



Учреждение
«Белорусский институт образования»
Минск, Беларусь

Бюджетное меню образовательного учреждения (образовательного центра) обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
№ _____ / ____ / 2023 год.

Неделя 1 День 1 (пятница)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
				Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ [свекла, масло подсолн.]	60	0,85	3,44	4,57	54,28	5,26
		ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томат, масло сливочное, мука)	100	8,59	10,80	11,52	186,18	56,4
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ [крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное]	150	4,41	5,11	19,98	143,33	9,25
		СОК ВИШНЕВЫЙ [промышленное производство]	200	1,36	0,39	22,12	98,94	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	43,50	2,16
Итого за завтрак:			555	18,38	19,89	77,20	576,32	94,21
обед		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ [картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода]	200	1,02	4,07	7,63	71,34	10,49
		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ [капуста квашеная, лук, масло подсолн.]	60	0,95	3,06	4,94	52,58	6,59
		РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ [минтай, лук, молоко, масло сливочное, мука, вода]	90	10,41	12,02	5,77	181,85	39,42
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ [картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода]	150	3,19	5,26	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	2,22	0,23	14,32	68,39	3,98
		ХЛЕБ РЖАНОЙ [промышленное производство]	25	1,66	0,30	8,35	43,50	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 5 (пятница)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
				Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ [свекла, масло подсолн.]	100	1,40	6,10	8,28	93,45	14,39
		ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томат, масло сливочное, мука)	115	9,87	13,19	13,41	218,69	60,11
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ [крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное]	180	5,32	6,19	23,97	172,59	10,85
		СОК ВИШНЕВЫЙ [промышленное производство]	200	1,36	0,39	22,12	98,94	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	43,50	2,25
Итого за завтрак:			645	21,5	26,4	88,1	684,2	105,20
обед		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ [картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода]	250	1,27	5,07	9,54	89,18	12,71
		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ [капуста квашеная, лук, масло подсолн.]	100	1,60	5,10	8,24	87,63	10,99
		РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ [минтай, лук, молоко, масло сливочное, мука, вода]	100	10,92	4,11	4,17	98,10	43,79
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ [картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода]	180	3,81	6,33	25,70	175,33	26,85
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ [сухофрукты, вода, сахар]	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ [промышленное производство]	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
		ХЛЕБ РЖАНОЙ [промышленное производство]	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
		МАНДАРИН* [промышленное производство]	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,49
Итого за обед:			995	23,60	21,42	114,95	754,65	118,23

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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

