



ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ
для обеспечения горячим питанием обучающихся

19.03.2026

9 день

7-11 ЛЕТ



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №294/363	90/30	11,30	12,10	14,60	205,60	294/363
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	3,70	5,70	28,20	195,70	203
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6
Итого за прием пищи:	500	17,67	18,10	72,49	532,20	
полдник (ОВЗ)						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ ТК №54-1С	200	4,64	5,60	25,67	149,80	ТК №54-1С
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТОЙ (соединяю) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №455/363	90/30	9,00	8,70	20,20	205,60	455/363
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №134	150	5,30	8,90	34,50	182,30	134
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685К
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	30	1,88	0,30	12,40	59,40	7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6
Итого за прием пищи:	730	23,39	23,80	116,46	710,00	

12-18 ЛЕТ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №294/363	100/30	12,20	14,80	15,40	220,80	294/363
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	170	4,19	6,50	32,00	221,80	203
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	50	3,95	0,50	21,15	116,33	6
Итого за прием пищи:	550	20,64	21,80	83,75	618,93	
полдник (ОВЗ)						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ ТК №54-1С	250	5,80	7,00	32,08	186,60	ТК №54-1С
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТОЙ (соединяю) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №455/363	100/30	10,90	9,80	22,40	210,60	455/363
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №134	180	6,40	10,70	41,50	218,80	134
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685К	200	0,20	0,00	9,20	42,00	685К
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ №7	30	1,88	0,30	12,40	59,40	7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ №6	30	2,37	0,30	14,49	70,90	6
Итого за прием пищи:	820	27,55	28,10	132,07	788,30	