

УТВЕРДЯЮ
ИП Игнаткина Н.



СОГЛАСОВАНО
Директор №16



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На 9 октября 2024 год.

Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет						
День 3	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
				Белки	Жиры	Углеводы	ЭД, ккал	Цена, руб
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоко, лук репч., масло подсолн.соль)	60	1,00	2,50	4,90	46,20	15,20
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло слив., соль)	150	13,50	14,00	2,60	190,60	59,90
		ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)	200	0,10	0,00	21,70	90,00	6,67
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,50	0,10	10,00	47,40	1,44
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,30	0,20	8,50	40,80	1,68
		ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	43,10	10,25
		ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,60	0,70	15,50	70,80	4,60
Итого за завтрак:			570	18,8	17,8	72,5	528,9	99,74
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (томаты грунтовые, лук, масло подс., соль)	60	0,70	3,70	2,10	45,50	18,69
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох пущенный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	200	4,60	4,30	15,10	117,70	16,78
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ и (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, морковь из свежих плодов (1-ый ВАРИАНТ) (блоки, вода, сахар, лимонная к-та)	200	18,60	14,30	25,80	307,00	115,69
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	0,20	0,20	27,00	111,10	6,70
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	1,50	0,10	10,00	47,40	1,44
Итого за обед:			720	28,2	23	97	710,3	162,66
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше						
День 3	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
				Белки	Жиры	Углеводы	ЭД, ккал	Цена, руб
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоко, лук репч., масло подсолн.соль)	100	1,60	4,20	8,10	76,90	19,80
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло слив., соль)	200	18,00	18,70	3,50	254,30	79,66
		ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)	200	0,10	0,00	21,70	90,00	6,67
		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
		ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)*	100	0,80	0,30	9,30	43,10	10,25
		ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,60	0,70	15,50	70,80	4,60
Итого за завтрак:			655	23,5	24,1	74,5	613,1	123,68
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (томаты грунтовые, лук, масло подс., соль)	100	1,10	6,20	3,50	75,80	26,04
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох пущенный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	250	5,70	5,40	18,90	147,20	20,97
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ и (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, морковь из свежих плодов (1-ый ВАРИАНТ) (блоки, вода, сахар, лимонная к-та)	220	20,50	15,70	28,40	337,70	127,25
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	0,20	0,20	27,00	111,10	6,70
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,10	0,20	20,10	94,70	2,88
Итого за обед:			840	32,6	28	110,6	827,7	186,38
Подник		БЛИНЧИКИ из п/ф (блинчик промышленного производства, масло слив.)	135	5,3	10,9	36,7	266,6	32,07
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство)	23	1,7	2	12,8	73,2	6,69
		ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	200	1,6	1,0	10,8	61,3	6,94
Итого за подник:			358	8,6	14,2	60,3	400,1	45,7

* - допускается выдача яиц фруктов.

*** - допускается выдача яиц кондитерских изделий.

Приготовление пищи ведется с использованием водопроводной воды.

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