

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

горячего питания (завтраков) и обедов обучающихся, получающих начальное

общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях (вторая смеца)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-10 ЛЕТ

06ед Неделя1 итого за день Итого за полдник Полдник Итого за обед итого за полдник полдник ГПД приём пищи — наименование блюда **День** 1 Фрукты свежие чай с лимоном чай с сахаром Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Рассольник ленинградский Салат из белокачанной капусты Бутерброд с маслом и сыром Фрукты свежие Блинчики с фруктовой начинкой со сметаной Компот из сухофруктов Каша вязкая пшённая Котлета из птицы Салат из моркови с сахаром 200,00 150,00 30/5/17 120/20 200,00 30,00 40,00 20,00 200 75 100 200 100 60 SHIME B 11,90 32,03 23,42 2,10 0,66 0,56 6,83 0,13 6,10 0,07 2,40 4,20 1,60 0,60 5,99 1,27 7,93 0,6 жиры 11,40 41,28 22,98 0,80 8,92 0,60 0,02 0,02 0,30 0,10 5,00 4,10 1,28 8,30 8,02 0,6 7,3 0,1 углеводы ценность № рец-ры 192,52 11,81 11,00 43,63 84,44 10,60 14,70 12,00 23,90 13,60 14,83 80,35 39,94 15,20 9,60 2,64 13,6 15 энертепич 290,30 132,80 157,50 206,33 157,80 412,33 744,37 64,70 62,00 84,03 85,80 73,00 24,24 70,50 197,8 1447 70,5 60 ППР 376 349 204 ППР 349 303 294 Πp 96 45 71 무 W

Обед итого за день Полдник Неделя1 Итого за полдник Итого за обед полдник ГПД итого за полдник День 2 наименование блюде Фрукты свежие Напиток из шиповника Хлеб пшеничный Чай с сахаром Овощи по сезону Бутерброд с маслом и сыром Каша вязкая молочная из риса с маслом Хлеб ржаной Борщ с капустой Сок фруктовый Вафли "Золотце моё" 2 шт Каша вязкая гречневая Печень тушённая в соусе вес блюда 30/5/25 100,00 35/30 200/5 200 200 150 15 200 200 30 40 0,68 8,29 18,98 0,60 0,12 0,07 4,6 6,8 2,4 5,3 ယ **%** 1,4 6 15,78 11,15 10,85 0,28 3,9 54,4 9,98 0,60 0,02 0,8 0,3 5 9 углеводы ценность 216,96 14,83 42,95 49,03 13,60 20,6 72,26 20,2 52,2 10,6 20,5 15 0,26 28,2 2,5 14,7 8,7 энергетич еская 1442,6 292,8 531,8 145,5 104,1 88,2 165,3 70,50 64,7 84,8 208 618 294 60 1,5 83 73 Ne prain-rest 261 388 376 338 Пр 303 174 пρ 389 ПD 82 71 W

к фруктовый 0,2 1 шт укты свежие  ндитерские изделия  ощи по сезону п с макаронными изделиями п с макаронными изделиями икадельки куриные в соусе ша вязкая "Артек" й с лимоном еб пшеничный еб ржаной пат из белокачанной капусты пат из белокачанной капусты лат ушенная в соусе ша вязкая рисовая т с сахаром 20 1	ок фруктовый 0,2 1 шт 200 200 200 200 200 200 200 200 200 20	ок фруктовый 0,2 1 шт 200 рукты свежие 100 ондитерские изделия 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	р белки жиры по сезону уп с макаронными изделия изделиями издели изделиями изделиями изделиями изделиями издели изделиями издели изделиями изделиями из	рок фруктовый 0,2 1 шт 200 1 100 0,60 0,60 0,60 0,60 0,60 0,60 0
15. 200 100 15 15 200 75/40 150 200 200 30 30 40 55/40 150 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3		обыки  1  0,60  1,3  4,2  0,12  2,16  12,51  4  0,13  2,4  23,42  23,42  23,42  0,53  14,69  2,6  0,07  0,07	велии         жиры           1         0,60           0,60         0,60           1,3         3,8           4,2         8,2           0,12         0,02           2,16         2,24           12,51         15,12           4         4,3           0,13         0,02           2,4         0,3           23,42         22,8           23,42         22,8           23,42         22,8           3         1,3           14,69         11,86           2,6         4,2           0,07         0,02           2,4         0,3	Белки жиры (при при при при при при при при при при
	0,13 4,2 0,13 4,2 2,16 12,51 4 0,13 2,4 2,4 23,42 23,42 0,53 14,69 2,6 0,07		0,60 3,8 8,2 0,02 2,24 15,12 4,3 0,02 0,3 11,86 4,2 0,03 0,03	0,60 3,8 8,2 0,02 2,24 15,12 4,3 0,02 0,8 22,8 22,8 11,86 4,2 0,03

