



**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**  
На « 21 » 05 2023 год.

Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
Неделя 1 День 2 Вторник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**	60	0,5	0,1	1	15,56
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА (мясо 1 кат., лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное, лимон, чеснок, соль, перец молотый)	100	10,6	13,2	14,3	90,13
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЫЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	25	0,2	0,8	1,2	2,64
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	155	4,2	4	25,8	7,76
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ (вода, апельсин, сахар)	200	0,3	0,1	21,7	6,46
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,9	0,2	12,3	3,42
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	3,23
	Итого за завтрак		585	19,3	18,7	84,3
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы сол., масло подсолнечное)	70	0,9	4,3	4,3	8,81
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль)	200	5	2,9	11,7	11,71
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	9,5	9	12	22,68
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репч., вода, сметана, томатное пюре, масло подсолнечное)	150	3,2	7,7	23,9	21,44
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,9	17,48
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	5,48
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	4,04
	Итого за обед		795	26,9	27,5	95,5
Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
Неделя 1 День 2 Вторник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (огурцы)**	100	0,8	0,1	1,7	25,93
	ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА (мясо 1 кат., лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное, лимон, чеснок, соль, перец молотый)	100	10,6	13,2	14,3	90,13
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЫЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	3,14
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	180	4,9	4,7	30	9
	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ (вода, апельсин, сахар)	200	0,3	0,1	21,7	6,46
	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		670	21,5	19,7	96,8
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы сол., масло подсолнечное)	100	1,3	6,1	6,2	12,59
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль)	250	6,3	3,6	14,6	14,67
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль)	120	10,4	9,7	13,1	24,95
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репч., вода, сметана, томатное пюре, масло подсолнечное)	180	3,9	5,7	22,1	26,2
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,8	17,48
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	6,16
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46
	Итого за обед		935	31,8	29	112,9

\*\* - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



