



Ежедневное меню образовательного (образовательного) питания детей в интернатном учреждении  
и том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На « 20.02.2014 » 2014 год.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды								
Наименование	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль		
Запекан	КАША «ДРУЖБА» (овсяная, вода, сахар, жир, масло сливочное, сахар)	200	5,1	6,4	20,9	88	19,37	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (коровья) (промышленное производство)	18	4,2	5,3	0	64,4	10,00	
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (коровья) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3,00	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20,00	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,0	117	4,45	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,5	0,7	18	92,7	4,28	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>518</b>	<b>19,6</b>	<b>18,9</b>	<b>83,2</b>	<b>581,1</b>	<b>61,7</b>	
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОН) (томатный)**	60	0,4	0,1	1,1	6,6	8,08	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными (картофель, морковь, лук репчат., масло раст., фарш рыбы, яйца, соль)	200	1,9	6,4	14,9	124,4	22,56	
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ (мясо 1 кл., лук репчатый, хлеб пш., вода, сахар, сливочное масло раст., соль)	110	14,4	13,0	17,7	250,6	45,91	
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й сорт) (картофель, капуста б/к, морковь, лук репчат., томатное пюре, мука пш., соль)	150	3,4	5	16,3	121,5	28,80	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,66	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоки)*	100	0,8	0,3	9,8	49	15,46	
	<b>Итого за обед</b>		<b>920</b>	<b>26,9</b>	<b>26,2</b>	<b>111,9</b>	<b>791,8</b>	<b>133,69</b>

Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды								
Наименование	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль		
Запекан	КАША «ДРУЖБА» (овсяная, вода, сахар, жир, масло сливочное, сахар)	200	5,1	7,4	31	213,0	32,20	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (коровья) (промышленное производство)	21	5	6,2	0	75,2	12,35	
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (коровья) (промышленное производство)	8	0,1	5,8	0,1	32,9	4,70	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20,00	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	60	4,6	0,5	29,5	140,4	5,34	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,5	0,7	18	92,7	4,28	
<b>Итого за завтрак</b>		<b>564</b>	<b>21,9</b>	<b>23,1</b>	<b>93,2</b>	<b>663,1</b>	<b>69,01</b>	
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОН) (томатный)**	100	0,7	0,1	1,9	11	13,47	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными (картофель, морковь, лук репчат., масло раст., фарш рыбы, яйца, соль)	280	2,7	8,9	20,8	174,1	40,22	
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ (мясо 1 кл., лук репчатый, хлеб пш., вода, сахар, сливочное масло раст., соль)	120	15,7	14,8	19,3	273,4	57,51	
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й сорт) (картофель, капуста б/к, морковь, лук репчат., томатное пюре, мука пш., соль)	210	4	5,9	19,0	141,8	33,83	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,0	117	4,45	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	3,80	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоки)*	100	0,8	0,3	9,8	49	15,46	
<b>Итого за обед</b>		<b>1100</b>	<b>31,5</b>	<b>31,3</b>	<b>131,9</b>	<b>922,7</b>	<b>174,01</b>	

\* - допускается замена яблок фруктами  
 \*\* - допускается замена овощей соевыми  
 Подготовленное блюдо готовится с использованием пищевой соли.  
 Питание обучающихся осуществляется по принципу здорового питания, предусматривающим использование разнообразных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и использование продуктов с разнообразными свойствами.







Ежедневное меню основного (организационного) питания детей в лагере дневного пребывания  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На с. 6 от 10.06.2024 года.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Секция	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность				Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (помидоры салат., масло раст.)	80	0,9	4,9	2,8	60,7	11,33
	ВОК ИЗ ПШЕНИЦЫ (кури 1 кот., струя рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза консерв., вода, масло раст., соль)	180	12,5	13,9	29,8	294,1	38,11
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,2	38	1,43
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
	БЛЮДКИ ПЕЧЕНЬЕ (яблоч, сахар)	75	0,3	0,2	15	63	11,86
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>595</b>	<b>18,4</b>	<b>19,7</b>	<b>84,6</b>	<b>591</b>	<b>68,19</b>
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами (морковь, яблоко, масло раст., dressing)	80	0,7	3,7	9,7	75,1	16,63
	СУП-ПАЩА ДОМАШНЯЯ (копч. лук, мука пш., яйца, масло раст., соль)	230	2,3	3,5	10,2	82,1	10,12
	ГУЛШИ (ябло 1 кот., лук репчатый, томатное пюре, масло раст., мука пш., соль)	100	1,2	16,2	6,3	219,7	26,25
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯСКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	160	4,3	3,4	34,6	145,9	4,86
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (ягода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	3,47
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	3,8	0,4	24,6	117	4,45
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	15	82,4	3,8	
<b>Итого за обед:</b>		<b>840</b>	<b>26,8</b>	<b>27,9</b>	<b>111,7</b>	<b>806,2</b>	<b>118,38</b>
Неделя 1	Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 4							
четверг							
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (помидоры салат., масло раст.)	100	1,1	6,2	3,3	75,8	14,17
	ВОК ИЗ ПШЕНИЦЫ (кури 1 кот., струя рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза консерв., вода, масло раст., соль)	320	15,3	17	36,4	359,8	46,58
	ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,43
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
	БЛЮДКИ ПЕЧЕНЬЕ (яблоч, сахар)	75	0,3	0,2	15	63	11,86
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>655</b>	<b>21,5</b>	<b>24,1</b>	<b>91,9</b>	<b>671,4</b>	<b>79,48</b>
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами (морковь, яблоко, масло раст., dressing)	100	1,2	6,1	16,2	125,1	20,71
	СУП-ПАЩА ДОМАШНЯЯ (копч. лук, мука пш., яйца, масло раст., соль)	280	2,8	4,3	12,5	100	12,82
	ГУЛШИ (ябло 1 кот., лук репчатый, томатное пюре, масло раст., мука пш., соль)	110	13,2	17,8	3,2	241,7	31,58
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯСКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	200	5,2	4,3	39,7	182,1	6,06
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (ягода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	3,47
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	60	4,6	0,5	29,3	140,4	5,34
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	3,71	
<b>Итого за обед:</b>		<b>945</b>	<b>30,4</b>	<b>33,6</b>	<b>130,2</b>	<b>945,4</b>	<b>132,29</b>

