



Учашыцца на вышэйшым (адаптыраваным) узроўні навучання.

У гэтым часце звестак з пераважнасцю выкарыстаны дзень харчавання (ОВЗ) і дзень дзяцей з абмежаванымі здольнасцямі.

№ 18-04 2024 года

С.Ш. 17
З.А. Савіцкая

Класны 2						
Обучаюцца 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 10	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
Четверг			Белки	Жиры	Углеводы	
Утро	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы солен., лук репчат., масло подсол.)	80	0,5	3,6	1,8	16,73
	ПЕЧЕНЬ РЫБНАЯ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	9,5	9	12	22,68
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло са., соль)	150	4,1	6	8,7	19,98
	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВНИКА (лимонная сухая, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,3	11,37
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,9	0,2	15,3	3,42
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	2,23
Итого за завтрак		565	18,3	19,8	63,9	77,4
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ (капуста б/к, морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	70	1	4,2	5,9	9,83
	РАССОЛЫВИК ЛЕДИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)	200	2,1	4,1	10,6	11,96
	ГУЛЯШ (мясо 1 кат., лук репчатый, томатное пюре, масло подсол., мука пш., соль)	100	10,6	14,9	2,9	64,49
	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло са., соль)	155	2,3	4,6	28,4	15,07
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, к-та лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	15,65
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	6,85
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46	
Итого за обед		815	23,1	28,9	97,5	130,31
Класны 2						
Обучаюцца 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 10	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
Четверг			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы солен., лук репчат., масло подсол.)	100	0,8	6	2,6	22,94
	ПЕЧЕНЬ РЫБНАЯ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	120	10,4	9,7	13,1	24,95
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло са., соль)	180	4,9	7,2	10,4	24,01
	НАПИТОК ИЗ ПИЩЕВНИКА (лимонная сухая, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,3	11,37
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	5,48
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46
Итого за завтрак		680	23	24,1	80,1	95,21
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ (капуста б/к, морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	100	1,5	6	8,4	14,05
	РАССОЛЫВИК ЛЕДИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)	250	2,6	5,1	13,3	14,94
	ГУЛЯШ (мясо 1 кат., лук репчатый, томатное пюре, масло подсол., мука пш., соль)	110	11,7	15,3	4,2	75,82
	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло са., соль)	200	2,9	5,9	34,06	19,43
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, к-та лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	15,65
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	6,16
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	7,26	
Итого за обед		945	25,4	33,4	109,16	133,31

Применяемые специи вводятся с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование специальных способов



