

УТВЕРЖДАЮ  
ИП Игнаткина И.А.

И.А. Игнаткина

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На « 6 » декабря 2024 год.

Неделя	День	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
				Белки	Жиры	Углев. оды		
Неделя I		Обучающиеся 7-11 лет,						
День 5		Пятница						
Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)		60	1	3,6	4,9	56,4	6,69
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза конс., вода, масло подс., соль)		180	12,5	13,9	32,2	294,8	91,67
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)		200	2,8	2,5	13,6	88	18,42
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)		20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*		100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
	Итого за завтрак:		580	20,2	20,7	76	565,2	140,43
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**		60	0,5	0,1	1	6,6	15,56
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)		200	1,5	3,5	5,6	60	12,8
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)		100	12,6	15,2	8,1	265,4	72,43
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек конс., масло сл., соль)		150	4,1	5,8	23,8	112,9	51,68
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)		200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
Итого за обед:		795	26,3	25,7	97,3	720	185,51	
Неделя I		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 5		Пятница						
Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)		100	1,6	6	8,2	94	11,16
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза конс., вода, масло подс., соль)		200	13,9	15,4	35,8	327,6	95,75
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)		180	2,5	2,3	12,2	79,2	16,62
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)		20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*		100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
	Итого за завтрак:		640	23,4	24,5	91,4	673,6	149,92
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**		100	0,8	0,1	1,7	11	25,93
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)		250	1,9	4,4	7	75	16,09
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)		110	13,8	16,7	8,9	292	79,67
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек конс., масло сл., соль)		200	5,5	7,7	31,8	150,5	68,76
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)		200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)		50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
Итого за обед:		950	30	30,1	110,2	813,9	224,3	
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода, сахар, масло сл., яйца, соль, дрожжи)		150	8	6,8	44,8	273	26,35
	КЕФИР (промышленное производство)		200	5,8	5	8	106	24,8
Итого за полдник:		350	13,8	11,8	52,8	379	51,15	

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - 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.