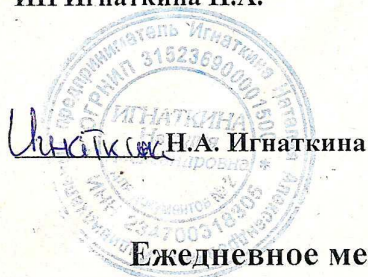


УТВЕРЖДАЮ
ИП Игнаткина Н.А.



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

Рыльков Г. В.



Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

В том числе дети с ограниченными возможностями здоровья

На « 8 » 09 2022г.

Неделя вторая.
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
Салат из белокочанной капусты	60	33,76	70	39,10
Жаркое по-домашнему	205	302,9	250	316,10
Хлеб пшеничный	40	94,10	50	148,40
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,40
Кисель из сока плодового или ягодного <i>смузи</i>	200	115	200	115
Итого за завтрак:	525	586,28	600	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-лапша домашняя	200	107	250	119
Гуляш из отварного мяса	120	317,10	120	317,10
Рагу из овощей	150	143,20	180	189,50
Сок фруктовый	200	86	200	86
Фрукты свежие	160	18,16	160,0	18,16
Хлеб пшеничный	45	101,5	60	151,10
Хлеб ржаной	25	49,5	45	89,30
Итого за обед:	900	822,46	1015	970,16

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли

