



**Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 20 - 24 мая 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
20/05	Каша молочная пшеничная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Ватрушка с повидлом яблочным	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
21/05	Яйцо вареное	300	1/40	14,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макаронные изделия, с сыром тертым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	295	160/15/15	44,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	564	70	32,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	21,8 / 22,5 / 85,5	631
22/05	Шницель с соусом красным основным	381	70/50	55,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	21,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	507	200	18,00	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	24,8 / 25,3 / 80,2	513
23/05	Тефтели "Ёжики" тушеные в соусе красном основном	390	60/50	58,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Макаронные изделия	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	507	200	18,00	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	19,8 / 18,9 / 79,5	542
24/05	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 "Домашняя" 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:		2510	500,00	93,4 / 114,9 / 449,6	2758

Директор: _____

Калькулятор: _____

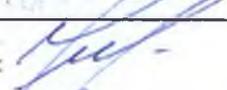
Зав. производством: _____

Медработник: _____



**Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими
на 20 - 24 мая 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
20/05	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Котлета куриная	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	120	15,00	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	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		620	89,00	25,3 / 20,6 / 81,3	507
21/05	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Шницель "Столичный"	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
	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	27,4 / 29,8 / 76,7	598
22/05	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Биточек куриный	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароньы отварные	291	140	18,00	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		630	89,00	29,9 / 26,8 / 84,6	563
23/05	Щи из свежей капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Кнели куриные тушёные в собственном соку	412	2/25/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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		630	89,00	17,5 / 17,0 / 56,3	556
24/05	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
	Макароньы 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
	Всего:		3060	445,00	121,3 114,1 377,9	2775

Директор: 

Калькулятор: 

Зав. производством:

Медработник:



**Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 20 - 24 мая 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецеп туры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угле воды	К/калории
20/05	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Котлета куриная	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	120	15,00	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	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		620	89,00	25,3 / 20,6 / 81,3	507
21/05	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Шницель "Столичный"	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
	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	27,4 / 29,8 / 76,7	598
22/05	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Биточек куриный	412	60	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	140	18,00	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		630	89,00	29,9 / 26,8 / 84,6	563
23/05	Щи из свежей капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Кнели куриные тушёные в собственном соку	412	2/25/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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		630	89,00	17,5 / 17,0 / 56,3	556
24/05	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
	Всего:		3060	445,00	121,3 / 114,1 / 377,9	2775



**Меню для абонемента питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 20 - 24 мая 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл еводы	К/калории
20/05	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	120	16,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Домашняя" с сахаром, с маком	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	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		530	100,00	24,5 / 23,7 / 110,3	723
21/05	Тефтели "Ежики" с соусом красным основным	390	60/50	58,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Булка "Плюшка" с сахаром	564	50	16,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	20,4 / 23,9 / 87,1	692
22/05	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Хачапури с сыром "Голландский" (45%)	580	50	21,00	4,9 / 10,7 / 35,9	260
	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	24,5 / 26,4 / 101,9	714
23/05	Биточек куриный с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Пицца классическая	549	60	23,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	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	29,8 / 26,5 / 96,2	713
24/05	Шницель с соусом красным основным	381	70/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Рогалик с сахаром, с маком	564	60	18,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		520	100,00	28,3 / 30,9 / 101,5	738
	Всего:		2560	500,00	127,5 / 131,4 / 497,0	3580

Директор: _____

Калькулятор: _____

Зав. производством: _____

Медработник: _____

Утверждаю:
 Индивидуальный предприниматель
 ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
 нуждающихся в лечебном питании
 на 20 - 24 мая 2024 года.**

Аллергия

- * Исключить молочные блюда
- * Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
20/05	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Биточек с соусом красным основным	406	70/50	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 яблок свежих с черноплодной рябиной	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		540	100,00	29,4 / 35,8 / 95,1	688
21/05	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
	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	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		540	100,00	19,0 / 20,8 / 80,8	540
22/05	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	20	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Голень куриная отварная	404	90	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	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	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	28,1 / 29,7 / 81,2	678
23/05	Салат из свеклы с маслом растительным	50	30	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Котлета "Домашняя" с соусом красным основным	381	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 яблок свежих	508	200	17,00	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	32,7 / 32,7 / 97,4	608
24/05	Огурец свежий крупным куском	19	30	4,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Грудка куриная, тушённая в соусе красном основном	404	70/25	51,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Картофель отварной (с маслом растительным)	429	150	22,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из брусники свежесзамороженной	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		515	100,00	23,4 / 22,0 / 59,6	573
	Всего:		2635	500,00	132,6 / 141,0 / 414,1	3087

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



**Индивидуальное меню
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса
нуждающихся в лечебном питании
на 20 - 24 мая 2024 года.**

Сахарный диабет

* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
20/05	Каша пшеничная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	210/15	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд горячий с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "Голландский" (45%)	94	25/10/40	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
21/05	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	40	7,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Котлета куриная	412	70	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	18,6 / 23,1 / 71,4	593
22/05	Голень куриная отварная, тушеная в соусе красном основном	404	90/50	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти" (без сахара)	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		530	100,00	26,0 / 19,6 / 71,9	542
23/05	Огурец свежий крупным куском	19	40	5,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Биточки	406	70	52,00	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	24,7 / 28,1 / 73,5	569
24/05	Каша "Дружба" молочная (пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	210/15	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "Голландский" (45%)	94	20/15/40	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:		2530	500,00	84,5 124,3 360,7	2587

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 20 - 24 мая 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
20/05	Огурец свежий крупным куском	19	50	11,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Котлета "Домашняя"	381	70	54,00	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	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		510	100,00	27,8 / 30,8 / 77,4	566
21/05	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	17	40	14,00	0,7 / 10,1 / 2,0	102
	Шницель	381	70	52,00	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	25,1 / 35,4 / 70,2	565
22/05	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Грудка куриная отварная	404	80	58,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	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	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	27,7 / 29,7 / 69,2	628
23/05	Огурец свежий крупным куском	19	60	13,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Биточек куриный	406	70	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	19,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	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		520	100,00	31,7 / 32,3 / 80,6	533
24/05	Голень куриная отварная	404	100	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	160	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из брусники свежемороженой	507	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		500	100,00	23,5 / 19,2 / 66,3	503
	Всего:		2530	500,00	135,8 / 147,4 / 363,7	2795

Директор: 

Зав. производством:

Калькулятор: 

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
20 - 24 мая 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
20/05	завтрак	Каша молочная пшённая (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Ватрушка с повидлом яблочным	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
		Котлета куриная	132	60	44,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	120	15,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
			507		89,00
		Итого: 189,00	1043		189,00
21/05	завтрак	Яйцо варёное	63	1/40	14,00
		Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	275	160/15/15	44,00
		Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	233	70	32,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
			631		100,00
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00
		Шницель "Столичный"	180	60	44,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
		598		89,00	
		Итого: 189,00	1229		189,00
22/05	завтрак	Шницель с соусом красным основным	180	70/50	55,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	21,00
		Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	110	200	18,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			513		100,00
	обед	Суп картофельный с вермишелью	109	200	14,00
		Биточек куриный	132	60	44,00
		Макароны отварные	202	140	18,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
		563		89,00	
		Итого: 189,00	1076		189,00
		Всего:	3348		567,00

Директор: _____

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Медработник: _____



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
20 - 24 мая 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
23/05	завтрак	Тефтели "Ёжики" тушённые в соусе красном основном	170	60/50	58,00
		Макароны отварные	202	150	21,00
		Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	110	200	18,00
		Хлеб пшеничный	60	40	3,00
			542		100,00
	обед	Щи из свежей капусты с картофелем	135	200	18,00
		Кнели куриные тушёные в собственном соку	132	2/25/50	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	1098		189,00
24/05	завтрак	Каша рисовая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Домашняя" с сахаром	233	70	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		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	1087		189,00
		Всего:	2185		378,00

Директор: _____

Калькулятор: _____

Зав.производством: _____

Медработник: _____