

Утверждаю  
"Введенская средняя общеобразовательная школа №1 имени Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор МКОУ

ДОКУМЕНТОВ

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная (коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор

## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ 150	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 150	ОМЛЕТ С СЫРОМ 185	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША "ДРУЖБА" 150	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ 150
КАКАО С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 185/15	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 200	ЧАЙ С САХАРОМ 185/15	КАКАО С МОЛОКОМ 200	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	КАКАО С МОЛОКОМ 200	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	КАКАО С МОЛОКОМ 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20
<b>Обед</b>									
БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	ШНИЦЕЛЬ 80	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 150	ЯБЛОКО 150	РЫБА ЖАРЕНАЯ 100	ГУЛЯШ 50/50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30	ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ) 60/30	ЯБЛОКО 150	КОТЛЕТА МЯСНАЯ 80
РЫБА ЖАРЕНАЯ 100	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 100	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 200	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 100	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 125	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 100
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 40	ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ) 80	ЧАЙ С САХАРОМ 185/15	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 185/15/7	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 200	КИСЕЛЬ 200	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 50
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	КИСЕЛЬ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 185/15
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 40		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ 30						ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50

Утверждаю, Директор МКОУ "Введенская средняя общеобразовательная школа №1 имени Огненного выпуска 1941 года" Скородумов П.А.



Утверждаю, Директор ГБОУ "Введенская специальная (коррекционная) школа" Филиппова Е.Б.



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ		150	5,8	7,4	34,8	228,9
КРУПА МАННАЯ	30	30	3	0,3	20,6	95,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,1	3,3	19,2	119,6
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>13,3</b>	<b>11,2</b>	<b>82,6</b>	<b>484,0</b>
<b>Обед</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ		30	5,3	10,8		120,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	25	22,73	5,3	6,7	0	82,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
РЫБА ЖАРЕНАЯ		100	10,4	6,4	1,8	106,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,4	0	1,7	8,7
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	130	65	10	0,6	0	45,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		150	2,4	5,1	15,3	116,9
КАРТОФЕЛЬ	120	90	1,7	0,4	14,3	67,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23	23	0,7	0,7	1,1	13,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОК ЯБЛОЧНЫЙ		200	1,0	0,2	19,8	86,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	1	0,2	20,2	86,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>24,9</b>	<b>23,1</b>	<b>74,7</b>	<b>609,0</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>38,2</b>	<b>34,3</b>	<b>157,3</b>	<b>1 093,0</b>

Утверждаю  
МКОУ "Введенская средняя  
общеобразовательная школа №1 имени  
Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная  
(коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ		150	6,1	7,7	34,1	230,7
ПШЕНО	29	29	3,2	0,8	19,8	99,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0	3,9	0	34,8
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15	0,1		14,7	59,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>10,6</b>	<b>8,2</b>	<b>77,4</b>	<b>425,4</b>
<b>Обед</b>						
ШНИЦЕЛЬ		80	15,1	11,9	6,0	191,4
ПОЛУФАБР.ГОВЯД КОТЛЕТН.МЯСО	80	80	13,8	7,1	0	118,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0	0	0	0,0
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1,3	0	6	29,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ		100	6,1	5,6	27,5	184,2
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50	49,5	6	1,6	27,5	147,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,7	76,7	0	0	0	0,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		50	0,9	4,9	3,6	61,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
КИСЕЛЬ		200			28,2	112,8
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0	0	18,5	74,1
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4

Утверждаю  
 МКОУ "Введенская средняя  
 общеобразовательная школа №1 имени  
 Огненного-выпуска 1941 года"  
 Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
 ГБОУ "Введенская специальная  
 (коррекционная)школа"  
 Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ		150	4,5	6,7	38,1	231,4
КРУПА РИСОВАЯ	35	34,65	2,3	0,3	24,8	111,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	76,5	76,5	2,1	2,3	3,5	44,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	2,9	3,1	14,9	99,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	1,2	1,2	0,1	0	0,6	3,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>11,8</b>	<b>10,3</b>	<b>81,6</b>	<b>466,8</b>
<b>Обед</b>						
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ		150	6,3	8,1	13,4	152,0
ГОВЯДИНА Б/К	30	25,32	4,6	4	0	53,5
КАРТОФЕЛЬ	130	78	1,6	0,3	12,3	58,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		200	0,7	0,3	19,1	93,8
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	55,1
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>12,8</b>	<b>9,0</b>	<b>70,3</b>	<b>425,4</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>24,6</b>	<b>19,3</b>	<b>151,9</b>	<b>892,2</b>

Утверждаю  
 МКОУ "Введенская средняя  
 общеобразовательная школа №1 имени  
 Огненного выпуска 1941 года"  
 Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
 ГБОУ "Введенская специальная  
 (коррекционная) школа"  
 Филиппова Е.Б.

