



УТВЕРЖДАЮ
ИП Козлов В.И.
В.И. Козлов

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 17
им. Д.И. Гонтарева г. Козлов
Д.Н. Гонтарев

Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов.
На «17» 01 2024 год.

Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя 2	День 8	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углевод ы		
Завтрак			ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	60	1,1	5,3	4,6	70,8	19,8
			ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль)	150	13,5	11,6	3,5	201,2	84
			СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
			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	41,5	3,23
			ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
			ПРЯНИКИ (промышленное производство)***	20	1,1	0,9	14,8	73,2	4,7
Итого за завтрак:				570	20,2	18,9	70,7	563,5	148,95
Обед			САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсол., соль)	60	0,8	3,7	4,6	54,6	3,99
			СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсол., соль)	200	5	2,9	11,7	92,6	11,71
			ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука шп., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,1	13,8	11,4	204,6	42,37
			КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	155	4,2	4	25,8	156,6	7,76
			ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	40	3	0,3	19,7	93,6	5,48
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
Итого за обед:				805	27,5	25,4	98,5	722,4	79,32
Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды									
Неделя 2	День 8	Среда	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал	Цена, руб
					Белки	Жиры	Углевод ы		
Завтрак			ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производство)	100	1,9	8,9	7,7	118	33
			ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ(ТТК) (яйца, молоко, масло сл., соль)	200	16,6	13,4	4,6	268,2	90,33
			СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство)	200	1	0,2	20,2	86	20,54
			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 (яблоки)*	100	0,4	0,4	9,8	44	13,94
			ВАФЛИ (промышленное производство)***	20	0,6	0,7	15,5	70,8	3,17
Итого за завтрак:				660	23,6	24,1	75,6	675	166,95
Обед			САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (свекла, масло подсол., соль)	100	1,4	6,1	7,6	91	6,64
			СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсол., соль)	250	6,3	3,6	14,6	115,8	14,67
			ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ (мясо 1 кат., лук репчатый, крупа рисовая, мука шп., вода, томатное пюре, сметана, соль)	110	11,1	13,8	11,4	204,6	42,37
			КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.)	180	4,9	4,7	30	181,8	9
			ЧАЙ С САХАРОМ (вода, сахар, чай черный)	200	0,2	0,1	9,3	38	1,55
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство)	45	3,4	0,4	22,1	105,3	6,16
			ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство)	40	3,2	0,6	16	82,4	6,46
Итого за обед:				925	30,5	29,3	111	818,9	86,85

* - допускается выдача иных фруктов.

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.

Питание обучающихся осуществляется по принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления



