

СВЕРДЛАО
ИП Игнатьева Н.А.

Н.А. Игнатьева

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ
"СОШ №16"

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На « 4 » апреля 2025 год.

Зима-весна

Неделя 2	Наименование блюда	Вес блюда, г	Обучающиеся 7-11 лет			ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 11							
Пятница							
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репчат., масло подсолн.доль.)	60	0,3	3,7	4,6	55,2	15,19
	ПЛОВ ИЗ мяса (спинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подс., соль)	160	11,7	13,52	27,68	331,2	77,1
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	110	0,4	0,4	10,8	48,4	15,33
		580	16,6	18,22	75,38	586,2	119,06
Итого за завтрак:							
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)**	60	0,5	0,1	1	6,6	14,82
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (зел., свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	25,8
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (курица 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подс., соль)	100	14,9	18	30,5	299,8	80,69
	КАПА ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло с/с.)	150	3,9	3,2	23,1	137,1	7,16
	СОКИ ОВОДНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73
		880	26,2	26	115	753,7	173,08
Итого за обед:							
Неделя 2							
День 11							
Пятница							
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репчат., масло подсолн.доль.)	100	0,4	6,1	7,6	92	22,51
	ПЛОВ ИЗ мяса (спинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подс., соль)	200	14,6	16,9	34,6	368	96,37
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
		650	19,6	24	84,3	655,4	144,20
Итого за завтрак:							
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)**	100	0,8	0,1	1,7	11	24,7
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (зел., свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	31,03
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (курица 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подс., соль)	110	16,4	19,8	33,6	329,9	88,75
	КАПА ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло с/с.)	180	4,7	3,5	27,7	154,5	8,59
	СОКИ ОВОДНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,46
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73
		1010	29,2	29	124,8	820,6	200,91
Итого за обед:							

* - допускается выдача иных фруктов

** - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием фильтрованной соли.

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