Директор

## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ		150	6,4	12,9	32,3	271,9
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30	30	3,6	1,8	17,9	102,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3.2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15	0,1		14,7	59,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>10,9</b>	<b>13,4</b>	<b>75,6</b>	<b>466,6</b>
<b>Обед</b>						
ЯБЛОКО		150	0,6	0,6	14,7	70,5
ЯБЛОКИ	170,4	150	0,6	0,6	14,7	70,5
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		100	2,9	3,5	20,7	126,2
КАРТОФЕЛЬ	158,46	126,77	2,4	0,5	20,1	94,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3.2% ЖИРНОСТИ	13	13	0,4	0,4	0,6	7,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0	2,6	0	24,0
ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)		80	12,2	10,4	6,9	169,9
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0	0	0,2	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,2	0	0,8	4,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО	64	64	11,1	5,6	0	95,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,1	7,1	0,5	0	3,5	16,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,7	10,7	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,9	0,76	0	0	0,1	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,4	0	2,4	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8	0	0,8	0	7,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,5	58,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	25	25	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>21,5</b>	<b>15,1</b>	<b>94,6</b>	<b>604,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>32,4</b>	<b>28,5</b>	<b>170,2</b>	<b>1 070,9</b>

Утверждаю Директор МКОУ "Введенская средняя общеобразовательная школа №1 имени Огненного выпуска 1941 года"  Скородумов П.А.

Утверждаю Директор ГБОУ "Введенская специальная (коррекционная) школа" Филиппова Е.Б. 

## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период  
ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		150	5,7	7,5	33,1	223,4
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	30	29,7	2,9	0,4	18,8	90,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,1	3,3	19,2	119,6
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>13,2</b>	<b>11,3</b>	<b>80,9</b>	<b>478,5</b>
<b>Обед</b>						
РЫБА ЖАРЕНАЯ		100	10,4	6,4	1,8	106,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,4	0	1,7	8,7
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	130	65	10	0,6	0	45,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		125	1,9	5,0	10,0	93,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	100	80	1,4	0,1	3,7	21,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,1	0	0,4	2,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43	43	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15	0,1		14,7	59,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>18,2</b>	<b>12,0</b>	<b>64,3</b>	<b>438,5</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>31,4</b>	<b>23,3</b>	<b>145,2</b>	<b>917,0</b>

Утверждаю  
 МКОУ "Введенская средняя  
 общеобразовательная школа №1 имени  
 Огненного выпуска 1941 года"  
 Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
 ГБОУ "Введенская специальная  
 (коррекционная) школа"  
 Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ОМЛЕТ С СЫРОМ		185	20,0	23,8	2,9	307,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,94 шт.	118,5	14,6	13,2	0,8	180,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	45,4	45,4	1,3	1,5	2	26,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	20	18,18	4,1	5,2	0	64,2
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ		200	0,1		14,9	62,0
ЛИМОН	20	12	0,1	0	0,4	4,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	214	214	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>24,5</b>	<b>24,3</b>	<b>46,4</b>	<b>504,9</b>
<b>Обед</b>						
ГУЛЯШ		50/50	9,9	9,9	3,9	143,8
МОРКОВЬ	5	3,75	0	0	0,3	1,3
ГОВЯДИНА БК	60	50,64	9,1	7,9	0	107,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		150	5,5	4,8	31,3	191,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	51	51	5,4	0,7	34,9	167,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		185/15/7	0,2		14,9	61,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ЛИМОН	10	6	0,1	0	0,2	1,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,4	1,3	15,3	69,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>21,8</b>	<b>16,3</b>	<b>90,5</b>	<b>583,4</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>46,3</b>	<b>40,6</b>	<b>136,9</b>	<b>1 088,3</b>

Утверждаю  
МКОУ "Введенская средняя  
общеобразовательная школа №1 имени  
Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная  
(коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ		150	6,2	7,7	34,6	233,1
ПШЕНО	30	29,7	3,3	0,8	20,3	101,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	36,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0	3,9	0	34,8
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,1	3,3	19,2	119,6
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>13,7</b>	<b>11,5</b>	<b>82,4</b>	<b>488,2</b>
<b>Обед</b>						
БУТЕРБРОД С СЫРОМ		30	5,3	10,8		120,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	25	22,73	5,3	6,7	0	82,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ		150	12,1	14,1	34,0	311,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	70	49	8,6	8,7	0	113,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МОРКОВЬ	20	15	0,2	0	1	5,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
КРУПА РИСОВАЯ	45	44,55	3	0,4	32	143,9
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		200	0,7	0,3	23,9	113,2
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	55,1
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,4	1,3	15,3	69,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>24,3</b>	<b>26,8</b>	<b>98,3</b>	<b>731,7</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>38,0</b>	<b>38,3</b>	<b>180,7</b>	<b>1 219,9</b>



