



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На « 26 » сентября 2023 год.

Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Неделя 2 День 8 Вторник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углевод ы	клет		
		60	0,4	0,1	1,1	6,6	7,96	
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**							
	НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ (грудка курицы, яйцо, мука пш., сахар панир., масло раст., соль, перец молотый)	100	10,8	10,2	13,6	276,6	55,09	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	150	5,6	5	29,6	184,5	11,37	
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	25	0,2	0,8	1,2	13	2,64	
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных и (вода, яблоки, вишня заморож., сахар)	200	0,1	0,1	10,9	45	4,16	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	575	20,2	16,7	74,2	613,7	87,19	
Итого за завтрак:		60	0,6	3,7	4,5	53,4	6,65	
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (морковь, яблоки, сахар)							
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	12,8	
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	100	12,8	4,1	5,9	112,6	31,57	
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., вода, сметана, мука пш., соль)	180	3,9	11,8	29,4	239,9	19,02	
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки, сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	200	0,2	0,2	23,8	98	20,08	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	805	24	24	98,9	709	99,64	
Итого за обед:								

Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Неделя 2 День 8 Вторник	Наименование блюда	Вес блюда, г	* Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углевод ы		
		100	0,7	0,1	1,9	11	13,27
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**						
	НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ (грудка курицы, яйцо, мука пш., сахар панир., масло раст., соль, перец молотый)	110	11,9	11,2	15	304,3	63,01
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,4	13,65
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	15,5	3,14
	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных и (вода, яблоки, вишня заморож., сахар)	200	0,1	0,1	10,9	45	4,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	670	23,6	18,8	87,5	708,6	104,57
Итого за завтрак:		100	1	6,1	7,5	89	11,08
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (морковь, яблоки, сахар)						
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	13,09
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	100	12,8	4,1	5,9	112,6	31,57
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., вода, сметана, мука пш., соль)	200	4,3	13,1	32,6	266,1	20,01
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки, сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	200	0,2	0,2	23,8	98	20,08
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	6,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	935	26,8	28,9	114,9	828,4	108,45
Итого за обед:							
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОВОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода, сахар, масло сл., яйца, соль, дрожжи)	150	8	6,8	44,8	273	30,74
	КЕФИР (промышленное производство)	200	5,8	5	8	106	44,8
	КЕФИР (промышленное производство)	350	13,8	11,8	52,8	379	75,54
Итого за полдник:							

\*\* - допускается выдана иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием водированной соли.

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