				ПОЛДНИК	Пология	March and Section							Ооед	обор					полдник ГПД	День 4	Неделя1	приём пищи	
Чай с сахаром	кондитерские изделия	ьутерород с повидлом	Омлет натуральный с маслом			хлео ржанои	Хлеб пшеничный	Чаи с сахаром	Пюре картофельное	Котлета рыбная	Суп из овощей	Салат из отварной свеклы		TMX		кондитерские изделия	чаи с лимоном	Бутерброд с маслом и сыром				наименование блюда	
200/10	30	40/5/25	116			20	30	200	150	70	200	55			100	15	200	30/5/16				вес блюда гр.	
0,07	_ 2,6	2,96	10,86		17,63	2,1	2,4	0,07	3,1	7,81	1,3	0,85		8,13	0,6	1,3	0,13	6,1				белки	
0,02	7,6	4,6	19,2		22,62	0,8	0,3	0,02	4,8	9,56	3,4	3,74		12,72	0,6	3,8	0,02	8,3				( <b>Ч</b> биж	
15	25	33,71	2,04		82,43	10,6	14,7	15	20,4	9,43	7,3	5		56,13	13,6	12,5	15,2	14,83			14.	<i>Vгл</i> ев <b>о</b> ды	
60	140	196,41	224		622,47	64,7	73	60	137,3	155,27	76,2	56		360,3	70,5	70	62	157,8				энергетич еская	4
376	пр	2	210			пр	пр	376	312	234	99	52			пр	пр	377	ω				No ocen-osy	

	итого за день	THE COUNTY TO SERVICE	ATOFO 33 FORGULAY
The second secon			
	48	5,07 4,	
	85	,52	
	168,42	56,3	
	1442,47	526,11	

Фрукты свежие	100	9,0	0,6	13,6	70,5	338
<b>ДНИК</b>		17,09	32,02	89,35	690,91	
		40,23	61,67	230,08	1673,68	

итого за день	Итого за полдни <u>к</u>							Полдник	Итого за обед									Обед	итого за полдник			полдник ГПД	День 1	Неделя 2	υρικέν πειμικ			
5	дник	Кондитерские изделия	Фрукты свежие	Хлеб пшеничный	Компот из сухофруктов	Макаронные изделия с сыром	Овощи по сезону			Кондитерские изделия	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Чай с сахаром	Каша вязкая рисовая	Биточек рыбный	Борщ с карт и капустой	Овощи по сезону		НИК	Сок фруктовый	Вафли "Золотце моё" 2 шт				наименование блюда			
	í	30	100	35	200	150/5/20	50			1.5	20	30	200	150	75	200	20			200	40				110	вес блюда		
32,65	21,64	2,6	0,6	2,8	0,66	14,42	0,56		19,04	1,3	2,1	2,4	0,07	2,6	8,35	2	0,22		4,4	1	3,8	A A STATE OF THE S			Овлий			
46,52	25,45	7,6	0,6	0,35	0,1	16,75	0,05		26,25	3,8	0,8	0,3	0,02	4,2	10,21	6,9	0,02		11,15		9				жиры			
237,19	101,5	25	13,6	17,15	12	32	1,75		99,68	12,5	10,6	14,7	15	26,6	10,08	9,5	0,7		52,2	20,2	28,2				улдеводы депность			
1781,31	/81,//	140	70,5	85,17	132,8	343,3	10		706,74	70	64,7	73	60	154,1	165,94	115	4		292,8	84,8	208				200	45.35.20	ымталфане	
	i	Пр	338	пр	349	204	71	Many to the second seco		ППР	ППР	пр	376	303	234	82	<b>/</b> E-25-1			np	пр				INC PLANTABLE			

į

		вес блюда	Somu	*William	wedeson!	энергетич еская
Ha.	наименование блюда	in.	белки	**************************************	углеводы цевность	HEBI
Неделя 2						
<del>к</del> ПД	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/16	6,1	8,3	14,83	157,8
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
	Кондитерские изделия	15	1,3	3,8	12,5	70
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
итого за полдник	IK		8,13	12,72	56,13	358,3
Обед						
	Салат из отварной свеклы	50	0,78	3,4	4,54	50,91
	Суп с бобовыми	200	4,4	4,24	13,2	118,64
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5	20,5	145,5
	Гуляш мясной	35/35	8,08	21,65	2,19	234,84
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	73
	Хлеб ржаной	20	2.1	0,8	10,6	64,7
Итого за обед			22,43	35,41	80,73	747,59
Полдник				Control on Address filter stronger		
	Овощи по сезону	40,00	0,32	0,04	0,68	4,80
	Котлета из птицы	100	15,98	15,34	14,84	290,59
	Каша вязкая "Артек"	150	4	4,3	24,6	152,4
	чай с лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,2	62
	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	17,15	85,17
Итого за полдник	ИК		23,23	20,05	72,47	594,96
итого за день			49,2	79,66	203,73	1700,85

