




**Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 08 - 12 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Котлета из говядины с соусом красным основным	412	70/50	56,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из яблок свежих	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			510	100,00	22,9 / 17,2 / 81,2	471
09/04	Каша "Дружба" молочная (пшено, рис) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	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			500	100,00	13,5 / 24,1 / 102,2	536
10/04	Яйцо варёное	300	1/40	14,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	295	150/15/10	44,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Ватрушка с повидлом яблочным	564	60	19,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	495	200	17,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			515	100,00	26,6 / 24,8 / 103,4	712
11/04	Биточек из говядины с соусом красным основным	406	70/50	56,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	21,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			510	100,00	24,8 / 25,3 / 80,2	499
12/04	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%), с сыром твёрдым "Голландский" (45%)	94	10/20/40	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			500	100,00	10,2 / 28,8 / 73,5	450
Всего:			2535	500,00	98,0 / 120,2 / 440,5	2668

Директор: 

Калькулятор: 

Зав. производством: 

Медработник:



**Меню для питания учащихся из семей, признанных малолетними
на 08 - 12 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Свекольник	131	200	18,00	8,7 / 17,8 / 48,1	78
	Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	392	2/30/50	45,00	11,0 / 11,7 / 7,8	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	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		650	89,00	28,8 / 37,7 / 115,4	580
09/04	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		650	89,00	18,5 / 19,3 / 66,6	550
10/04	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель с соусом красным основным	381	50/50	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	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		660	89,00	32,6 / 30,6 / 89,1	555
11/04	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	390	50/50	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		640	89,00	18,9 / 20,7 / 60,1	594
12/04	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	130	17,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		680	89,00	29,9 / 26,8 / 84,6	563
	Всего:		3280	445,00	128,7 135,1 415,8	2842

Директор: 

Зав. производством: 

Калькулятор: 

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИИ Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 08 - 12 апреля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Свекольник	131	200	18,00	8,7 / 17,8 / 48,1	78
	Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	392	2/30/50	45,00	11,0 / 11,7 / 7,8	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	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			650	89,00	28,8 / 37,7 / 115,4	580
09/04	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			650	89,00	18,5 / 19,3 / 66,6	550
10/04	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель с соусом красным основным	381	50/50	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	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			660	89,00	32,6 / 30,6 / 89,1	555
11/04	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	390	50/50	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			640	89,00	18,9 / 20,7 / 60,1	594
12/04	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	130	17,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			680	89,00	29,9 / 26,8 / 84,6	563
Всего:			3280	445,00	128,7 135,1 415,8	2842

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 08 - 12 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Котлета куриная с соусом красным основным	381	70/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Листик" со сгущённым варёным молоком	564	70	21,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	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			520	100,00	31,8 / 33,7 / 118,1	771
09/04	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
	Рогалик с сахаром, с маком	550	50	18,00	3,8 / 3,4 / 23,2	139
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	20,4 / 20,5 / 73,9	608
10/04	Биточек куриный	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 повидлом яблочным	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
11/04	Кнели куриные тушёные в собственном соку	412	2/35/50	48,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Пюре картофельное	429	130	20,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Пицца классическая	549	60	20,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	35	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			545	100,00	26,7 / 23,9 / 87,7	716
12/04	Шницель с соусом красным основным	381	60/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Глюшка" с сахаром, с маком	564	60	21,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	31,4 / 33,5 / 110,0	735
Всего:			2575	500,00	146,6 / 149,1 / 529,7	3738

Директор: 

Зав. производством: 

Калькулятор: 

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,
нуждающегося в лечебном питании
на 08 - 12 апреля 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
08/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	40	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	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	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	29,4 / 35,8 / 95,1	688
09/04	Зеленый горошек консервированный	69	40	4,00	2,8 / 7,1 / 9,1	111
	Биточки "По - Печорски"	406	70	60,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	27,2 / 32,4 / 77,3	574
10/04	Салат из свеклы с маслом растительным	50	40	4,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Котлета куриная	412	70	50,00	10,5 / 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	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	25,4 / 22,7 / 89,6	560
11/04	Салат из свежей капусты, со свежим огурцом, с маслом растительным	5	30	5,00	2,3 / 11,0 / 3,9	124
	Шницель "Столичный"	381	80	59,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	26,7 / 36,3 / 72,1	587
12/04	Зеленый горошек консервированный	69	40	3,00	2,8 / 7,1 / 9,1	111
	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	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	25,9 / 28,8 / 84,7	675
	Всего:		2500	500,00	134,6 / 156,0 / 418,8	3084

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Индивидуальное меню
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса
нуждающихся в лечебном питании
на 08 - 12 апреля 2024 года.

