

УТВЕРЖДАЮ
ИП Чаушева



меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 1 (понедельник)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
		Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	40	0,76	3,56	3,08	47,60	9,04
	ГУЛЯШ (мясо 1 кат., лук, томат, растит. масло)	80	11,88	11,88	2,47	164,19	64,61
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макарроны, вода, соль)	130	4,61	2,95	29,43	162,75	6,53
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,6
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,48	0,16	9,54	45,59	1,99
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		590	20,55	19,19	75,72	561,18	96,9
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук, огурцы соленые, вода)	200	1,78	3,21	13,13	89,01	11,83
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	60	0,95	3,06	4,94	52,58	6,59
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ) (мясо 1кат., хлеб, масло подсолн.)	90	14,37	13,38	13,10	230,00	71,87
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, сахар, соль, масло сливочное)	150	2,20	4,40	25,50	150,00	9,83
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	1,99	0,36	10,02	52,20	2,59
Итого за обед:		765	25,24	25,07	105,51	752,51	122,41
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ДРОЖ. ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ) (промышленное производство)	100	6,03	2,50	51,54	253,27	27,16
	КЕФИР 2,5 ЖИР. (промышленное производство)	200	5,80	5,00	8,00	100,00	40,5
Итого за полдник:		300	11,83	7,50	59,54	353,27	67,66

Неделя 1 День 1 (понедельник)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
		Белки	Жиры	Углеводы			
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	11,28
	ГУЛЯШ (мясо 1 кат., лук, томат, растит. масло)	85	12,61	12,57	2,61	174,13	68,69
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макарроны, вода, соль)	150	5,20	2,61	33,25	177,48	6,56
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,6
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		635,00	22,77	20,52	84,51	617,85	104,19
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук, огурцы соленые, вода)	250	2,24	4,08	16,43	117,72	14,31
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	100	1,60	5,10	8,24	87,63	10,99
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ) (мясо 1кат., хлеб, масло подсолн.)	100	15,96	14,82	14,56	255,27	79,86
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, сахар, соль, масло сливочное)	180	2,64	5,28	30,60	180,00	11,81
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	1,99	0,36	10,02	52,20	2,59
Итого за обед:		900	28,75	30,34	121,06	882,94	139,75
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ДРОЖ. ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ) (промышленное производство)	65	3,83	1,61	32,96	162,06	19,53
	КЕФИР 2,5 ЖИР. (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	40,5
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	200	5,8	5,00	8,00	100,00	10,4
Итого за полдник:		365	10,43	6,81	48,46	300,06	70,43

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами
Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.
Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 2 (вторник)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (промышленное производство)	50	1,50	0,10	3,15	19,40	15,99
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (минтай, вода, морковь, томат, масло подсолн., соль, сахар)	90	9,83	3,64	3,71	87,81	25,07
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)	140	2,96	4,92	19,99	136,52	21,52
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:		535	18,09	17,34	77,9	542,05	83,53
обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, вода, масло подсолн., соль, сметана)	200	1,58	4,60	9,94	89,69	14,79
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	60	0,84	3,66	4,97	56,07	8,63
	КУЛЕШ С МЯСОМ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ (крупа перловая, вода, мясо 1 кг., лук, масло подсолн.)	190	14,32	13,01	20,30	255,46	69,93
	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар)	200	3,75	3,01	24,42	141,00	15,18
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	25	1,88	2,45	18,60	104,25	6,19
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,22	0,23	14,32	68,39	2,99
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		830	27,05	27,46	108,4	796,36	130,26
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ (крупа гречневая, молоко)	150	6,34	9,02	24,72	206,00	22,8
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (хлеб, масло сливочное)	40	2,30	9,12	15,50	153,40	9,63
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
Итого за полдник:		390	8,80	18,15	55,14	420,96	37,26

