

ЖДАЮ
Игнаткина Н.А. Н.А. Игнаткина

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

сезон: зима-весна

На «25» 04 2025 год.



WHO
ON ball w 21

Неделя 1		Обучающиеся 7-11 лет							
День 5		Наименование блюда		Пищевые вещества		ЭЦ, ккал			
Пятница		САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)		Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Цена, руб	
Завтрак	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	113,05		
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (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 (мандалины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	21,42		
		580	20,2	20,7	76	565,2	165,55		
Итого за завтрак:									
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)и (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	25,8		
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб или, масло сл., соль)	100	12,6	15,2	8,1	265,4	79,63		
	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:									
Неделя 1		Обучающиеся 12 лет и старше							
День 5		Наименование блюда		Вес блюда, г	Пищевые вещества	ЭЦ, ккал			
Пятница		САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)		100	1,6	6	8,2	94	11,16
Завтрак	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	124,85		
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (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 (мандалины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	21,42		
		640	23,4	24,5	91,4	673,6	182,76		
Итого за завтрак:									
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)и (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	32,25		
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб или, масло сл., соль)	110	13,8	16,7	8,9	292	83,82		
	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:									

Итого за обед:

* - допускается выдача иных фруктов.

** - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием подкисленной соды. Питание, обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключающих продукты с раздражающими свойствами.