



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ООШ № 21

Каневского района

Handwritten signature

Н.И.Наливаиченко

Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На « 1 » 09 2022г.

Неделя первая.
 День: четверг.
 Сезон: осенний

Наименование блюд	Завтрак			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 12 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Овощи натуральные (огурцы)	60	14,4	70	22,3
Печень по-строгановски	90	150,4	105	162,1
Картофельное пюре	150	169,4	150	169,4
Капуста тушеная			30	12,3
Компот из сухофруктов	200	131	200	131
Хлеб пшеничный	40	94,1	50	132,28
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,4
Фрукты свежие (яблоко)	115	45	115	45
Итого за завтрак:	675	611,34	750	680
Наименование блюд	Обед			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 12 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Овощи натуральные (помидор)	60	14,4	100	18,75
Суп картофельный с рыбой	200	74,16	250	85,6
Плов с мясом	190	382	230	345,45
Кисель из сока плодового или ягодного	200	115	200	115
Кондитерское изделие	20	85,84	32	156,3
Хлеб пшеничный	45	101,5	60	151,1
Хлеб ржаной	25	49,5	40	79,8
Итого за обед:	740	822,4	912	952
Наименование блюд	Полдник			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 12 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Рагу из овощей с соусом	160	177,92	200	233,28
Хлеб ржаной	20	40,52	20	40,52
Хлеб пшеничный	25	74,2	25	74,2
Чай с сахаром	200	60	200	60
Итого за полдник:	405	352,64	445	408
Итого за день:		176,38		2040

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли. В питании используются витаминизированные напитки.