

## Примерное единое меню

питания для обучающихся

1-4 классов для детей с ОВЗ

ОУ Краснодарского края с марта 2021г

ОУ \_\_\_\_\_ Сем 12  
« 19 » \_\_\_\_\_ 05 20 21 г.

6 день

	<b>Завтрак</b>	<b>Выход Гр.</b>	<b>ЭЦ, ккал</b>
1	Омлет с горошком прогретым и маслом сливочным ,120/60/5	185	310
2	Чай с сахаром	200	48
3	Хлеб ржаной йодированный	20	41
4	Хлеб пшеничный	20	47
5	Фрукты свежие (яблоко)	100	32

6 день

	<b>Обед</b>	<b>Выход Гр.</b>	<b>ЭЦ, ккал</b>
1	Суп из овощей с яйцом	200	88
2	Лапшевник	150/5	270
3	Сок фруктовый	200	85
4	Хлеб ржаной йодированный	24	49
5	Хлеб пшеничный	45	94
6	Пирог Кубанский/Кондитерское изделие	80	295

Директор ОУ

Заведующий производством

## Примерное единое меню

питания для обучающихся

1-4 классов

ОУ Краснодарского края с марта 2021г

ОУ \_\_\_\_\_ Селч 12  
« 19 » \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 20 21 г.

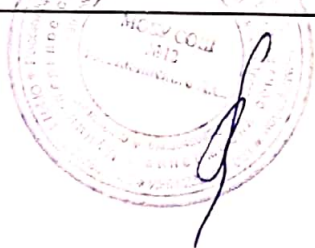
6 день

	<b>Завтрак</b>	<b>Выход Гр.</b>	<b>ЭЦ, ккал</b>
1	Омлет с горошком прогретым и маслом сливочным ,120/60/5	185	310
2	Чай с сахаром	200	40
3	Хлеб ржаной йодированный	20	40
4	Хлеб пшеничный	30	71
5	Фрукты свежие (яблоко)	130	61

6 день

	<b>Обед</b>	<b>Выход Гр.</b>	<b>ЭЦ, ккал</b>
1	Суп из овощей с яйцом	200	105
2	Лапшевник	150/5	279
3	Сок фруктовый	200	92
4	Хлеб ржаной йодированный	30	60
5	Хлеб пшеничный	50	117
6	Пирог Кубанский/Кондитерское изделие	80	295

Директор ОУ



Заведующий производством

Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания»

## Примерное меню

питания для обучающихся

с ОБЗ в возрасте с 11-18 лет с марта 2021г

ОУ СШ № 2  
« 19 » ек 20 21 г.

6 день

	Завтрак	Выход Гр.	ЭЦ ккал
1	Омлет с сыром и горошком прогретым и маслом сливочным, 140/60/5	205	344
2	Чай с сахаром	200	40
3	Хлеб ржаной йодированный	24	48
4	Хлеб пшеничный	30	71
5	Фрукты свежие (яблоки)	100	47

6 день

	Обед	Выход Гр.	ЭЦ ккал
1	Суп из овощей с яйцом	250	131
2	Лапшевник	195/5	360
3	Сок фруктовый	200	92
4	Хлеб ржаной йодированный	36	72
5	Хлеб пшеничный	55	129

Директор



Заведующий производством