



УТВЕРДЛАО

ИП Ильинская М.

ИГНАТИКИНА
Наталья
Александровна
ОГРН 1152155001500
ИНН 774710316105
Свидетельство №2

МЕНЮ
На «2 » октября 2025 год.



Возрастная категория 7-11 лет

Неделя 1 День 4 Четверг	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества				ЭД, ккал
			Цена, руб	Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоко, мало подс., лимонная к-та, соль)	60	9,49	0,73	3,09	3,52	45,75	
или ИКРА СВЕКОЛНАЯ (сырья, лук репч., томатное пюре, масло подс., лимонная к-та, сахар, соль)	60	9,49	0,90	2,16	5,10	43,16	
КОЛЛЕКТИВНЫЕ КНЕДЕЛЬНЫЕ (куриные грудки, лук репч., яйца, хлеб пшн., вода, сухари панир, масло с/п, сыр, масло подс.)	100	83,00	10,20	11,68	10,90	188,80	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло с/п, соль)	150	11,57	5,55	4,95	29,55	184,50	
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	1,55	0,20	0,10	9,30	38,00	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	2,74	1,52	0,16	9,84	46,80	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20	
Итого за завтрак:	550	111,37	19,82	20,2	71,13	545,05	
или Итого за завтрак:	550	111,37	19,97	19,27	72,71	542,46	
ОБЕД							
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (огурцы грунтовые, масло подс., соль)	70	16,72	0,49	4,20	1,26	44,82	
или САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук репч., масло подс.)	70	16,72	0,56	4,20	1,82	47,60	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	200	21,71	5,04	2,86	11,68	92,62	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	200	106,70	13,39	17,47	30,69	329,94	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	200	13,68	0,60	0,10	20,10	84,00	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	4,11	2,28	0,24	14,76	70,20	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (сезонные)	110	15,40	0,44	0,44	10,78	48,40	
Итого за обед:	830	181,54	23,84	25,61	97,29	711,18	
или Итого за обед:	830	181,54	23,91	25,61	97,85	713,96	

Возрастная категория 12 лет и старше

Неделя 1 День 4 Четверг	Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества				ЭД, ккал
			Цена, руб	Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоко, мало подс., лимонная к-та, соль)	100	15,82	1,25	5,15	5,89	76,25	
или ИКРА СВЕКОЛНАЯ (сырья, лук репч., томатное пюре, масло подс., лимонная к-та, сахар, соль)	100	15,82	1,50	3,60	8,50	72,00	
КОЛЛЕКТИВНЫЕ КНЕДЕЛЬНЫЕ (куриные грудки, лук репч., яйца, хлеб пшн., вода, сухари панир, масло с/п, сыр, масло подс.)	100	83,00	10,20	11,68	10,90	188,80	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло с/п, соль)	180	13,64	6,66	5,94	35,46	221,40	
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	1,55	0,20	0,10	9,30	38,00	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	4,11	2,28	0,24	14,76	70,20	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20	
Итого за завтрак:	630	121,34	22,19	23,33	84,33	635,85	
или Итого за завтрак:	630	121,34	22,44	21,78	85,94	631,62	
ОБЕД							
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (огурцы грунтовые, масло подс., соль)	100	23,88	0,70	6,00	1,80	64,03	
или САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук репч., масло подс.)	100	23,88	0,80	6,00	2,60	68,00	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	250	27,14	6,30	3,58	14,60	115,78	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	250	122,50	16,74	21,85	38,37	412,54	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	200	13,68	0,60	0,10	20,10	84,00	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	5,48	3,04	0,32	19,68	92,60	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	2,74	1,60	0,30	8,02	41,20	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (сезонные)	110	15,40	0,44	0,44	10,78	48,40	
Итого за обед:	970	210,82	29,42	32,59	113,35	859,55	
или Итого за обед:	970	210,82	29,52	32,59	114,15	861,52	

Приготовление пищи здется с использованием Вспомогательной силы

Питание обучаемых осуществляется по принципам паджентского питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как зеркальные залекания и включение продуктов с разнообразными свойствами.