



**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**  
На « 04 », 9 сентября 2024 год.

Класс	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	
7-11 лет	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)**	60	0,4	0,1	1,1	9,18
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.)	110	9,5	11	12	38,97
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)	150	4,1	6	8,7	19,98
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	3,24
	КОМПЮТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная)	200	0,6	0,1	20,1	17,24
	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>600</b>	<b>18,8</b>	<b>18,7</b>	<b>66,1</b>	<b>95,95</b>
12 лет и старше	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная)	60	0,7	3,1	3,3	9,49
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль)	200	2	3,1	8,9	10,36
	МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль)	90	9,5	16,4	2,3	90,74
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	150	3,9	3,2	23,1	7,16
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	4,1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	6,85
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	5,65
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	16,73	
<b>Итого за обед:</b>		<b>905</b>	<b>23,5</b>	<b>27,3</b>	<b>97,5</b>	<b>151,08</b>

Класс	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	
7-11 лет	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ( помидоры)**	100	0,7	0,1	1,9	15,31
	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.)	110	9,5	11	12	38,97
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)	180	4,9	7,2	10,4	24,01
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	3,14
	КОМПЮТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная)	200	0,6	0,1	20,1	17,24
	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 завтрак:</b>		<b>680</b>	<b>20,6</b>	<b>20</b>	<b>73,5</b>	<b>107,38</b>
12 лет и старше	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоки, масло подсол., к-та лимонная)	100	1,2	5,1	5,5	15,81
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подсол., соль)	250	2,5	3,9	11,1	12,98
	МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло подсол., томатное пюре, мука пш., соль)	100	10,6	18,2	2,6	99,28
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	4,7	3,5	27,7	8,59
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	4,1
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	55	4,2	0,4	27,1	7,53
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	120	0,5	0,5	11,8	16,73	
<b>Итого за обед:</b>		<b>1045</b>	<b>27,2</b>	<b>32,3</b>	<b>111,3</b>	<b>171,48</b>

допускается выдача иных фруктов.  
допускается выдача иных овощей  
приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.  
питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов

