

УТВЕРЖДАЮ
ИП Игнаткина Н.А.



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 5
им. Ф.Г. Деркача
Брюховецкого района

Рыльков Т. В.



Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

В том числе дети с ограниченными возможностями здоровья

На «3» 10 2022г.

Неделя вторая.
День: понедельник.
Сезон: осень.

Наименование блюд	Завтрак			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 11 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Овощи натуральные (помидор)	60	14,4	70	22,3
Шницель рубленый с соусом сметан.	90	130,9	105	130,9
Макаронные изделия отварные	150	172,5	150	172,5
Капуста тушеная	0	0	30	12,3
Хлеб пшеничный	40	94,10	30	12,30
Хлеб ржаной	20	40,52	50	148,40
Сок фруктовый	200	136	200	136
Итого за завтрак:	560	588,42	635	683,8
Наименование блюд	Обед			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 11 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Бутерброд с сыром	55	152,20	67	156,20
Суп картофельный с бобовыми	200	171	250	169,80
Голубцы ленивые	200	216,24	250	266,78
Компот из сухофруктов	200	131	200	131,0
Хлеб пшеничный	40	90,66	50	148,4
Хлеб ржаной	30	61,40	40	79,80
Итого за обед:	725	822,5	857	951,98

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли

