



УТВЕРЖАЮ  
И.И. Игнаткина Н.А.  
И.И. Игнаткина

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СОШ №12  
Брюховецкого района

Сорокина А.И. *Сорокина*



Ежедневное меню основного (организованного) питания учащихся

На « 21 » 2022г.

Неделя третья.  
День: двенадцатый  
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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/30	287,2		
Запеканка из творога с йогуртом			170/50	464,43
Кефир	200	62	200	62
Печенье	25	104,3	42	175,224
Фрукты свежие (яблоко)	150	70,5	150	70,5
Хлеб ржаной	20	34,8	30	52,2
Хлеб пшеничный	30	70,5	40	94
<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>629,3</b>	<b>682</b>	<b>918,354</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 картофельный с бобовыми (горох)	200	112,8	250	141
Салат из отварной свеклы	60	56,1	70	65,45
Тефтели рыбные	70/30	114,9	80/30	126,39
Каша ячневая вязкая	140	169,8	150	181,93
Компот из смеси сухофруктов	200	131,7	200	131,7
Хлеб ржаной	25	43,5	35	60,9
Хлеб пшеничный	40	94	50	117,5
<b>Итого обед:</b>	<b>765</b>	<b>722,8</b>	<b>865</b>	<b>824,87</b>
<b>Итого за день:</b>	<b>1340</b>	<b>1352,1</b>	<b>1547</b>	<b>1743,224</b>

Приготовление пищи ведется с использованием йодированной соли.