

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.



Н.А. Игнаткина

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

Рыльков Г. В. 

Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

В том числе дети с ограниченными возможностями здоровья

На «24» 10 2022г.

Неделя первая.

День: четверг.

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 (огурцы)	60	14,4	70	22,3
Печень по-строгановски	90	150,4	105,0	162,10
Картофельное пюре	150	169,40	150,0	169,40
Капуста тушеная	0	0	30	12,3
Компот из сухофруктов	200	131	200	131
Хлеб пшеничный	40	94,10	50	132,28
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,4
Итого за завтрак:	560	599,82	635	668,48
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
Овощи натуральные(помидоры)	60	14,4	100	18,75
Суп картофельный с рыбой	200	74,16	250	85,60
Плов с мясом	190	382	230	345,45
Кисель из сока плодового или ягодного	200	115	200	115
Кондитерское изделие	20	85,84	32	156,30
Хлеб пшеничный	45	101,50	60	151,10
Хлеб ржаной	25	49,50	40	79,80
Итого за обед:	740	822,40	912	952

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли

