

УТВЕРЖДАЮ  
ИП Игнаткина Н.А.  
Игнаткина Наталья Александровна

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ

Документ № 20  
И.Ю. Локтева

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,  
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
На « 06 » декабря 2024 год.

Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя	День	Пятница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углев. оды		
Неделя 1	День 5	Пятница	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)	60	1	3,6	4,9	56,4	6,69
			ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза конс., вода, масло подс., соль)	180	12,5	13,9	32,2	294,8	91,67
			КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	200	2,8	2,5	13,6	88	18,42
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
			<b>Итого за завтрак:</b>	<b>580</b>	<b>20,2</b>	<b>20,7</b>	<b>76</b>	<b>565,2</b>	<b>140,43</b>
Обед			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**	60	0,5	0,1	1	6,6	15,56
			БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	12,8
			ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	100	12,6	15,2	8,1	265,4	72,43
			ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек конс., масло сл., соль)	150	4,1	5,8	23,8	112,9	51,68
			СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	35	2,8	0,5	14	72,1	5,65
<b>Итого за обед:</b>	<b>795</b>	<b>26,3</b>	<b>25,7</b>	<b>97,3</b>	<b>720</b>	<b>185,51</b>			
Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя 1	День 5	Пятница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углев. оды		
Неделя 1	День 5	Пятница	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подс.)	100	1,6	6	8,2	94	11,16
			ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза конс., вода, масло подс., соль)	200	13,9	15,4	35,8	327,6	95,75
			КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)	180	2,5	2,3	12,2	79,2	16,62
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*	100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
			<b>Итого за завтрак:</b>	<b>640</b>	<b>23,4</b>	<b>24,5</b>	<b>91,4</b>	<b>673,6</b>	<b>149,92</b>
Обед			ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**	100	0,8	0,1	1,7	11	25,93
			БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	250	1,9	4,4	7	75	16,09
			ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)	110	13,8	16,7	8,9	292	79,67
			ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек конс., масло сл., соль)	200	5,5	7,7	31,8	150,5	68,76
			СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
<b>Итого за обед:</b>	<b>950</b>	<b>30</b>	<b>30,1</b>	<b>110,2</b>	<b>813,9</b>	<b>224,3</b>			
Полдник			ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода, сахар, масло сл., яйца, соль, дрожжи)	150	8	6,8	44,8	273	26,35
			КЕФИР (промышленное производство)	200	5,8	5	8	106	24,8
<b>Итого за полдник:</b>	<b>350</b>	<b>13,8</b>	<b>11,8</b>	<b>52,8</b>	<b>379</b>	<b>51,15</b>			

\* - 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.