Утверждаю  
МКОУ "Введенская средняя  
общеобразовательная школа №1 имени  
Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная  
(коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША "ДРУЖБА"		150	6,4	7,8	37,2	245,4
КРУПА РИСОВАЯ	20	19,8	1,4	0,2	14,3	83,9
ПШЕНО	20	19,8	2,2	0,5	13,5	67,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ		200	1,0	0,2	19,8	86,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	1	0,2	20,2	86,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>11,8</b>	<b>8,5</b>	<b>85,6</b>	<b>466,9</b>
<b>Обед</b>						
ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)		60/30	7,8	9,3	6,7	140,9
ПОЛУФАБР. ГОВЯД. КОТЛЕТН. МЯСО	38	38	6,6	3,4	0	56,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	8	8	0,6	0	3,9	18,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0	1,2	0	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,2	1,2	0,1	0	0,8	3,9
МОРКОВЬ	2,4	1,8	0	0	0,1	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0	0	0	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0	0,6	0	5,2
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0	0	0,6	2,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		150	5,4	4,6	34,2	200,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	50	50	5,3	0,7	34,2	163,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КИСЕЛЬ		200			28,2	112,8
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0	0	18,5	74,1
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,4	1,3	15,3	69,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>19,4</b>	<b>15,5</b>	<b>109,5</b>	<b>641,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>31,2</b>	<b>24,0</b>	<b>195,1</b>	<b>1 108,2</b>

Утверждаю  
МКОУ "Введенская средняя  
общеобразовательная школа №1 имени  
Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная  
(коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ		150	5,8	7,4	34,8	228,9
КРУПА МАННАЯ	30	30	3	0,3	20,6	95,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ		200	0,1		14,9	62,0
ЛИМОН	20	12	0,1	0	0,4	4,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	214	214	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>10,3</b>	<b>7,9</b>	<b>78,3</b>	<b>426,4</b>
<b>Обед</b>						
ЯБЛОКО		150	0,5	0,5	12,9	62,0
ЯБЛОКИ	150	132	0,5	0,5	12,9	62,0
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ		200	10,0	17,7	20,6	281,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	60	42	7,4	7,5	0	97,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0	9,7	0	87,2
КАРТОФЕЛЬ	150	120	2,3	0,5	19	89,6
МОРКОВЬ	5	3,75	0	0	0,3	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0	0,7	3,2
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,5	58,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	25	25	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		40	3,2	1,7	20,4	92,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>17,5</b>	<b>20,2</b>	<b>93,5</b>	<b>612,1</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>27,8</b>	<b>28,1</b>	<b>171,8</b>	<b>1 038,5</b>

Утверждаю  
МКОУ "Введенская средняя  
общеобразовательная школа №1 имени  
Огненного выпуска 1941 года"  
Скородумов П.А.

Директор

Утверждаю  
ГБОУ "Введенская специальная  
(коррекционная) школа"  
Филиппова Е.Б.

Директор



## МЕНЮ

7-11 лет осенне-зимний период

ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ		150	5,2	7,3	39,2	243,6
КРУПА РИСОВАЯ	35	34,65	2,3	0,3	24,8	111,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0	3,9	0	34,8
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,1	3,3	19,2	119,6
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>12,7</b>	<b>11,1</b>	<b>87,0</b>	<b>498,7</b>
<b>Обед</b>						
КОТЛЕТА МЯСНАЯ		80	12,5	10,1	12,1	188,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,1	0	0,3	1,6
ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО	60	60	10,4	5,3	0	89,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,4	14,4	1,1	0,1	7	33,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	0	0	0	0,0
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	1,1	0	4,8	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0	4,7	0	41,9
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ		100	6,1	9,6	27,5	220,5
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50	49,5	6	1,6	27,5	147,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	69,2	69,2	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15	0,1		14,7	59,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,48	0,48	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ		30	2,4	1,3	15,3	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>24,9</b>	<b>21,3</b>	<b>94,7</b>	<b>587,0</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>37,6</b>	<b>32,4</b>	<b>181,7</b>	<b>1 085,7</b>