



**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
На 11 в 04 2024 г.

| Неделя 1 День 4 | Наименование блюда | Вес блюда, г | Питательные вещества | | | Цена, руб |
|-----------------------|--|--------------------|----------------------|-------------|---------------|--------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| Завтрак | ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** | 60 | 0,4 | 0,1 | 1,1 | 9,18 |
| | ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) | 110 | 9,5 | 11 | 12 | 38,97 |
| | ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) | 150 | 4,1 | 6 | 8,7 | 19,98 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 30 | 0,3 | 1 | 1,4 | 3,24 |
| | КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 17,24 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 4,11 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 3,23 |
| | Итого за завтрак: | 600 | 18,8 | 18,7 | 66,1 | 95,95 |
| Обед | САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная) | 60 | 0,7 | 3,1 | 3,3 | 9,49 |
| | СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль) | 200 | 2 | 3,1 | 8,9 | 10,36 |
| | МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль) | 90 | 9,5 | 16,4 | 2,3 | 90,74 |
| | КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.) | 150 | 3,9 | 3,2 | 23,1 | 7,16 |
| | ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон) | 200 | 0,3 | 0,1 | 9,5 | 4,1 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,6 | 6,85 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 35 | 2,8 | 0,5 | 14 | 5,65 |
| | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)* | 120 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 16,73 |
| Итого за обед: | 905 | 23,5 | 27,3 | 97,5 | 151,68 | |

| Неделя 1 День 4 Четверг | Наименование блюда | Вес блюда, г | Питательные вещества | | | Цена, руб |
|-------------------------------|--|--------------------|----------------------|--------------|---------------|---------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| Завтрак | ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** | 100 | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 15,31 |
| | ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) | 110 | 9,5 | 11 | 12 | 38,97 |
| | ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) | 180 | 4,9 | 7,2 | 10,4 | 24,01 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 30 | 0,3 | 1 | 1,4 | 3,14 |
| | КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 17,24 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 5,48 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 3,23 |
| | Итого за завтрак: | 680 | 20,6 | 20 | 73,5 | 107,38 |
| Обед | САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная) | 100 | 1,2 | 5,1 | 5,5 | 15,81 |
| | СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль) | 250 | 2,5 | 3,9 | 11,1 | 12,98 |
| | МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль) | 100 | 10,6 | 18,2 | 2,6 | 99,28 |
| | КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.) | 180 | 4,7 | 3,5 | 27,7 | 8,59 |
| | ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон) | 200 | 0,3 | 0,1 | 9,5 | 4,1 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 55 | 4,2 | 0,4 | 27,1 | 7,53 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 40 | 3,2 | 0,6 | 16 | 6,46 |
| | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)* | 120 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 16,73 |
| Итого за обед: | 1045 | 27,2 | 32,3 | 111,3 | 171,48 | |

* - допускается выдача иных фруктов.

** - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов

