

УТВЕРДЯЮ

ИП Игнаткина Н.А.



СОГЛАСОВАНО

директором МБОУ

№ 21

от 19 сентября 2024 года

## Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На «19» сентября 2024 год.

Обучающиеся 7-11 лет

Неделя 1

День 4  
четверг

Завтрак

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста б/к, лук зеленый, сахар, лимонная к-та, масло подс., соль)  
 ВОК "МЯСО С ОВОЩАМИ" (мясо I кат., картофель, морковь, перец болгарский, лук репчатый, масло подс., томатная паста, вода, чеснок, соль)  
 КОМПЛЕКС ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)

Итого за завтрак

Обед

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)\*\*  
 СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подс., соль)  
 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (мясо I кат., хлеб пш., вода, сухари, масло подс., масло сл.)  
 КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)  
 ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)  
 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко)\*

Итого за обед

Неделя 1

День 4  
четверг

Завтрак

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста б/к, лук зеленый, сахар, лимонная к-та, масло подс., соль)  
 ВОК "МЯСО С ОВОЩАМИ" (мясо I кат., картофель, морковь, перец болгарский, лук репчатый, масло подс., томатная паста, вода, чеснок, соль)  
 КОМПЛЕКС ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)

Итого за завтрак

Обед

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)\*\*  
 СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло подс., соль)  
 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (мясо I кат., хлеб пш., вода, сухари, масло подс., масло сл.)  
 КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)  
 ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ (вода, лимон, сахар)  
 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)  
 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)  
 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко)\*

Итого за обед

Подник

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пш., молоко, яйца, масло подс., сода)  
 КАКАО С МОЛОКОМ сг. (молоко сг., вода, какао-порошок)

Итого за подник:

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием юодированной соли.  
 Питание обучающихся осуществляется по принципам целившего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Вес блока, г	Пищевые вещества			Цена, руб
	Белки	Жиры	Углеводы	
60	0,90	3,00	5,30	53,00 9,72
200	16,40	17,30	24,50	319,30 119,84
200	0,00	0,00	19,40	77,40 4,86
20	1,50	0,10	10,00	47,40 1,44
500	1,30	0,20	8,50	40,80 1,68
60	20,1	20,6	67,7	537,9 137,54
200	0,50	0,10	1,50	8,40 7,26
100	2,00	3,10	8,90	71,40 7,53
100	14,50	20,10	12,60	289,30 59,94
150	3,90	3,20	23,10	137,10 5,74
200	0,10	0,00	21,70	90,00 6,67
50	3,80	0,30	25,10	118,40 3,60
35	2,30	0,30	14,80	71,40 2,94
120	0,50	0,50	11,80	53,30 12,41
915	27,6	27,6	119,5	839,3 106,09

Обучающиеся 12 лет и старше

Вес блока, г	Пищевые вещества			Цена, руб
	Белки	Жиры	Углеводы	
100	1,50	5,10	8,90	88,30 16,19
210	17,20	18,20	25,70	335,20 125,83
180	0,00	0,00	17,40	69,70 4,39
30	2,30	0,20	15,10	71,00 2,16
30	2,00	0,30	12,70	61,20 2,52
550	23	23,8	79,8	625,4 151,09
100	0,80	0,10	2,50	14,00 12,10
250	2,50	3,90	11,10	89,30 9,44
100	14,50	20,10	12,60	289,30 59,94
180	4,70	3,90	27,70	164,50 6,89
200	0,10	0,00	21,70	90,00 6,67
50	3,80	0,30	25,10	118,40 3,60
40	2,60	0,40	17,00	81,60 3,36
100	0,40	0,40	9,80	44,40 10,35
1020	29,4	29,1	127,5	891,5 112,35
150	7,1	6,9	25,1	189 37,47
200	3,8	3	24,4	141 22,35
350	10,9	9,9	49,5	330 59,82