



Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет  
на 22 - 27 апреля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	Каша "Дружба" молочная ( пшено, рис) (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 сыром твёрдым "Голландский" (45%)	91	10/60	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>10,2 / 28,8 / 73,5</b>	<b>450</b>
23/04	Огурец свежий крупным куском	19	30	6,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>540</b>	<b>100,00</b>	<b>18,4 / 20,4 / 76,0</b>	<b>515</b>
24/04	Яйцо варёное	300	1/40	14,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%)	295	150/15	32,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Булка "Плетёнка" с сахаром, с маком	564	70	31,00	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>515</b>	<b>100,00</b>	<b>26,6 / 24,8 / 103,4</b>	<b>712</b>
25/04	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	392	60/50	56,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	507	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>17,0 / 17,2 / 63,4</b>	<b>519</b>
26/04	Кнели куриные тушённые в собственном соку	390	2/35/50	56,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>510</b>	<b>100,00</b>	<b>23,7 / 20,4 / 82,7</b>	<b>495</b>
27/04	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Выборгская" 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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>13,5 / 24,1 / 102,2</b>	<b>536</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3065</b>	<b>600,00</b>	<b>109,4 / 135,7 / 501,2</b>	<b>3227</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

**Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими  
на 22 - 27 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>28,8 / 37,7 / 115,4</b>	<b>580</b>
23/04	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель "Московский" 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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>660</b>	<b>89,00</b>	<b>32,6 / 30,6 / 89,1</b>	<b>555</b>
24/04	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>18,5 / 19,3 / 66,6</b>	<b>550</b>
25/04	Борщ со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>21,0 / 19,7 / 72,2</b>	<b>589</b>
26/04	Щи со свежей капустой	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>640</b>	<b>89,00</b>	<b>18,9 / 20,7 / 60,1</b>	<b>594</b>
27/04	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	100	13,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>660</b>	<b>89,00</b>	<b>25,3 / 20,6 / 81,3</b>	<b>507</b>
<b>Всего:</b>			<b>3910</b>	<b>534,00</b>	<b>145,1 148,6 484,7</b>	<b>3375</b>

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



**Меню для питания учащихся из семей мобилизованных  
на 22 - 27 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>28,8 / 37,7 / 115,4</b>	<b>580</b>
23/04	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель "Московский" 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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>660</b>	<b>89,00</b>	<b>32,6 / 30,6 / 89,1</b>	<b>555</b>
24/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>18,5 / 19,3 / 66,6</b>	<b>550</b>
25/04	Борщ со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>21,0 / 19,7 / 72,2</b>	<b>589</b>
26/04	Щи со свежей капустой	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>640</b>	<b>89,00</b>	<b>18,9 / 20,7 / 60,1</b>	<b>594</b>
27/04	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	100	13,00	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	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>660</b>	<b>89,00</b>	<b>25,3 / 20,6 / 81,3</b>	<b>507</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3910</b>	<b>534,00</b>	<b>145,1 148,6 484,7</b>	<b>3375</b>

Директор: \_\_\_\_\_

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Медработник: \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

**Меню для абонемента питания за счет родительских взносов (завтраки)  
на 22 - 27 апреля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>520</b>	<b>100,00</b>	<b>31,8 / 33,7 / 118,1</b>	<b>771</b>
23/04	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	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>490</b>	<b>100,00</b>	<b>20,4 / 20,5 / 73,9</b>	<b>608</b>
24/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>510</b>	<b>100,00</b>	<b>36,3 / 37,5 / 140,0</b>	<b>908</b>
25/04	Фрикадельки рисовые, тушёные с соусом красным основным	390	2/35/50	48,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>545</b>	<b>100,00</b>	<b>26,5 / 27,1 / 89,2</b>	<b>754</b>
26/04	Шницель "Московский" 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 "Плошка" 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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>31,4 / 33,5 / 110,0</b>	<b>735</b>
27/04	Яйцо варёное	300	1/40	14,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%)	295	150/25	45,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	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	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>575</b>	<b>100,00</b>	<b>32,8 / 28,1 / 123,5</b>	<b>847</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3140</b>	<b>600,00</b>	<b>179,2 / 180,4 / 654,7</b>	<b>4623</b>

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,  
нуждающихся в лечебном питании  
на 22 - 27 апреля 2024 года.**

Аллергия

\* Исключить молочные блюда

\* Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>540</b>	<b>100,00</b>	<b>29,4 / 35,8 / 95,1</b>	<b>688</b>
23/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>15,5 / 13,0 / 62,1</b>	<b>471</b>
24/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>27,3 / 25,7 / 85,8</b>	<b>538</b>
25/04	Грудка куриная отварная с соусом красным основным	405	70/50	58,00	13,6 / 13,5 / 4,1	192
	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>27,0 / 23,2 / 78,8</b>	<b>531</b>
26/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	20	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>530</b>	<b>100,00</b>	<b>26,9 / 35,4 / 89,5</b>	<b>649</b>
27/04	Огурец свежий крупным куском	19	30	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 ягод брусники свежемороженой	507	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>530</b>	<b>100,00</b>	<b>20,9 / 20,8 / 81,6</b>	<b>568</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3100</b>	<b>600,00</b>	<b>147,0 / 153,9 / 492,9</b>	<b>3445</b>

