

ТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

ИП Игнаткина

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Директор МБОУ

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,

в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов

На « 7 » декабря 2023 год.

Неделя	День	Четверг	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углевод	ы		
<b>Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>										
Завтрак			САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек консерв., яблоки, лук репч., масло подсолн. соль)	60	0,9	3,7	4,6	55,2	15,19	
			КНЕДЛИ ИЗ КУР С РИСОМ (куры потр.1 кат, рис, молоко, масло сл.)	90	10,1	11,3	7,5	218,3	55,86	
			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	150	5,6	5	29,6	184,5	11,37	
			ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55	
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74	
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23	
			<b>Итого за завтрак:</b>	<b>540</b>	<b>19,9</b>	<b>20,6</b>	<b>68,8</b>	<b>584</b>	<b>89,94</b>	
Обед			САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная)	60	0,7	3,1	3,3	43,8	9,49	
			СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль)	200	2	3,1	8,9	71,4	12,66	
			МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль)	90	9,5	16,4	2,3	274,5	88,54	
			КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	150	3,9	3,2	23,1	137,1	7,16	
			ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1	
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	6,85	
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	5,65	
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73	
			<b>Итого за обед:</b>	<b>905</b>	<b>23,5</b>	<b>27,3</b>	<b>97,5</b>	<b>808,7</b>	<b>151,18</b>	
<b>Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>										
Неделя 1										
День 4										
Четверг			Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
Завтрак			САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек консерв., яблоки, лук репч., масло подсолн. соль)	100	1,5	6,2	7,6	92	25,31	
			КНЕДЛИ ИЗ КУР С РИСОМ (куры потр.1 кат, рис, молоко, масло сл.)	100	11,2	11,4	8,3	242,5	75,4	
			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,4	13,65	
			ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55	
			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	
			<b>Итого за завтрак:</b>	<b>630</b>	<b>23,5</b>	<b>24,1</b>	<b>83,5</b>	<b>705,3</b>	<b>123,25</b>	
Обед			САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная)	100	1,2	5,1	5,5	73	15,81	
			СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль)	250	2,5	3,9	11,1	89,3	15,46	
			МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль)	100	10,6	18,2	2,6	305	87,7	
			КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	4,7	3,5	27,7	154,5	8,59	
			ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1	
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	55	4,2	0,4	27,1	128,7	7,53	
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46	
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73	
			<b>Итого за обед:</b>	<b>1045</b>	<b>27,2</b>	<b>32,3</b>	<b>111,3</b>	<b>925,7</b>	<b>162,38</b>	
Поддник			ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пш., молоко, яйца, масло подсол., сода)	150	7,1	6,9	25,1	189	34,5	
			КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,8	3	24,4	141	17,48	
			<b>Итого за поддник:</b>	<b>350</b>	<b>10,9</b>	<b>9,9</b>	<b>49,5</b>	<b>330</b>	<b>51,98</b>	

\* - допускается выдача иных фруктов.

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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