



**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**  
На « 02 » февраля 2024 год.

Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
День 11	Пятница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углевод. оды	
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репч., масло подсолн. соль)	60	0,3	3,7	4,6	15,19
		ПЮФ ИЗ мяса (свинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подсолн. соль)	160	11,7	13,52	27,68	68,7
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	4,1
		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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	110	0,4	0,4	10,8	19,44
Итого за завтрак:			580	16,6	18,22	75,38	114,77
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (помидоры)**	60	0,5	0,1	1	14,82
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	12,8
		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подсолн. соль)	100	14,9	18	30,5	80,69
		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	150	3,9	3,2	23,1	7,16
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	20,54
		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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	120	0,5	0,5	11,8	16,73
Итого за обед:			880	26,2	26	115	160,08
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды					
День 11	Пятница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углевод. оды	
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репч., масло подсолн. соль)	100	0,4	6,1	7,6	15,19
		ПЮФ ИЗ мяса (свинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подсолн. соль)	200	14,6	16,9	34,6	85,58
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	4,1
		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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	17,68
Итого за завтрак:			650	19,6	24	84,3	129,89
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (помидоры)**	100	0,8	0,1	1,7	24,7
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	16,09
		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подсолн. соль)	110	16,4	19,8	33,6	88,75
		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	4,7	3,5	27,7	8,59
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	20,54
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	4,11
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	6,46
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	120	0,5	0,5	11,8	16,73
Итого за обед:			1010	29,2	29	124,8	185,97
Полдник		ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пш., молоко, яйца, масло подсолн. сода)	150	7,1	6,9	25,1	33,67
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,8	3	24,4	17,48
Итого за полдник:			350	10,9	9,9	49,5	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.