



Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 05 - 09 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
05/02	Сосиска для завтрака отварная	395	1/50	18,00	10,4 / 20,9 / 0,0	230
	Макарони отварные , с сыром тёртым "Российский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	295	150/10/10	41,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Ватрушка с повидлом яблочным	564	60	23,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	495	200	18,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
Суммарный объем блюд			480	100,00	28,5 / 40,1 / 86,1	819
06/02	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	210/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) , с повидлом яблочным	93	10/25/40	31,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Какао "Золотой ярлык"с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	496	200	28,00	3,4 / 2,7 / 17,0	79
Суммарный объем блюд			495	100,00	10,2 / 28,8 / 73,5	450
07/02	Котлета "Московская"	412	70	54,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макарони отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из яблоч свежих	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			460	100,00	19,0 / 15,7 / 78,0	504
08/02	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	392	60/50	58,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	30	1,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			490	100,00	17,0 / 17,2 / 63,4	505
09/02	Каша "Дружба" молочная (пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	210/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булочка с повидлом яблочным, с посыпкой	564	70	31,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Какао "Золотой ярлык"с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	496	200	28,00	3,4 / 2,7 / 17,0	79
Суммарный объем блюд			490	100,00	13,5 / 24,1 / 102,2	536
Всего:			2415	500,00	88,2 / 125,9 / 403,2	2814

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими
на 05 - 09 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл еводы	К/калории
05/02	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	381	60	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая	237	110	14,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			600	89,00	32,4 / 31,4 / 90,0	566
06/02	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Биточек из говядины	406	60	45,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			590	89,00	28,3 / 29,7 / 80,0	637
07/02	Суп гороховый с гречками	144	200/10	14,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Кнели куриные в собственном соку	411	2/30/25	46,00	12,1 / 12,3 / 5,2	179
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			630	89,00	19,5 / 21,2 / 60,9	554
08/02	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Биточек куриный	381	60	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			590	89,00	27,4 / 29,8 / 76,7	598
09/02	Свекольник	131	200	18,00	2,2 / 4,5 / 12,0	97
	Фрикадельки из говядины тушёные с соусом красным основным	392	2/25/25	47,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	0,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			605	89,00	18,8 / 21,7 / 63,4	566
Всего:			3015	445,00	126,4 133,8 371,0	2921

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



**Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 05 - 09 февраля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл. еводы	К/калории
05/02	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	381	60	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая	237	110	14,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			600	89,00	32,4 / 31,4 / 90,0	566
06/02	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Биточек из говядины	406	60	45,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			590	89,00	28,3 / 29,7 / 80,0	637
07/02	Суп гороховый с гречками	144	200/10	14,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Кнели куриные в собственном соку	411	2/30/25	46,00	12,1 / 12,3 / 5,2	179
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			630	89,00	19,5 / 21,2 / 60,9	554
08/02	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Биточек куриный	381	60	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			590	89,00	27,4 / 29,8 / 76,7	598
09/02	Свекольник	131	200	18,00	2,2 / 4,5 / 12,0	97
	Фрикадельки из говядины тушёные с соусом красным основным	392	2/25/25	47,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	0,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			605	89,00	18,8 / 21,7 / 63,4	566
Всего:			3015	445,00	126,4 133,8 371,0	2921

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 05 - 09 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
05/02	Шницель "Столичный"	381	60	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Рогалик с сахаром, с маком	550	60	21,00	3,8 / 3,4 / 23,2	139
	Чай с сахаром	507	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			450	100,00	31,1 / 29,3 / 105,1	677
06/02	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	392	60/50	56,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Ватрушка с повидлом яблочным	564	60	18,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	21,1 / 24,9 / 86,9	702
07/02	Котлета "Московская"	381	60	44,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Оладьи с о сгущенным варёным молоком	537	2/45/30	30,00	11,9 / 12,2 / 71,8	445
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			510	100,00	36,3 / 37,5 / 140,0	908
08/02	Фрикадельки рисовые из говядины, тушёные с соусом красным основным	390	55/50	54,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Пирожок с капустой свежей	550	60	20,00	3,8 / 3,4 / 23,2	139
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			495	100,00	20,1 / 19,7 / 82,2	634
09/02	Плов из окорочков куриных	370	50/130	55,00	18,9 / 18,6 / 49,2	396
	Сосиска запечённая в тесте	548	50/50	32,00	10,3 / 11,3 / 14,0	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			510	100,00	32,7 / 30,9 / 95,2	685
Всего:			2465	500,00	141,3 / 142,3 / 509,4	3606

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
нуждающихся в лечебном питании
на 05 - 09 февраля 2024 года.**

Аллергия

* Исключить молочные блюда

* Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
05/02	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Котлета "Московская"	412	60	54,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		470	100,00	21,1 / 25,8 / 87,3	626
06/02	Котлета куриная	381	70	50,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Картофель отварной (с маслом растительным)	429	150	22,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из ягод брусники свежемороженой	507	200	22,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		460	100,00	23,8 / 23,0 / 69,9	519
07/02	Голень куриная отварная	404	90	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	19,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из яблок свежих	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		475	100,00	29,9 / 21,1 / 75,1	509
08/02	Котлета "Домашняя"	412	70	58,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		455	100,00	19,0 / 15,7 / 78,0	490
09/02	Шницель "Столичный"	381	70	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	22,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из яблок свежих	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		460	100,00	24,8 / 25,3 / 80,2	513
	Всего:		2320	500,00	118,6 110,9 390,5	2657

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИИ Бартош Н.И.

