



Козлов В.И.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " 17 " 02 2023 год.

Неделя 1 День 2 (пятница)	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.	
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (свеколы, масло подсолн.)	80	0,85	3,66	4,97	56,08	8,96	
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томаты, масло сливочное, мука)	100	8,59	10,30	11,52	186,18	56,6	
	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	350	4,41	5,11	19,98	143,33	9,25	
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	88,84	15	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,6	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,21	8,68	34,80	1,8	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,21	8,68	34,80	1,8	
	Итого за завтрак:	645	18,34	19,80	77,20	576,32	94,21	
	обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БЛЮДОВЫМИ (картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода)	200	1,02	4,07	7,63	71,34	10,40
		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	80	0,95	3,06	4,94	52,58	6,59
		РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (лосось, лук, молоко, масло сливочное, мука, соль)	90	10,41	12,02	5,77	181,85	49,47
ПУРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)		150	3,19	5,25	21,42	146,27	24,1	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)		200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		30	2,32	0,25	14,32	63,39	3,93	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)		25	1,66	0,30	8,25	41,10	2,16	
МАНДАРИН* (промышленное производство)		100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,49	
Итого за обед:		855	20,83	25,14	102,29	733,66	104,39	

Неделя 1 День 3 (пятница)	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.	
			Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (свеколы, масло подсолн.)	80	1,40	6,10	8,78	93,46	14,30	
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томаты, масло сливочное, мука)	115	9,87	11,19	13,71	218,49	60,11	
	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	340	5,32	5,19	21,97	172,99	10,84	
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	88,84	15	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,6	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	41,50	2,25	
	Итого за завтрак:	645	21,5	28,4	88,1	684,2	104,70	
	обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БЛЮДОВЫМИ (картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода)	200	1,27	5,07	9,54	89,18	12,71
		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	100	1,20	5,10	8,24	87,50	10,99
		РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (лосось, лук, молоко, масло сливочное, мука, соль)	100	10,92	4,11	4,17	58,10	43,79
		ПУРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)	150	3,81	6,51	25,70	175,33	26,95
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)		200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		30	2,36	0,31	19,09	81,18	3,93	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)		25	1,66	0,30	8,35	40,50	2,16	
МАНДАРИН* (промышленное производство)		100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,49	
Итого за обед:		995	29,30	21,42	114,95	754,63	118,23	

ЯБЛОКО* - добавляется вместо яблок фруктами МАНДАРИН* - добавляется вместо яблок фруктами
 Неготовленная пища готовится с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется на основании утвержденного государственными органами исполнительной власти регионального способа приготовления блюд, таких как мясные, рыбные, овощные и злаковые продукты с соблюдением санитарных требований.

