

УТВЕРЖДАЮ  
И.П. Ивонкина Н.А.



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

Рыльков Г.В.



**Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся**

**В том числе дети с ограниченными возможностями здоровья**

На «4» 10 2022г.

Неделя вторая.  
День: пятница.  
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
Салат из белокочанной капусты	60	33,76	70	39,10
Рыба, тушеная в томатном соусе	130	95,80	150	103
Картофельное пюре	150	169,40	120	135,86
Икра свекольная	0	0	30	34,80
Хлеб пшеничный	40	94,10	50	148,40
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,40
Кисломолочный продукт	200	57,40	200	63,88
Булочка ванильная	50	67,56	60	67,56
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 11 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Суп картофельный с бобовыми	200	205,30	250	2050,3
Омлет с мясом	150	370,80	280	388,49
Сыр порциями	0	0	10	49,45
Чай с сахаром	200	60	200	60
Фрукты свежие	160	18,16	160,0	18,16
Хлеб пшеничный	45	101,5	60	151,10
Хлеб ржаной	30	59,85	40	79,80
Итого за обед:	785	815,61	1000	952

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли