ИГНАТКИНА Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, Наталия Алексана Том, числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов На « 6 » 2023 год.

Неделя 1748 Цень 3	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ,	Вес Пищевые вещества					
Среда	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, 147003 В ТОВ В ТО	блюда, г	Белки	Жиры	Углевод ы		Цена, руб
Вавтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)**	60	0,4	0,1	1,1	6,6	9,18
Sub-i pun	ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.)	110	9,5	11	12	166,5	45,37
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)	150	4,1	6	8,7	105	19,98
	СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш.,						
	петрушка, сахар, соль)	30	0,3	1	1,4	15,7	3,24
	КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная)	200	0,6	0,1	20,1	84	17,24
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
Ітого за зав	Production of the Control of the Con	600	18,8	18,7	66,1	489,2	102,35
Эбел	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон)	60	0,7	0,1	4,4	23,6	9,51
ОСД	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)	200	2,1	4,1	10,6	87,6	11,96
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.)	200	13,3	17,5	29,8	430,9	90,33
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	200	0,2	0,2	23,8	98	20,08
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	4,04
	ПРЯНИКИ п (промышленное производство)***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	4,7
Итого за об		745	22,4	23,5	113,1	858,4	146,1
Неделя 1	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с	ОВЗ, дет	и-инвал	иды			
	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с	Вес		иды цевые вег			
День 3	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с Наименование блюда		Пиц		цества Углевод ы	ЭЦ,	Цена, руб
День 3 Среда		Bec	Пиц	цевые вег	Углевод	100000000000000000000000000000000000000	1000000
Неделя 1 День 3 Среда Завтрак	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн	Вес блюда, г	Пиц Белки	жиры	Углевод ы	ккал	руб 15,31
День 3 Среда	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.)	Вес блюда, г	Пиц Белки 0,7	Жиры 0,1	Углевод ы 1,9	ккал 11	руб 15,31 45,37
День 3 Среда	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш.,	Вес блюда, г 100	Пиц Белки 0,7 9,5	Жиры 0,1	Углевод ы 1,9	ккал 11 166,5	руб 15,31 45,37 24,01
День 3 Среда	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)	Вес блюда, г 100 110 180	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9	жиры 0,1 11 7,2	Углевод ы 1,9 12 10,4	ккал 11 166,5 126,1	руб 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24
День 3 Среда	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная)	Вес блюда, г 100 110 180	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9	жиры 0,1 11 7,2	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4	ккал 11 166,5 126,1 15,7	руб 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24
День 3 Среда	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 110 180 30 200	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4 20,1	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48
День 3 Среда Завтрак	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,1 0,3	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20	Пит Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2	9y6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак: САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20 680	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)**  ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.)  ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)  СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль)  КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная)  ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)  Втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон)  РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль)  РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн.,	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20 680 110	Пил Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44
День 3 Среда Вавтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.)	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20 680 110	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1	Углевод ы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20 680 110 250	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,77 20,08
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 180 200 40 250 220 200 40	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8	11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,77 20,08 5,48
День 3 Среда Завтрак Итого за за	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 180 30 200 40 20 680 110 250 220 40 40 40 40	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3 3,2	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2 0,3 0,6	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8 19,7 16	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6 82,4	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,77 20,08 5,48 6,46
День 3 Среда Завтрак Итого за за Обед	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) втрак:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство)	Вес блюда, г 100 180 30 200 40 20 680 110 250 200 40 40 20 60 60 40 40 20 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3 3,2 1,1	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2 0,3 0,6 0,9	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8 19,7 16 14,8	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6 82,4 73,2	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,7' 20,00 5,48 6,46 4,7
День 3 Среда Завтрак Итого за за Обед	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ВТРАК:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь, капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, отурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство)***	Вес блюда, г 100 180 30 200 40 20 680 110 250 220 40 40 40 40	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3 3,2	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2 0,3 0,6	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8 19,7 16	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6 82,4	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,7' 20,00 5,48 6,46 4,7
День 3 Среда Завтрак Итого за за Обед	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ВТРАК:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, отурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство)***	Вес блюда, г 100 180 30 200 40 20 680 110 250 200 40 40 20 60 60 40 40 20 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	Пиц Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3 3,2 1,1 26,1	жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2 0,3 0,6 0,9	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8 19,7 16 14,8	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6 82,4 73,2	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,77 20,08 6,48 4,7 163,0
День 3 Среда Завтрак	Наименование блюда  ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  ВТРАК:  САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь, капуста б/к, яблоко, лимон) РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, отурцы соленые, соль) РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство) ПРЯНИКИ п (промышленное производство)***	Вес блюда, г 100 110 180 30 200 40 20 680 110 250 200 40 40 20 880	Пип Белки 0,7 9,5 4,9 0,3 0,6 3 1,6 20,6 1,3 2,6 14,7 0,2 3 3,2 1,1	шевые вен Жиры 0,1 11 7,2 1 0,1 0,3 0,3 20 0,2 5,1 19,2 0,2 0,3 0,6 0,9 26,5	Углеводы 1,9 12 10,4 1,4 20,1 19,7 8 73,5 8,1 13,3 32,8 23,8 19,7 16 14,8 128,5	ккал 11 166,5 126,1 15,7 84 93,6 41,2 538,1 43,3 109,5 473,8 98 93,6 82,4 73,2 973,8	py6 15,31 45,37 24,01 3,14 17,24 5,48 3,23 113,7 17,44 12,1 96,77 20,08 6,46 4,7 163,0

<sup>\*\* -</sup> допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

<sup>\*\*\* -</sup> допускается выдача иных кондитерских изделий