	97	17
<b>Обед</b>		<b>24,8</b>	<b>31,6</b>	<b>128,7</b>	<b>898</b>	<b>171,14</b>
Салат из свеклы с сол.огурцом	100	1,2	5	6,5	76	16,98
Суп с макарон.изд. с птицей	250/15	4,9	4,8	16,4	128	27,5
Гуляш	100	11	14,3	5,5	195	80,18
Каша гречневая вязкая отварная	180	4,8	6,1	29,2	191	18,06
Сок	200	0,3	0	22	89	18,2
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>50,9</b>	<b>55,9</b>	<b>185,7</b>	<b>1449</b>	<b>400,35</b>

Мед.работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:

"22" февраля 2024г.



9 день

**МЕНЮ**  
с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена руб.	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>20,9</b>	<b>26,5</b>	<b>78,6</b>	<b>636</b>	<b>123,73</b>
Бутерброд с маслом	30/15.	2,5	9,9	14,5	157	18,4	
Каша ячневая жидкая	200.	7,6	8,2	20,7	187	33,12	
Какао с молоком	200	3,8	3,5	15,9	110	21,31	
Йогурт в инд.упаковке	115	4,5	1,7	5,5	55	40,6	
Кондит.изд.промыш.произв.(печенье)	50	2,5	3,2	22	127	10,3	
<b>Обед</b>			<b>39,1</b>	<b>30,4</b>	<b>114,7</b>	<b>888</b>	<b>211,49</b>
Салат из бел.капусты с морковью	100	1,6	5	9,7	90	18,86	
Суп с рыбными фрикадельками	250/100	12,9	7,2	20,6	199	52,51	
Жаркое из птицы	280	21,8	16,8	18,4	312	106,67	
Компот из ягод	200	0,2	0	16,9	68	23,23	
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116	5,32	
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103	4,9	
<b>ИТОГО:</b>		<b>60</b>	<b>56,9</b>	<b>193,3</b>	<b>1524</b>	<b>335,22</b>	

Мед.работник \_\_\_\_\_