

**МЕНЮ (сентябрь-февраль)**  
организованное питание учащихся 1-5 классов

Четверг - первая неделя

Наименование	Вес (г) готового блюда	Цена	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Белки	Жиры	Угл.		А	В1	С	Е	Са	Ph	Mg	Fe
<b>Завтрак:</b>														
Запеканка рисовая с творогом с джемом	120/25		6,53	6,66	52,01	304	0,06	0,04	0,65	0,52	48,96	108,18	26,51	0,69
Бутерброд с маслом сладко-сливочным	27/10		2,30	9,12	15,50	154	0,65	0,03	0,00	0,61	6,90	21,40	3,94	0,38
Чай с сахаром витаминизированный	200		0,20	0,00	15,19	58	0,09	0,23	15,52	1,81	128,75	4,00	8,30	0,40
Яблоко свежее	60													
<b>Итого:</b>		<b>55-00</b>	<b>9,46</b>	<b>15,55</b>	<b>91,84</b>	<b>554</b>	<b>0,23</b>	<b>0,33</b>	<b>16,17</b>	<b>2,96</b>	<b>200,91</b>	<b>144,58</b>	<b>48,08</b>	<b>3,64</b>
<b>Завтрак ОВЗ:</b>														
Каша геркулесовая (жидкая) с маслом	200/3,3		8,46	8,84	46,82	303	0,06	0,18	1,25	0,20	160,3	207,75	56,79	1,7
Чай с сахаром	200		0,20	0,05	15,01	60	0,00	0,00	0,10	0,08	14,58	8,24	6,44	0,86
<b>Итого:</b>		<b>10-00</b>	<b>9,66</b>	<b>8,89</b>	<b>60,83</b>	<b>363</b>	<b>0,06</b>	<b>0,18</b>	<b>1,35</b>	<b>0,28</b>	<b>174,88</b>	<b>215,99</b>	<b>63,23</b>	<b>2,56</b>
<b>Обед МО, ОВЗ:</b>														
Борщ с фасолью на м/б со сметаной	250/10		3,99	4,03	13,16	128	0,21	0,07	7,56	0,29	53,11	146,59	37,87	1,46
Запеканка картофельная с мясом	119		16,02	14,08	31,98	328	0,21	0,21	8,00	0,79	35,07	218,20	59,70	2,87
Соус томатный на м/б	50													
Чай с сахаром с лимоном	200		0,20	0,05	15,01	60	0,00	0,00	0,10	0,08	14,58	8,24	6,44	0,86
Хлеб ржано-пшеничный	30		3,96	0,72	23,76	119	0,00	0,10	0,00	0,84	17,40	90,0	28,20	2,34
<b>Итого:</b>		<b>40-00</b>	<b>24,7</b>	<b>22,1</b>	<b>106,29</b>	<b>760</b>	<b>0,42</b>	<b>0,41</b>	<b>21,47</b>	<b>3,43</b>	<b>136,39</b>	<b>478,33</b>	<b>140,65</b>	<b>8,44</b>
<b>Обед ГПД:</b>														
Салат из соленых огурцов с репчатым луком и растительным маслом	60		0,52	3,07	1,57	37	0,00	0,01	3,33	1,39	13,97	16,94	8,06	0,36
Борщ с фасолью на м/б	250		3,99	4,03	13,16	128	0,21	0,07	7,56	0,29	53,11	146,59	37,87	1,46
Запеканка картофельная с мясом	121		16,02	14,08	31,98	328	0,21	0,21	8,00	0,79	35,07	218,20	59,70	2,87
Соус томатный на м/б	50													
Компот из свежих яблок	200		0,20	0,00	15,19	58	0,09	0,23	15,52	1,81	128,75	4,00	8,30	0,40

Хлеб ржано-пшеничный	30		3,96	0,72	23,76	119	0,00	0,10	0,00	0,84	17,40	90,0	28,20	2,34
<b>Итого:</b>		<b>80-00</b>	<b>24,77</b>	<b>22,15</b>	<b>107,09</b>	<b>763</b>	<b>0,50</b>	<b>0,42</b>	<b>29,61</b>	<b>3,74</b>	<b>140,44</b>	<b>474,27</b>	<b>142,12</b>	<b>8,54</b>
<b>Полдник:</b>														
Йогурт 2,0%	155,4		8,20	4,00	11,80	114	0,02	0,06	1,00	0,00	224,00	172,00	26,00	0,20
Булочка «Осенняя»	40		2,68	4,04	18,49	129	0,06	0,03	0,04	0,44	6,54	21,36	4,64	0,32
<b>Итого:</b>		<b>25-00</b>	<b>10,88</b>	<b>8,04</b>	<b>30,29</b>	<b>243</b>	<b>0,08</b>	<b>0,09</b>	<b>1,04</b>	<b>0,44</b>	<b>230,54</b>	<b>193,36</b>	<b>30,64</b>	<b>0,52</b>

**МЕНЮ (сентябрь-февраль)**  
организованное питание учащихся 6-11 классов

Четверг - первая неделя

Наименование	Вес (г) готового блюда	Цена	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества			
			Белки	Жиры	Угл.		А	В1	С	Е	Са	Ph	Mg	Fe
<b>Завтрак:</b>														
Запеканка рисовая с творогом с джемом	150/24		8,18	8,32	68,95	391	0,07	0,04	0,90	0,68	61,65	135,90	33,48	0,87
Бутерброд с маслом сладко-сливочным	27/10		2,30	9,12	15,50	154	0,65	0,03	0,00	0,61	6,90	21,40	3,94	0,38
Чай с сахаром витаминизированный	200		0,20	0,05	15,01	60	0,00	0,00	0,10	0,08	14,58	8,24	6,44	0,86
Яблоко свежее	65													
<b>Итого:</b>		<b>65-00</b>	<b>11,3</b>	<b>17,4</b>	<b>113,68</b>	<b>664,5</b>	<b>0,24</b>	<b>0,34</b>	<b>31,42</b>	<b>3,22</b>	<b>221,6</b>	<b>177,80</b>	<b>59,55</b>	<b>2,17</b>