Неделя 1 День 2 (вторник)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (промышленное производство)	60	1,80	0,12	3,78	23,28	19,2
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (минтай, вода, морковь, томат, масло подсолн., соль, сахар)	120	13,13	4,91	4,99	117,56	32,55
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)	140	2,96	4,92	19,99	136,52	21,52
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,22	0,23	14,32	68,39	2,99
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за завтрак:		585	22,40	18,73	83,87	595,78	95,15
обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, вода, масло подсолн., соль, сметана)	250	1,98	5,75	12,41	112,12	17,88
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	100	1,42	6,09	8,28	93,46	14,39
	КУЛЕШ С МЯСОМ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ (крупа перловая, вода, мясо 1 кг., лук, масло подсолн.)	220	16,55	15,11	23,51	296,04	80,93
	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар)	200	3,75	3,01	24,42	141,00	15,18
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	25	1,88	2,45	18,60	104,25	6,19
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН* (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		960	31	33,22	122,16	919,55	151,12
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ (крупа гречневая, молоко)	200	8,46	12,05	32,92	274,64	31,42
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (хлеб, масло сливочное)	40	2,30	9,12	15,50	153,40	9,63
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
Итого за полдник:		440	10,92	21,18	63,34	489,6	45,88

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 3 (среда)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с повидлом (творог, крупа манная, сахар, яйца, масло сливочное, сметана, повидло)*	155	12,96	7,37	38,03	273,78	48,86
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	11,39
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за завтрак:		500	19,48	20,26	79,94	586,97	94,82
обед	СУП С КРУПКОЙ И ТОМАТОМ (рис, лук, томат, масло подсолн., соль, вода)	200	1,41	3,09	12,81	84,86	3,92
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ) (промышленное производство)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	6,24
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ (мясо 1 кат., масло подсолн., картофель, морковь, томат, лук, мука)	200	17,23	21,99	18,15	339,83	63,69
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО (сок вишневый, крахмал картофельный, сахар, вода)	200	0,69	0,19	41,88	172,72	15,08
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	1,99	0,36	10,02	52,20	2,59
Итого за обед:		730	24,76	26,00	102,97	748,59	95,51
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ (промышленное производство)	100	5,10	2,50	30,00	163,00	30,52
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай, сахар, молоко, вода)	200	1,51	1,21	17,05	85,44	8,19
Итого за полдник:		300	6,61	3,71	47,05	248,44	38,71

Неделя 1 День 3 (среда)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с повидлом (творог, крупа манная, сахар, яйца, масло сливочное, сметана, повидло)	170	14,65	8,31	39,71	296,16	51,64
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	11,39
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,22	0,23	14,32	68,39	2,99
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	140	1,12	0,28	10,50	53,20	14,56
Итого за завтрак:		560	21,86	21,32	87,01	635,95	102,26
обед	СУП С КРУПКОЙ И ТОМАТОМ (рис, лук, томат, масло подсолн., соль, вода)	250	1,76	3,90	16,02	106,52	4,76
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ) (промышленное производство)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	10,4
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ (мясо 1 кат., масло подсолн., картофель, морковь, томат, лук, мука)	230	19,81	25,24	20,85	390,30	73,24
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО (сок вишневый, крахмал картофельный, сахар, вода)	200	0,69	0,19	41,88	172,72	15,08
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,32	0,42	11,69	60,90	3,02
Итого за обед:		855	28,34	30,16	111,23	834,62	110,49
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ (промышленное производство)	75	3,83	1,88	22,51	122,33	23,9
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	13,2
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай, сахар, молоко, вода)	200	1,51	1,21	17,05	85,44	8,19
Итого за полдник:		375	5,74	3,49	49,36	254,77	45,29

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами
 Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.
 Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 4 (четверг)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	40	1,20	0,08	2,52	15,52	11,88
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (мясо 1 кат., хлеб, молоко, масло сливочное, сыр, соус молочный)	85	10,96	14,13	9,15	207,83	38,82
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, лук, капуста, масло подсолн., томат)	160	3,00	4,57	18,26	127,53	24,82
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,98
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,58	34,80	1,73
	Итого за завтрак:	530	18,49	19,22	63,46	504,23	84,73
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука, яйца, вода, соль, картофель, лук, масло подсолн.)	200	2,56	4,61	14,01	107,69	6,39
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	7,8
	БЕФСТРОГАНОВ (мясо 1 кат., лук, масло подсолн., мука, сметана, томат, соль)	90	14,08	15,69	5,26	226,68	82,75
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупя ячневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное)	150	5,13	5,74	25,07	172,81	16,24
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	16,2
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	13,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,22	0,23	14,32	68,39	2,99
Итого за обед:	860	28,01	27,03	104,56	789,87	148,15	
полдник	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ (макароны, вода, сыр, масло сливочное)	100	5,57	5,94	24,11	172,68	16,94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
Итого за полдник:	300	7,07	7,24	46,51	279,68	29,27	

