

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся.  
На 14 марта 2024 год.



		Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
		Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
Неделя 2	День 10			Белки	Жиры	Углеводы	
Четверг		САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы солен., лук репчат., масло подс.)	60	0,5	3,6	1,6	40,8 45,72
Завтрак		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, сливки, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	9,5	9	12	166,5 22,08
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло с/м, соль)	150	4,1	6	8,7	105,0 19,98
		НАПИТОК ИЗ ШИЛОВНИКА (шиловник сухой, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,3	78 11,37
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,9	0,2	15,3	58,5 3,42
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2 3,23
			565	18,3	19,4	63,9	490 77,4
<b>Итого за завтрак:</b>							
Обед		САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ (капуста бл/к, морковь, сахар, лимонная к-ца, масло подс., соль)	70	1	4,2	5,9	65,9 9,83
		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)	200	2,1	4,1	10,6	87,6 11,96
		ГУЛЯШ (мясо 1/4 кг., лук репчатый, томатное пюре, масло подс., мука пш., соль)	100	10,6	14,9	2,9	309 64,49
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло с/м, соль)	155	2,3	4,6	26,4	155,2 15,07
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, к-ца лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	46 15,65
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117 6,85
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4 6,46
			815	23,1	28,9	97,5	863,1 130,31
<b>Итого за обед:</b>							
		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
Неделя 2	День 10	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			
Четверг				Белки	Жиры	Углеводы	Цена, руб
Завтрак		САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы солен., лук репчат., масло подс.)	100	0,8	6	2,6	68 22,94
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, сливки, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	120	10,4	9,7	13,1	182,4 24,95
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло с/м, соль)	180	4,9	7,2	10,4	126,1 24,01
		НАПИТОК ИЗ ШИЛОВНИКА (шиловник сухой, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,3	78 11,37
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6 5,48
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4 6,46
			680	23	24,1	80,1	630,5 95,21
<b>Итого за завтрак:</b>							
Обед		САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ (капуста бл/к, морковь, сахар, лимонная к-ца, масло подс., соль)	100	1,5	6	8,4	94,1 14,05
		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)	250	2,6	5,1	13,3	109,5 14,91
		ГУЛЯШ (мясо 1/4 кг., лук репчатый, томатное пюре, масло подс., мука пш., соль)	110	11,7	15,3	4,2	320,5 75,82
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло с/м, соль)	200	2,9	5,9	34	200,1 19,43
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, к-ца лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	46 15,65
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3 6,16
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,6	0,7	18	92,7 7,26
			950	25,8	33,5	111,1	968,2 153,31
<b>Итого за обед:</b>							
Подник		ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ (картофель, лук репчатый, мука пш., вода, сахар, дрожжи сухие, яйца, масло подс., соль)	160	8,2	4	48	260,8 26,35
		МОЛОКО КИПЯЧЕНЬЕ (молоко пастеризованное)	200	5,9	5,1	9,8	110,5 24,8
			160	14,1	9,1	57,8	371,3 51,15
<b>Итого за подник:</b>							

Приготовление пищи ведется с использованием водородированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и неслучает продукты с раздражающими свойствами.