

УТВЕРЖДАЮ
ИП Чаушева М.Я.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ООШ №21



М.Я. Чаушева

Каневского района



Наливайченко Н.И.
Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На « 11 » 11 2022г.

Неделя вторая.

День: пятница.

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		
Салат из белокочанной капусты	60	33,76	70	35,1	
Рыба, тушеная в томате с овощами	130	95,8	150	103	
Картофельное пюре	150	169,4	120	135,86	
Икра свекольная			30	34,8	
Хлеб пшеничный	40	94,1	50	148,4	
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,4	
Кисломолочный продукт	200	57,4	200	57,4	
Булочка ванильная	50	97,56	60	97,56	
Итого за завтрак:	600	588,54	650	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		
Суп картофельный с бобовыми	200	205,3	250	256	
Омлет с мясом	150	370,8	280	388,49	
Сыр порциями			10	49,45	
Чай с сахаром	200	60	200	60	
Фрукты свежие (груша)	160	18,16	160	18,16	
Хлеб пшеничный	45	101,5	60	151,1	
Хлеб ржаной	30	59,85	40	79,8	
Итого за обед:	785	815,61	1000	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		
Запеканка пшеничная со свежими плодами	150	192,3	200	239,1	
Хлеб пшеничный	25	74,2	25	74,2	
Сок фруктовый	180	86	180	86	
Итого за полдник:	355	352,5	405	399,3	
Итого за день:		1756,65		2031,3	

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