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.  
Питание осуществляется по принципам индивидуального питания, традиционными методами и с использованием современных способов приготовления блюд, также как жарка, запекание и включает продукты с диетическими свойствами.



Ежедневное меню основного (продовольственного) питания детей в лагере дневного пребывания в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов

На с. 7 \* июля 2024 год.



Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Дата	Категория	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность					Цена, руб
				Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал		
7 июля	Заутра	МАСЛО (ПОРЦИОН) (продовольственное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3	
		СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА заправлены (творог, сахар, яйца, масло сливочное, мука пш.)	150	17	12	35,6	300,1	49,04	
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (продовольственное производство)	20	1,4	1,7	11,1	65,4	3,96	
		ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	200	1,6	1,3	11,5	64	5,57	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (продовольственное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	1,78	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (продовольственное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
		<b>Итого за завтрак:</b>			<b>615</b>	<b>18,2</b>	<b>19,5</b>	<b>85,9</b>	<b>294,6</b>
Обед	Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОН) сушеные **	80	0,4	0,1	1,1	6,6	8,08	
		БОРЕЦ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	?	75	22,36	
		ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (суры 1 кг., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	100	12,6	15,2	15,6	249,7	27,85	
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, герметик алюминиевый, масло сл., соль)	180	5	?	28,6	197	34,54	
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (продовольственное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (продовольственное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	4,45	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (продовольственное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	3,8	
<b>Итого за обед:</b>			<b>680</b>	<b>27,9</b>	<b>27,9</b>	<b>113,1</b>	<b>813,7</b>	<b>133,38</b>	
Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Дата	Категория	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность					Цена, руб
7 июля	Заутра	МАСЛО (ПОРЦИОН) (продовольственное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3	
		СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА заправлены (творог, сахар, яйца, масло сливочное, мука пш.)	200	16	16	47,4	400,1	72,45	
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (продовольственное производство)	20	1,8	2,1	13,9	81,8	4,95	
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (продовольственное производство)	200	1,6	1,3	11,5	64	5,57	
		ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	1,78	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (продовольственное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (продовольственное производство)	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>670</b>	<b>22,9</b>	<b>23,9</b>	<b>199,5</b>	<b>711</b>	<b>186,38</b>	
Обед	Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОН) сушеные **	100	0,7	0,1	1,9	11	13,47	
		БОРЕЦ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	300	2,2	5,3	8,3	90,1	26,88	
		ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кг., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	120	15,1	18,3	18,7	209,7	33,43	
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, герметик алюминиевый, масло сл., соль)	210	5,8	8,1	33,4	229,8	64,32	
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (продовольственное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (продовольственное производство)	60	4,6	0,5	39,5	149,4	5,24	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (продовольственное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	3,8	
<b>Итого за обед:</b>			<b>1030</b>	<b>32,6</b>	<b>33,1</b>	<b>128</b>	<b>936,4</b>	<b>159,44</b>	

\* - допускается замена яблок другими фруктами

\*\* - допускается замена овощей другими овощами

Приготовление меню ведется с использованием базисной нормы.

Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматриваются использование разнообразных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключение продуктов с избыточным содержанием жиров.



Ежедневное меню основного (организационного) питания детей в лагере детского оздоровления, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
 № 10 - 10.05.2024 г.г.



10.05.1

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды:

День 1	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность				Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	311 ккал	
Завтрак	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖЕЛТАЯ (молоко 2,5%, крупа рисовая, сахар, масло сл., соль)	200	5	6,3	31	200,6	20,05
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (горячий)(промышленное производство)	8	0,1	5,8	0,1	32,9	4,79
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (горячий)(промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	53,7	8,74
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, ароматизатор)	200	3,3	2,9	13,8	94	15,15
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	4,45
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	15	2,8	0,5	14	73,1	1,33
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>588</b>	<b>18,5</b>	<b>28,3</b>	<b>83,5</b>	<b>594,2</b>	<b>60,45</b>
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста б/ч, морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	70	1,1	4,3	6,4	68,7	12,39
	СУП С МАКАРОНЫМИ ИДЕЛЬНЫМИ И КАРТОФЕЛЕМ (картофель, морковь, лук репч., лук репч., масло подсол., том паста, вода, соль)	200	2,3	3,3	9,8	78,2	6
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйца, соль, перец молотый)	110	14,1	4,5	6,5	124,3	46,88
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсол., вода, сметана, уксус пш., соль)	200	4,4	13,1	32,8	266,7	17,68
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	100	0,4	0,3	10,3	47	15,46
	<b>Итого за обед:</b>		<b>949</b>	<b>21,9</b>	<b>34,3</b>	<b>113,7</b>	<b>895,7</b>

Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды:

День 1	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность				Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	311 ккал	
Завтрак	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖЕЛТАЯ (молоко 2,5%, крупа рисовая, сахар, масло сл., соль)	200	5,7	7,2	35,7	230,8	23,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (горячий)(промышленное производство)	8	0,1	5,8	0,1	32,9	4,79
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (горячий)(промышленное производство)	20	4,6	5,9	0	71,6	11,67
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, ароматизатор)	200	3,7	2,9	13,8	94	15,15
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	60	4,6	0,5	28,5	140,4	5,34
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,6	0,7	18	92,7	4,28
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>563</b>	<b>21,9</b>	<b>23</b>	<b>97,1</b>	<b>682,4</b>	<b>68,28</b>
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста б/ч, морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	110	1,7	6,7	10	107,9	16,52
	СУП С МАКАРОНЫМИ ИДЕЛЬНЫМИ И КАРТОФЕЛЕМ (картофель, морковь, лук репч., лук репч., масло подсол., том паста, вода, соль)	250	2,9	4,2	12,2	97,8	7,53
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйца, соль, перец молотый)	120	15,4	4,9	7,1	135,6	51,17
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (картофель, морковь, лук репч., масло подсол., вода, сметана, уксус пш., соль)	210	4,6	13,7	34,4	279,4	18,55
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	120	0,5	0,4	12,4	56,4	18,55
	<b>Итого за обед:</b>		<b>1080</b>	<b>31,5</b>	<b>50,9</b>	<b>128</b>	<b>918,5</b>

\* - предусматривается выдача детям фруктов.  
 Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.  
 Питание обучающихся осуществляется по принципу вольного питания, предусматриваются использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и использование продуктов с различными способами обработки.



СОСТАВИТЕЛЬ  
Директор ЦСЭБ



Каждый день основного (организационного) питания детей в лагере является хлебным и в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
 На № 11 от 11.06.2024 г.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды								
Возраст	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Щ. кислоты		
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРЧИКОМ (салат, горчица консерв., морковь, лук репчатый, масло подсолн. (рап.)	60	0,9	3,7	4,0	18,0	18,01	
	ПЛОД ИЗ МЯСА (сосиски 1 шт., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подсолн. (рап.))	180	12,5	14,3	29,7	290,1	37,03	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ (вода, сахар, чай зеленый, лимон)	200	0,3	0,1	9,3	40	3,48	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	4,01	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,3	14	72,1	3,33	
	<b>Итого за завтрак:</b>		<b>520</b>	<b>19,9</b>	<b>19,2</b>	<b>79,9</b>	<b>571,7</b>	<b>65,46</b>
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло подсолн. (рап.))	60	0,8	3,7	2,1	43,9	8,62	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	230	3,7	4,1	6,4	69	20,37	
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (курица 1 шт., хлеб пш., молоко, крупа манная, масло подсолн. (рап.))	100	13,1	14,6	27,1	292,3	36,26	
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЖКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	4,7	3,9	27,7	164,5	5,3	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, корица лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	46	16,01	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,0	117	4,45	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,3	14	72,1	3,33	
<b>Итого за обед:</b>		<b>855</b>	<b>26,8</b>	<b>27,3</b>	<b>113</b>	<b>804,8</b>	<b>84,74</b>	
Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды								
Возраст	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Щ. кислоты		
Завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРЧИКОМ (салат, горчица консерв., морковь, лук репчатый, масло подсолн. (рап.))	100	1,5	6,2	7,6	92	31,01	
	ПЛОД ИЗ МЯСА (сосиски 1 шт., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подсолн. (рап.))	210	14,6	16,8	34,6	348,9	43,23	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ (вода, сахар, чай зеленый, лимон)	200	0,3	0,1	9,3	40	3,48	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,0	117	4,45	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	3,8	
	<b>Итого за завтрак:</b>		<b>600</b>	<b>23,4</b>	<b>24,3</b>	<b>92,3</b>	<b>680,3</b>	<b>84,97</b>
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (огурцы свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло подсолн. (рап.))	100	1	6,1	3,5	73,1	14,27	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	3,9	4,4	7	75,1	22,48	
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (курица 1 шт., хлеб пш., молоко, крупа манная, масло подсолн. (рап.))	120	15,7	17,6	32,3	359,8	31,31	
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЖКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	180	4,7	3,9	27,7	164,5	5,3	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД (яблоки, вода, сахар, корица лимонная)	200	0,1	0,1	11,1	46	16,01	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	60	4,0	0,5	29,5	140,4	5,34	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,6	0,3	18	90,7	4,28	
<b>Итого за обед:</b>		<b>955</b>	<b>31,6</b>	<b>33,3</b>	<b>129,3</b>	<b>942,6</b>	<b>99,69</b>	

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.  
 Питание обучающихся осуществляется по принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления пищи, choice для детей, инвалидов и исключает продукты с раздражающим эффектом.