Неделя 1 День 4 (четверг)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	60	1,80	0,12	3,78	23,28	17,82
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (мясо 1 кат., хлеб, молоко, масло сливочное, сыр, соус молочный)	100	12,86	16,66	10,57	243,90	44,57
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, лук, капуста, масло подсолн., томатный соус)	180	3,38	5,17	20,51	143,52	28,25
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,98
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	Итого за завтрак:	600	22,45	22,53	74,83	595,54	101,27
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука, яйца, вода, соль, картофель, лук, масло подсолн.)	250	3,11	5,75	16,66	130,72	7,17
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	13
	БЕФСТРОГАНОВ (мясо 1 кат., лук, масло подсолн., мука, сметана, томат, соль)	100	15,64	17,40	5,86	251,67	91,94
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупя ячневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное)	180	6,17	6,91	30,09	207,42	19,49
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	16,2
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	15,84
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
Итого за обед:	1015	32,09	31,15	118,85	901,59	169,78	
полдник	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ (макароны, вода, сыр, масло сливочное)	200	11,15	11,87	48,20	345,34	34,88
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
Итого за полдник:	400	12,65	13,17	70,60	452,34	47,21	

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами
 Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.
 Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 5 (пятница)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	50	0,71	3,05	4,14	46,73	6,77
	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томат, масло сливочное, мука)	100	9,59	11,30	11,52	186,18	53,56
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	140	4,12	4,77	18,65	133,77	9,2
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		635	19,35	20,34	84,84	604,41	100,35
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода)	200	1,02	4,07	7,63	71,34	10,49
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) (морковь, лук, томат, масло подсолн., сахар)	60	1,24	2,98	6,26	58,00	8,11
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (минтай, лук, молоко, масло сливочное, мука, вода)	220	17,93	16,94	20,68	307,84	51,16
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		845	26,19	24,80	101,87	741,59	93,47
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог, манка, сахар, яйца, масло сливочное, сметана)	100	11,88	9,88	13,44	193,27	42,88
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
Итого за полдник:		300	12,04	9,89	28,36	254,83	47,71

Неделя 1 День 5 (пятница)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	60	0,84	3,66	4,97	56,07	8,63
	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томат, масло сливочное, мука)	115	11,57	13,19	13,41	218,69	62,74
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	150	4,43	5,16	19,98	143,83	9,64
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		675	22,1	23,3	90,6	665,0	112,26
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода)	250	1,27	5,07	9,54	89,18	12,71
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) (морковь, лук, томат, масло подсолн., сахар)	100	2,06	4,97	10,46	96,79	13,52
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (минтай, лук, молоко, масло сливочное, мука, вода)	250	20,27	17,57	23,12	332,65	63,34
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		965	29,60	28,42	110,42	823,03	113,27
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог, манка, сахар, яйца, масло сливочное, сметана)	200	23,72	19,62	26,74	384,77	85,54
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
Итого за полдник:		400	23,88	19,63	41,66	446,33	90,37

