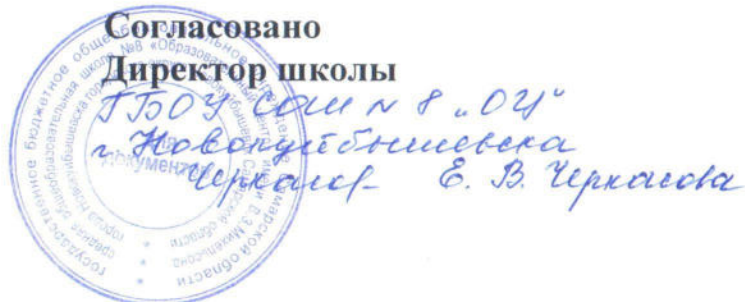




РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Фабрика школьного питания»



Примерное циклическое меню
завтраков учащихся с заболеванием (аллергия) 5-11 класс
общеобразовательной школы
г. о. Новокуйбышевск

2025-2026 год.

Согласовано:
Председатель Совета родителей
(законных представителей)
обучающихся.
Подпись: А. В. Гурьянкина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак	Тефтели с соусом	100	7.46	12.28	11.09	184.00	279/331
с5-11кл	Макароны отварные с огурцом соленным	200	5.38	4.89	29.20	183.00	202/309/70
	Чай с сахаром	200	0.10	0.00	15.00	60.00	376
	Хлеб пшеничный	50	4.00	0.60	21.00	106.00	
	Итого:	550	16.94	17.77	76.29	533.00	
Неделя 1 День 2							
Завтрак	Булочка "бутербродная" с сыром	130	16.00	10.80	57.40	390.00	110*/15
с5-11кл	Каша вязкая молочная	220	6.70	13.30	38.50	300.00	173-175
	Кофейный напиток с молоком	200	3.58	2.68	28.30	151.80	379
	Итого:	550	26.28	26.78	124.20	841.80	
Неделя 1 День 3							
Завтрак	Запеканка из творога	200	25.00	7.50	37.30	330.00	223
с5-11кл	Плоды свежие	150	0.60	0.00	18.90	78.00	338
	Чай с сахаром	200	0.10	0.00	15.00	60.00	376
	Итого:	550	25.70	7.50	71.20	468.00	
Неделя 1 День 4							
Завтрак							
с5-11кл	Птица тушенная в соусе	100	13.90	15.50	3.80	210.00	290/331
	Каша рассыпчатая гречневая с огурцом свежим	200	10.22	8.38	54.50	333.00	171/302/70
	Чай с сахаром	200	0.10	0.00	15.00	60.00	376
	Хлеб пшеничный	60	4.80	0.80	25.20	127.20	
	Итого:	560	29.02	24.68	98.50	730.20	
Неделя 1 День 5							
Завтрак	Кнели из птицы с соусом	100	9.88	12.55	0.44	180.00	301/331
с5-11кл	Макароны отварные с огурцом соленным	200	5.38	4.89	29.20	183.00	202/309/71
	Чай с молоком	215	1.40	1.60	17.70	91.00	378
	Хлеб пшеничный	40	3.20	0.50	16.80	84.80	
	Итого:	555	19.86	19.54	64.14	538.80	

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

В питании ежедневно используется йодированная соль и проводится С - витаминизация III блюда.