СОГЛАСОВАНО  
Директор М.И. Давыдов



Качественное меню дошкольного (применяемого) питания детей в лагере дневного пребывания  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
№ « ИЮНЬ » 2024 г.г.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

День 2 среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, мг		
Завтрак	МАСЛО (ТОПЛЕНОЕ) (промышленное производство)	5	0	3,6	0	33,1	3	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (козий) (промышленное производство)	5	1,2	1,5	0	17,9	2,93	
	СЫРЫВНО ТВОРОГА заправочный (творог, сахар, яйца, масло кокос. масла)	150	12	12	35,6	300,1	49,04	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство)	17	1,2	1,4	9,4	55,6	3,37	
	ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,37	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	2,67	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,0	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (объем)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>527</b>	<b>18,0</b>	<b>19,5</b>	<b>87</b>	<b>686,1</b>	<b>80,01</b>	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоко, масло раст., яйцо курица)	60	0,7	3,1	3,0	43,8	14,35	
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло раст., соль)	250	2,5	3,9	11,1	89,3	10,45	
	РАГУ ИЗ СВИДЕНЫ (свинина 1 кот, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.)	230	13,3	20,2	34,3	380,1	82,91	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,0	117	4,65	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,0	0,7	18	90,7	4,28	
<b>Итого за обед:</b>		<b>835</b>	<b>26,5</b>	<b>38,4</b>	<b>111,4</b>	<b>806,9</b>	<b>122,91</b>	
<b>Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>								
День 3 среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевая ценность				ЭЦ, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, мг		
Завтрак	МАСЛО (ТОПЛЕНОЕ) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (козий) (промышленное производство)	5	1,2	1,5	0	17,9	2,93	
	СЫРЫВНО ТВОРОГА заправочный (творог, сахар, яйца, масло кокос. масла)	200	16	16	47,4	400,1	73,45	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство)	20	1,4	1,7	11,1	65,4	3,06	
	ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,37	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	2,67	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,0	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (объем)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>580</b>	<b>23,1</b>	<b>33,8</b>	<b>109,5</b>	<b>709,9</b>	<b>195,91</b>	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста б/к, морковь, яблоко, масло раст., яйцо курица)	100	1,2	3,1	5,5	71	23,92	
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (вода, лук, мука пш., яйца, масло раст., соль)	280	3,8	4,3	12,5	100	11,8	
	РАГУ ИЗ СВИДЕНЫ (свинина 1 кот, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.)	260	17,4	22,8	38,8	429,9	94,85	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	60	4,6	0,5	29,5	140,4	5,34	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	55	4,4	0,8	21,1	113,3	3,29	
<b>Итого за обед:</b>		<b>955</b>	<b>31</b>	<b>35,6</b>	<b>128,5</b>	<b>940,6</b>	<b>146,41</b>	

\* - это норма веса овощей и фруктов

Приготовление пищи ведется с использованием водопроводной воды.

Питание осуществляется с использованием по принципам здорового питания, преимущественно использование разрешенных способов приготовления пищи, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающим действием.





СОГЛАСОВАНО  
Директор ИИП



Ежедневное меню основного (полноценного) питания детей в лагере дневного пребывания  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
№ « июль 2024 год

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

День недели	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества					Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал		
четверг	ЗАВТРАК							
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, томат паста, лук репчатый, масло подсолнечное, сахар, лимонная кислота)	60	0,9	2,2	5,1	43,2	13,07	
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЬНЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (курица 1 категория филе, молоко 2,5%, масло сливочное, сметана, соль)	80	8,6	11,4	8,8	171,9	20,22	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сливочное, соль)	150	5,6	5	29,6	184,5	8,54	
	НАПИТОК ИЗ ПИЦЦОВНИКА (пшеничная мука, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,7	78	11,36	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	10	2,3	0,2	14,8	70,2	2,67	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>550</b>	<b>19,7</b>	<b>19,4</b>	<b>84,4</b>	<b>589</b>	<b>55,76</b>	
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОНЫ) отушены **	60	0,4	0,1	1,1	5,9	8,08	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вода, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло подсолнечное, соль)	200	1,2	3,6	3	49,4	10,15	
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (мякоть, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное, сахар, лимонная кислота)	120	14,2	14,1	9	219,9	45,61	
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репчатый, вода, сметана, томатное пюре, масло подсолнечное)	150	3,2	3,7	23,0	133,2	15,74	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	88	12,2	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,6	0,7	15,5	70,8	3,3	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	100	0,4	0,3	10,3	47	15,46	
<b>Итого за обед:</b>		<b>920</b>	<b>26,4</b>	<b>27,5</b>	<b>114,7</b>	<b>608,3</b>	<b>116,95</b>	
<b>Итого за обед:</b>								
<b>Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>								
День недели	Наименование блюда		Пищевые вещества					
День 4			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Цена, руб	
четверг		Вес блюда, г						
Завтрак	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, томат паста, лук репчатый, масло подсолнечное, сахар, лимонная кислота)	100	1,5	3,6	8,5	72	21,78	
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЬНЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (курица 1 категория филе, молоко 2,5%, масло сливочное, сметана, соль)	100	5,3	12,6	9,7	191	22,79	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сливочное, соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,4	7,84	
	НАПИТОК ИЗ ПИЦЦОВНИКА (пшеничная мука, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,3	78	11,36	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>640</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>99,7</b>	<b>697,2</b>	<b>69,23</b>	
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОНЫ) отушены **	100	0,7	0,3	1,9	11	13,47	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (вода, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло подсолнечное, соль)	250	1,6	4,5	3,8	61,8	12,7	
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (мякоть, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное, сахар, лимонная кислота)	120	14,2	14,1	9	219,9	45,61	
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репчатый, вода, сметана, томатное пюре, масло подсолнечное)	120	4,7	11,3	35,1	254	22,95	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	88	12,2	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	4,01	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	3,8	
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	38	0,8	0,9	21,5	99,3	4,62	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	100	0,4	0,3	10,3	47	15,46	
<b>Итого за обед:</b>		<b>1103</b>	<b>36</b>	<b>32,4</b>	<b>148</b>	<b>964,5</b>	<b>134,82</b>	

