



Утверждаю:
 Для
 Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «12» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшеничная с маслом	150/2	206,4	3,44
2.	Кофейный напиток с молоком	180	128,23	4,80
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/3	70,3	2,18
2 завтрак				
4.	Сок фруктовый	100	43,0	4,90
Обед				
5.	Свекла тушеная	30	53,95	2,45
6.	Рассольник со сметаной	150/6	124,72	3,67
7.	Вермишелевая запеканка с мясом	150/40	140,65	21,48
8.	Компот из свежих яблок	150	58,18	2,74
9.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20
10.	Хлеб ржаной	35	79,2	2,42
Уплотненный полдник с элементами ужина				
11.	Гороховое пюре с маслом	150/3	119,6	4,88
12.	Булочка столичная	50	208,28	2,94
13.	Йогурт питьевой	100	73,5	4,60
14.	Хлеб пшеничный	10	47,0	9,60

Сумма одного д/дня 78,43

Количество детей 8 чел. (от 1,5 до 3х лет)

Ответственный за питание Вайцель Ю.В.

Повар Руднева Е.Н.

И.о.руководителя СП Курганова Л.В.



Утверждаю:
 Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «12» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшеничная с маслом	150/2	270,4	3,40
2.	Кофейный напиток с молоком	200	160,23	5,37
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/5	97,8	2,81
2 завтрак				
4.	Сок фруктовый	105	43,0	5,13
Обед				
5.	Свекла тушеная	40	90,5	3,10
6.	Рассольник со сметаной	150/4	176,01	3,40
7.	Вермишелевая запеканка с мясом	200/50	200,7	33,0
8.	Компот из свежих яблок	180	75,11	2,62
9.	Хлеб пшеничный	20	70,5	1,20
10.	Хлеб ржаной	34	99,0	2,49
Уплотненный полдник с элементами ужина				
11.	Гороховое пюре с маслом	150/3	119,6	4,88
12.	Булочка столичная	60	252,18	4,11
13.	Йогурт питьевой	105	98,6	3,94
14.	Хлеб пшеничный	12	47,0	9,44

Сумма одного д/дня 92,30

Количество детей 21 чел. (от 3 х до 7 лет)

Ответственный за питание Вайцель Ю.В.

Повар Руднева Е.Н.

И.о.руководителя СП Курганова Л.В.