УТВЕРЖДАЮ
ИП Игнаткина Н.А.
_____ Н.А.Игнаткина

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ООШ № 21
_____ Наливайченко Н.И.

**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,**
**в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
**На «12» 02 2024 год.**

| Неделя 2 | **Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 7 | | | Пищевые вещества | | | | |
| Понедельник | Наименование блюда | Вес блюда, г | Белки | Жиры | Углеводы | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| 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 РЖАНОЙ (промышленное производство) | 40 | 3,2 | 0,6 | 16 | 82,4 | 6,46 |
| Итого за завтрак: | | 500 | 20,1 | 20,5 | 86,5 | 611,4 | 80,7 |
| Обед | ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)** | 60 | 0,5 | 0,1 | 1 | 6,6 | 15,56 |
| | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подс., мука пш., яйца, вода, соль) | 200 | 2,1 | 2,8 | 7,5 | 64 | 12,61 |
| | ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п (мясо 1 кат., картофель, лук репчатый, томатное пюре, масло подс.) | 200 | 13,4 | 22,9 | 31,1 | 432,1 | 91,13 |
| | КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, лимонная к-та) | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 84 | 17,24 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 93,6 | 5,48 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 61,8 | 4,84 |
| | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( яблоко)* | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 44 | 13,94 |
| Итого за обед: | | 830 | 22,4 | 27,1 | 101,2 | 786,1 | 160,8 |

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

* - 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.