



Примерное 10-дневное меню горячих обедов (осенне-зимний период) для обучающихся 1-4 классов с 7 до 10 лет с ограниченными возможностями на 2025 год

Обед ОВЗ 1-4 кл. - 90,70 руб.

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Цена
				Белки	Жиры	Углевод ы			
Обед									
		Салат из квашеной капусты	60	0,96	1,06	4,64	51,32	45,06	11,84
		Рассольник Ленинградский	200	2,46	4,28	17,89	119,36	132,03	12,1
		Плов по-узбекски	150/50	16,98	17,97	39,53	425,58	888	54,7
		Компот из свежих яблок	200	0,18	0,18	19,38	81,05	300,7	9,2
		Хлеб пшеничный йодированный	40	3,44	0,2	21,6	92,8	600,33	2,86
Итого за обед			700	24,02	23,69	103,04	770,11		90,7
		Неделя: 1			День: вторник				
Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Цена
				Белки	Жиры	Углевод ы			
Обед									
		Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,94	6,06	4,79	77,36	805,13	8,98
		Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной	200/10	1,57	4,26	7,55	75,62	100,96	16,99
		Рагу из птицы	190	16,25	12,48	42,95	361,54	220,21	57,37
		Компот из смеси сухофруктов	200	0,9	4,33	23,61	97,68	639,04	4,5
		Хлеб пшеничный йодированный	40	3,44	0,2	21,6	92,8	600,33	2,86
Итого за Обед			700	23,1	27,33	100,5	705		90,7
		Неделя: 1			День: среда				
Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Цена
				Белки	Жиры	Углевод ы			
Обед									
		Суп картофельный с горохом	200	3,61	5,12	8,14	91,96	100,94	9,75
		Биточки рубленые куриные с соусом	100/30	13,48	13,4	15,82	232,76	1006,21	56,76
		Макароны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	825,03	13,63
		Компот из плодов свежих (яблоки, апельсины)	200	0,15	0,08	22,14	90,68	300,77	7,7
		Хлеб пшеничный йодированный	40	3,44	0,2	21,6	92,8	600,33	2,86
Итого за Обед			720	26,08	23,7	100,5	705		90,7
		Неделя: 1			День: четверг				
Прием пищи		Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Цена
				Белки	Жиры	Углевод ы			
Обед									
		Суп картофельный с крупой рисовой	200	1,73	2,31	13,91	83,89	100,99	11,14
		Курица тушеная с морковью в сметанном соусе	110	14,3	17,83	17,56	331,6	1010,07	58,98

	Каша пшеничная вязкая	170	4,53	5,09	28,01	176,02	807,07	9,12
	Компот из плодов свежих (лимоны)	200	0,12	0,01	20,14	83,29	300,99	6,75
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,44	0,2	21,6	92,8	600,33	2,86
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,46	0,26	7,28	37,4	600,39	1,85
Итого за Обед		740	25,58	25,7	108,5	805		90,7
		Неделя: 1						

	Суп картофельный с макаронными изделиями	230	2,69	2,75	19	111,93	100,83	12,63
	Плов из отварной птицы	180	17,71	23,8	57,51	463,55	331,22	59,71
	Компот из плодов свежих (яблоки, апельсины)	200	0,15	0,08	22,14	90,68	300,77	7,7
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,58	0,15	16,2	69,6	600,28	2,14
Итого за Обед		700	23,61	26,78	117,25	742,96		90,7
		Неделя: 2						

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией В.Р.Кучмы 2016г "Хлебпродинформ"
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных школах под редакцией Ф.Л.Марчука 1996 г
4. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск - 2021г