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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 41
_____ Харлашкин В.И.

**Ежедневное меню основного (организованного) питания обучающихся,**
**в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов**
**На «24» апреля 2024 год.**

| Неделя 1 | **Обучающиеся 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 3 | | | Пищевые вещества | | | | |
| Среда | Наименование блюда | Вес блюда, г | Белки | Жиры | Углеводы | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Завтрак | ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** | 60 | 0,4 | 0,1 | 1,1 | 6,6 | 9,18 |
| | ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) | 110 | 9,5 | 11 | 12 | 166,5 | 38,97 |
| | ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) | 150 | 4,1 | 6 | 8,7 | 105 | 19,98 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 30 | 0,3 | 1 | 1,4 | 15,7 | 3,24 |
| | КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 84 | 17,24 |
| | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство) | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 70,2 | 4,11 |
| | ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство) | 20 | 1,6 | 0,3 | 8 | 41,2 | 3,23 |
| Итого за завтрак: | | 600 | 18,8 | 18,7 | 66,1 | 489,2 | 95,95 |
| Обед | САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) | 60 | 0,7 | 0,1 | 4,4 | 23,6 | 9,51 |
| | РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) | 200 | 2,1 | 4,1 | 10,6 | 87,6 | 11,96 |
| | РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) | 200 | 13,3 | 17,5 | 29,8 | 430,9 | 89,33 |
| | КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) | 200 | 0,2 | 0,2 | 23,8 | 98 | 20,08 |
| | 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 |
| | ПРЯНИКИ п (промышленное производство)*** | 20 | 1,1 | 0,9 | 14,8 | 73,2 | 4,7 |
| Итого за обед: | | 745 | 22,4 | 23,5 | 113,1 | 858,4 | 145,1 |

| Неделя 1 | **Обучающиеся 12 лет и старше, в том числе дети с ОВЗ, дети-инвалиды** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| День 3 | | | Пищевые вещества | | | | |
| Среда | Наименование блюда | Вес блюда, г | Белки | Жиры | Углеводы | ЭЦ, ккал | Цена, руб |
| Завтрак | ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) (помидоры)** | 100 | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 11 | 15,31 |
| | ПАЛОЧКИ-ХРУСТЯШКИ-рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло подсолн., хлеб пш., молоко, яйцо, сухари паниров, соль, перец молот.) | 110 | 9,5 | 11 | 12 | 166,5 | 38,97 |
| | ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль) | 180 | 4,9 | 7,2 | 10,4 | 126,1 | 24,01 |
| | СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ (вода, томатное пюре, масло слив., мука пш., петрушка, сахар, соль) | 30 | 0,3 | 1 | 1,4 | 15,7 | 3,14 |
| | КОМПОТ ИХ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (вода, сухофрукты, сахар, к-та лимонная) | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 84 | 17,24 |
| | 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: | | 680 | 20,6 | 20 | 73,5 | 538,1 | 107,38 |
| Обед | САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (свекла, морковь., капуста б/к, яблоко, лимон) | 110 | 1,3 | 0,2 | 8,1 | 43,3 | 17,44 |
| | РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, соль) | 250 | 2,6 | 5,1 | 13,3 | 109,5 | 14,94 |
| | РАГУ ИЗ СВИНИНЫ (свинина 1 кат, картофель, морковь, лук репч., масло подсолн., томатное пюре, мука пш.) | 220 | 14,7 | 19,2 | 32,8 | 473,8 | 93,26 |
| | КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (вода, яблоки,сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота) | 200 | 0,2 | 0,2 | 23,8 | 98 | 20,08 |
| | 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 |
| | ПРЯНИКИ п (промышленное производство)*** | 20 | 1,1 | 0,9 | 14,8 | 73,2 | 4,7 |
| Итого за обед: | | 880 | 26,1 | 26,5 | 128,5 | 973,8 | 162,36 |
| Полдник | ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОШКОЙ (картофель, лук репчатый, мука пш., вода, сахар, дрожжи сухие, яйца, масло подс., соль) | 160 | 8,2 | 4 | 48 | 260,8 | 26,35 |
| | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастеризованное) | 200 | 5,9 | 5,1 | 9,8 | 110,5 | 24,8 |
| Итого за полдник: | | 360 | 14,1 | 9,1 | 57,8 | 371,3 | 51,15 |

** - допускается выдача иных овощей

*** - допускается выдача иных кондитерских изделий

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.