



УТВЕРЖДАЮ  
И.И.Игнаткина Н.А.

Н.А.Игнаткина

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СОШ №12  
Брюховецкого района

Сорокина А.И.



Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На «17» июня 2022г.

Неделя вторая.

День: десятый

Сезон: летний

Наименование блюд	Завтрак			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 11 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Салат из сырых овощей	60	45,5	70	53,08
Котлеты рубленые из бройлер-цыплят	70	194,6	90	250,2
Макаронные изделия отварные	100	127,2	120	152,64
Ряженка	200	80	200	80
Печенье	32	133,4	41	145,91
Хлеб ржаной	20	34,8	30	52,2
Хлеб пшеничный	30	70,5	40	94
<b>Итого завтрак:</b>	<b>512</b>	<b>686</b>	<b>550</b>	<b>828,03</b>
Наименование блюд	Обед			
	Школьники в том числе ОВЗ		Школьники в том числе ОВЗ	
	С 7 и до 11 лет		От 11 лет и старше	
	Масса порций, гр.	Калорийность порции	Масса порций, гр.	Калорийность порции
Суп с крупой (пшено)	200	85,6	250	107
Фрукты свежие (яблоко)	150	70,5	150	70,5
Рыба жареная	80	136,3	100	170,38
Картофель и овощи, тушенные в соусе	145	189,6		
Рагу из овощей			180	228
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	86	200	86
Хлеб ржаной	25	43,5	35	60,9
Хлеб пшеничный	40	94	50	117,5
<b>Итого обед:</b>	<b>840</b>	<b>705,5</b>	<b>965</b>	<b>840,28</b>
<b>Итого за день:</b>	<b>1352</b>	<b>1391,5</b>	<b>1515</b>	<b>1668,31</b>

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.