

Утверждаю:

Директор школы Юсупова Л.Е.



МЕНЮ

На «26» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшеничная с маслом	150/2	206,4	9,0
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	128	43,0	6,12
Обед				
5.	Свекла тушеная	30	53,95	2,45
6.	Рассольник со сметаной	150/4	124,72	7,82
7.	Вермишелевая запеканка с мясом	150/40	140,65	25,0
8.	Компот из свежих яблок	180	58,18	2,77
9.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,20
10.	Хлеб ржаной	36	79,2	1,47
Уплотненный полдник с элементами ужина				
11.	Гороховое пюре с маслом	150/5	119,6	4,88
12.	Булочка столичная	50	208,28	4,22
13.	Йогурт питьевой	121	73,5	9,10
14.	Хлеб пшеничный	10	47,0	9,80

Сумма одного дня 11,52

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 «26» апреля 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
1 завтрак				
1.	Каша пшеничная с маслом	200/3	270,4	12,48
2.	Кофейный напиток с молоком	200	160,23	5,28
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/5	97,8	2,88
2 завтрак				
4.	Сок фруктовый	105	43,0	5,17
Обед				
5.	Свекла тушеная	40	90,5	3,10
6.	Рассольник со сметаной	180/8	176,01	9,37
7.	Вермишелевая запеканка с мясом	200/10	200,7	33,20
8.	Компот из свежих яблок	180	75,11	3,54
9.	Хлеб пшеничный	20	70,5	1,20
10.	Хлеб ржаной	40	99,0	1,62
Уплотненный полдник с элементами ужина				
11.	Гороховое пюре с маслом	150/5	119,6	4,88
12.	Булочка столичная	60	252,18	4,22
13.	Йогурт питьевой	132	98,6	10,0
14.	Хлеб пшеничный	18	47,0	1,07

Сумма одного дня 4,82

Количество детей 19 чел. (от 3х до 7 лет)

Ответственный за питание Вайцель Ю.В.

Повар Руднева Е.Н.

И.о.руководителя СП Курганова Л.В.