



УТВЕРЖДАЮ
НП Иванова Н.А.

И.А. МАТКИНА
Григорьевна

Григорьевна

234706378105

ОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На « 13.ноября 2024 год.

Неделя 2

Обучающиеся 7-11 лет

День	Название блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репчат., масло подсолн. соль)	60	1,00	2,50	4,90	46,20	15,20
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло с/л., соль)	150	13,50	14,00	2,60	190,60	59,90
	ЛИМОНОВАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)	200	0,10	0,00	21,70	90,00	6,67
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,50	0,10	10,00	47,40	1,44
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,30	0,20	8,50	40,80	1,68
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	43,10	10,25
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,60	0,20	15,50	70,80	4,60
		570	18,8	17,8	72,5	528,9	99,74
Итого за завтрак:							
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (томаты грунтовые, лук, масло подс., соль)	60	0,70	3,70	2,10	45,50	18,69
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	200	4,60	4,30	15,10	117,70	16,78
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	200	18,60	14,30	25,80	307,00	115,69
	КОМПОТ 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)	20	1,50	0,10	10,00	47,40	1,44
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	2,60	0,40	17,00	81,60	3,36
		720	28,2	23	97	710,3	162,40
Итого за обед:							

Неделя 2

Обучающиеся 12 лет и старше

День	Название блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репчат., масло подсолн. соль)	100	1,60	4,20	8,10	76,90	19,80
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло с/л., соль)	200	18,00	18,70	3,50	254,30	79,66
	ЛИМОНОВАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)	200	0,10	0,00	21,70	90,00	6,67
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,50	0,10	10,00	47,40	1,44
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	15	1,00	0,10	6,40	30,60	1,26
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	43,10	10,25
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,60	0,20	15,50	70,80	4,60
		655	23,6	24,1	74,5	613,1	173,68
Итого за завтрак:							
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (томаты грунтовые, лук, масло подс., соль)	100	1,10	6,20	3,50	75,80	26,00
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	250	5,70	5,40	18,90	147,20	20,97
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	220	20,50	15,70	28,40	337,70	127,25
	КОМПОТ 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)	40	3,10	0,20	20,10	94,70	3,88
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,00	0,30	12,70	61,20	2,57
		340	32,6	28	110,6	827,7	186,38
Итого за обед:							
Полдник	БЛЮЧИНКИ из п/ф (блючинки промышленного производства, масло с/л)	135	5,3	10,9	36,7	266,6	32,07
	МОЛОКО СУШЕННОЕ (промышленное производство)	23	1,7	2	12,8	75,2	6,69
	ЧАЙ СМОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	200	1,6	1,3	10,8	61,3	6,94
		358	8,6	14,2	60,3	403,1	45,7
Итого за полдник:							

* - допускается выдача иных фруктов.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий.

Приготовление пищи ведется с использованием подогреванной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование отведенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключающих продукты с разрушающими свойствами.