Индивидуальное меню
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса
нуждающихся в лечебном питании
на 05 - 09 февраля 2024 года.

Сахарный диабет

* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
05/02	Тефтели мясные с соусом красным основным	390	60/50	56,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	16,3 / 16,2 / 63,6	495
06/02	Каша пшеничная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	210/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твердым "Российский" (45%)	94	30/10/40	55,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Чай (без сахара)	493	200	5,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	6,9 / 26,1 / 71,5	431
07/02	Голень куриная отварная	404	90	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из яблок свежих (без сахара)	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			480	100,00	29,9 / 21,1 / 75,1	509
08/02	Шницель "Столичный"	381	70	59,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			450	100,00	23,8 / 23,0 / 69,9	505
09/02	Каша "Дружба" молочная (пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	210/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твердым "Российский" (45%)	94	20/10/30	43,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Чай с молоком ультрапастеризованным (3,2%) (без сахара)	495	200	17,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
Суммарный объем блюд			480	100,00	8,3 / 27,4 / 72,4	452
Всего:			2410	500,00	85,2 / 113,8 / 352,5	2392

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

ИП Бартош Н.И.

Индивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,
нуждающегося в лечебном питании
на 05 - 09 февраля 2024 года.

Аллергия

* Исключить молочную продукцию, сыры, яблоки, цитрусовые, соки,
компоты из сухофруктов, помидоры, картофель, масло сливочное

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
05/02	Шницель "Столичный"	381	70	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из ягод брусники свежемороженой	507	200	22,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	4	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			424	100,00	27,3 / 25,7 / 85,8	552
06/02	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	48	25	5,00	1,6 / 10,1 / 3,0	109
	Голень куриная отварная	404	90	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	22,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	11,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			505	100,00	24,7 / 29,3 / 57,3	562
07/02	Котлета "Московская"	412	70	54,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	19,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из ягод брусники свежемороженой	507	200	22,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			455	100,00	22,9 / 17,2 / 81,2	471
08/02	Салат из свеклы с маслом растительным	50	25	3,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Биточек из говядины	406	70	59,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	22,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	11,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			480	100,00	25,9 / 30,8 / 76,6	552
09/02	Грудка куриная отварная	405	70	51,00	13,6 / 13,5 / 4,1	192
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из вишни свежемороженой	507	200	23,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	45	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			465	100,00	23,1 / 21,7 / 75,6	564
Всего:			2329	500,00	123,9 / 124,7 / 376,5	2701

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
05 - 09 февраля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
05/02	завтрак	Сосиска для завтрака отварная	230	1/50	18,00
		Макароны отварные , с сыром тёртым "Российский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	275	150/10/10	41,00
		Ватрушка с повидлом яблочным	233	60	23,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	18,00
			819		100,00
	обед	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	97	200	18,00
		Котлета куриная	180	60	43,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	110	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
		566		89,00	
		Итого: 189,00	1385		189,00
06/02	завтрак	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	210/10	41,00
		Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) , с повидлом яблочным	147	10/25/40	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			450		100,00
	обед	Щи со свежей капусты	135	200	18,00
		Биточек из говядины	180	60	45,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
			637		89,00
		Итого: 189,00	1087		189,00
07/02	завтрак	Котлета "Московская"	132	70	54,00
		Макароны отварные	202	150	21,00
		Компот из яблок свежих	110	200	20,00
		Хлеб пшеничный	60	40	5,00
			504		100,00
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	14,00
		Кнели куриные в собственном соку	179	2/30/25	46,00
		Пюре картофельное	169	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	35	5,00
		554		89,00	
		Итого: 189,00	1058		189,00
		Всего:	3530		567,00

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
05 - 09 февраля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
08/02	завтрак	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	180	60/50	58,00
		Пюре картофельное	169	150	24,00
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	30	1,00
			505		100,00
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00
		Биточек куриный	180	60	43,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
		598		89,00	
		Итого: 189,00	1103		189,00
09/02	завтрак	Каша "Дружба" молочная (пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	210/10	41,00
		Булочка с повидлом яблочным, с посыпкой	233	70	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		100,00
	обед	Свекольник	97	200	18,00
		Фрикадельки из говядины тушёные с соусом красным основным	180	2/25/25	47,00
		Пюре картофельное	169	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	0,00
			566		89,00
		Итого: 189,00	1102		189,00
		Всего:	2205		378,00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник: