

УЧРЕДИДО
ИП Игнаткина Н.

Н.А.Игнаткина

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

МБОУ
СОШ №18

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся.

На « 17 » марта 2025 год.

Зима-весна

Неделя 1	День 1	Поварельник	Обучающиеся 7-11 лет							
			Название блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества	Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Цена, руб
Завтрак	КАПУЧИНА ВЛЮЧАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНИЦЫ(молоко, вода, шефо, рис, масло сливочное, сахар)	200	7,6	9,6	31,9	245,9	57,73			
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	53,7	13,50			
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,4	19,7	93,6	5,48			
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04			
	ПРИЯНИКИ и (промышленное производство)***	20	1,1	0,9	14,8	73,8	4,70			
Итого за завтрак:		500	17,4	15,8	85,7	533,7	87,00			
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)(помидоры)**	60	0,5	0,1	1	6,6	14,82			
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	25,80			
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 БАРИАНТ (мясо 1 кг., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,1	13,8	11,4	204,6	58,22			
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ и(макаронные изделия, вода, масло сг., соль)	150	5,6	5	29,6	184,5	11,37			
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ и (промышленное производство)	200	4	0,2	20,2	86	20,54			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48			
Итого за обед:	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	4,84			
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94			
		330	25,5	23,8	109,3	741,1	155,01			
Неделя 1	Обучающиеся 12 лет и старше									
	День 1	Поварельник	Название блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества	Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Цена, руб
Завтрак	КАПУЧИНА ВЛЮЧАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНИЦЫ(молоко, вода, шефо, рис, масло сливочное, сахар)	250	9,5	12	39,9	307,5	72,16			
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	53,7	13,50			
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48			
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04			
	ПРИЯНИКИ*** (промышленное производство)	20	1,1	0,9	14,8	73,2	4,70			
Итого за завтрак:		550	19,3	18,1	93,7	658,2	101,43			
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)(помидоры)**	100	0,8	0,1	1,7	11	24,70			
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	31,03			
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 БАРИАНТ (мясо 1 кг., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	120	12,1	15	12,5	223,2	63,45			
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ и(макаронные изделия, вода, масло сг., соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,4	13,65			
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ и (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48			
Итого за обед:	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	4,84			
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94			
		1020	28,3	26,8	118,4	816	177,63			

* - допускается выдача иных фруктов.

** - допускается выдача иных овощей.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий.

Приготовление пищи ведется с использованием пищеваний соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам падежного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и использует продукты с различными свойствами.