



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Илекская СОШ № 2

Телицина Н.Ю /ФИО

М.П.

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

Дата: 07.04.2025г.

6 день

Сезон: весенне-летний

Неделя: вторая

День: понедельник

1 -4 кл

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	калорийность
Завтрак	Сыр твердых сортов в нарезке	20	71,7
	Каша молочная овсяная	200	192,7
	Фрукт(мандарин)	120	42
	Чай с сахаром	200	26,8
	Хлеб пшеничный	45	105,5
	Хлеб ржано -пшеничный	25	48,9
Завтрак 2	Пряник	50	168,2
	Компот из сухофруктов	200	62

5- 11кл

Завтрак 1	Кукуруза сахарная	100	81,5
	Рассольник Ленинградский	250	125,5
	Плов из отварной говядины	200	348,2
	Компот из кураги	200	66,9
	Хлеб пшеничный	30	70,3
	Хлеб ржаной	15	25,6
Завтрак 2	Пряник	50	168,20
	Компот из сухофруктов	200	62,00

Ответственный по питанию А.В.Безуг /ФИО

Директор МБОУ Илекская СОШ № 2

Телицина Н.Ю /ФИО

М.П.

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

Дата: 08.04.2025г.

7 день

Сезон: весенне-летний

Неделя: вторая

День: вторник

1 -4 кл

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	калорийность
Завтрак	Овощи в нарезке(помидор)	60	6,4
	Горошница	150	204,8
	Биточек из курицы	90	134,9
	Какао с молоком	200	100,4
	Хлеб ржано-пшеничный	20	39,1
	Хлеб пшеничный	30	70,3
Завтрак 2	Пирожок с повидлом	60	117,75
	Чай с сахаром	200	62

5- 11кл

Завтрак 1	Овощи в нарезке(огурец)	100	22
	Суп крестьянский	250	125,6
	Картофель отварной	180	190,7
	Рыба, запеченная в сметанном соусе	100	295,6
	Компот из сухофруктов	200	81
	Хлеб пшеничный	60	14,6
	Хлеб ржаной	30	51,2
Завтрак 2	Пирожок с повидлом	60	117,75
	Чай с сахаром	200	62

Ответственный по питанию

А.В.Бел

/ФИО

Директор МБОУ Илекская СОШ № 2

 Телицина Н.Ю /ФИО

М.П.

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

Дата: 09.04.2025г.

8.день.

Сезон: весенне-летний

Неделя: вторая

День: среда

1 -4 кл

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	калорийность
Завтрак	Каша молочная ячневая	200	249
	Фрукт (яблоко)	270	119,9
	Кофейный напиток с молоком	200	86
	Хлеб пшеничный	30	70,3
	Хлеб ржано-пшеничный	20	39,1
Завтрак 2	Пирожок с капустой	60	168,20
	Чай с молоком	200	62,0

5- 11кл

Завтрак 1	Морковь отварная дольками	100	45,6
	Борщ со сметаной	250	130,4
	Макароны отварные	180	203
	Шницель из говядины	100	265,7
	Соус белый основной	50	25,5
	Компот из свежих яблок	200	41,6
	Хлеб пшеничный	60	140,6
	Хлеб ржаной	30	51,2
Завтрак 2	Пирожок с капустой	60	168,20
	Чай с молоком	200	62,00

Ответственный по питанию



/ФИО



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Илекская СОШ № 2

Телицина Н.Ю /ФИО

М.П.

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

Дата: 10.04.2025г.

9 день

Сезон: весенне-летний

Неделя: вторая

День: четверг

1 -4 кл

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	калорийность
Завтрак	Кукуруза сахарная	60	15,7
	Каша гречневая	150	233,7
	Курица тушеная с морковью	100	126,4
	Чай с лимоном и сахаром	200	30
	Хлеб пшеничный	30	70,3
	Хлеб ржано-пшеничный	20	39,1
Завтрак 2	Сдоба обыкновенная	60	120,3
	Чай с сахаром	200	62,0

5- 11кл

Завтрак 1	Свекла отварная дольками	100	35
	Суп фасолевый	250	140
	Картофельное пюре	180	145
	Печень говяжья по- строгановски	100	240
	Компот из чернослива	200	81,3
	Хлеб пшеничный	60	93,8
	Хлеб ржаной	30	51,2
Завтрак 2	Сдоба обыкновенная	60	120,30
	Чай с сахаром	200	62,0

Ответственный по питанию

М.В. Бред

/ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Илекская СОШ № 2

 Телицина Н.Ю /ФИО

М.П.

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

Дата: 11.04.2025г.

10 день

Сезон: весенне-летний

Неделя: вторая

День: пятница

1 -4 кл

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Масса порции	калорийность
Завтрак	Каша молочная кукурузная	200	207,8
	Фрукт(груша)	150	68,3
	Какао с молоком	200	100,4
	Хлеб ржано-пшеничный	20	39,1
	Хлеб пшеничный	30	70,3
Завтрак 2	Печенье	50	120,3
	Чай с молоком	200	62,0

5- 11кл

Завтрак 1	Овощи в нарезке(помидор)	100	25
	Рассольник Ленинградский	250	135
	Каша перловая	180	195
	Фрикадельки из говядины	100	190
	Соус красный основной	50	25
	Компот из сухофруктов	200	35,5
	Хлеб пшеничный	60	140,6
	Хлеб ржаной	30	51,2
Завтрак 2	Печенье	50	120,30
	Чай с молоком	200	62,0

Ответственный по питанию _____



/ФИО