



УТВЕРЖДАЮ

ИП Козлов В.И.



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ №17



Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся
в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья

На « 09 » 09 2023 год.

Неделя первая

День третий (среда)

Сезон: осенний

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЗАВТРАК				
	Школьники , в том числе ОВЗ			Школьники , в том числе ОВЗ	
	С 7 до 11 лет			12 лет и старше	
	Вес блюда	Энергет. ценность	Цена в руб.	Вес блюда	Энергет. ценность
Салат «школьные годы»	60	47,3	7,44	100	78,9
Котлеты, рубленые из птицы с соусом молочным	100	175,0	74,33	100	175,0
Каша ячневая вязкая	150	134,8	8,12	180	161,8
Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	75,1	17,57	180	75,1
Хлеб пшеничный	20	47,4	1,36	25	59,2
Итого завтрак:	510	479,60	108,82	585	550,00
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ОБЕД				
	Школьники , в том числе ОВЗ			Школьники , в том числе ОВЗ	
	С 7 до 11 лет			12 лет и старше	
	Вес блюда	Энергет. ценность	Цена в руб.	Вес блюда	Энергет. ценность
Салат из свеклы с зеленым горошком	60	46,2	11,16	100	76,9
Суп картофельный с бобовыми	200	117,7	5,8	250	147,2
Тефтели мясные 2 вариант	110	204,6	35,24	120	223,2
Капуста тушеная	150	117,2	26,54	200	156,3
Кисель из яблок	200	115,4	8,21	200	115,4
Хлеб пшеничный	40	94,7	2,72	50	118,4
Хлеб ржаной	20	40,8	1,43	30	61,2
Итого обед:	780	736,6	91,09	950	898,6
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ПОЛДНИК				
	Школьники , в том числе ОВЗ			Школьники , в том числе ОВЗ	
	С 7 до 11 лет			12 лет и старше	
	Вес блюда	Энергет. ценность	Цена в руб.	Вес блюда	Энергет. ценность
Пирожки печеные с картошкой	110	179,3		160	260,8
Молоко кипяченое	200	110,5		200	110,5
Итого полдник:	310	289,8		360	371,3

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли

