

УТВЕРЖДАЮ
И.П.Игнаткина Н.А.



И.П.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 «14» 09 2022г.

Неделя первая.

День: среда.

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
Тефтели (вариант 1) с соусом томатным	90	146	110	172,60
Рагу из овощей	150	132,8	180	136,20
Хлеб пшеничный	40	94,10	50	148,40
Хлеб ржаной	20	40,52	30	61,40
Кондитерское изделие	25	88,24	37,5	92,30
Сок Фруктовый	200	85,64	200	85,64
Итого за завтрак:	525	587,30	607,50	696,90
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	45	104,8	55	131
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	142,4	250	139,86
Рыба, тушенная в томате с овощами	120	143	150	153,40
Каша пшеничная вязкая	150	188	180	189,84
Кофейный напиток на молоке	200	107	200	107
Хлеб пшеничный	35	90,66	60	151,10
Хлеб ржаной	25	49,5	40	79,80
Итого за обед:	775	825,36	935	952

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли