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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ООШ № 21
Николай Вайченко

**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,**
**в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
**На «27» 12 2023 год.**

| Неделя 2 | Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 9 | Наименование блюда | Вес блюда, г | Пищевые вещества | | | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Среда | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| Завтрак | ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство) | 60 | 1,1 | 5,3 | 4,6 | 70,8 | 19,8 |
| | ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль) | 150 | 13,5 | 11,6 | 3,5 | 201,2 | 56,23 |
| | СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство) | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 86 | 20,54 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 20 | 1,5 | 0,2 | 9,8 | 46,8 | 2,74 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 41,5 | 3,23 |
| | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)* | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 44 | 13,94 |
| | ПРЯНИКИ (промышленное производство)*** | 20 | 1,1 | 0,9 | 14,8 | 73,2 | 4,7 |
| Итого за завтрак: | | 570 | 20,2 | 18,9 | 70,7 | 563,5 | 121,18 |
| Обед | САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль) | 60 | 0,8 | 3,7 | 4,6 | 54,6 | 3,99 |
| | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль) | 200 | 5 | 2,9 | 11,7 | 92,6 | 11,71 |
| | ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль) | 110 | 11,1 | 13,8 | 11,4 | 204,6 | 42,37 |
| | КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.) | 155 | 4,2 | 4 | 25,8 | 156,6 | 7,76 |
| | ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный) | 200 | 0,2 | 0,1 | 9,3 | 38 | 1,55 |
| | 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 обед: | | 805 | 27,5 | 25,4 | 98,5 | 722,4 | 79,32 |

| Неделя 2 | Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 9 | Наименование блюда | Вес блюда, г | Пищевые вещества | | | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Среда | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| Завтрак | ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром.производство) | 100 | 1,9 | 8,9 | 7,7 | 118 | 21,3 |
| | ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль) | 200 | 16,6 | 13,4 | 4,6 | 268,2 | 58,96 |
| | СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство) | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 86 | 10,54 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 20 | 1,5 | 0,2 | 9,8 | 46,8 | 2,74 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 41,2 | 3,23 |
| | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)* | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 44 | 13,94 |
| | ВАФЛИ (промышленное производство)*** | 20 | 0,6 | 0,7 | 15,5 | 70,8 | 3,17 |
| Итого за завтрак: | | 660 | 23,6 | 24,1 | 75,6 | 675 | 113,88 |
| Обед | САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подс., соль) | 100 | 1,4 | 6,1 | 7,6 | 91 | 6,64 |
| | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль) | 250 | 6,3 | 3,6 | 14,6 | 115,8 | 11,81 |
| | ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука пш., вода, томатное пюре, сметана, соль) | 110 | 11,1 | 13,8 | 11,4 | 204,6 | 42,37 |
| | КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.) | 180 | 4,9 | 4,7 | 30 | 181,8 | 9 |
| | ЧАЙ С САХАРОМ ( вода, сахар, чай черный) | 200 | 0,2 | 0,1 | 9,3 | 38 | 1,55 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 45 | 3,4 | 0,4 | 22,1 | 105,3 | 6,16 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 40 | 3,2 | 0,6 | 16 | 82,4 | 6,46 |
| Итого за обед: | | 925 | 30,5 | 29,3 | 111 | 818,9 | 83,99 |
| Полдник | БЛИНЧИКИ (вода, мука, яйца, сахар, масло подс., масло сл., соль) | 145 | 7,4 | 11,6 | 42,4 | 303,8 | 36,13 |
| | ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ (вода, молоко, сахар, чай черный) | 200/15 | 1,5 | 1,2 | 17 | 85,4 | 27,94 |
| Итого за полдник: | | 360 | 8,9 | 12,8 | 59,4 | 389,2 | 64,07 |

* - допускается выдача иных фруктов.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

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.