



Каждый день меню основного (организованного) питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях (ОБЗ) и для детей-инвалидов

№ 29 от 24.03.24 2024 год.



Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОБЗ, дети-инвалиды						
День 7	Повторения	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб	
			Белки	Жиры	Углеб. или ккл			
Завтрак		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЖКАЯ молочная (крупа пшеничная, молоко, масло сл.)	200	8,2	6,4	36,9	38,7	
		МАСЛО (ПОРЦИОННОЕ) (прмышленное производство)	10	0,1	7,2	0,1	8,4	
		СЫР (ПОРЦИОННОЕ) (прмышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,8	94	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (прмышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (прмышленное производство)	40	3,2	0,5	16	82,4	
Итого за завтрак			500	20,1	20,5	80,5	611,4	
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИОННОЕ) (огурцы)**	60	0,3	0,1	1	6,8	
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, яйца, вода, соль)	200	2,1	2,8	7,5	64	
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (масло сливочное, картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное)	200	13,4	22,9	31,1	432,1	
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (прмышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (прмышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	44	
Итого за обед			830	22,4	27,1	101,2	786,1	
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОБЗ, дети-инвалиды						
День 7	Повторения	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб	
			Белки	Жиры	Углеб. или ккл			
Завтрак		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЖКАЯ молочная (крупа пшеничная, молоко, масло сл.)	250	10,25	8	46,12	299,37	
		МАСЛО (ПОРЦИОННОЕ) (прмышленное производство)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	
		СЫР (ПОРЦИОННОЕ) (прмышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,8	94	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (прмышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (прмышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	
Итого за завтрак			550	22,15	22,1	95,72	621,27	
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИОННОЕ) (огурцы)**	100	0,3	0,1	1,7	11	
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, яйца, вода, соль)	250	2,7	3,5	9,4	80	
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (масло сливочное, картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное)	240	16	27,5	37,3	518,5	
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (прмышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (прмышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	44	
Итого за обед			970	26,7	32,5	114,4	914,9	
Поздний		ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пшеничная, молоко, яйца, масло подсолнечное, соль)	150	7,1	0,9	25,1	189	
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,8	3	24,4	141	
Итого за поздний			350	10,9	3,9	49,5	330	

* - допускается замена иных фруктов
** - допускается замена иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием поджарочной соли.
Питание обучающихся осуществляется по меню на длительный период, предусматривающим использование определенных способов приготовления пищи, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

10/2024