

4 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор образовательного учреждения

М Е Н Ю

01.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
Двухразовое питание детей ОВЗ			
ЗАВТРАК 1-4 кл			
1/1	Сыр (порциями)	10	8,04
1/2	Соус красный основной*	50	1,25
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
2/4	Пюре картофельное*	130	15,27
2/5	Овощи припущенные гарнир	25	8,79
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	44	1,98
1/8	Тефтели рыбные (филе минтая)	80	34,56
	ИТОГО:		79,00
ОБЕД ОВЗ 1-4 кл			
2/1	Каша рассыпчатая гречневая	150	12,02
2/2	Морковь отварная*	20	1,93
2/3	Сметана для супа	5	1,27
2/4	Рассольник Домашний*	250	14,92
1/5	Компот из свежих яблок*	200	5,11
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	22	0,98
1/8	Бефстроганов (говядина, сметана, лук, масло сливочн)	45/45	73,71
	ИТОГО:		111,00
		ИТОГО:	190,00
ЗАВТРАК 5-11 кл			
1/1	Сыр (порциями)	10	8,04
1/2	Соус красный основной*	60	1,50
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
2/4	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/5	Булка Сухоложская Витаминизированная	57	2,56
2/6	Пюре картофельное*	160	18,80
2/7	Овощи припущенные гарнир	25	8,79
1/8	Тефтели рыбные (филе минтая)	100	43,20
	ИТОГО:		92,00
ОБЕД ОВЗ 5-11 кл			
2/1	Сметана для супа	5	1,27
2/2	Рассольник Домашний*	250	14,92
1/3	Компот из свежих яблок*	200	5,11
2/4	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/5	Булка Сухоложская Витаминизированная	22	1,00
2/6	Морковь отварная*	20	1,93
2/7	Каша рассыпчатая гречневая	170	13,62
1/8	Бефстроганов (говядина, сметана, лук, масло сливочн)	55/55	90,09
	ИТОГО:		129,00
		ИТОГО:	221,00

Старший повар _____

4 день



УТВЕРЖДАЮ:
Директор образовательного учреждения

меню дополнительного питания

01.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
	Дополнительное питание (60 руб)		
1/1	Колбасные изделия отварные	45	24,57
2/2	Бантук из слоеного теста	50	13,71
2/6	Булка Сухоложская Витаминизированная	50,8	2,29
1/3	Каша рассыпчатая гречневая	160	12,82
1/4	Соус красный основной*	60	1,50
1/5	Компот из свежих яблок*	200	5,11
			60,00
	Дополнительно		
1/1	Каша молочная манная	200	8,96
1/2	Масло для поливки блюд	5	3,66
2/3	Чай с сахаром	200	1,96
2/4	Чай с лимоном 1	200/10	4,25
	Блюда без глютена		
2/1	Рыба под сырной корочкой (филе минтая)	100	69,17
2/2	Филе куриное запеченное	100	83,54
1/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами*	150	16,48
	Блюда без лактозы		
3/1	Запеканка картофельная фаршированная мясом кур (филе)*	243	75,02
3/2	Котлеты, биточки, шницели из свинины	80	43,02
3/3	Зразы из цыпленка-бройлера с луком и яйцом	80	37,16
1/4	Отварные макаронные изделия	150	6,99
	Постные блюда		
1/1	Рассольник Домашний*	250	14,92
2/2	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	33,00
2/3	Салат из пекинской капусты со свежими огурцами	100	15,45
1/4	Пюре из гороха	150	3,98

Старший повар _____

4 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор образовательного учреждения

М Е Н Ю

01.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
1 смена			
ЗАВТРАК 1-4 кл			
1/1	Сыр (порциями)	10	8,04
1/2	Соус красный основной*	50	1,25
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
2/4	Пюре картофельное*	130	15,27
2/5	Овощи припущенные гарнир	25	8,79
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	44	1,98
1/8	Тефтели рыбные (филе минтая)	80	34,56
	ИТОГО:		79,00
ЗАВТРАК 5-11 кл			
1/1	Сыр (порциями)	10	8,04
1/2	Соус красный основной*	60	1,50
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
2/4	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/5	Булка Сухоложская Витаминизированная	57	2,56
2/6	Пюре картофельное*	160	18,80
2/7	Овощи припущенные гарнир	25	8,79
1/8	Тефтели рыбные (филе минтая)	100	43,20
	ИТОГО:		92,00

Старший повар _____