**УТВЕРЖДАЮ** WIHATIMHARKINA WINGSOOOO S ИП Игнаткина

В жедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ

на «\_6-<sup>3</sup>ноября

PHMA Наталия Александровна Дим документе 28 б 9 14 234700 3 6 Неделя Обучающиеся 7-11 лет Пишевые вешества День 3 Bec Vener Наименование блюда Среда блюда, г Белки Жиры ЭЦ, ккал Цена, руб оды 6.53 43.70 12 2.80 3.50 0.00 СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство) Завтрак КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА(молоко, вода, пшено, рис, масло 50,03 200 7.40 12.00 34,80 278.00 сливочное, сахар) 200 0,10 0,00 9,90 40,20 1,54 ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный) 1,08 1.10 0,10 7,50 35,50 15 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) 30,60 1,26 6,40 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) 15 1,00 0,10 БЛИНЧИКИ из п/ф (блинчики промышленного производства, масло сл.) 45 1,80 3,60 12,20 88 90 10 69 1,30 8,30 49,10 4,36 15 1,10 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство) 75,49 502 20.6 79.1 566 15,3 Итого за завтрак 5,00 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль)

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук 56 10 10,01 0.80 3,70 60 Обел 16,78 200 4,60 4,30 15,10 117,70 репчатый, масло подс., соль) ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., 110 11,10 13,80 11,40 204.60 51,01 вода, томатное пюре, сметана, соль) РАГУ ИЗ ОВОШЕЙ (картофель, капуста, морковь, лук репч., масло подс., томатное 21,29 180 3,40 16.80 121.50 5,00 **КОМПО** КАІЗФЕ**НЕЖИЖ** ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) (яблоки, вода, сахар, лимонная к-200 0,20 0,20 27,00 111.10 6.70 20,10 94,70 2.88 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) 40 3,10 0,20 2,52 30 2,00 0,30 12,70 61,20 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) 111,19 820 25.2 108.1 27,5 Итого за обед: Неделя 1 Обучающиеся 12 лет и старше Пищевые вещества Лень 3 Bec Наименование блюда Углев Среда Жиры ЭЦ, ккал Цена, руб оды 8.16 54.60 15 3 50 4 40 0.00 Завтрак СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство) КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА (молоко, вода, пшено, рис, масло 41,70 333,20 56,43 240 8.90 14,40 сливочное, сахар) 0,00 9,90 40,20 1.54 200 0,10 ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный) 0,20 15,10 71,00 2,16 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) 30 2,30 1,30 8,50 40.80 1,68 20 0.20 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) 88,90 10,69 12.20 3 60 БЛИНЧИКИ из п/ф (блинчики промышленного производства, масло сл.) 45 1.80 4,36 МОЛОКО СГУШЕННОЕ (промышленное производство) 15 1,10 1,30 8,30 49,10 85.02 24,1 95,7 677,8 565 19 Итого за завтрак 100 1,40 6,10 8,30 93,50 16,68 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль) Обед СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук 147,20 20.97 250 5,70 5,40 18,90 репчатый, масло подс., соль) . ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., 55,60 223,20 120 12,10 15,00 12,50 вода, томатное пюре, сметана, соль) РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, капуста, морковь, лук репч., масло подс., томатное 23.69 200 3,80 5,60 18,70 135.10 пюре, мука, сахар, соль) КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) (яблоки, вода, сахар, лимонная к-27,00 111,10 6,70 0,20 0.20 200 та) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) 25,10 3.60 50 3.80 0.30 118.40 2,00 0,30 12,70 61,20 2.52 ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) 30 950 29 32,9 889,7 129,76 Итого за обед:

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

сахар, дрожжи сухие, яйца, масло подс., соль)

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастеризованное)

Полдник

Итого за полдник:

Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

160

200

360

8.2

5.9

14,1

48

9.8

57,8

5,1

9,1

260,3

110,5

370,8

25,00

21,04

46,04

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОШКОЙ (картофель, лук репчатый, мука пш., вода,