



УТВЕРЖДАЮ  
ИП Косухин С.В.  
Косухин С.В.



**Льготное питание ОВЗ 7-11 лет  
с 15 по 16 апреля 2024 г.**

Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
				бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>Понедельник</b>								
1 нед.	294 т	Котлеты, биточки рубленные из птицы или кролика *	90	11,49	10,1	24,08	257,4	
1 день	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
Завтрак	309 т	Макаронные изделия отварные *	150	5,51	4,51	26,44	168,45	
	115 п	Икра кабачковая	60	1,14	5,34	4,62	71,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
2								
Завтрак		Печенье *	20	1,5	1,96	14,88	83,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>795</b>	<b>22,21</b>	<b>22,42</b>	<b>113,15</b>	<b>778,25</b>	<b>120,00</b>
1 нед.	294 т	Котлеты, биточки рубленные из птицы или кролика *	90	11,49	10,1	24,08	257,4	
1 день	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
Обед	309 м	Макаронные изделия отварные *	150	5,51	4,51	26,44	168,45	
	115 п	Икра кабачковая	60	1,14	5,34	4,62	71,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб иод.1 с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	
Полдник		Печенье *	20	1,5	1,96	14,88	83,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>795</b>	<b>22,46</b>	<b>22,32</b>	<b>116,95</b>	<b>791,75</b>	<b>120,00</b>
<b>Вторник</b>								
1 нед.	260 п	Каша Вязкая молочная «Дружба» (рис,пшено) *	200	7,65	7,64	19,15	206,67	
2 день	7 т	Бутерброд горячий с сыром *	60	5,58	8,32	14,84	157	
Завтрак	494 п	Чай с лимоном *	200	0,1		15,2	61	
		Хлеб ржано-пшеничный *	50	3,3	0,6	17	90,5	
Завтрак	542 п	Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом *	67	4,17	3,71	42,45	240,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>777</b>	<b>20,9</b>	<b>20,27</b>	<b>123,64</b>	<b>815,57</b>	<b>120,00</b>
1 нед.	80/331	Фрикадельки в соусе	140	11,82	9,76	35,08	339,88	
2 день	312 т	Пюре картофельное *	150	3,06	4,8	25,43	206,25	
Обед	306 т	Бобовые отварные (горошек зеленый консе	60	1,72	1,63	3,46	35,52	
	494 п	Чай с лимоном *	200	1,4	3,8	3,7	55	
		Хлеб иод.1 с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	
Полдник								
	542 п	Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом *	67	4,17	3,71	42,45	240,4	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>842</b>	<b>24,17</b>	<b>23,9</b>	<b>137,42</b>	<b>995,8</b>	<b>120,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В.





**Льготное питание ОБЗ 7-11 лет.  
с 17 по 18 апреля 2024 г.**

Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
				бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>Среда</b>								
1 нед.	614 о	Котлеты, рубленные из птицы с молочным соусом *	100	8,06	13	14,92	241	
3 день	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
Завтрак	302 т	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
	107 п	Овощи натуральные соленые	60	0,8	0,1	2,5	8,4	
	495 п	Чай с молоком *	200	1,5	1,3	15,9	81	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
<b>2</b>								
Завтрак	99 с	Лепёшки сметанные *	70	8,12	17,5	21,44	205,08	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>855</b>	<b>29,54</b>	<b>38,5</b>	<b>121,53</b>	<b>916,83</b>	<b>120,00</b>
1 нед.	614 о	Котлеты, рубленные из птицы с молочным соусом *	100	8,36	13	14,92	241	
3 день	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
Обед	302 т	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
	107 п	Овощи натуральные соленые	60	0,8	0,1	2,5	8,4	
	342 м	Компот из свежих плодов или ягод (яблоко)	200	0,16	0,16	27,88	114,6	
		Хлеб иод.1 с	25	1,9	0,2	12,3	58,75	
<b>Полдник</b>								
	99 с	Лепёшки сметанные *	70	8,12	17,5	21,44	205,08	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>855</b>	<b>28,75</b>	<b>37,26</b>	<b>137,31</b>	<b>963,93</b>	<b>120,00</b>
<b>Четверг</b>								
1 нед.	265 т	Плов ( свинина )	240	16,42	17,29	37,25	542,21	
4 день	112 п	Плоды свежие *	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
Завтрак	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
<b>Завтрак</b>								
	555 п	Крендель сахарный *	75	5,2	9,8	44,1	285	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>890</b>	<b>24,07</b>	<b>27,99</b>	<b>134,55</b>	<b>1062,96</b>	<b>120,00</b>
4 день	265 т	Плов ( свинина )	240	16,42	17,29	37,25	542,21	
Обед	112 п	Плоды свежие *	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб иод.1 с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	
<b>Полдник</b>								
	555 п	Крендель сахарный *	75	5,2	9,8	44,1	285	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого:</b>			<b>890</b>	<b>24,32</b>	<b>27,89</b>	<b>138,35</b>	<b>1076,46</b>	<b>120,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. \_\_\_\_\_



**Льготное питание ОБЗ 7-11 лет.  
на 19 апреля 2024 г.**

Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
				бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>1 нед.</b>		<b>Пятница</b>						
<b>5 день</b>	194 к	Каша манная с яблоками *	200	8,8	5,7	16,02	291	
<b>Завтрак</b>	94 п	Бутерброд с маслом *	60	3,8	9,7	15,78	205,8	
	494 п	Чай с лимоном *	200	0,1		15,2	61	
		Хлеб ржано-пшеничный *	50	3,3	0,6	17	90,5	
<b>2</b>								
<b>Завтрак</b>	579 п	Коржик молочный *	60	4,1	7,3	39,3	239	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>770</b>	<b>20,2</b>	<b>23,3</b>	<b>118,3</b>	<b>947,3</b>	<b>120,00</b>
<b>5 день</b>	372 л	Рыба по - русски *	120	14,49	12,5	17,69	299,48	
<b>Обед</b>	312 т	Пюре картофельное *	150	3,06	4,8	25,43	206,25	
	465 п	Маринад овощной со свеклой	60	0,66	5,42	4,44	69,5	
	494 п	Чай с лимоном *	200	0,1		15,2	61	
		Хлеб иод.1 с *	50	3,8	0,4	24,6	117,5	
<b>Полдник</b>								
	579 п	Коржик молочный *	60	4,1	7,3	39,3	239	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>840</b>	<b>26,31</b>	<b>30,42</b>	<b>141,66</b>	<b>1052,73</b>	<b>120,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. 