

3 день

УТВЕРЖДАЮ:
Директор образовательного учреждения

И.И. Понова

М Е Н Ю

28.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
1 смена			
ЗАВТРАК 1-4 кл			
2/1	Масло сливочное для бутербродов	10	7,31
2/2	Сыр (порциями)	10	8,04
1/3	Чай с лимоном 1	200/10	4,25
1/4	Плов из куриного филе*	220	40,45
1/5	Яблоки	1 шт	15,78
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	47	2,11
	ИТОГО:		79,00
ЗАВТРАК 5-11 кл			
2/1	Масло сливочное для бутербродов	10	7,31
2/2	Сыр (порциями)	10	8,04
1/3	Чай с лимоном 1	200/10	4,25
1/4	Плов из куриного филе*	290	53,33
1/5	Яблоки	1 шт	15,78
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	50	2,23
	ИТОГО:		92,00

Старший повар _____

3 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор образовательного учреждения

И.Т.Толуба

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

28.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
	Дополнительное питание (60 руб)		
1/1	Чай с сахаром	200	1,96
1/2	фрикадельки из цыпленка бройлера (филе)	60	28,02
1/3	Ватрушка со сметаной 1	70	10,84
1/4	Сложный гарнир*	80/80	17,68
1/5	Булка Сухоложская Витаминизированная	33,2	1,50
			60,00
	Дополнительно		
2/1	Салат из свежей капусты*	100	6,55
2/2	Салат из свеклы с чесноком и сыром*	100	14,89
1/3	Каша молочная рисовая	200,00	9,79
1/4	Масло для поливки блюд	5	3,66
1/5	Карбонара с курицей и сырным соусом	250	54,12
	Блюда без глютена		
2/1	Жаркое по-домашнему (со свининой)	27,7	6,74
2/2	Рыба (филе горбуши) припущенная	100	97,29
1/3	Рис припущенный с овощами*	150	10,29
	Постные блюда		
1/1	Борщ с капустой и картофелем*	250	13,88
1/2	Салат из квашеной капусты*	100	13,45
3/3	Овощи припущенные гарнир	100	35,14
3/4	Перловка отварная	150	5,77
3/5	Морковь отварная*	50	4,82
	Блюда без лактозы		
2/1	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе)	80	36,47
2/2	Гуляш из мяса говядины*	50/50	73,01
1/3	Каша рассыпчатая гречневая	150	12,02

Старший повар _____

3 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор образовательного учреждения

*И.И. Поньба***М Е Н Ю**

28.04.2021

Приятного аппетита!

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
Двухразовое питание детей ОВЗ			
ЗАВТРАК 1-4 кл			
2/1	Масло сливочное для бутербродов	10	7,31
2/2	Сыр (порциями)	10	8,04
1/3	Чай с лимоном 1	200/10	4,25
1/4	Плов из куриного филе*	220	40,45
1/5	Яблоки	1 шт	15,78
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	47	2,11
	ИТОГО:		79,00
ОБЕД ОВЗ 1-4 кл			
2/1	Борщ с капустой и картофелем*	200	10,95
2/2	Сметана для супа	5	1,27
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
1/4	Огурцы консервированные	20	2,31
2/5	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/8	Булка Сухоложская Витаминизированная	31	1,38
1/6	Шашлычок из куриного филе	100	70,51
1/7	Сложный гарнир*	70/70	15,47
	ИТОГО:		111,00
		ИТОГО:	190,00
ЗАВТРАК 5-11 кл			
2/1	Масло сливочное для бутербродов	10	7,31
2/2	Сыр (порциями)	10	8,04
1/3	Чай с лимоном 1	200/10	4,25
1/4	Плов из куриного филе*	290	53,33
1/5	Яблоки	1 шт	15,78
2/6	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/7	Булка Сухоложская Витаминизированная	50	2,23
	ИТОГО:		92,00
ОБЕД ОВЗ 5-11 кл			
2/1	Борщ с капустой и картофелем*	250	13,69
2/2	Сметана для супа	5	1,27
1/3	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	8,05
1/4	Сложный гарнир*	90/90	19,90
1/5	Шашлычок из куриного филе	115	81,08
1/6	Огурцы консервированные	20	2,12
2/7	Хлеб ржаной с отрубями	20	1,06
2/8	Булка Сухоложская Витаминизированная	41	1,83
	ИТОГО:		129,00
		ИТОГО:	221,00

Старший повар _____