



УТВЕРЖДАЮ
ИП Козлов В.И.

В.И. Козлов



СОГЛАСОВАНО
Директор

Ежедневное меню основного (организационного) питания обучающихся в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов № 2/2022/23 год

Неделя первая
День третий (среда)
Сезон: осенний

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена в руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	Салат «школьные годы» (огурцы, помидоры, капуста, масло растит.)	60	0,90	3,00	2,60	47,30	7,44
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ с соусом молочным (мясо 1 кат., хлеб, масло подсолн., молоко, масло сливочное, мука, соль)	105	12,70	10,20	10,30	183,70	56,14
	Каша ячневая вязкая (крупа ячневая, вода, молоко, сахар, масло сливочное)	150	4,40	3,60	29,20	134,80	8,12
	Соки овощные, фруктовые или ягодные (промышленное производство)	180	0,90	0,20	17,60	75,10	17,57
	Хлеб пшеничный (промышленное производство)	20	1,50	0,10	10,00	47,40	1,36
	Итого за завтрак:		515	20,40	17,08	69,69	488,30
обед	Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла, зеленый горошек, яблоко, лук репч., масло растит.)	60	1,00	2,50	4,90	46,20	11,16
	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук, масло растит.)	200	4,60	4,30	15,10	117,70	5,8
	Тефтели мясные 2 вариант (свинина, рис, лук, масло растит., соус сметанный с томатом)	110	11,10	13,80	11,40	204,60	34,06
	Капуста тушеная (капуста, лук, морковь, томат, мука, сахар, масло слив.)	150	3,60	4,40	15,20	117,20	26,54
	Кисель из яблок (яблоки, сахар, крахмал, вода, лимон.к-та)	200	0,10	0,10	28,30	115,40	8,21
	Хлеб пшеничный (промышленное производство)	40	3,10	0,20	20,10	94,70	2,72
	Хлеб ржаной (промышленное производство)	20	1,30	0,20	8,50	40,80	1,42
	Итого за обед:		780	24,80	25,50	103,50	736,60

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена в руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	Салат «школьные годы» (огурцы, помидоры, капуста, масло растит.)	100	1,5	5,0	4,4	78,9	12,4
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ с соусом молочным (мясо 1 кат., хлеб, масло подсолн., молоко, масло сливочное, мука, соль)	105	12,7	10,2	10,3	183,7	56,14
	Каша ячневая вязкая (крупа ячневая, вода, молоко, сахар, масло сливочное)	180	5,3	4,3	35,0	161,8	9,74
	Соки овощные, фруктовые или ягодные (промышленное производство)	180	0,9	0,2	17,6	75,1	17,57
	Хлеб пшеничный (промышленное производство)	25	1,9	0,2	12,5	59,2	1,7
	Итого за завтрак:		590	22,30	19,88	79,79	558,70
обед	Салат из свеклы с зеленым горошком (свекла, зеленый горошек, яблоко, лук репч., масло растит.)	100	1,6	4,2	8,1	76,9	18,6
	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук, масло растит.)	250	5,7	5,4	18,9	147,2	7,25
	Тефтели мясные 2 вариант (свинина, рис, лук, масло растит., соус сметанный с томатом)	120	12,1	15,0	12,5	223,2	37,16
	Капуста тушеная (капуста, лук, морковь, томат, мука, сахар, масло слив.)	200	4,9	5,9	20,2	156,3	35,39
	Кисель из яблок (яблоки, сахар, крахмал, вода, лимон.к-та)	200	0,1	0,1	28,3	115,4	8,21
	Хлеб пшеничный (промышленное производство)	50	3,8	0,3	25,1	118,4	3,4
	Хлеб ржаной (промышленное производство)	30	2,0	0,3	12,7	61,2	2,13
	Итого за обед:		950	30,20	31,20	125,80	898,60

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.