Сахарный диабет

* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Каша "Дружба" молочная (пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%) (без сахара)	260	210/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%), с сыром твердым "Голландский" (45%)	94	10/30/40	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
09/04	Фрикадельки мясные в соусе красном основном (без риса)	392	2/30/50	54,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов (без сахара)	508	200	17,00	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	17,0 / 17,2 / 63,4	505
10/04	Отбивная из куриной грудки с соусом красным основным	381	70/50	58,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из яблок свежих (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		510	100,00	31,2 / 27,2 / 89,0	519
11/04	Салат из свеклы с маслом растительным	50	30	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		540	100,00	21,5 / 21,2 / 86,4	579
12/04	Каша пшеничная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%) (без сахара)	260	220/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%), с сыром твердым "Голландский" (45%)	94	20/10/40	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		500	100,00	8,3 / 27,4 / 72,4	452
	Всего:		2550	500,00	84,9 / 119,1 / 382,7	2486

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
нуждающихся в лечебном питании
на 08 - 12 апреля 2024 года.

Аллергия

- * Исключить молочные блюда
- * Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
08/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Биточек куриный с соусом красным основным	381	70/50	50,00	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 яблок свежих	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		540	100,00	29,4 / 35,8 / 95,1	688
09/04	Котлета "Домашняя" с соусом красным основным	412	60/50	51,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Картофель отварной (с маслом растительным)	429	150	22,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	507	200	22,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	15,5 / 13,0 / 62,1	471
10/04	Отбивная из куриной грудки с соусом красным основным	381	70/50	58,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	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	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	31,2 / 27,2 / 89,0	519
11/04	Биточки "По - Печорски" с соусом красным основным	406	70/50	62,00	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 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		500	100,00	27,3 / 25,7 / 85,8	538
12/04	Огурец свежий крупным куском	19	20	4,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Шницель "Столичный" с соусом красным основным	381	70/50	54,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из яблок свежих	508	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		530	100,00	25,7 / 30,4 / 83,8	577
	Всего:		2570	500,00	129,1 132,1 415,8	2793

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ

для питания учащихся ОВЗ

08 - 12 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
08/04	завтрак	Котлета из говядины с соусом красным основным	132	70/50	56,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	150	21,00
		Компот из яблок свежих	110	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			471		100,00
	обед	Свекольник	78	200	18,00
		Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	180	2/30/50	45,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	3,00
		580		89,00	
		Итого: 189,00	1051		189,00
09/04	завтрак	Каша "Дружба" молочная (пшено, рис) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	233	70	31,00
		Какао "Золотой ярлык"с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		100,00
	обед	Щи со свежей капусты	135	200	18,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	60/50	45,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	2,00
			550		89,00
		Итого: 189,00	1086		189,00
10/04	завтрак	Яйцо варёное	63	1/40	14,00
		Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	275	150/15/10	44,00
		Ватрушка с повидлом яблочным	233	60	19,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			712		100,00
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	17,00
		Шницель с соусом красным основным	180	50/50	43,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	110	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
Хлеб пшеничный		60	40	5,00	
		555		89,00	
		Итого: 189,00	1267		189,00
		Всего:	3404		567,00

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
08 - 12 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена	
11/04	завтрак	Биточек из говядины с соусом красным основным	180	70/50	56,00	
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	21,00	
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00	
				499		100,00
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00	
		Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	170	50/50	43,00	
		Пюре картофельное	169	100	14,00	
		Чай с сахаром	60	200	10,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00	
			594		89,00	
Итого: 189,00			1093		189,00	
12/04	завтрак	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%)	224	220/10	41,00	
		Бутерброд с маслом сливочным "Традиционное" (82,5%), с сыром твёрдым "Голландский" (45%)	147	10/20/40	31,00	
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00	
				450		100,00
	обед	Суп картофельный с вермишелью	109	200	14,00	
		Биточек куриный с соусом красным основным	132	60/50	44,00	
		Макаронны отварные	202	130	17,00	
		Чай с сахаром	60	200	10,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00	
				563		89,00
Итого: 189,00			1013		189,00	
Всего:			2106		378,00	

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник: