

Утверждаю:

Директор школы Юсупова Л.Е.



МЕНЮ

На «15» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша манная жидкая с маслом	10/2	157,21	9,84
2.	Кофейный напиток с молоком	180	128,23	4,52
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/3	70,3	2,18
<b>2 завтрак</b>				
4.	Сок фруктовый	107	43,0	5,24
<b>Обед</b>				
5.	Салат луковый	30	71,41	1,68
6.	Суп с клецками	150	73,53	5,37
7.	Жаркое по-домашнему	150	205,24	31,45
8.	Компот из свежих яблок	110	58,18	1,48
9.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20
10.	Хлеб ржаной	35	79,2	1,42
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
11.	Пудинг творожный запеченный	100	225,2	39,20
12.	Вафли	25	117,0	4,0
13.	Йогурт питьевой	125	76,5	9,50
14.	Хлеб пшеничный	10	47,0	8,60

Сумма одного дня 108,49

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 «15» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша манная жидкая с маслом	200/2	220,21	11,40
2.	Кофейный напиток с молоком	200	160,23	5,25
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/1	97,8	2,35
<b>2 завтрак</b>				
4.	Сок фруктовый	107	43,0	5,25
<b>Обед</b>				
5.	Салат луковый	30	104,52	1,40
6.	Суп с клецками	150	111,79	6,44
7.	Жаркое по-домашнему	150	280,84	34,45
8.	Компот из свежих яблок	180	75,11	1,82
9.	Хлеб пшеничный	20	70,5	1,20
10.	Хлеб ржаной	39	99,0	1,58
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
11.	Пудинг творожный запеченный	150	225,2	39,32
12.	Вафли	25	156,0	4,0
13.	Йогурт питьевой	125	106,0	9,50
14.	Хлеб пшеничный	15	47,0	9,90

Сумма одного дня 115,92

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.