



На «09» мая 2025 года.

Возрастная категория 7-11 лет

Ведом 2 День 2 Вторник	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ ПОРЦИЯМИ (сезонные)	60	7,50	0,42	0,06	1,14	6,60
	или ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОРЦИЯМИ	60	7,50	0,48	0,06	1,02	6,60
	БЫТОЧКИ "АПЕТИТНЫЕ" (мясо 1 кат., хлеб пш., яйцо, вода, сыр, томаты, масло подсол., соль)	90	75,20	11,60	16,70	24,98	296,70
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	150	7,16	3,93	3,25	23,09	137,09
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	4,10	0,30	0,10	9,50	40,00
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	2,74	1,52	0,16	9,84	46,80
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20
	Итого за завтрак:	540	99,92	19,37	20,57	76,57	568,4
	или Итого за завтрак:	540	99,92	19,43	20,57	76,45	568,39
ОБЕД							
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста б/к, лук зеленый, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	60	8,43	0,87	3,61	5,05	56,43
	или САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кваш., лук репч., сахар, масло подсол.)	60	8,43	0,96	3,60	4,92	56,40
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, картофель, морковь, лук репч., макаронные изд., томатное пюре, масло подсол., соль)	200	20,67	2,32	3,32	9,76	78,18
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	90	41,57	12,56	8,51	6,51	153,42
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (вода, картофель, лук репч., морковь, лук репч., макаронные изд., томатное пюре, масло подсол., соль)	180	22,02	3,90	11,79	29,44	239,94
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	20,54	1,00	0,20	20,20	86,00
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	5,48	3,04	0,32	19,68	93,60
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20
	ВАФЛИ (промышленное производство)*	20	5,15	0,56	0,66	15,46	70,80
	Итого за обед:	810	127,08	25,85	28,71	114,12	819,57
	или Итого за обед:	810	127,08	25,94	28,7	113,99	819,54

Возрастная категория 12 лет и старше

Ведом 2 День 2 Вторник	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ ПОРЦИЯМИ (сезонные)	100	12,50	0,70	0,10	1,90	11,02
	или ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОРЦИЯМИ	100	12,50	0,80	0,10	1,70	11,00
	БЫТОЧКИ "АПЕТИТНЫЕ" (мясо 1 кат., хлеб пш., яйцо, вода, сыр, томаты, масло подсол., соль)	100	83,56	12,90	18,57	27,78	329,91
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	8,60	4,71	3,90	27,69	164,51
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	4,10	0,30	0,10	9,50	40,00
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	4,11	2,28	0,24	14,76	70,20
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	3,22	1,60	0,30	8,02	41,20
	Итого за завтрак:	630	116,09	22,49	23,21	89,65	656,84
	или Итого за завтрак:	630	116,09	22,59	23,21	89,45	656,82
ОБЕД							
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста б/к, лук зеленый, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	100	14,05	1,45	6,00	8,40	94,05
	или САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кваш., лук репч., сахар, масло подсол.)	100	14,05	1,60	6,00	8,20	94,00
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, картофель, морковь, лук репч., макаронные изд., томатное пюре, масло подсол., соль)	250	25,83	2,90	4,15	12,20	97,76
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый)	100	46,20	13,97	9,43	7,25	170,25
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (вода, картофель, лук репч., морковь, сметана, мука пш., масло подсол., соль)	200	24,47	4,33	13,00	32,64	265,21
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	20,54	1,00	0,20	20,20	86,00
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	6,85	3,80	0,40	24,60	117,00
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	4,83	2,40	0,45	12,03	61,80
	Итого за обед:	930	142,77	29,85	33,63	117,32	892,07
	или Итого за обед:	930	142,77	30	33,63	117,12	892,02

*- допускается замена на другие кондитерские изделия.

Приготовление пищи ведется с использованием водопроводной соли.

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