итого за день	Итого за полдник							Полдник	Итого за обед								Обед	итого за полдник				полдник ГПД	День 3	Неделя 2	приём пини
†b	лдник —	Кондитерские изделия	Хлеб пшеничный	чай с сахаром	Каша вязкая рисовая	Котлета рыбная	Овощи по сезону		Ą	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Чай с сахаром	Пюре картофельное	Биточки мясные	Суп из овощей	Овощи по сезону		дник	Кондитерские изделия	Фрукты свежие	Сок фруктовый 0,2 1 шт				л наименование блюда
	,	15	30	200	150	95	50			20	30	200	150,00	60	200	20			30	200	200		analysis managaman and property of the state		вес блюда
71,51	3,77	1,3	2,4	0,07	2,6	10,61	0,56		16,23	2,1	2,4	0,07	3,10	7,04	1,3	0,22		5,35	2,95	1,4	1				белки
54,95	4,12	3,8	0,3	0,02	4,2	12,97	0,05		27,56	0,8	0,3	0,02	4,80	18,22	3,4	0,02		8,81	8,61	0,2					жирь
271,13	42,2	12,5	14,7	15	26,6	12,8	1,75		75,92	10,6	14,7	15	20,40	7,22	7,3	0,7		74,94	28,33	26,4	20,2				үглеводы
1579,04	577,82	70	73	60	154,1	210,72	10		637,75	64,7	73	60	137,30	222,55	76,2	4		363,47	158,67	120	84,8				энергетич еская жиры үглеводы ценность
		пр	пр	376	303	234	20			ηp	пр	376	312	268	99	71			пр	пр	389				Ne pet-pы

приём пищи Неделя 2 День 4 полдник ГПД	наименование блюда чай с лимоном Батончик: «Мажор»	вес блюда гр. 200	<b>13</b>		белки жиры 0,13 0,02 1,71 0,19	белки жиры ул 0,13 0,02 1,71 0,19
	Чай с лимоном Батончик «Мажор»	200 38		0,13 1,71	e di la	0,02
итого за полдник				3,95	3,95 8,61	9 (9) 9 (9) 9 (9) 9 (9) 10 (9)
Обед	Canar na otrannoŭ creknej	w J		0.53	0.53 2.09	
	Рассольник ленинградский	200	0	1,6		4,1
	Котлета из птицы	75		11,92	11,92 11,4	
	Каша вязкая пшённая	150		4,2		5
	Компот из сухофруктов	200		0,66	0,66 0,1	
	Хлеб пшеничный	- 30		2,4		
8	Хлеб ржаной	20		2,1		0,8
Итого за обед				23,41	23,41 23,79	
Полдник						
	Салат из моркови с сахаром	60		1,27		0,1
	Оладьи со сгущённым молоком	120/20		10,8	442.4	10,8
	Чай с сахаром	200		0,07		0,02
	Фрукты свежие	100		0,6	0,6 0,6	
	Кондитерские изделия	1.5		1,3		3,8
Итого за полдник	ик			14,04		15,96
итого за день				39,03	39,03 54,37	39,03 54,37 192,74

итого за день	Итого за полдник					Полдник	Итого за обед								Обед	итого за полдник				полдник ГПД	День 5	Неделя 2	приём пищи		
	ИК	Яйцо отварное	напиток из шиповника	Бутерброд с маслом и сыром	Суп молочный из крупы гречневой			Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Чай с сахаром	Каша вязкая "Артек"	Фрикадельки куриные в соусе	Суп с рисовой крупой	Овощи по сезону		IK	Фрукты свежие	чай с лимоном	Бутерброд с маслом и сыром				наименование блюда		
		50	200	30/5/18	200			20	30	200	150	75/35	200	20			100	200	30/5/17				Her.	вес блюда	
46,3	16,78	6,3	0,68	6,8	3		22,36	2,1	2,4	0,07	4	11,97	1,6	0,22		6,83	0,60	0,13	6,10				белки		
51,03	18,78	5,8	0,28	9,1	3,6		22,1	0,8	0,3	0,02	4,3	14,46	2,2	0,02		8,92	0,60	0,02	8,30				lefelwik		
169,98	41,93	0,4	20,6	14,83	6,1		86,27	10,6	14,7	15	24,6	10,97	9,7	0,7		43,63	13,60	15,20	14,83				урлеводы ценность		
1345,87	400,6	78,8	88,2	162,4	71,2		654,97	64,7	73	60	152,4	232,27	68,6	4		290,30	70,50	62,00	157,80				ценность	энергетич еская	
		209	388	3	121			пр	пр	376	303	297	101	71	A TOTAL OF THE PROPERTY OF THE		np	376	3				№ рец-ры		

i

i.