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню  
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса  
нуждающихся в лечебном питании  
на 22 - 27 апреля 2024 года.**

Сахарный диабет

\* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
22/04	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 твёрдым "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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>6,9 / 26,1 / 71,5</b>	<b>431</b>
23/04	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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>17,0 / 17,2 / 63,4</b>	<b>505</b>
24/04	Яйцо варёное	300	1/40	14,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%)	295	150/25	45,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Бутерброд горячий с сыром твёрдым "Голландский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	94	10/20/40	31,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Чай (без сахара)	493	200	5,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>520</b>	<b>100,00</b>	<b>21,9 / 28,2 / 73,8</b>	<b>605</b>
25/04	Грудка куриная отварная с соусом красным основным	405	70/50	58,00	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	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>510</b>	<b>100,00</b>	<b>27,0 / 23,2 / 78,8</b>	<b>531</b>
26/04	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	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>540</b>	<b>100,00</b>	<b>21,5 / 21,2 / 86,4</b>	<b>579</b>
27/04	Каша пшённая 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
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>8,3 / 27,4 / 72,4</b>	<b>452</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3070</b>	<b>600,00</b>	<b>102,6 / 143,3 / 446,3</b>	<b>3103</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Баргош Н.И.

**Индивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,  
нуждающегося в лечебном питании  
на 22 - 27 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
22/04	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>29,4 / 35,8 / 95,1</b>	<b>688</b>
23/04	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>27,2 / 32,4 / 77,3</b>	<b>574</b>
24/04	Огурец свежий крупным куском	19	40	4,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>24,8 / 22,3 / 84,8</b>	<b>535</b>
25/04	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	5,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>26,5 / 35,4 / 77,5</b>	<b>599</b>
26/04	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>25,9 / 28,8 / 84,7</b>	<b>675</b>
27/04	Салат из свежей капусты, со свежим огурцом, с маслом растительным	5	30	10,00	2,3 / 11,0 / 3,9	124
	Голень куриная отварная	404	90	55,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	19,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	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
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>510</b>	<b>100,00</b>	<b>31,8 / 32,1 / 67,0</b>	<b>583</b>
<b>Всего:</b>			<b>3010</b>	<b>600,00</b>	<b>165,6 / 186,8 / 486,4</b>	<b>3654</b>

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

**МЕНЮ**  
для питания учащихся ОВЗ  
22 - 27 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
22/04	завтрак	Каша "Дружба" молочная ( пшено, рис) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Домашняя" с сахаром, с сыром твёрдым "Голландский" (45%)	147	10/60	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			<b>450</b>		<b>100,00</b>
	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	
		<b>580</b>		<b>89,00</b>	
		<b>Итого: 189,00</b>	<b>1030</b>		<b>189,00</b>
23/04	завтрак	Огурец свежий крупным куском	64	30	6,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	70/50	52,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	21,00
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00
			<b>515</b>		<b>100,00</b>
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	17,00
		Шницель "Московский" 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	
		<b>555</b>		<b>89,00</b>	
		<b>Итого: 189,00</b>	<b>1070</b>		<b>189,00</b>
24/04	завтрак	Яйцо варёное	63	1/40	14,00
		Макароны отварные, с сыром тёртым "Голландский" (45%)	275	150/15	32,00
		Булка "Плетёнка" с сахаром, с маком	233	70	31,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			<b>712</b>		<b>100,00</b>
	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	
		<b>550</b>		<b>89,00</b>	
		<b>Итого: 189,00</b>	<b>1262</b>		<b>189,00</b>
		<b>Всего:</b>	<b>3362</b>		<b>567,00</b>

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
И.И. Бартош Н.И.



**МЕНЮ**  
для питания учащихся ОВЗ  
22 - 27 апреля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена	
25/04	завтрак	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	180	60/50	56,00	
		Пюре картофельное	169	150	24,00	
		Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	110	200	18,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	2,00	
				<b>519</b>		<b>100,00</b>
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00	
		Биточек куриный с соусом красным основным	132	60/50	44,00	
		Макаронные отварные	202	100	13,00	
		Чай с сахаром	60	200	10,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00	
			<b>589</b>		<b>89,00</b>	
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1108</b>		<b>189,00</b>	
26/04	завтрак	Кнели куриные тушённые в собственном соку	170	2/35/50	56,00	
		Каша гречневая рассыпчатая	169	150	21,00	
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00	
				<b>495</b>		<b>100,00</b>
	обед	Щи со свежей капустой	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	
			<b>594</b>		<b>89,00</b>	
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1089</b>		<b>189,00</b>	
27/04	завтрак	Каша пшеничная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00	
		Булка "Выборгская" с повидлом яблочным	233	70	31,00	
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00	
				<b>536</b>		<b>100,00</b>
	обед	Суп гороховый с гречками	86	200/10	17,00	
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	60/50	45,00	
		Каша гречневая рассыпчатая	169	100	13,00	
		Чай с сахаром	60	200	10,00	
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00	
				<b>507</b>		<b>89,00</b>
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1043</b>		<b>189,00</b>	
<b>Всего:</b>			<b>3240</b>		<b>567,00</b>	

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник: