

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.

Н.А. Игнаткина

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На «29» 01 2025 год.

Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет					
День 3	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак		ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	60	1,1	5,3	4,6	19,8
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль)	150	13,5	11,6	3,5	84
		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
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	13,94
		ПРЯНИКИ (промышленное производство)***	20	1,1	0,9	14,8	4,7
Итого за завтрак:			560	19,4	18,6	67,7	147,09
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль)	60	0,8	3,7	4,6	3,99
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	200	5	2,9	11,7	21,71
		ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,1	13,8	11,4	52,32
		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	155	4,2	4	25,8	7,76
		ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	1,55
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	5,48
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46
Итого за обед:			805	27,5	25,4	98,5	99,27
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше					
День 3	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак		ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	100	1,9	8,9	7,7	33
		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль)	200	16,6	13,4	4,6	94,05
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	20,54
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	2,74
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	3,23
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	13,94
		ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,6	0,7	15,5	3,17
Итого за завтрак:			660	23,6	24,1	75,6	170,67
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль)	100	1,4	6,1	7,6	6,64
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль)	250	6,3	3,6	14,6	27,13
		ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,1	13,8	11,4	52,32
		КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	180	4,9	4,7	30	9
		ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	1,55
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	6,16
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	6,46
Итого за обед:			925	30,5	29,3	111	109,26

* - допускается выдача иных фруктов.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

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.