УТВЕРЖДАЮ
ИП Чаушева М.Я.

М.Я. Чаушева

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ООШ № 4
Каневского района

# Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На «13» 01 2022-2023г.

Неделя первая.
День: пятница.
Сезон: зимний

| | 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 |
| Салат из квашеной капусты | 60 | 52,58 | 70 | 61,35 |
| Мясо духовое | 173 | 280,03 | 190 | 307,74 |
| Чай с лимоном | 200 | 80,92 | 200 | 80,92 |
| Яблоко | 110 | 51,7 | 100 | 47 |
| Хлеб пшеничный | 25 | 56,99 | 35 | 79,78 |
| Хлеб ржаной | 20 | 34,8 | 25 | 43,5 |
| Итого за завтрак: | 588 | 557,02 | 620 | 620,29 |
| | 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 картофельный с бобовыми | 200 | 71,34 | 250 | 89,18 |
| Салат из моркови и яблок | 60 | 45,05 | 100 | 74,45 |
| Тефтели рыбные (80/30) | 110 | 162,91 | 130 | 197,54 |
| Картофель тушеный | 150 | 214,5 | 180 | 235,7 |
| Компот из свежих плодов (2- ой вариант), вишня, яблоко | 200 | 112,1 | 200 | 112,1 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 91,18 | 40 | 91,18 |
| Хлеб ржаной | 25 | 43,5 | 25 | 43,5 |
| Мандарин | 120 | 45,6 | 120 | 45,6 |
| Итого за обед: | 905 | 786,18 | 1045 | 889,25 |
| Итого за обед: | 1493 | 1343,2 | 1665 | 1509,54 |
| | 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 |
| Булочка ванильная | 100 | 335,20 | 0 | 0 |
| Кефир 2,5 жир. | 200 | 106,00 | 0 | 0 |
| Блинчики с повидлом | | | 150 | 301,6 |
| Кефир 2,5 жир. | | | 200 | 106,0 |
| Итого за прием пищи: | 300 | 441,20 | 350 | 407,6 |

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