



УТВЕРЖДАЮ

ИИГ Косухин С.В.

Косухин С.В.

## Платное питание с 22 по 27 апреля 2024 г.



7-11 лет 12-18 лет

Пищевые в-ва

Энергетическая  
ценность

цена

Приём пищи	№ ре-цеп- туры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	Пищевые в-ва			Энергети- ческая ценность	цена
				бел-ки	жи-ры	угле- воды		
<b>Понедельник</b>								
2 нед .	297 т	Фрикадельки из кур *	90	12,34	18,43	7,3	244,8	55,00
7 день	456 п	Соус красный основной	30	0,43	0,72	2,78	19,41	2,00
Обед	302 м	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	14,00
	306 м	Бобовые отварные (Г орешек зеленый консервир	10	0,28	0,26	0,58	5,93	6,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	3,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
<b>Итого:</b>			<b>505</b>	<b>23,64</b>	<b>25,7</b>	<b>76,6</b>	<b>632,64</b>	<b>82,00</b>
	935 о	Маффин ванильный *	100	3	14,8	40	290	32,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,4	0,27	17,2	72,8	3,00
<b>Итого:</b>			<b>300</b>	<b>3,4</b>	<b>15,07</b>	<b>57,2</b>	<b>362,8</b>	<b>35,00</b>
<b>Вторник</b>								
2 нед .	454 л	Котлеты по - хлыновски	90	10,87	23,65	11,05	305,58	52,50
8 день	199	Пюре из бобовых с маслом (горох)	150	13,63	6,85	35,03	255	11,00
Обед	465 п	Маринад овощной со свеклой	30	0,22	1,81	1,48	23,17	4,00
	494 п	Чай с лимоном *	200	1,4	3,8	3,7	55	5,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
<b>Итого:</b>			<b>495</b>	<b>28,02</b>	<b>36,31</b>	<b>63,56</b>	<b>697,5</b>	<b>74,50</b>
полдник	548 п	Сосиска, запечённая в тесте *	80	8,24	10,72	24,8	228,8	21,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,4	0,27	17,2	72,8	3,00
<b>Итого:</b>			<b>280</b>	<b>8,64</b>	<b>10,99</b>	<b>42</b>	<b>301,6</b>	<b>24,00</b>
<b>Среда</b>								
2 нед .	255 т	Печень по – Строгоновски	125	16,57	14,03	4,4	231,25	65,00
9 день	312 т	Пюре картофельное *	150	3,06	4,8	20,43	137,25	18,50
	115 п	Икра кабачковая	15	0,28	1,32	1,14	17,83	6,00
	348 т	Компот из кураги	200	0,16	0,16	27,88	114,6	13,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
<b>Итого:</b>			<b>515</b>	<b>21,97</b>	<b>20,51</b>	<b>66,15</b>	<b>559,68</b>	<b>104,50</b>
полдник	549 п	Пицца Школьная *	80	8,16	8,64	24,16	207,2	37,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,4	0,27	17,2	72,8	3,00
<b>Итого:</b>			<b>1035</b>	<b>32,87</b>	<b>31,1</b>	<b>148,83</b>	<b>1030,86</b>	<b>40,00</b>
<b>Четверг</b>								
2 нед .								
10 день	299 к	Ёжики мясные	90	17,92	18,46	163,17	295,42	53,00
Обед	456 п	Соус красный основной	30	0,43	0,72	2,78	19,41	2,00
	309 м	Макаронные изделия отварные *	150	5,55	4,51	26,44	168,45	14,00
	463 п	Маринад овощной с томатом	30	0,48	2,26	2,23	31,37	4,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	3,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
		938 о	Маффин шоколадный *	50	2	9,86	26,66	203,33
<b>Итого:</b>			<b>575</b>	<b>28,38</b>	<b>36,01</b>	<b>248,58</b>	<b>836,73</b>	<b>95,00</b>
полдник	480 т	Самса из кур *	90	13,17	19,07	26,32	331,8	45,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,4	0,27	17,2	72,8	3,00
<b>Итого:</b>			<b>290</b>	<b>13,57</b>	<b>19,34</b>	<b>43,52</b>	<b>404,6</b>	<b>48,00</b>
<b>Пятница</b>								
2 нед .								
5 день	292	Птица или кролик, тушеные в соусе с овощами (фасоль) *	250	16,98	15,02	16,8	270,4	80,00
Обед	107 п	Овощи натуральные соленые	20	0,16	0,02	0,5	2,8	7,00
	494 п	Чай с лимоном *	200	1,4	3,8	3,7	55	5,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
<b>Итого:</b>								<b>94,00</b>
полдник	572 с	Сочни из песочного теста *	80	8,15	14,87	33,89	302,21	25,00
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,4	0,27	17,2	72,8	3,00
<b>Итого:</b>			<b>280</b>	<b>8,55</b>	<b>15,14</b>	<b>51,09</b>	<b>375,01</b>	<b>28,00</b>
<b>Суббота</b>								
2 нед .								
12 день	253 т	Ромштекс	60	9,86	8,47	7,33	249	62,50
Обед	456 п	Соус красный основной	30	0,43	0,72	2,78	19,41	2,00
	302 м	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	14,00
	465 п	Маринад овощной со свеклой	20	0,22	1,81	1,48	23,17	2,50
	342 м	Компот из свежих плодов или ягод (яблоко)	200	0,16	0,16	27,88	114,6	7,00
		Хлеб iod. I с *	25	1,9	0,2	12,3	58,75	2,00
<b>Итого:</b>			<b>485</b>	<b>21,16</b>	<b>17,45</b>	<b>90,41</b>	<b>708,68</b>	<b>90,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В.