



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 29 января - 02 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
29/01	Каша молочная рисовая (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	210/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	564	60	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			480	100,00	13,5 / 24,1 / 102,2	536
30/01	Голубцы "Ленивые" с соусом и рисным основным	372	108/25	56,00	8,5 / 8,3 / 4,0	125
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из яблок свежих	508	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			513	100,00	14,5 / 13,8 / 59,6	464
31/01	Яйцо варёное	300	1/40	16,00	5,1 / 4,6 / 0,3	63
	Макароны 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
	Бутерброд с полукопченной колбасой "Сыктывдинская"	83	30/40	25,00	7,9 / 4,5 / 9,8	111
	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	26,6 / 20,5 / 60,0	530
01/02	Шницель "Столичный"	381	70	59,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	24,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Сок натуральный яблочный	518	200	15,00	0,5 / 0,1 / 0,1	46
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			450	100,00	24,8 / 25,4 / 53,3	449
02/02	Каша "Дружба" молочная (греча, пшено) ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	210/10	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
Суммарный объем блюд			490	100,00	13,5 / 24,1 / 102,2	536
Всего:			2413	500,00	92,9 / 107,9 / 377,3	2515

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

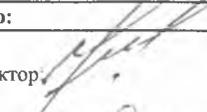
Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими
на 29 января - 02 февраля 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецеп туры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угле воды	К/калории
29/01	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек из говядины	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
30/01	Борщ со свежей капусты со сметаной 18%	128	200/5	20,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Шницель "Столичный"	381	60	42,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	120	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		615	89,00	29,9 / 30,2 / 82,3	637
31/01	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Котлета из говядины	381	60	48,00	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	34,7 / 36,4 / 86,8	572
01/02	Щи из квашенной капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	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	17,3 / 20,2 / 57,8	594
02/02	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	412	70	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	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		600	89,00	18,7 / 19,5 / 73,4	512
	Всего:		3020	445,00	133,2 136,9 389,4	2870

Директор: 

Зав. производством:

Калькулятор: 

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 29 января - 02 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
29/01	Суп гороховый с гречками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек из говядины	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
30/01	Борщ со свежей капусты со сметаной 18%	128	200/5	20,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Шницель "Столичный"	381	60	42,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	120	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		615	89,00	29,9 / 30,2 / 82,3	637
31/01	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Котлета из говядины	381	60	48,00	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	34,7 / 36,4 / 86,8	572
01/02	Щи из квашенной капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	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	17,3 / 20,2 / 57,8	594
02/02	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Котлета куриная	412	70	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	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		600	89,00	18,7 / 19,5 / 73,4	512
	Всего:		3020	445,00	133,2 / 136,9 / 389,4	2870

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 29 января - 02 февраля 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл еводы	К/калории
29/01	Шницель "Столичный"	381	70	44,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	150	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Ватрушка с повидлом яблочным и с брусникой свежей	564	70	22,00	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	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		530	100,00	31,8 / 33,7 / 118,1	771
30/01	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 "Домашняя" плетённая 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	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		490	100,00	20,4 / 23,9 / 87,1	692
31/01	Котлета "Московская"	412	70	54,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Листик" со сгущённым варёным молоком	564	60	19,00	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		460	100,00	23,1 / 23,5 / 102,2	687
01/02	Котлета куриная	412	70	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Пицца классическая	549	70	24,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		470	100,00	26,7 / 23,9 / 87,7	716
02/02	Плов из свинины не жирной	370	60/150	54,00	18,9 / 18,6 / 49,2	396
	Оладьи с повидлом яблочным	537	2/45/35	31,00	11,9 / 12,2 / 71,8	445
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		575	100,00	34,3 / 31,8 / 153,0	961
	Всего:		2525	500,00	136,3 / 136,8 / 548,1	3827

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 29 января - 02 февраля 2024 года.**

Сахарный диабет

* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
29/01	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
30/01	Фрикадельки мясные в соусе красном основном (без риса)	392	2/25/50	50,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	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	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		490	100,00	17,0 / 17,2 / 63,4	519
31/01	Грудка куриная тушеная в молочном соусе	405	55/25	57,00	13,6 / 13,5 / 4,1	192
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из вишни 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		470	100,00	27,0 / 23,2 / 78,8	531
01/02	Биточки из говядины	406	70	59,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Сок натуральный яблочный	518	200	15,00	0,5 / 0,1 / 0,1	46
	Хлеб пшеничный	110	25	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		445	100,00	23,8 / 23,1 / 43,0	455
02/02	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
	Сырники из творога (без сахара)	320	2/50	43,00	15,7 / 14,5 / 20,0	274
	Чай с молоком ультрапастеризованным (3,2%) (без сахара)	495	200	17,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
	Суммарный объем блюд		520	100,00	22,8 / 29,4 / 84,9	579
	Всего:		2425	500,00	97,5 / 119,0 / 341,6	2515

