



Утверждаю:  
 Директор школы: Юсупова Л.Е.

**МЕНЮ**

На «18» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша пшениная жидкая с маслом	180/2	142,0	3,92
2.	Чай с сахаром	180	31,32	0,94
3.	Бутерброд с повидлом	20/8	130,3	3,22
<b>2 завтрак</b>				
4.	Банан	100	89,0	12,0
<b>Обед</b>				
5.	Икра кабачковая	80	33,64	3,54
6.	Суп гороховый с гренками	180/11	61,51	3,40
7.	Рыба тушеная	80	102,65	9,58
8.	Макаронные изделия отварные	100	127,92	2,67
9.	Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	180	120,54	2,94
10.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20
11.	Хлеб ржаной	85	79,2	3,42
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
12.	Суп молочный с крупой (рис)	200/3	208,25	10,67
13.	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	101,12	3,20
14.	Булочка сдобная	50	73,95	2,42
15.	Хлеб пшеничный	10	47,0	0,60

Сумма одного дня 73,02 Количество детей 8 чел. (от 1,5 до 3-х 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 «18» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша пшениная жидкая с маслом	200/2	208,84	10,54
2.	Чай с сахаром	200	57,12	0,96
3.	Бутерброд с повидлом	20/9	130,3	3,40
<b>2 завтрак</b>				
4.	Банан	105	89,0	12,60
<b>Обед</b>				
5.	Икра кабачковая	40	50,1	4,82
6.	Суп гороховый с гренками	180/18	114,38	6,67
7.	Рыба тушеная	80	152,05	13,37
8.	Макаронные изделия отварные	110	1147,82	3,24
9.	Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	180	1505,4	3,38
10.	Хлеб пшеничный	20	70,5	1,20
11.	Хлеб ржаной	59	99,0	1,56
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
12.	Суп молочный с крупой (рис)	200/3	208,25	10,67
13.	Булочка сдобная	60	176,6	3,92
14.	Кисломолочный напиток «Снежок»	110	98,6	3,55
15.	Хлеб пшеничный	15	47,0	0,90

Сумма одного дня 84,57 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.