УТВЕРЖДАЮ
ИП Чаушева М.Я.

_____ М.Я. Чаушева

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ООШ № 21

Каневского района

_____ Н.И.Наливайченко

Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На «2» ОР 2022г.

Неделя первая.
День: пятница.
Сезон: осенний

	Завтрак					
	Школьники в том числе ОВЗ			Школьники в том числе ОВЗ		
	С 7 и до 11 лет			От 12 лет и старше		
Наименование блюд	Масса порций, гр.	Калорийность порции		Масса порций, гр.	Калорийность порции	
Каша молочная рисовая	200	229,4		250	272,2	
Бутерброд с сыром	50	140,5		65	195,1	
Хлеб ржаной	20	40,52		30	60,7	
Кофейный напиток на молоке	200	107		200	107	
Фрукты свежие (груша)	115	45		115	45	
Итого за завтрак:	585	562,42		660	680	
	Обед					
	Школьники в том числе ОВЗ			Школьники в том числе ОВЗ		
	С 7 и до 11 лет			От 12 лет и старше		
Наименование блюд	Масса порций, гр.	Калорийность порции		Масса порций, гр.	Калорийность порции	
Суп с крупой с мясом	220	149,2		250	151,2	
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	170	356,7		280	412,24	
Чай с лимоном	200	60		200	60	
Масло сливочное порциями	10	76,8		10	79,8	
Хлеб пшеничный	45	101,5		60	151,1	
Хлеб ржаной	30	59,85		40	79,8	
Фрукты свежие (слива)	160	18,16		150	17,86	
Итого за обед:	835	822,21		990	952	
	Полдник					
	Школьники в том числе ОВЗ			Школьники в том числе ОВЗ		
	С 7 и до 11 лет			От 12 лет и старше		
Наименование блюд	Масса порций, гр.	Калорийность порции		Масса порций, гр.	Калорийность порции	
Овощи натуральные (огурцы)	60	14,4		100	16,4	
Яйцо отварное, шт	1	63		1	63	
Хлеб пшеничный	25	74,2		25	74,2	
Кондитерское изделие	25	117,32		50	150,4	
Сок фруктовый	200	106		200	106	
Итого за полдник:	350	374,92		415	408	
Итого за день:		1759,55			2040	

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