\* - допускается замена иных фруктов

\*\* - допускается замена иных овощей

\*\*\* - допускается замена иных кондитерских изделий

Приготовленные блюда подлежат использованию в подконтрольной сети

Питание обучающихся осуществляется по принципу заказного питания, предусматриваемым используемые кулинарные способы приготовления блюд, такие как паров, запекание и исключает продукты с разрыхлителями соевыми.



Ежедневное меню дошкольного (образовательного) учреждения детей в лагере дневного пребывания  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ 2024 года.



		Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
Возраст	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, экв.		
Завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	40	1,7	2,3	3	36,3	16,77	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца, молоко, масло сл., соль)	190	8,9	13,6	13,2	211,1	64,9	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,7	0,3	17,2	81,9	3,12	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	2,38	
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,6	0,7	15,5	70,8	3,3	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоки)*	100	0,8	0,3	9,6	49	12,45	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>630</b>	<b>19,5</b>	<b>30</b>	<b>83,1</b>	<b>598,6</b>	<b>123,93</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсол., соль)	80	1,1	4,9	8,3	72,9	12,29	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло подсол., соль)	230	5,8	3,3	13,4	106,5	10,25	
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШЕНЦЕЛИ (мясо 1 кат., хлеб пш., молоко 2,5%, сахар сахар., масло подсол.)	110	11,1	13,2	14,5	221,3	67,6	
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	170	4,6	4,3	38,4	172,2	5,47	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,3	20,1	84	3,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3,0	0,3	19,7	93,6	3,56	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2,0	0,4	10	51,5	2,38	
<b>Итого за обед:</b>		<b>855</b>	<b>28,16</b>	<b>36,7</b>	<b>112,32</b>	<b>802</b>	<b>108,02</b>	
Возраст		Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
Дата отъезда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, экв.		
Завтрак	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	180	2,9	3,6	3	63,8	24,61	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца, молоко, масло сл., соль)	200	6,4	14,3	13,3	222,2	68,3	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	55	4,2	0,4	27,1	128,7	4,9	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	22	0,8	0,7	17	77,9	3,63	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоки)*	130	1	0,4	11,5	58,5	18,55	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>727</b>	<b>23,3</b>	<b>22,4</b>	<b>180</b>	<b>791,3</b>	<b>142,84</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсол., соль)	100	1,4	6,1	7,6	91,1	16,61	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло подсол., соль)	280	7,3	4	16,4	126,7	12,40	
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШЕНЦЕЛИ (мясо 1 кат., хлеб пш., молоко 2,5%, сахар сахар., масло подсол.)	120	12,1	14,4	15,9	241,4	73,24	
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	200	5,5	5,2	33,4	202,2	6,41	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,3	20,1	84	3,47	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	4,43	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
<b>Итого за обед:</b>		<b>989</b>	<b>32,9</b>	<b>30,7</b>	<b>130</b>	<b>927,2</b>	<b>122,02</b>	

\* - допускается выдать яблок фруктов

\*\*\* - допускается выдать яблок кондитерского изделия

Приготовление пищи ведется с использованием Бюджетной сметы

Питание обучающихся осуществляется по традиционному общепитовому типу, предусматриваются использование общепитовых способов приготовления блюд, только при этом, исключаются продукты в разрабатываемых рецептурах.



Калорийное меню дошкольного (образовательного) учреждения детей в возрасте дошкольного возраста и в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов.  
 На « Июнь » 2024 г.г.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Поводы/меню	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	
			Белки	Жиры	Углеводы	Цены, руб		
Завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная, молоко 2,5%, масло сл.)	180	7,8	6,1	35,1	227,9	18,29	
	МАСЛО (ПОРЦИОННО) (промышленное производство)	10	0,1	7,3	0,1	96,1	5,99	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (перезрелый) (промышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	5,81	
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	2,3	2,9	13,8	94	19,15	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>570</b>	<b>18,5</b>	<b>26,3</b>	<b>86,46</b>	<b>602,6</b>	<b>70,73</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами (морковь, яблок, масло слив., сахар)	65	0,8	4	10,8	81,5	18,08	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло слив., мука пш., яйца, вода, соль)	300	2,1	2,8	7,5	64	6,88	
	МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло слив., томатное пюре, мука пш., соль)	120	12,7	17	4,1	231,1	27,64	
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа ячменная, вода, масло слив.)	168	4,8	4	32	147,7	4,76	
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	100	0,8	0,3	9,6	49	15,46	
	<b>Итого за обед:</b>		<b>918</b>	<b>26,8</b>	<b>28,9</b>	<b>111,7</b>	<b>584,1</b>	<b>140,48</b>

Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Поводы/меню	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Цены, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Цены, руб		
Завтрак	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная, молоко 2,5%, масло сл.)	230	9,4	7,4	42,3	275,9	22,51	
	МАСЛО (ПОРЦИОННО) (промышленное производство)	10	0,1	7,3	0,1	96,1	5,99	
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (перезрелый) (промышленное производство)	15	3,5	4,4	0	57,7	8,74	
	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	2,3	2,9	13,8	94	19,15	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	4,01	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	120	0,3	0,5	11,8	52,8	18,88	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>648</b>	<b>21,8</b>	<b>23,2</b>	<b>98,24</b>	<b>689</b>	<b>81,18</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами (морковь, яблок, масло слив., сахар)	100	1,2	6,1	16,3	125,4	27,84	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло слив., мука пш., яйца, вода, соль)	280	1	3,9	10,5	89,7	9,61	
	МЯСО ТУШЕНОЕ (свинина 1 кат, морковь, лук репч., масло слив., томатное пюре, мука пш., соль)	120	12,7	17	4,1	231,1	27,64	
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа ячменная, вода, масло слив.)	200	5,8	4,8	38,8	171,1	5,76	
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	4,45	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	25	2	0,4	10	51,5	2,38	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	100	0,8	0,3	9,6	49	15,46	
	<b>Итого за обед:</b>		<b>1975</b>	<b>39,2</b>	<b>33,1</b>	<b>154,1</b>	<b>918,8</b>	<b>185,34</b>

\* - указывается масса чистых фруктов.  
 Приготовленные блюда готовят с использованием подорожаной соли.  
 Питание осуществляется по рецептам диетического питания, предусматривающим использование индивидуальных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и association продукты с разрыхляющими добавками.



Ежедневное меню дошкольного (образовательного) учреждения детей в возрасте дошкольного и младшего школьного возраста  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей с инвалидностью  
На с. № 10/кв 2024 год.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды							
Категория	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Энерг. руб
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО) (заморожены)**	60	0,4	0,1	3,1	6,8	8,08
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (марка/тип) (промышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	5,81
	БРАНЫ РУБЛЕНЫЕ (сметана 1 кг., хлеб пш., вода, сух. ржан., сахар пшенич., масло подсол., петрушка, сметана, мука пш.)	130	8,8	12,3	8,5	199	30,4
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло сл., соль)	130	2,7	4,4	25,5	110	1,75
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>580</b>	<b>19,1</b>	<b>20,4</b>	<b>83</b>	<b>612,2</b>	<b>67,7</b>
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста бл., морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	80	1,2	4,9	7,3	78,4	14,15
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшеничной (вода, картофель, морковь, лук репчатый, крупа пшенич., масло подсол., соль)	250	2	2,7	12,1	85,8	8,82
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (мякоть, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсол., сахар, лим. к-та, соль)	120	14,2	14,1	9	219,9	45,57
	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (рис, вода, масло сл., соль)	180	2,7	3,8	28,3	116,4	5,42
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,1	78	11,36
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	100	0,4	0,3	10,3	47	15,46
	<b>Итого за обед:</b>		<b>890</b>	<b>25,8</b>	<b>26,7</b>	<b>113</b>	<b>800,2</b>
Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды							
Категория	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				
Дневной рацион			Белки	Жиры	Углеводы	ЭЦ, ккал	Энерг. руб
Завтрак	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО) (заморожены)**	100	0,7	0,1	1,9	11	13,67
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (марка/тип) (промышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	5,81
	БРАНЫ РУБЛЕНЫЕ (сметана 1 кг., хлеб пш., вода, сух. ржан., сахар пшенич., масло подсол., петрушка, сметана, мука пш.)	110	9,4	13,3	9,4	218,9	33,45
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, сахар, масло сл., соль)	200	2,9	5,9	34	200,1	7,69
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	3,56
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	17	61,8	2,85
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>690</b>	<b>23,7</b>	<b>23,3</b>	<b>67,2</b>	<b>797,2</b>	<b>79,68</b>
Обед	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАВНОЙ (капуста бл., морковь, сахар, лимонная к-та, масло подсол., соль)	120	1,8	7,3	10,9	117,6	21,28
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшеничной (вода, картофель, морковь, лук репчатый, крупа пшенич., масло подсол., соль)	290	2,3	3,1	14,1	90,5	10,24
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (мякоть, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсол., сахар, лим. к-та, соль)	120	14,2	14,1	9	219,9	45,57
	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (рис, вода, масло сл., соль)	210	3,2	4,4	33	182,3	6,3
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, вода, сахар)	200	0,7	0,3	18,1	78	11,36
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	3,8	0,4	24,6	117	4,45
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,8	0,3	18	93,7	4,28
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)*	120	0,5	0,4	12,4	56,4	18,55
	<b>Итого за обед:</b>		<b>1155</b>	<b>30,1</b>	<b>36,7</b>	<b>140,3</b>	<b>963,4</b>

\* - допускается замена любых фруктов.

