



Утверждаю:
 Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «4» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшениная жидкая с маслом	180/2	141,0	7,87
2.	Чай с сахаром	180	31,82	9,88
3.	Бутерброд с повидлом	20/9	130,3	3,21
2 завтрак				
4.	Банан	109	89,0	13,08
Обед				
5.	Икра кабачковая	40	33,64	4,42
6.	Суп гороховый с гренками	180/18	61,51	5,58
7.	Рыба тушеная	30	102,65	9,27
8.	Макаронные изделия отварные	100	127,92	2,71
9.	Комлот из смеси сухофруктов + С витаминизация	180	120,54	2,63
10.	Хлеб пшеничный	17	47,0	1,02
11.	Хлеб ржаной	50	79,2	1,22
Уплотненный полдник с элементами ужина				
12.	Суп молочный с крупой (рис)	200/3	208,25	9,42
13.	Кисломолочный напиток «Снежок»	90	101,12	6,84
14.	Булочка сдобная	50	73,95	2,77
15.	Хлеб пшеничный	17	47,0	1,02

Сумма одного д/дня 72,34

Количество детей 6 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 «4» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшениная жидкая с маслом	180/2	208,84	7,87
2.	Чай с сахаром	200	57,12	1,05
3.	Бутерброд с повидлом	20/9	130,3	3,22
2 завтрак				
4.	Банан	91	89,0	13,10
Обед				
5.	Икра кабачковая	50	50,1	5,90
6.	Суп гороховый с гренками	180/18	114,38	6,63
7.	Рыба тушеная	30	152,05	13,20
8.	Макаронные изделия отварные	110	1147,82	3,30
9.	Комлот из смеси сухофруктов + С витаминизация	180	15054	2,99
10.	Хлеб пшеничный	17	70,5	1,02
11.	Хлеб ржаной	33	99,0	1,32
Уплотненный полдник с элементами ужина				
12.	Суп молочный с крупой (рис)	200/3	208,25	9,42
13.	Булочка сдобная	60	176,6	3,55
14.	Кисломолочный напиток «Снежок»	91	98,6	6,94
15.	Хлеб пшеничный	18	47,0	1,07

Сумма одного д/дня 80,88

Количество детей 16 чел. (от 3х до 7 лет)

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

И.о.руководителя СП Курганова Л.В.