УТВЕРЖДАГ ИП Игнатына Вп. Игна 522 Н. Англаскина

Александровно *****

общеобрасов ЧАСОВАНО мого мыстор мьюго мыстор мьюго мыстор мьюго мыстор мьюго мыстор мьюго мыстор мьюго мыстор мы

13,8 11,8 52,8

350

379

51,15

Egoluna P.M.

Ежепневное меню основного (организованного) питания образоваться до представиться до представить до представиться до представиться до представ На «<u>6</u>» декабря _2024 год.

11 = - 10	٠٠ الم	Dn 12	40140	100 0 8	//		
Недеря 1	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВ	еси-инва	HANIL	OD 35	/		
День 3 2	3	102220		вые вец	тества]
Пятница	Наименование блюда	Bec	-COLUMN T		Углев	ЭП	
11.	V + BW3	блюда, г	Белки	Жиры	оды	ккал	Цена, ру
Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло						1 717
	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	0,3	7,5	38	17.68
Aroro as popres		580	20,2	20,7	7,5	565,2	140,43
Итого за завтра							
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,	200	1.5	2.5			10.0
	лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	12,8
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл.,	100	12.6	150	0.1	265.4	72.42
	соль) ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода,	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
		-	i	1	,		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	5,65
Итого за обед:		795	26,3	25,7	97,3	720	185,51
Неделя 1	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с О	ВЗ, дети-	инвали	ды			
День 5			Пищевые вещества				
Пятница	Наименование блюда	Bec	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,	
		блюда, г	релки	жиры	оды	ккал	Цена, ру
Завтрак Итого за 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
		640	23,4	24,5	91,4	673,6	149.92
итого за завтра Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**	100	0.8	0.1	1,7	11	25,93
ОССД	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь,	100	0,8	0,1	1,/	11	23,93
	лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	16,09
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл.,	1	1,5	7,7	- '	13	10,03
	соль)	110	13,8	16,7	8,9	292	79,67
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода,	110	15,0	10,7	0,5	272	77,07
	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		117	6.85
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)			 	24,6		, , ,
	ллед гланон (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
Итого за обед:		950	30	30,1	110,2	813,9	224,3
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода,	1.50	_	6.0	44.0	272	26.25
	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: * - допускается выдача иных фруктов.

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.

^{** -} допускается выдача иных овощей