



"Утверждаю"
Общеобразовательная
школа-интернат № 2"
Руководитель учреждения
Юрова Г.Ю.

МЕНЮ НА 21 марта 2025г.

наименование блюда	Возрастная категория			
	с 7-10 лет		с 11 лет и >	
	Масса порции	Энерг. ценность, ккал	Масса порции	Энерг. ценность, ккал
завтрак				
Пудинг из творога (запеченный)	150	277	150	277
Соус молочный сладкий (повидло, джем, варенье, сгущенное молоко:(порциями)	30	26,76	50	131
Кисломолочный напиток	200	101	200	101
Фрукты свежие	100	47	120	90,48
Хлеб пшеничный йодированный	30	64,2	30	64,2
Суммарный объем блюд завтрак :	510		550	
Итого пищевые вещества завтрак:		515,96		663,68
Обед				
Овощи консервированные (порциями) маринованные с лимонной кислотой	80	8,8	100	11
Суп с макаронными изделиями	250	144,6	300	125,7
Запеканка из печени с рисом	100	180	120	216
Соус красный основной	30	16,89	30	16,89
Картофельное пюре	150	102	180	122,4
Компот из свежих плодов и ягод	200	46	200,00	46
Хлеб ржаной	50	113,4	50	113,4
Хлеб пшеничный йодированный	50	107	50	107
Суммарный объем блюд обед :	910		1030	
Итого пищевые вещества обед:		718,69		758,39
Полдник				
Кондитерское изделие промышленного производства	30	180	30	180
Сок натуральный фруктовый промышленного производства в ассортименте	200	86	200	86
Фрукты свежие	120	90,48	120	90,48
Суммарный объем блюд полдник :	350,00		350	
Итого пищевые вещества полдник:		356,48		356,48
Суммарный объем блюд за день интернированные	1770,00		1930	
% удовлетворения суточной потребности интернированные		1591,13		1778,55
Суммарный объем блюд за день школа	1420,00		1580	
% удовлетворения суточной потребности школа		1234,65		1422,07