\*\* - допускается замена любых овощей.

Приготовленные блюда подлежат использованию в течение 4 часов.

Поступки обучающихся осуществляются по приказам заведующего детским садом, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как жарка, варка и исключая продукты с раздражающим действием.



Расписание меню образовательного (образовательного) питания детей в лагере дневного пребывания  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На 1 = Июль 2024 год.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

ср/дн	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Экв. ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, мг		
Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИОННО) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3	
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные (творог, яйцо, масло слив. муш. мас.)	150	12	12	35,6	300,1	49,04	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство)	20	1,4	1,7	11,1	65,4	3,96	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	200	1,6	1,3	11,5	64	5,57	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,3	0,2	9,8	46,8	1,78	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>518</b>	<b>18,5</b>	<b>19,5</b>	<b>85,9</b>	<b>594,6</b>	<b>80,88</b>
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО) гарнир **	60	0,4	0,1	1,1	6,6	3,08	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатная паста, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	32,36	
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куриный фарш, молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	100	12,6	15,2	15,6	249,7	37,85	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, сливочное масло, масло сл., соль)	180	5	7	28,6	197	54,64	
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	4,45	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	3,8	0,4	24,6	117	3,8	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	12,2	
<b>Итого за обед</b>		<b>680</b>	<b>27,9</b>	<b>27,9</b>	<b>113,1</b>	<b>813,7</b>	<b>132,31</b>	
<b>Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>								
ср/дн	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Экв. ккал	Цена, руб
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, мг		
Завтрак	МАСЛО (ПОРЦИОННО) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3	
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные (творог, яйцо, масло слив. муш. мас.)	200	16	16	47,4	400,1	71,43	
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (промышленное производство)	25	1,8	2,1	13,9	81,8	4,95	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода, молоко, сахар, чай черный)	200	1,6	1,3	11,5	64	5,57	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	1,78	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9	
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)*	100	0,4	0,4	9,8	44	15,73	
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>570</b>	<b>23,9</b>	<b>23,9</b>	<b>100,5</b>	<b>711</b>	<b>100,38</b>
Обед	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО) гарнир **	100	0,7	0,1	1,9	11	13,47	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатная паста, масло сливочное, соль)	300	3,2	3,3	8,3	90,1	26,88	
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куриный фарш, молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	120	15,1	18,3	18,7	290,7	33,43	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, сливочное масло, масло сл., соль)	220	6,1	8,5	35	240,8	66,05	
	СОСИС ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	12,2	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	55	4,2	0,4	27,1	128,7	4,9	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	45	3,6	0,7	18	82,7	4,28	
<b>Итого за обед</b>		<b>1040</b>	<b>33,9</b>	<b>33,5</b>	<b>128,2</b>	<b>949</b>	<b>162,11</b>	

\* - допускается наличие иных фруктов  
 \*\* - допускается наличие иных овощей  
 Приготовление пищи ведется с использованием водопроводной воды.  
 Питание осуществляется осуществляется по принципам здорового питания, предусматриваются использование образовательных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и использование продуктов с разнообразными свойствами.



Количество меню основного (протоколируется) питания детей и детей дошкольного возраста в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и дети-инвалиды: На « 04 июня 2024 г.г.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Заказ	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль, мг	
Заказ	НИРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, томат паста, лук репчат., масло подсолн., сахар, лимонная кислота)	60	0,0	3,2	4,1	43,2	13,07
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЬНЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (курица 1 категория, яйца, молоко 2,5%, масло сл. сыр, лимонная кислота)	90	8,6	11,4	8,8	171,0	20,32
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	130	5,6	5	30,6	184,5	6,54
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	13,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	2,67
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>480</b>	<b>20</b>	<b>19,3</b>	<b>86,5</b>	<b>491</b>	<b>36,7</b>
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (помидоры салат, масло подсолн.)	60	0,7	3,7	2,1	45,5	8,5
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОКОВЫМИ (вода, картофель, горох душистый, морковь, лук репчатый, масло подсолн., соль)	230	5,8	3,3	13,4	106,3	10,26
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ n (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, лимонное масло, масло слив.)	220	14,7	19,2	33,8	362,0	35,51
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ (вода, яблоки, сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	200	0,2	0,2	23,8	98	8,01
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	25	1,9	0,2	12,3	58,3	2,23
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,0	0,3	8	41,2	1,9
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	15	0,4	0,5	11,6	53,1	15,46
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( плоды)*	100	0,8	0,3	9,0	49	2,48
<b>Итого за обед:</b>		<b>870</b>	<b>24,3</b>	<b>37,7</b>	<b>114,6</b>	<b>814,7</b>	<b>132,35</b>

Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Заказ	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Соль, мг
			Белки	Жиры	Углеводы		
Заказ	НИРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, томат паста, лук репчат., масло подсолн., сахар, лимонная кислота)	100	1,3	3,6	4,5	72	21,78
	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЬНЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (курица 1 категория, яйца, молоко 2,5%, масло сл. сыр, лимонная кислота)	100	8,5	12,6	9,7	191	22,80
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, вода, масло сл., соль)	180	6,7	5,9	35,5	221,9	7,84
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	13,2
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,7	0,3	17,2	81,8	3,12
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	1,9
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>438</b>	<b>23</b>	<b>22,9</b>	<b>98,1</b>	<b>493,5</b>	<b>49,73</b>
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (помидоры салат, масло подсолн.)	100	1,1	6,2	3,5	75,8	14,16
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОКОВЫМИ (вода, картофель, горох душистый, морковь, лук репчатый, масло подсолн., соль)	260	6,6	3,7	15,2	130,3	11,61
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ n (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, лимонное масло, масло слив.)	230	15,4	20,1	35,2	370,5	37,31
	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СВЕЖИХ (вода, яблоки, сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота)	200	0,2	0,2	23,8	98	8,01
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,7	0,3	17,2	81,8	3,12
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85
	ВАФЛИ (промышленное производство)***	30	0,8	1	23,2	105,2	15,46
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( плоды)*	100	0,8	0,3	9,0	49	4,98
<b>Итого за обед:</b>		<b>985</b>	<b>38</b>	<b>32,3</b>	<b>130,8</b>	<b>672,5</b>	<b>147,47</b>

\* - допускается выдать иных фруктов.  
 \*\*\* - допускается выдать выпечку кондитерского изделия.  
 Приготовление пищи ведется с использованием одобренной воды.  
 Питание обучающихся осуществляется по предельно сбалансированному, предусмотренному образовательными стандартами способам приготовления блюд, также как и овощей, зелени и остальных продуктов с рекомендациями по их свойствам.



Ежедневное меню основного (организационного) питания детей в детском дошкольном учреждении  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
№ « 10.04 » 2024 год.

Дети 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества					Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	Щел. экв.	Соль, руб.	
<b>Завтрак</b>							
КАША «ДРУЖБА» (овсяная, вода, сахар, рис, масло сливочное, сахар)	200	5,1	6,4	29,6	204,7	21,33	
СЫР ПОЛУТВЕРДАЯ (горгондоль) (промышленное производство)	22	5,2	6,5	0	78,3	12,87	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (горгондоль) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3,00	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20,00	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,7	19,7	93,6	3,56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
ВАФЛИ (промышленное производство)***	15	0,4	0,5	11,5	53,1	2,48	
<b>Итого за завтрак:</b>	<b>512</b>	<b>14,94</b>	<b>20,3</b>	<b>83,9</b>	<b>694,3</b>	<b>64,23</b>	
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (огурцы свежие, масло подсол., соль)	40	0,4	3,6	1,1	38,4	8,02	
СУП С МАКАРОНИНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (картофель, макароны, лук репчатый, масло подсол., томатная паста, вода, соль)	230	2,7	3,8	11,2	90	6,92	
КОГЕЛЕТЫ, БИШКОТЫ, ШНИЦЕЛИ (мороженое 1 сорт, сахар, сливки 20%, сахарный песок, масло подсол.)	100	10,1	12	13,2	201,2	61,45	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)	170	4,4	6,8	9,9	119	13,65	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,7	19,7	93,6	3,56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	2,85	
ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ (яблоки, творог, сахар)	80	3,4	2	24,9	132,9	17,60	
<b>Итого за обед:</b>	<b>910</b>	<b>27,2</b>	<b>29,1</b>	<b>112,1</b>	<b>828,9</b>	<b>122,12</b>	

Дети 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды

Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Щел. экв.	Соль, руб.
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
КАША «ДРУЖБА» (овсяная, вода, сахар, рис, масло сливочное, сахар)	220	5,6	7,1	29,6	204,7	21,33
СЫР ПОЛУТВЕРДАЯ (горгондоль) (промышленное производство)	27	4,4	8	0	96,7	13,90
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (горгондоль) (промышленное производство)	5	0	3,6	0,1	33,1	3,00
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	20,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,7	0,3	17,2	81,9	3,12
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,5	16	82,4	3,80
ВАФЛИ (промышленное производство)***	30	0,8	1	23,2	106,2	4,95
<b>Итого за завтрак:</b>	<b>557</b>	<b>23,5</b>	<b>23,1</b>	<b>99,7</b>	<b>693</b>	<b>72,1</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (огурцы свежие, масло подсол., соль)	100	0,7	6	1,8	64	14,27
СУП С МАКАРОНИНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (картофель, макароны, лук репчатый, масло подсол., томатная паста, вода, соль)	250	2,9	4,2	12,3	97,8	7,32
КОГЕЛЕТЫ, БИШКОТЫ, ШНИЦЕЛИ (мороженое 1 сорт, сахар, сливки 20%, сахарный песок, масло подсол.)	100	10,1	12	13,2	201,2	61,45
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)	200	5,4	8	11,8	140,1	18,43
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная кислота)	200	0,6	0,1	20,1	84	5,47
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	4,45
ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	3,33
ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ (яблоки, творог, сахар)	100	4,3	2,5	30,2	162,7	22,81
<b>Итого за обед:</b>	<b>1005</b>	<b>36,6</b>	<b>33,7</b>	<b>127,7</b>	<b>828,9</b>	<b>122,82</b>

\*\*\* - допускается замена этих кондитерских изделий

Приготовленные блюда должны использоваться в течение 4 часов.

Питание обучающихся осуществляется по принципу щадящего питания, предусматривающего исключение из рациона особо жирных, острых, кислых и раздражающих продукты с раздражающими свойствами.