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами
 Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.
 Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 1 День 6 (суббота)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек зеленый консерв., яблоки, лук, масло подсолн.)	60	0,99	2,51	4,87	46,17	11,4
	ГУЛЯШ (мясо 1 кат., лук, томат, растит. масло)	85	12,61	12,57	2,61	174,13	68,69
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макароны, вода, соль)	150	5,20	2,61	33,25	177,48	6,55
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,6
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	ЯБЛОКО* (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		645	22,81	18,58	85,53	604,52	104,29
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук, огурцы соленые, вода)	250	2,24	4,08	16,43	111,72	14,31
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	100	1,60	5,10	8,24	87,63	10,99
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ) (мясо 1кат., хлеб, масло подсолн.)	100	15,96	14,82	14,56	255,27	79,86
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, сахар, соль, масло сливочное)	180	2,64	5,28	30,60	180,00	11,81
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	1,99	0,36	10,02	52,20	2,59
Итого за обед:		900	28,75	30,34	121,06	876,94	139,75
полдник	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко, вода, мука, яйца, соль, сахар, масло сливочное)	200	4,88	4,34	16,04	123,33	16,32
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр, масло сливочное, хлеб)	50	5,76	9,43	15,46	170,60	17,28
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (промышленное производство)	200	1,00	0,20	19,80	86,00	16,2
Итого за полдник:		450	11,64	13,97	51,3	379,93	49,8

ЯБЛОКО* - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН* - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 1 (понедельник)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	40	0,76	3,56	3,08	47,60	9,04
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (мясо 1 кат., лук, яйца, масло подсолн., томат)	100	11,50	12,15	10,00	194,68	57,57
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, соль, сахар, масло сливочное)	145	3,99	3,65	24,93	148,44	9,13
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ) (вишня, вода, сахар, лимонная кислота)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	14,23
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:		530	19,73	19,87	75,25	560,74	94,19
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (макароны, картофель, морковь, лук, томат, масло подсолн., вода, соль)	200	2,13	3,23	14,56	96,01	8,65
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук, масло подсолн.)	60	0,52	3,07	1,57	36,98	6,63
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ (мясо 1 кат., морковь, картофель, горошек зеленый, томат, мука, лук, вода)	200	16,81	16,78	15,93	282,03	99,54
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	4,95
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,52
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
ЯБЛОКО * (промышленное производство)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	15,84	
Итого за обед:		865	26,16	26,13	100,86	748,75	144,23
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ (пшено, вода, молоко, сахар, масло сливочное)	150	5,24	8,18	27,08	203,22	19,65
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	15	1,11	0,12	7,15	34,19	1,89
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	16,2
Итого за полдник:		365	7,32	8,3	58,87	344,11	37,84

Неделя 2 День 1 (понедельник)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	50	0,95	4,45	3,85	59,50	11,31
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (мясо 1 кат., лук, яйца, масло подсолн., томат)	110	12,90	13,38	11,08	215,71	63,63
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, соль, сахар, масло сливочное)	160	4,40	4,01	27,57	163,92	10,06
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ) (вишня, вода, сахар, лимонная кислота)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	14,23
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за завтрак:		570	22,07	22,41	81,41	617,85	103,89
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (макароны, картофель, морковь, лук, томат, масло подсолн., вода, соль)	250	2,67	4,07	18,22	120,45	10,47
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук, масло подсолн.)	100	0,86	5,11	2,61	61,63	11,05
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ (мясо 1 кат., морковь, картофель, горошек зеленый, томат, мука, лук, вода)	220	18,49	18,44	17,50	310,24	109,51
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	25	1,88	2,45	18,60	104,25	6,19
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,52
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
ЯБЛОКО * (промышленное производство)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	15,84	
Итого за обед:		980	29,10	31,16	110,85	846,90	161,73
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ (пшено, вода, молоко, сахар, масло сливочное)	200	6,98	10,91	36,05	270,95	26,22
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	16,2
Итого за полдник:		425	9,80	11,10	72,62	434,64	44,92

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 2 (вторник)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества			ЭЦ,ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	50	0,55	0,00	1,20	7,00	6,5
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо 1 кат., картофель, лук, томат)	175	16,54	16,55	17,30	284,44	93,01
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:	МАНДАРИН * (промышленное производство)	80	0,64	0,16	6,00	30,40	8,32
обед		550	21,48	17,14	75,47	545,36	119,43
	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ (картофель, крупа гречневая, морковь, лук, вода)	200	4,72	2,08	20,24	119,20	13,42
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	60	1,14	5,34	4,62	71,40	13,56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (мясо 1 кат., рис, лук, сметана, томат)	90	9,52	11,19	10,44	182,64	51,45
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ (макаронны, вода, морковь, лук, томат)	150	5,13	6,40	31,73	205,66	8,33
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	11,96
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
Итого за обед:	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
полдник		745	25,18	26,74	108,04	777,69	102,95
	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ) (промышленное производство)	100	6,03	2,50	51,54	253,27	27,16
Итого за полдник:	КЕФИР 2,5 ЖИР. (промышленное производство)	200	5,80	5,00	8,00	100,00	40,5
		300	11,83	7,5	59,54	353,27	67,66

Неделя 2 День 2 (вторник)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества			ЭЦ,ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	7,8
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо 1 кат., картофель, лук, томат)	200	18,84	19,29	19,70	327,91	106,43
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,22	0,23	14,32	68,39	2,99
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за завтрак:	МАНДАРИН* (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
обед		615	24,76	20,02	83,67	617,93	137,16
	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ (картофель, крупа гречневая, морковь, лук, вода)	250	5,90	2,60	25,30	149,00	16,25
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	100	1,90	8,90	7,70	119,00	22,58
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (мясо 1 кат., рис, лук, сметана, томат)	100	10,58	12,45	11,56	203,34	57,26
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ (макаронны, вода, морковь, лук, томат)	180	6,15	7,67	38,05	246,84	10,02
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	11,96
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
Итого за обед:	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
полдник		890	30,31	33,47	130,78	951,16	123,77
	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ) (промышленное производство)	60	3,56	1,49	30,63	150,39	17,47
	МАНДАРИН* (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за полдник:	КЕФИР 2,5% ЖИР. (промышленное производство)	200	5,80	5,00	8,00	100,00	40,5
		360	10,16	6,69	46,13	288,39	68,37

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 3 (среда)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	50	0,71	3,05	4,14	46,73	6,77
	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (минтай, вода, морковь, томат, масло подсолн., соль, сахар)	90	9,83	3,64	3,71	87,81	25,07
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)	140	2,96	4,92	19,99	136,52	21,52
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ (сок вишневый, сахар, крахмал картофельный, вода)	200	0,69	0,19	38,01	157,24	14,96
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:		535	17,41	20,48	84,54	594,89	81,9
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (капуста, картофель, морковь, лук, томат, вода)	200	1,45	3,08	7,01	62,13	12,17
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	60	1,80	0,12	3,78	23,28	17,82
	МЯСО ТУШЕНОЕ (мясо 1 кат., морковь, лук, томат, масло подсолн., мука)	90	13,97	15,99	2,47	209,74	76,77
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, соль, сахар, масло сливочное)	150	4,12	4,31	25,74	158,07	9,75
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	15,6
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	15,84
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16	
Итого за обед:		880	27,04	24,55	100,45	739,60	153,61
полдник	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ И СГУЩЕН.МОЛОКОМ (сгущ.молоко, рис, вода, творог, сахар, яйца, масло сливочное, сметана)	100	5,56	7,70	30,31	214,24	23,92
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай, сахар, молоко, вода)	200	1,50	1,21	17,05	85,44	7,72
Итого за полдник:		300	7,06	8,91	47,36	299,68	31,64

Неделя 2 День 3 (среда)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсолн.)	70	0,99	3,07	5,80	54,63	9,88
	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (минтай, вода, морковь, томат, масло подсолн., соль, сахар)	120	13,13	4,91	4,99	117,56	32,55
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль, вода)	150	3,19	5,30	21,43	146,70	23,6
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ (сок вишневый, сахар, крахмал картофельный, вода)	200	0,69	0,19	38,01	157,24	14,96
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за завтрак:		600	21,56	22,21	90,59	651,42	94,99
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (капуста, картофель, морковь, лук, томат, вода)	250	1,81	3,89	8,78	78,11	14,73
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ (промышленное производство)	100	3,01	0,19	6,31	38,80	29,72
	МЯСО ТУШЕНОЕ (мясо 1 кат., морковь, лук, томат, масло подсолн., мука)	100	15,54	17,77	2,76	233,02	85,31
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, соль, сахар, масло сливочное)	180	4,96	5,20	30,91	190,10	11,75
	СОК АБРИКОСОВЫЙ (промышленное производство)	200	0,97	0,00	24,64	106,70	15,6
	ЯБЛОКО * (промышленное производство)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	15,84
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	1,99	0,36	10,02	52,20	2,59	
Итого за обед:		1015	31,35	28,16	111,88	835,11	179,03
полдник	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ И СГУЩЕН.МОЛОКОМ (сгущ.молоко, рис, вода, творог, сахар, яйца, масло сливочное, сметана)	200	10,18	14,05	55,70	392,41	43,8
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай, сахар, молоко, вода)	200	1,51	1,21	17,05	85,44	7,72
Итого за полдник:		400	11,69	15,26	72,75	477,85	51,52

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 4 (четверг)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ) (промышленное производство)	30	0,24	0,03	0,51	3,90	3,12
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (мясо 1 кат., молоко, хлеб, масло подсолн.)	75	10,50	11,08	9,57	180,29	29,9
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, лук, капуста, масло подсолн., томат)	150	2,89	4,48	17,83	124,44	23,8
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (промышленное производство)	200	1,00	0,20	19,80	86,00	16,2
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	25	1,88	2,45	18,60	104,25	6,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:		525	19,68	18,67	84,92	590,67	83,62
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука, яйца, вода, соль, картофель, лук, масло подсолн.)	200	2,56	4,61	14,01	107,69	6,39
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	60	0,95	3,06	4,94	52,58	6,59
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (мясо 1 кат., лук, морковь, томат, рис, масло подсолн.)	200	20,77	24,63	35,58	447,07	60,25
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за обед:		720	28,69	32,88	94,50	792,18	83,71
полдник	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (рис, вода, молоко, соль, сахар, масло слив.)	150	3,78	6,1	20,91	153,95	16,82
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	15	1,11	0,12	7,15	34,19	2,39
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
Итого за полдник:		365	6,39	7,52	50,46	295,14	31,53

Неделя 2 День 4 (четверг)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ) (промышленное производство)	50	0,40	0,05	0,85	6,50	5,2
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (мясо 1 кат., молоко, хлеб, масло подсолн.)	90	12,61	13,96	11,54	222,57	35,04
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, лук, капуста, масло подсолн., томат)	170	3,27	5,07	20,24	141,15	27,31
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (промышленное производство)	200	1,00	0,20	19,80	86,00	16,2
	ПЕЧЕНЬЕ (промышленное производство)	25	1,88	2,45	18,60	104,25	6,38
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
	Итого за завтрак:		570	21,75	22,00	87,73	640,25
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука, яйца, вода, соль, картофель, лук, масло подсолн.)	250	3,11	5,75	16,67	130,72	7,17
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	100	1,60	5,10	8,24	87,63	10,99
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (мясо 1 кат., лук, морковь, томат, рис, масло подсолн.)	230	23,88	28,37	40,92	514,57	69,3
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай, лимон, сахар, вода)	200	0,16	0,01	14,92	61,56	4,83
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,59
Итого за обед:		845	33,37	39,84	108,19	929,16	98,87
полдник	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (рис, вода, молоко, соль, сахар, масло слив.)	200	5,03	8,13	27,88	205,26	22,44
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,99
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко)	200	1,50	1,30	22,40	107,00	12,33
Итого за полдник:		425	8,38	9,62	62,21	369,25	37,76

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 5 (пятница)	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества			ЭЦ,ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ" (пшено,рис, молоко, масло сливочное)	200	8,36	7,68	47,44	293,37	27,75
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущ.молоком (молоко сгущ.,творог, рис, сахар,яйца, сметана, молоко,масло сливочное)	60	6,58	5,40	13,52	130,85	23,61
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай,вода,сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,6
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,48	0,16	9,54	45,59	1,99
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,32	0,24	6,68	34,80	1,73
Итого за завтрак:		510	17,89	21,73	91,98	638,66	67,03
обед	СУП С КРУПОЙ (картофель, пшено, морковь, лук, масло подсолн., вода)	200	1,49	4,20	9,79	83,04	6,74
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	7,8
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ (КОТЛЕТЫ) (минтай, хлеб, молоко, сметана, томат, масло подсолн.)	100	14,06	11,19	17,92	232,56	34,49
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, лук, морковь, томат, вода, масло подсолн.)	150	3,23	10,58	22,66	203,34	24,51
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты,вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,59	0,27	16,70	79,78	3,49
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН * (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		870	25,07	26,74	116,72	820,35	96,75
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ (промышленное производство)	100	4,60	4,00	26,80	162,00	40,96
	КЕФИР 2,5 ЖИР. (промышленное производство)	200	5,80	5,00	8,00	100,00	40,5
Итого за полдник:		300	10,4	9	34,8	262	81,46

Неделя 2 День 5 (пятница)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества			ЭЦ,ккал	Цена, руб.
Белки			Жиры	Углеводы			
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ" (пшено,рис, молоко, масло сливочное)	230	9,61	8,35	54,61	333,25	30,5
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущ.молоком (молоко сгущ.,творог, рис, сахар,яйца, сметана, молоко,масло сливочное)	70	7,56	5,53	14,23	138,84	25,56
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	9,35
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай,вода,сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,6
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
Итого за завтрак:		560	20,83	22,62	103,92	706,63	72,67
обед	СУП С КРУПОЙ (картофель, пшено, морковь, лук, масло подсолн., вода)	250	1,88	5,24	12,26	103,79	8,16
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР) (промышленное производство)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	13
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ (КОТЛЕТЫ) (минтай, хлеб, молоко, сметана, томат, масло подсолн.)	140	15,22	13,35	16,46	251,26	37,47
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, лук, морковь, томат, вода, масло подсолн.)	180	3,85	12,61	27,10	242,86	24,25
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты,вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН* (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		1035	28,05	32,01	125,52	916,32	106,59
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ (промышленное производство)	150	6,90	6,00	40,20	243,01	62,83
	КЕФИР 2,5 ЖИР. (промышленное производство)	200	5,80	5,00	8,00	100,00	40,5
Итого за полдник:		350	12,7	11	48,2	343,01	103,33

ЯБЛОКО * - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН * - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов
 На " _____ " _____ 2023 год.

Неделя 2 День 6 (суббота)	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук, масло подсолн.)	60	0,95	3,06	4,94	52,58	6,64
	ТЕФЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами (мясо 1 кат., рис, лук, томат, масло сливочное, мука)	120	13,37	13,77	14,85	235,3	62,88
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	150	4,43	5,16	19,98	143,83	9,64
	СОК ВИШНЕВЫЙ (промышленное производство)	200	1,36	0,39	22,12	98,94	16,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,85	0,19	11,93	56,99	2,5
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	ЯБЛОКО* (промышленное производство)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,4
Итого за завтрак:		680	24,0	23,3	91,57	678,14	110,41
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОГОВЫМИ (картофель, горох, лук, морковь, масло подсолн., соль, вода)	250	1,27	5,07	9,54	89,18	12,71
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) (промышленное производство)	100	2,06	4,97	10,46	96,79	13,52
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ (минтай, лук, молоко, масло сливочное, мука, вода)	250	20,27	17,57	23,12	332,65	63,34
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты, вода, сахар)	200	0,58	0,00	32,36	131,73	7,16
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	2,96	0,31	19,09	91,18	3,98
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	1,66	0,30	8,35	43,50	2,16
	МАНДАРИН* (промышленное производство)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	10,4
Итого за обед:		965	29,60	28,42	110,42	823,03	113,27
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог, крупа манная, сахар, яйца, масло слив., сметана, мука)	200	23,72	19,62	26,74	384,77	85,54
	ЧАЙ С САХАРОМ (чай, вода, сахар)	200	0,10	0,00	14,72	59,25	2,52
Итого за полдник:		400	23,82	19,62	41,46	444,02	88,06

ЯБЛОКО* - допускается замена иными фруктами МАНДАРИН* - допускается замена иными фруктами

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

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