



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На «23» 05 2025 год.

СОСТАВЛЕНО
Директор МБОУ

*Санята 13
Н.Н. Волкова*

Зима-весна

| Неделя 1 | Наименование блюда | Обучающиеся 7-11 лет | | | | ЭП, ккал | Цена, руб | | |
|-------------------|---|----------------------|------------------|----------|----------|----------|-----------|--|--|
| | | Вес блюда, г | Пищевые вещества | | | | | | |
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | | | |
| Завтрак | САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло 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 | 110,05 | | |
| | 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 (мандинки)* | 100 | 0,8 | 0,2 | 7,5 | 38 | 21,42 | | |
| Итого за завтрак: | | 580 | 20,2 | 20,7 | 76 | 565,2 | 162,55 | | |
| Обед | ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)** | 60 | 0,5 | 0,1 | 1 | 6,6 | 13,66 | | |
| | БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль) | 200 | 1,5 | 3,5 | 5,6 | 60 | 25,8 | | |
| | ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сг., соль) | 100 | 12,6 | 15,2 | 8,1 | 265,4 | 79,63 | | |
| | 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 | | |
| | 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 | 203,81 | | |
| Неделя 1 | Обучающиеся 12 лет и старше | | | | | | | | |
| День 5 | Наименование блюда | Вес блюда, г | Пищевые вещества | | | ЭП, ккал | Цена, руб | | |
| Пятница | Белки | | Жиры | Углеводы | | | | | |
| 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 | 124,75 | | |
| | 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 (мандинки)* | 100 | 0,8 | 0,2 | 7,5 | 38 | 21,42 | | |
| Итого за завтрак: | | 640 | 23,4 | 24,5 | 91,4 | 673,6 | 182,66 | | |
| Обед | ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)** | 100 | 0,8 | 0,1 | 1,7 | 11 | 22,76 | | |
| | БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль) | 250 | 1,9 | 4,4 | 7 | 75 | 33,1 | | |
| | ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль) | 110 | 13,8 | 16,7 | 8,9 | 292 | 83,82 | | |
| | ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, 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 | 24,6 | 117 | 6,85 | | |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 40 | 3,2 | 0,6 | 16 | 82,4 | 6,46 | | |
| | Итого за обед: | 950 | 30 | 30,1 | 110,2 | 813,9 | 242,29 | | |

* - 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