



УТВЕРДИЛО  
ИП Иванова Наталия

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ \_\_\_\_\_

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На « 22 » ноября 2024 год.

Неделя 1		Обучающиеся 7-11 лет						
День 5	Питаница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)**	60	0,70	0,10	2,30	12,90	5,59	
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, томатное пюре, вода, масло подс., соль)	150	15,50	17,60	26,80	327,20	94,50	
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,10	0,00	14,80	59,60	1,97	
	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	
	ФЛЮДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,40	0,30	10,00	45,60	10,11	
Итого за завтрак:		545	19,2	18,2	70,3	523,3	114,87	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (томаты грунтовые, перец болг., лук, масло подс., соль)	60	0,70	3,70	2,30	46,00	15,69	
	ВОРЦС С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,50	4,00	10,00	82,70	22,10	
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло съ., соль)	100	12,60	15,20	8,10	219,60	45,23	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло съ., соль)	150	3,20	5,30	21,40	145,70	16,97	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1,00	0,20	19,60	83,40	10,92	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,80	0,30	25,10	118,40	3,60	
Итого за обед:		790	24,8	29	99,2	758	115,03	
Неделя 1		Обучающиеся 12 лет и старше						
День 5	Питаница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)**	100	1,20	0,20	3,80	21,50	9,32	
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, томатное пюре, вода, масло подс., соль)	200	20,60	23,40	35,70	436,40	115,57	
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,10	0,00	14,80	59,60	1,97	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,30	0,20	8,50	40,80	1,68	
	ФЛЮДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*	100	0,40	0,30	10,00	45,60	10,11	
		600	23,6	24,1	72,8	603,9	138,65	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (томаты грунтовые, перец болг., лук, масло подс., соль)	100	1,10	6,10	3,80	76,70	26,04	
	ВОРЦС С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,90	5,00	12,50	103,40	26,57	
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло съ., соль)	100	12,60	15,20	8,10	219,60	45,23	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло съ., соль)	180	3,80	6,40	25,70	176,30	20,40	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1,00	0,20	19,60	83,40	10,92	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,80	0,30	25,10	118,40	3,60	
Итого за обед:		920	26,8	33,6	111,8	859,4	136,12	
Полдник	ПИРОГОИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоко, мука пш., вода, сахар, масло съ., яйца, соль, дрожжи)	150	8	6,8	44,8	273	30,00	
	КЕФИР (промышленное производство)	200	5,8	5	8	106	19,52	
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379	49,52	

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - допускаются выдачи иных сочей.

Приготовление пищи ведется с использованием подсолнечной соли.

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