



**Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 15 - 19 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
15/04	Каша пшеничная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Домашняя" 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
16/04	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	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	21,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	507	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		540	100,00	19,0 / 20,8 / 80,8	554
17/04	Сосиска для завтрака отварная	395	50	15,00	10,4 / 20,9 / 0,0	230
	Макаронные изделия отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	295	150/15/10	44,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	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
	Фрукты (яблоко)	112	130	25,00	0,8 / 0,2 / 7,5	38
	Суммарный объем блюд		595	100,00	26,8 / 32,2 / 73,5	663
18/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	7,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Фрикадельки мясные с рисом тушёные в соусе красном основном	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
	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		530	100,00	18,7 / 27,3 / 60,7	605
19/04	Каша рисовая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Плетёнка" с сахаром	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
	Всего:		2665	500,00	91,5 128,5 419,4	2894

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими
на 15 - 19 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
15/04	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек куриный	406	60	44,00	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		610	89,00	32,6 / 30,6 / 89,1	555
16/04	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	50/25	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Макароны отварные	291	110	14,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		615	89,00	22,4 / 23,4 / 76,0	627
17/04	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Кнели куриные в собственном соку	390	2/25/50	44,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Каша гречневая рассыпчатая	237	130	17,00	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		660	89,00	33,6 / 31,5 / 89,3	568
18/04	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		590	89,00	21,2 / 19,9 / 79,0	551
19/04	Свекольник	131	200	18,00	2,2 / 4,5 / 12,0	97
	Фрикадельки мясные тушёные с соусом красным основным	390	2/25/25	44,00	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	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		605	89,00	18,1 / 20,7 / 63,6	556
	Всего:		3080	445,00	127,9 / 126,1 / 397,0	2857

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 15 - 19 апреля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
15/04	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек куриный	406	60	44,00	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			610	89,00	32,6 / 30,6 / 89,1	555
16/04	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	50/25	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Макароны отварные	291	110	14,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			615	89,00	22,4 / 23,4 / 76,0	627
17/04	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Кнели куриные в собственном соку	390	2/25/50	44,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Каша гречневая рассыпчатая	237	130	17,00	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			660	89,00	33,6 / 31,5 / 89,3	568
18/04	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			590	89,00	21,2 / 19,9 / 79,0	551
19/04	Свекольник	131	200	18,00	2,2 / 4,5 / 12,0	97
	Фрикадельки мясные тушёные с соусом красным основным	390	2/25/25	44,00	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	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			605	89,00	18,1 / 20,7 / 63,6	556
Всего:			3080	445,00	127,9 126,1 397,0	2857

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ГИП Бартош Н.И.

Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 15 - 19 апреля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл еводы	К/калории
15/04	Шницель "Московский"	381	60	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	140	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Ватрушка с повидлом яблочным	564	60	18,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	507	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	31,8 / 33,7 / 118,1	771
16/04	Кнели куриные в собственном соку	390	2/30/50	48,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	110	17,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Булка со сгущённым варёным молоком	564	70	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		520	100,00	20,4 / 24,0 / 87,8	692
17/04	Биточек из говядины	406	60	48,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Блины со сгущённым варёным молоком	530	2/50/20	25,00	12,1 / 12,4 / 57,2	389
	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		510	100,00	39,0 / 38,1 / 131,0	891
18/04	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Пицца классическая	549	60	23,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		520	100,00	27,7 / 26,3 / 98,7	710
19/04	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	60/50	56,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Булка "Школьная"	574	60	15,00	4,8 / 2,0 / 33,5	171
	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		505	100,00	20,7 / 18,2 / 85,1	630
	Всего:		2555	500,00	139,6 / 140,3 / 520,7	3694

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
нуждающихся в лечебном питании
на 15 - 19 апреля 2024 года.

Аллергия

* Исключить молочные блюда

* Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
15/04	Котлета из говядины с соусом красным основным	381	75/50	57,00	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	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			515	100,00	27,3 / 25,7 / 85,8	552
16/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	20	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Шницель с соусом красным основным	381	70/50	56,00	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 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			520	100,00	25,9 / 33,1 / 79,2	641
17/04	Биточек из говядины с соусом красным основным	406	70/50	54,00	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 ягод свежемороженых "Ассорти"	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			505	100,00	31,2 / 27,2 / 89,0	519
18/04	Салат из свеклы с маслом растительным	50	30	4,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Голень куриная отварная	404	90	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			500	100,00	25,0 / 24,7 / 74,7	578
19/04	Огурец свежий крупным куском	19	20	7,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	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			530	100,00	20,9 / 20,8 / 81,6	568
Всего:			2570	500,00	130,3 131,5 410,3	2858

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Индивидуальное меню
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса
нуждающихся в лечебном питании
на 15 - 19 апреля 2024 года.

Сахарный диабет

* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
15/04	Каша пшеничная 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 твёрдым "Голландский" (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
16/04	Тефтели мясные в соусе красном основном (без риса)	390	60/50	54,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из ягод брусники свежемороженой (без сахара)	507	200	20,00	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	16,3 / 16,2 / 63,6	509
17/04	Грудка куриная отварная в соусе красном основном	405	80/50	60,00	13,6 / 13,5 / 4,1	192
	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	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		510	100,00	27,0 / 23,2 / 78,8	531
18/04	Шницель из говядины с соусом красным основным	381	70/50	56,00	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	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		505	100,00	23,8 / 23,0 / 69,9	505
19/04	Каша гречневая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	220/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "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:		2515	500,00	82,3 115,9 356,2	2428

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



**Индивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,
нуждающегося в лечебном питании
на 15 - 19 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
15/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	50	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Биточек куриный	406	70	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 ягод брусники свежемороженой	507	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд			500	100,00	29,4 / 35,8 / 95,1
16/04	Огурец свежий крупным куском	19	40	5,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Шницель "Московский"	381	70	61,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд			500	100,00	25,3 / 30,4 / 71,8
17/04	Салат из свеклы с маслом растительным	50	50	10,00	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 брусники свежемороженой	507	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	1,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд			500	100,00	25,4 / 22,7 / 89,6
18/04	Огурец свежий крупным куском	19	40	13,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Грудка куриная отварная	404	70	51,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	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	24,0 / 24,3 / 57,9
19/04	Салат из свеклы с маслом растительным	50	40	8,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Котлета "Домашняя"	381	70	60,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	20,00	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	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд			500	100,00	28,4 / 31,2 / 82,2
Всего:			2500	500,00	132,5 / 144,4 / 396,6	2883

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
15 - 19 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюда	К/калории	Выход	Цена
15/04	завтрак	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Домашняя" с сахаром, с маком	233	70	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		100,00
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	17,00
		Биточек куриный	180	60	44,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	110	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
			555		89,00
Итого: 189,00			1091		189,00
16/04	завтрак	Салат из свеклы с маслом растительным	89	30	6,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	70/50	50,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	21,00
		Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	110	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			554		100,00
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00
		Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	170	50/25	43,00
		Макароньки отварные	202	110	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
Хлеб пшеничный		60	30	4,00	
		627		89,00	
Итого: 189,00			1181		189,00
17/04	завтрак	Сосиска для завтрака отварная	230	50	15,00
		Макароньки отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	275	150/15/10	44,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
		Фрукты (яблоко)	38	130	25,00
			663		100,00
	обед	Суп картофельный с вермишелью	109	200	14,00
		Кнели куриные в собственном соку	170	2/25/50	44,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	130	17,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
Хлеб пшеничный		60	30	4,00	
		568		89,00	
Итого: 189,00			1231		189,00
Всего:			3503		567,00

Директор: _____

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Медработник: _____



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
15 - 19 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
18/04	завтрак	Салат из свежей капусты с маслом растительным	136	30	7,00
		Фрикадельки мясные с рисом тушёные в соусе красном основном	180	2/30/50	54,00
		Пюре картофельное	169	150	24,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	5,00
			605		100,00
	обед	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	97	200	18,00
		Котлета куриная	132	60	44,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
Хлеб пшеничный		60	30	4,00	
		551		89,00	
		Итого: 189,00	1156		189,00
19/04	завтрак	Каша рисовая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Плетёнка" с сахаром	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 мясные тушёные с соусом красным основным	170	2/25/25	44,00
		Пюре картофельное	169	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
			556		89,00
		Итого: 189,00	1092		189,00
	Всего:		2248		378,00

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник: