

Согласовано:

Директор МБОУ Монаковская СОШ

Н.Т. Жукова

Родитель:

Л. Спорудова А.Г.

Утверждаю:

Ген. директор ООО «Фабрика социального питания

Д.С.Семикопенко

**Индивидуальное меню  
для ученика 1 класса  
(гипоаллергенная диета )**

**Меню школы 1 четверть 2023 Исключить глютен и молочные продукты**

1 неделя

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
--------	--------	--------	--------	--------

**Завтрак**

Макаронные изделия отварные (без глютена) 150	Суп из курицы, запечное 100 (без сметаны и масла сливочного)	Каша рисовая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150
Птица отварная 50	Огурец свежий 30/	Птица отварная 50	Мясо отварное 50	Птица отварная 50
Фрукт (яблоко) 150	Икра кабачковая 40	Чай с сахаром 200/15	Фрукт (яблоко) 150	Чай с соком 200/15
Чай с сахаром 200/15	Чай с сахаром и лимоном 200/7/15	Печенье б/глютена 20	Чай с сахаром и лимоном 200/7/15	Печенье б/глютена 20
Печенье б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20			Сок 200

**Обед**

Огурец свежий 60/	Салат из свеклы помидоров и огурцов 60/	Салат из свеклы 60	Кукуруза консервированная 30	Салат из капусты б/к 60
Огурец соленый 60	Помидор соленый 60	Суп картофельный с горохом 200 (без сухариков)	Щи из свеклы капусты с картофелем 200	Салатка "Шкапкина" 200
Суп картофельный с рисовой крупой 200 (бульон)	Борщ с кинуцкой и картофелем 200	Рыба, тушеная с овощами 80/30	Салатка с мясным соусом (сокорок санин, бульон б/к) 50/150 (макаронные изделия без глютена)	Шницель куриный 80 (без муки и сухарей)
Гуашь из синицы 100 (без муки)	Киевлянка куриная(филе) 80 (без муки и сухарей)	Пирог картофельное постное (без муки и масла сливочного) 150/Картофель по-деревенски 150	Компот из фруктов и ягод с/м 200	Каша рисовая рассыпчатая (без масла сливочного) 150
Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Компот из смеси сухофруктов 200	Хлебцы б/глютена 20	Кексель ягодный 200
Компот из фруктов и ягод с/м 200	Компот из свежих плодов (яблок) 200	Фрукт (яблоко) 150		Фрукт 150 (яблоко)
Хлебцы б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20		Хлебцы б/глютена 20

**Подливка**

**Подливка**

Омлет натуральный 100 (без яиц из яиц)	Жаркое по дроздовому 50/150	Капуста тушеная 150	Запеканка картофельная с мясом (без масла сливочного) 50/150	Гуашь из синицы 100 (без муки)
Икра кабачковая 40	Чай с сахаром 200/15	Листья кирзовые 40	Огурец свежий 30	Картофель отварной (без масла сливочного) 150
Компот из смеси сухофруктов 200		Кинель ягодный 200	Компот из свежих плодов (яблок) 200	Компот из смеси сухофруктов 200
Хлебцы б/глютена 20				

**Меню школы I четверть 2023 Исключить глютен и молочные продукты**

**2 неделя**

6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Макаронные изделия отварные (без глютена) 150	Картофель отварной (без масла сливочного) 150	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Омлет паровой с мясом 100 (без яиц)	Каша рисовая рассыпчатая (без масла сливочного) 150
Планица отварная 50	Огурец свежий 60	Буженина поро 30/ Огурец свежий 30	Огурец соевый 30/	Планица отварная 50
Чай с сахаром 200/15	Чай с тахариком и лимоном 200/7/15	Фрукт ( не яблоко) 150	Икра избачковая 40	Фрукт 150 (яблоко)
Печенье б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20	Чай с сахаром 200/15	Чай с сахаром и лимоном 200/7/15	Чай с сахаром 200/15
		Печенье б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20	Печенье б/глютена 20
			Сок 200	
<b>обед</b>				
Огурец свежий 60/	Салат из капусты б/х с огурцами 60 /	Салат из помидоров 60 /	Салат из запеченой свеклы 60	Салат с красной консервированной фасолью 60
Огурец соленый 60	Салат из капусты б/х 60	Салат из свежих огурцов с луком 60	Суп картофельный с мясными фрикадельками 200/20	Шарики из свежей капусты с картофелем 200
Суп картофельный с горохом 200 (без сухариков)	Сникерлик 200	Суп лапши по-домашнему 200/10 (армянин б/глютена)	Котлеты "Ножницы" 80 (без муки и сухарей)	Фиш-кейк 80 (без муки и сухарей)
Плов из сапаны 50/150 ( крупа рис)	Котлета Особняк (без муки и сухарей) 80	Наггетсы куриные 80 (без муки и сухарей)	Макаронные изделия отварные (без глютена) 150	Пирог картофельное постное (без муки и масла сливочного) 150
Компот из смеси сухофруктов 200	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Картофель отварной (без масла сливочного)/ Картофель тушеный с овощами 150	Компот из смеси сухофруктов 200	Компот из фруктов и ягод с/м 200
Хлебцы б/глютена 20	Компот из свежих плодов (яблок) 200	Компот из фруктов и ягод с/м 200	Фрукт (яблоко) 150	Хлебцы б/глютена 20
	Фрукт 150 (яблоко)	Хлебцы б/глютена 20	Хлебцы б/глютена 20	
	Хлебцы б/глютена 20			
<b>Полдник</b>				
Мясо тушеное 80/30	Омлет натуральный 100 (без молока из яиц)	Капуста тушеная 150	Жаркое по-домашнему 50/150	Гуашь из сапаны 100 (без муки)
Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150	Икра избачковая 40	Яйца нарезные 40	Кисель ягодный 200	Каша гречневая рассыпчатая (без масла сливочного) 150
Компот из фруктов и ягод с/м 200	Чай с сизаром 200/15	Компот из смеси сухофруктов 200	Хлебцы б/глютена 20	Компот из свежих плодов (яблок) 200
	Хлебцы б/глютена 20			

При приготовлении блюд и соусов не использовать муку пшеничную и ржано-пшеничную, сухари. Панировку изделий можно покрыть с использованием крупки б/глютена.

Масло сливочное в блюдах заменять на масло растительное.

Исключаются из блюд медука и все молочные продукты.