

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 « 19 » апреля 2024 год.

Неделя 2 День 11 Пятница	Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Цена, руб
				Белки	Жиры	Углевод-оды	ЭЦ, ккал	
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репч., масло подсолн., соль)	60	0,3	3,7	4,6	55,2	15,19
		ПЛОВ ИЗ мяса (свинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подс., соль)	160	11,7	13,52	27,68	331,2	68,7
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
		Итого за завтрак:	110	0,4	0,4	10,8	48,4	19,44
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (помидоры)**	580	16,6	18,22	75,38	586,2	114,77
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	60	0,5	0,1	1	6,6	14,82
		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подс., соль)	200	1,5	3,5	5,6	60	12,8
		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	100	14,9	18	30,5	299,8	80,69
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	150	3,9	3,2	23,1	137,1	7,16
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
		Итого за обед:	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73
		Итого за обед:	880	26,2	26	115	753,7	160,08
Неделя 2 День 11 Пятница	Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды							
		Наименование блюда	Вес * блюда, г	Пищевые вещества				Цена, руб
				Белки	Жиры	Углевод-оды	ЭЦ, ккал	
Завтрак		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек конс., яблоки, лук репч., масло подсолн., соль)	100	0,4	6,1	7,6	92	15,19
		ПЛОВ ИЗ мяса (свинина 1 кат., крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, масло подс., соль)	200	14,6	16,9	34,6	368	85,58
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ (вода, сахар, чай черный, лимон)	200	0,3	0,1	9,5	40	4,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	3,23
		Итого за завтрак:	100	0,4	0,4	9,8	44	17,68
Обед		ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (помидоры)**	650	19,6	24	84,3	655,4	129,89
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)	100	0,8	0,1	1,7	11	24,7
		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., хлеб пш., молоко, сухари панировочные, масло подс., соль)	250	1,9	4,4	7	75	16,09
		КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная, вода, масло сл.)	110	16,4	19,8	33,6	329,9	88,75
		СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	180	4,7	3,5	27,7	154,5	8,59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	30	2,3	0,2	14,8	70,2	4,11
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	20	1,6	0,3	8	41,2	6,46
Итого за обед:	120	0,5	0,5	11,8	52,8	16,73		
Итого за обед:		ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА (творог, мука пш., молоко, яйца, масло подс., сода)	1010	29,2	29	124,8	820,6	185,97
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок)	150	7,1	6,9	25,1	189	33,67
Итого за полдник:			200	3,8	3	24,4	141	17,48
			350	10,9	9,9	49,5	330	51,15

* - 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.