



## Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На « 16 » *мая* 2025 год.

Неделя 2	День 1	Понедельник	Обучающиеся 7-11 лет	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Цена, руб	
					Белки	Жиры	Углеводы	ЭВ, ккал		
			Наименование блюда							
<b>Завтрак</b>			КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная ( крупа пшеничная, молоко, масло с.л.) МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	200 10 10 200 40 40	8,2 0,1 2,3 3,3 3 3,2	6,4 7,3 3 2,9 0,3 0,6	36,9 0,1 0 13,8 19,7 16	239,5 66,1 35,8 94 93,6 82,4	52,7 10 9 17,48 5,48 6,46	
<b>Итого за завтрак:</b>				500	20,1	20,5	86,5	611,4	101,12	
<b>Обед</b>			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)** СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подс., мука пш., яйца, вода, соль) ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кг., картофель, лук репчатый, томатноеpuree, масло подс.) КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (абланко)*	60 200 200 200 40 30 100	0,5	0,1	1	6,6	15,56	
<b>Итого за обед:</b>				830	22,4	27,1	101,2	786,1	186,47	
Неделя 2	День 1	Понедельник	Обучающиеся 12 лет и старше				Пищевые вещества			
			Наименование блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	ЭВ, ккал	Цена, руб	
<b>Завтрак</b>			КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная ( крупа пшеничная, молоко, масло с.л.) МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	250 10 10 200 40 40	10,25	8	46,12	299,37	65,87	
<b>Итого за завтрак:</b>				550	22,15	22,1	95,72	671,25	114,29	
<b>Обед</b>			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)** СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подс., мука пш., яйца, вода, соль) ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кг., картофель, лук репчатый, томатное puree, масло подс.) КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (абланко)*	100 250 240 200 45 35 100	0,8	0,1	1,7	11	25,93	
<b>Итого за обед:</b>				970	26,7	32,5	114,4	914,9	215,34	

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием юодированной соли.

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