



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ – СОШ № 4

Е.В. Михаленко

Приказ от 29.08.2024 № 09-118

**Примерное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов
для учащихся 7-11 лет (1-4 классов)
с ОВЗ и инвалидов**

		Итого за обед:	725	651,33	23,8	13,9	110,96	100,5	85,53	55,33	0,252	8,42	2,845	380,45	2,79
		Итого за день:	1455	1323,33	59,7	35,9	198,96	393	151,93	132,23	0,482	22,32	3,885	783,45	7,64
ПЯТНИЦА															
Завтрак															
234	1	Каша рисовая молочная жидкая	200	214	5,6	6,8	32,6	147,4	31,6	42,6	0,06	1,5	0,2	152,4	0,17
69	2	Бутерброд с маслом	35	146	1,6	11	10	7,6	2,8	60	0,02	0	0,4	17,5	0,25
462	3	Какао с молоком	200	94	3,3	2,9	13,8	111,3	22,3	19	0,03	0,7	0	91,1	0,65
	4	Хлеб пшеничный	30	70	2,3	0,3	14,5								
	5	сок фруктовый	200	92	0	0	23								
82	6	фрукты свежие (яблоки)	100	44	0,4	0,4	9,8	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21
		Итого за завтрак:	765	660	13,2	21,4	103,7	282,4	65,7	121,6	0,14	9,2	0,8	272	3,28
Обед															
116	1	Суп с макаронными изд-ми, говяд. Тушен	210	99,4	3,67	3,44	13,4	38	26,4	23,4	0,1	6,7	1,1	108,4	1,43
202	2	Каша гречневая вязкая	150	250	8,75	6,6	38,8	20	166,3	28,8	0,25	0	0,7	246,4	5,58
356/408	3	Печень говяжья по-строгановски 52/50	102	275	20,7	17,7	8,2	52,1	24,3	9178,5	0,33	12,5	3,9	376,7	7,67
	4	Салат из свеклы с маслом	100	106	1,3	6,8	8,5	15	20	0	0,06	22,1	3,1	26	0,9
494	4	Компот из плодов сушеных с вит. С	200	84	0,6	0,1	20,1	20,1	14,4	0	0,01	0,2	0,4	19,2	0,69
	6	Хлеб пшеничный	40	93,33	3,07	0,4	19,33								
	5	хлеб ржаной	20	59	2,1	1,05	13,35								
		Итого за обед:	822	966,73	40,19	36,09	121,68	145,2	251,4	9230,7	0,75	41,5	9,2	776,7	16,27
		Итого за день:		1626,73	53,39	57,49	225,38	427,6	317,1	9352,3	0,89	50,7	10	1048,7	19,55
		завтрак с 1-5 день		579,2	24,6%	норма 20-25%									
		обед с 1-5 день		827,35	35,2%	норма от 30-35%									
		завтрак с 6-10 день		637,7	27,14%	норма 20-25%									
		обед с 6-10 день		805,81	34,29%	норма от 30-35%									

19,752	23,96	90,812	фактически завтраки
19,25	19,75	83,75	б/ж/у норма
31,881	29,848	105,278	фактически обеды
23,1	23,7	100,5	б/ж/у норма

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Для работы используется Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018 г.

Примечание:

1. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать после термической обработки.
2. Рыба в детском питании используется только морская.
3. Проводится витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (витамин С)
4. Используется хлеб, обогащенный макроэлементами.
5. Напиток с витаминами «Витошка»
6. Кисель с витаминами "Витошка"

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX