УТВЕРЖДАЮ
ИП Игнаткина Н.А.
_____ Н.А.Игнаткина

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 2
_____ Вдовина С.И.

**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,**
**в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
**На «23» апреля 2024 год.**

| Неделя 1 | **Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 2 | | | Пищевые вещества | | | | |
| Вторник | Наименование блюда | Вес блюда, г | Белки | Жиры | Углеводы | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Завтрак | ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)** | 60 | 0,5 | 0,1 | 1 | 6,6 | 15,56 |
| | ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА (мясо 1 кат., лук репчтый, томатное пюре, масло подс.,лимон,чеснок, соль, перец молотый) | 100 | 10,6 | 13,2 | 14,3 | 218,5 | 90,13 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 25 | 0,2 | 0,8 | 1,2 | 13 | 2,64 |
| | КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.) | 155 | 4,2 | 4 | 25,8 | 156,6 | 7,76 |
| | ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ (вода, апельсин, сахар) | 200 | 0,3 | 0,1 | 21,7 | 89,9 | 6,46 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 25 | 1,9 | 0,2 | 12,3 | 58,5 | 3,42 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 41,2 | 3,23 |
| Итого за завтрак: | | 585 | 19,3 | 18,7 | 84,3 | 584,3 | 129,2 |
| Обед | САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы сол., масло подсолн.) | 70 | 0,9 | 4,3 | 4,3 | 58,9 | 8,81 |
| | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль) | 200 | 5 | 2,9 | 11,7 | 92,6 | 11,71 |
| | ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный., лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль) | 110 | 9,5 | 9 | 12 | 166,5 | 22,68 |
| | КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репч., вода, сметвана, томатное пюре, масло подсолн.) | 150 | 3,2 | 7,7 | 23,9 | 173,1 | 21,44 |
| | КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок) | 200 | 3,3 | 2,9 | 13,9 | 94 | 17,48 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 93,6 | 5,48 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 25 | 2 | 0,4 | 10 | 51,5 | 4,04 |
| Итого за обед: | | 795 | 26,9 | 27,5 | 95,5 | 730,2 | 91,64 |

| Неделя 1 | **Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 2 | | | Пищевые вещества | | | | |
| Вторник | Наименование блюда | Вес блюда, г | Белки | Жиры | Углеводы | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Завтрак | ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ)п (огурцы)** | 100 | 0,8 | 0,1 | 1,7 | 11 | 25,93 |
| | ШАШЛЫЧКИ ИЗ МЯСА (мясо 1 кат., лук репчтый, томатное пюре, масло подс.,лимон,чеснок, соль, перец молотый) | 100 | 10,6 | 13,2 | 14,3 | 218,5 | 90,13 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 30 | 0,3 | 1 | 1,4 | 15,5 | 3,14 |
| | КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода, масло слив.) | 180 | 4,9 | 4,7 | 30 | 181,8 | 9 |
| | ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ (вода, апельсин, сахар) | 200 | 0,3 | 0,1 | 21,7 | 89,9 | 6,46 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 93,6 | 5,48 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 41,2 | 3,23 |
| Итого за завтрак: | | 670 | 21,5 | 19,7 | 96,8 | 651,5 | 143,37 |
| Обед | САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы сол., масло подсолн.) | 100 | 1,3 | 6,1 | 6,2 | 84,2 | 12,59 |
| | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (вода, картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подс., соль) | 250 | 6,3 | 3,6 | 14,6 | 115,8 | 14,67 |
| | ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (фарш рыбный., лук репчатый, морковь, крупа рисовая, свинина, яйцо, вода, томатное пюре, сметана, соль) | 120 | 10,4 | 9,7 | 13,1 | 182,4 | 24,95 |
| | КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ (картофель, лук репч., вода, сметвана, томатное пюре, масло подсолн.) | 180 | 3,9 | 5,7 | 27,1 | 176,5 | 24,31 |
| | КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, вода, сахар, какао-порошок) | 200 | 3,3 | 2,9 | 13,8 | 94 | 17,48 |
| | 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: | | 935 | 31,8 | 29 | 112,9 | 840,6 | 106,62 |
| Полдник | БЛИНЧИКИ (вода, мука, яйца, сахар, масло подс., масло сл., соль) | 145 | 7,4 | 11,6 | 42,4 | 303,8 | 34,87 |
| | ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ (вода, молоко, сахар, чай черный) | 200/15 | 1,5 | 1,2 | 17 | 85,4 | 16,28 |
| Итого за полдник: | | 360 | 8,9 | 12,8 | 59,4 | 389,2 | 51,15 |

** - 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.