

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Наталия Александровна



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ

Литвинова

Марина Сергеевна

visQy

ООП №16

Согласовано

Литвинова

Марина Сергеевна

16

Март 2024 г.

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся

На «9» ноября 2024 год.

Неделя 1

Обучающиеся 7-11 лет

День 5

Пятница

Наименование блюда

Завтрак

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)**

Итого за завтрак:

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (томаты грунтовые,

перец болг., лук, масло подс., соль)

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь,

лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш.,

масло сл., соль)

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)

СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)

ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*

Итого за обед:

Неделя 1

Обучающиеся 12 лет и старше

День 5

Пятница

Наименование блюда

Завтрак

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)**

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (куры 1 кат., крупа рисовая, морковь, лук репчатый, томатное пюре,

вода, масло подс., соль)

ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)

ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)*

Итого за завтрак:

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (томаты грунтовые,

перец болг., лук, масло подс., соль)

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (вода, свекла, картофель, капуста, морковь,

лук, томатное пюре, масло сливочное, соль)

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ (куры 1 кат., молоко, хлеб пш.,

масло сл., соль)

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль)

СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)

ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)

Итого за обед:

Полдник

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком) (яблоки, мука пш., вода,

сахар, масло сл., яйца, соль, дрожжи)

КЕФИР (промышленное производство)

Итого за полдник:

* - допускается выдача иных фруктов.

** - допускается выдача иных овощей

Приготовление пищи ведется с использованием юодированной соли.

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