



**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
№ 18 от 12 2023 г.

Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя 1	День 1	Понедельник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак			КАША вязкая молочная из риса и пшеницы (молоко, вода, шпело, рис, масло сливочное, сахар)	220	8,4	10,6	35,1	270,5	37,73
			СЫР (ПОРЦИЙМИ) (промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	53,7	6,28
			ЧАЙ С ЛИМОННОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,1	0,9	14,8	73,2	4,70
			ПРЯНИКИ (промышленное производство)***	500	16,8	16,6	79,2	535,7	59,59
			Итого за завтрак:	60	0,5	0,1	1	6,6	14,82
Обед			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЙМИ) (помидоры)**	200	1,5	3,5	5,6	60	12,80
			БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	110	11,1	13,8	11,4	204,6	42,32
			ПЕЧЕНЬЕ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	150	5,6	5	29,6	184,5	11,37
			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	200	1	0,2	20,2	86	10,24
			СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	4,84
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	890	25,5	23,8	109,3	741,1	115,81
Итого за обед:									
Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя 1	День 1	Понедельник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак			КАША вязкая молочная из риса и пшеницы (молоко, вода, шпело, рис, масло сливочное, сахар)	250	9,5	12	39,9	307,5	39,08
			СЫР (ПОРЦИЙМИ) (промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	53,7	6,28
			ЧАЙ С ЛИМОННОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,1	0,9	14,8	73,2	4,70
			ПРЯНИКИ*** (промышленное производство)	550	19,4	18,1	93,9	619,5	63,68
			Итого за завтрак:	100	0,8	0,1	1,7	11	24,70
Обед			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЙМИ) (помидоры)**	250	1,9	4,4	7	75	13,09
			БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	120	12,1	15	12,5	223,2	43,10
			ПЕЧЕНЬЕ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,4	13,65
			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	200	1	0,2	20,2	86	10,24
			СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	4,84
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
			ОВОЩИ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	1020	28,3	26,8	118,4	816	129,04
Итого за обед:									

* - допускается выдача иных фруктов.

** - допускается выдача иных овощей.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий.

Приготовление пищи ведется с использованием водопроводной воды.

Питание обучающихся осуществляется по принципам правильного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления.



