

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнатьев



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

Документ

卷之三

卷之三

Университетское меню основного (органического) питания обучающихся

Na 6 - Maturita 2024 rok

Неделя 1		Обучающиеся 7-11 лет					
День 3	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
Среда			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Цена, руб
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА (молоко, вода, сшено, рис, масло сливочное, сахар)	12	2,80	3,50	0,00	43,20	6,53
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,10	0,00	9,90	40,20	1,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	15	1,10	0,10	7,50	35,50	1,08
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	15	1,00	0,10	6,40	30,60	1,26
	БЛЮЧИНКИ из п/ф (блючинки промышленного производства, масло сл.)	45	1,80	3,60	12,20	88,90	10,69
	МОЛОКО СТУПЕННОЕ (промышленное производство)	15	1,10	1,30	8,30	49,10	4,36
Итого за завтрак:		502	15,3	20,6	79,1	566	75,49
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль) СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	60	0,80	3,70	5,00	56,10	10,01
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кг., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,10	13,80	11,40	204,60	51,01
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, капуста, морковь, лук репч., масло подс., томатное пюре, мука, сахар, соль)	180	3,40	5,00	16,80	121,50	21,29
	КОМПЛЕКТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) (яблоки, вода, сахар, лимонная к-та)	200	0,20	0,20	27,00	111,10	6,70
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	48	3,10	0,20	20,10	94,70	2,88
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,00	0,30	12,70	61,20	2,52
Итого за обед:		820	25,2	27,5	108,1	766,9	111,19
Неделя 1		Обучающиеся 12 лет и старше					
День 3	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
Среда			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Цена, руб
Завтрак	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство) КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА (молоко, вода, сшено, рис, масло сливочное, сахар)	15	3,50	4,40	0,00	54,60	8,16
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,10	0,00	9,90	40,20	1,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,30	0,20	15,10	71,00	2,16
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,30	0,20	8,50	40,80	1,68
	БЛЮЧИНКИ из п/ф (блючинки промышленного производства, масло сл.)	45	1,80	3,60	12,20	88,90	10,59
	МОЛОКО СТУПЕННОЕ (промышленное производство)	15	1,10	1,30	8,30	49,10	4,36
Итого за завтрак:		565	19	24,1	95,7	677,8	85,02
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль) СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	100	1,40	6,10	8,30	93,50	16,68
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кг., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	120	12,10	15,00	12,50	223,20	55,60
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, капуста, морковь, лук репч., масло подс., томатное пюре, мука, сахар, соль)	200	3,80	5,60	18,70	135,10	23,69
	КОМПЛЕКТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) (яблоки, вода, сахар, лимонная к-та)	200	0,20	0,20	27,00	111,10	6,70
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,80	0,30	25,10	118,40	3,64
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,00	0,30	12,70	61,20	2,52
Итого за обед:		950	29	32,9	123,2	889,7	129,36
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОШКОЙ (картофель, лук репчатый, мука пш., зефир, сахар, дрожжи сухие, яйца, масло подс., соль)	160	8,2	4	48	260,3	25,00
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ (молоко пастеризованное)	200	5,9	5,1	9,8	110,5	21,00
		360	14,1	9,1	57,8	370,8	46,00

Приготовление пищи ведется с использованием подконтрольной соли. Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, соблюдение которых способствует построению с организмом союзами.