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

**Индивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
нуждающихся в лечебном питании
на 29 января - 02 февраля 2024 года.**

Аллергия

- * Исключить молочные блюда
- * Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
29/01	Шницель "Столичный"	381	70	59,00	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	1,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			460	100,00	27,3 / 25,7 / 85,8	552
30/01	Голубцы "Ленивые" с соусом красным основным	372	108/25	56,00	8,5 / 8,3 / 4,0	125
	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	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			523	100,00	14,5 / 13,8 / 59,6	450
31/01	Биточек из говядины	406	70	59,00	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	30	1,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			450	100,00	27,3 / 25,7 / 85,8	552
01/02	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
	Сок натуральный яблочный (в индивидуальной упаковке)	518	200	28,00	0,5 / 0,1 / 0,1	46
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			450	100,00	23,9 / 17,3 / 54,3	407
02/02	Голень куриная отварная	404	90	60,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	22,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	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			470	100,00	23,5 / 19,2 / 66,3	489
Всего:			2353	500,00	116,5 / 101,7 / 351,8	2450

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



**Индивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,
нуждающегося в лечебном питании
на 29 января - 02 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
29/01	Салат из свеклы с маслом растительным	50	30	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Шницель "Столичный"	381	70	59,00	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	11,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		480	100,00	28,4 / 31,2 / 82,2	591
30/01	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	20	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		480	100,00	26,5 / 35,4 / 77,5	599
31/01	Шницель из говядины	381	70	59,00	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 брусники свежемороженой	507	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		450	100,00	31,2 / 27,2 / 89,0	519
01/02	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	20	4,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Котлета из говядины	381	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	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		450	100,00	26,5 / 35,4 / 77,5	599
02/02	Салат из свеклы с маслом растительным	50	20	4,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Голень куриная отварная	404	90	60,00	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	11,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		500	100,00	27,1 / 25,1 / 68,3	581
	Всего:		2360	500,00	139,7 / 154,3 / 394,5	2889

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
29 января - 02 февраля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
29/01	завтрак	Каша молочная рисовая (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	210/10	41,00
		Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	233	60	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		100,00
	обед	Суп гороховый с гречками	86	200/10	17,00
		Биточек из говядины	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: 1091		189,00	
30/01	завтрак	Голубцы "Ленивые" с соусом красным основным	125	108/25	56,00
		Пюре картофельное	169	150	24,00
		Компот из яблок свежих	110	200	18,00
		Хлеб пшеничный	60	30	2,00
			464		100,00
	обед	Борщ со свежей капусты со сметаной 18%	135	200/5	20,00
		Шницель "Столичный"	180	60	42,00
		Макароны отварные	202	120	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
		637		89,00	
		Итого: 1101		189,00	
31/01	завтрак	Яйцо варёное	63	1/40	16,00
		Макароны отварные, с сыром тёртым "Российский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	275	150/10/10	41,00
		Бутерброд с полукопченной колбасой "Сыктывдинская"	111	30/40	25,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	18,00
			530		100,00
	обед	Суп картофельный с вермишелью	109	200	14,00
		Котлета из говядины	180	60	48,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
		572		89,00	
		Итого: 1102		189,00	
	Всего:		3294		567,00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Медработник:



МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
29 января - 02 февраля 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
01/02	завтрак	Шницель "Столичный"	180	70	59,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	24,00
		Сок натуральный яблочный	46	200	15,00
		Хлеб пшеничный	60	30	2,00
			449		100,00
	обед	Шци из квашенной капусты с картофелем	135	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
		594		89,00	
		Итого: 189,00	1043		189,00
02/02	завтрак	Каша "Дружба" молочная (греча, пшено) ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	210/10	41,00
		Булка "Выборгская" с повидлом яблочным	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	70	45,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	2,00
			512		89,00
		Итого: 189,00	1048		189,00
	Всего:		2091		378,00

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник: