



**Ежедневное меню специального (организационного) питания обучающихся в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей с ОВЗ**  
 № 19 04 2024 г.

Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
День 11	Питание	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак		ОМОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**	60	0,4	0,1	1,1	7,96
		НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ (грудка курицы, яйцо, мука пш., сухари панир, масло раст. соль, перец молотый)	100	10,8	10,2	13,6	50,27
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	150	5,6	5	29,6	11,37
		СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	25	0,2	0,8	1,2	2,64
		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п (вода, яблоки, вишня заморож., сахар)	200	0,1	0,1	10,9	4,16
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	2,74
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	3,23
		<b>Итого за завтрак:</b>			<b>575</b>	<b>20,2</b>	<b>16,7</b>
Обед		САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (морковь, яблоки, сахар)	60	0,6	3,7	4,5	6,65
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	12,8
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст. хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	100	12,8	4,1	5,9	31,57
		КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., вода, сметана, мука пш., соль)	180	3,9	11,8	29,4	19,02
		СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	20,54
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	5,48
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	4,84
		<b>Итого за обед:</b>			<b>810</b>	<b>25,2</b>	<b>24,1</b>
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
День 11	Питание	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак		ОМОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**	100	0,7	0,1	1,9	13,27
		НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ (грудка курицы, яйцо, мука пш., сухари панир, масло раст. соль, перец молотый)	110	11,9	11,2	15	55,87
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	180	6,7	5,9	35,5	13,65
		СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	3,14
		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п (вода, яблоки, вишня заморож., сахар)	200	0,1	0,1	10,9	4,16
		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
		<b>Итого за завтрак:</b>			<b>670</b>	<b>23,6</b>	<b>18,8</b>
Обед		САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ (морковь, яблоки, сахар)	100	1	6,1	7,5	11,08
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	16,09
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст. хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	100	12,8	4,1	5,9	31,57
		КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., вода, сметана, мука пш., соль)	200	4,3	13,1	32,6	21,14
		СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	20,54
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	5,48
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	3,23
		<b>Итого за обед:</b>			<b>910</b>	<b>25,6</b>	<b>28,5</b>

\*\* - допускается наличие иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием водородной соли

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







