

Утверждаю:

Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «14» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	100/2	187,7	8,30
2.	Какао с молоком	180	106,31	5,13
3.	Хлеб пшеничный с сыром	20/4	47,0	4,42
2 завтрак				
4.	Яблоко	68	42,0	9,11
Обед				
5.	Винегрет овощной	50	81,45	3,90
6.	Щи из свежей капусты	180	77,16	5,84
7.	Гуляш из говядины	50	182,65	22,82
8.	Рис припущенный	100	99,69	2,65
9.	Чай с сахаром	150	85,18	9,85
10.	Хлеб пшеничный	10	47,0	9,60
11.	Хлеб ржаной	35	79,2	1,42
Уплотненный полдник с элементами ужина				
12.	Макаронные изделия отварные с маслом	150/3	131,46	4,0
13.	Оладьи с повидлом	50/8	136,7	4,45
14.	Кефир	125	76,5	8,25
15.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20

Сумма одного д/дня 82,97

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 «14» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/2	255,7	10,94
2.	Какао с молоком	200	139,81	5,88
3.	Хлеб пшеничный с сыром	20/4	90,5	4,51
2 завтрак				
4.	Яблоко	68	42,0	9,18
Обед				
5.	Винегрет овощной	50	100,45	5,80
6.	Щи из свежей капусты	180	101,11	3,08
7.	Гуляш из говядины	80	228,75	28,84
8.	Рис припущенный	110	140,46	2,97
9.	Чай с сахаром	180	93,18	1,05
10.	Хлеб пшеничный	11	70,5	9,90
11.	Хлеб ржаной	35	99,0	3,56
Уплотненный полдник с элементами ужина				
12.	Макаронные изделия отварные с маслом	150/3	131,46	4,0
13.	Оладьи с повидлом	70/9	208,08	6,25
14.	Кефир	125	102,0	8,25
15.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20

Сумма одного д/дня 93,47

Количество детей 20 чел. (от 3х до 7 лет)

Ответственный за питание Вайцель Ю.В. Повар Руднева Е.Н.

И.о. руководителя СП Курганова Л.В.