

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ООШ № 16

Симоненко И.В.



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов  
 На « 12 » апреля 2024 год.

Неделя	День	Пятница	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>									
Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подсолнечное)			60	1	3,6	4,9	56,4	6,69
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза консервированная, вода, масло подсолнечное, соль)			180	12,5	13,9	32,2	294,8	91,67
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)			200	2,8	2,5	13,6	88	18,42
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)			20	1,5	0,2	9,8	46,8	2,74
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)			20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*			100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
	<b>Итого за завтрак:</b>			<b>580</b>	<b>20,2</b>	<b>20,7</b>	<b>76</b>	<b>565,2</b>	<b>140,43</b>
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**			60	0,5	0,1	1	6,6	15,56
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)			200	1,5	3,5	5,6	60	12,8
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)			100	12,6	15,2	8,1	265,4	72,43
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек консервированный, масло сл., соль)			150	4,1	5,8	23,8	112,9	51,68
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)			200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)			50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)			35	2,8	0,5	14	72,1	5,65
<b>Итого за обед:</b>			<b>795</b>	<b>26,3</b>	<b>25,7</b>	<b>97,3</b>	<b>720</b>	<b>185,51</b>	
<b>Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды</b>									
Неделя 1	День 5	Пятница	Наименование блюда						
			Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб	
Завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (капуста кв., лук репч., сахар, масло подсолнечное)			100	1,6	6	8,2	94	11,16
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, кукуруза консервированная, вода, масло подсолнечное, соль)			200	13,9	15,4	35,8	327,6	95,75
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п (молоко, вода, сахар, кофейный напиток)			180	2,5	2,3	12,2	79,2	16,62
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)			40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)			20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( мандарины)*			100	0,8	0,2	7,5	38	17,68
	<b>Итого за завтрак:</b>			<b>640</b>	<b>23,4</b>	<b>24,5</b>	<b>91,4</b>	<b>673,6</b>	<b>149,92</b>
Обед	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)**			100	0,8	0,1	1,7	11	25,93
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)			250	1,9	4,4	7	75	16,09
	ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш., масло сл., соль)			110	13,8	16,7	8,9	292	79,67
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (картофель, вода, молоко, горошек консервированный, масло сл., соль)			200	5,5	7,7	31,8	150,5	68,76
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)			200	1	0,2	20,2	86	20,54
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)			50	3,8	0,4	24,6	117	6,85
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)			40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
<b>Итого за обед:</b>			<b>950</b>	<b>30</b>	<b>30,1</b>	<b>110,2</b>	<b>813,9</b>	<b>224,3</b>	
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода, сахар, масло сл., яйца, соль, дрожжи)			150	8	6,8	44,8	273	26,35
	КЕФИР (промышленное производство)			200	5,8	5	8	106	24,8
<b>Итого за полдник:</b>			<b>350</b>	<b>13,8</b>	<b>11,8</b>	<b>52,8</b>	<b>379</b>	<b>51,15</b>	

\* - допускается выдача иных фруктов.

\*\* - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.