

УТВЕРЖДАЮ  
ИП Игнаткина Н.А.



СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ ООШ №20  
Локтева Н.Ю.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На «26» февраля 2024 год.

Неделя 2		Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 7	Понедельник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Цена, руб
				Белки	Жиры	Углев. оды	ЭЦ, ккал	
Завтрак		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная (крупа пшеничная, молоко, масло сл.)	200	8,2	6,4	36,9	239,5	38,7
		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	8,4
		СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	4,18
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,8	94	17,48
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	500	20,1	20,5	86,5	611,4	80,7
Итого за завтрак:			60	0,5	0,1	1	6,6	15,56
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**	200	2,1	2,8	7,5	64	12,61
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подс., мука пш., яйца, вода, соль)	200	13,4	22,9	31,1	432,1	91,13
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	200	0,6	0,1	20,1	84	17,24
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,4	0,5	12	61,8	4,84
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	830	22,4	27,1	101,2	786,1	160,8
Итого за обед:								
Неделя 2		Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды						
День 7	Понедельник	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Цена, руб
				Белки	Жиры	Углев. оды	ЭЦ, ккал	
Завтрак		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ молочная (крупа пшеничная, молоко, масло сл.)	250	10,25	8	46,12	299,37	47,16
		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (промышленное производство)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	8,4
		СЫР (ПОРЦИЯМИ)(промышленное производство)	10	2,3	3	0	35,8	4,18
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	200	3,3	2,9	13,8	94	17,48
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	550	22,15	22,1	95,72	671,27	89,16
Итого за завтрак:			100	0,8	0,1	1,7	11	25,93
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**	250	2,7	3,5	9,4	80	8,32
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подс., мука пш., яйца, вода, соль)	240	16	27,5	37,3	518,5	109,35
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.)	200	0,6	0,1	20,1	84	17,24
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	6,16
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	5,65
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)*	970	26,7	32,5	114,4	914,9	186,59
Итого за обед:			150	7,1	6,9	25,1	189	33,67
Полдник		ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пш., молоко, яйца, масло подс., сода)	200	3,8	3	24,4	141	17,48
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	350	10,9	9,9	49,5	330	51,15
Итого за полдник:								

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.