

Утверждаю:

Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «4» мая 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша перловая вязкая с маслом	150/2	190,97	9,57
2.	Кофейный напиток с молоком	180	128,23	4,97
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/3	70,3	2,28
<b>2 завтрак</b>				
4.	Сок фруктовый	143	43,0	7,0
<b>Обед</b>				
5.	Салат из свежих помидор	50	42,6	5,70
6.	Суп с гречневой крупой	150	77,81	8,93
7.	Котлета мясная	50	129,26	30,50
8.	Гороховое пюре	100	88,07	2,80
9.	Кисель	150	85,18	1,94
10.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,30
11.	Хлеб ржаной	40	79,2	2,20
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
12.	Картофель тушеный в молоке	150/3	157,14	12,20
13.	Оладьи с повидлом	50/10	137,74	3,84
14.	Йогурт питьевой	100	76,5	7,00
15.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,30

Сумма одного д/дня 98,73

Количество детей 7 чел. (от 1,5 до 3х лет)

Ответственный за питание Вайцель Ю.В.

Повар Руднева Е.Н.

Руководитель СП Гаранина Т.А.

Утверждаю:

Директор школы Юсупова Л.Е.

МЕНЮ

На «4» мая 2022 г.

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Стоимость
<b>1 завтрак</b>				
1.	Каша перловая вязкая с маслом	200/3	251,02	12,47
2.	Кофейный напиток с молоком	200	160,23	5,84
3.	Хлеб пшеничный со сливочным маслом	20/4	97,8	2,80
<b>2 завтрак</b>				
4.	Сок фруктовый	111	43,0	5,44
<b>Обед</b>				
5.	Салат из свежих помидор	50	58,7	9,45
6.	Суп с гречневой крупой	180	107,02	8,85
7.	Котлета мясная	50	190,8	37,10
8.	Гороховое пюре	110	105,03	2,87
9.	Кисель	180	103,18	2,27
10.	Хлеб пшеничный	20	70,5	1,30
11.	Хлеб ржаной	40	99,0	2,20
<b>Уплотненный полдник с элементами ужина</b>				
12.	Картофель тушеный в молоке	150/3	157,14	12,20
13.	Оладьи с повидлом	70/10	208,08	4,72
14.	Йогурт питьевой	128	102,0	9,72
15.	Хлеб пшеничный	20	47,0	1,30

Сумма одного д/дня 111,11

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

Ответственный за питание Вайцель Ю.В.

Повар Руднева Е.Н.

Руководитель СП Гаранина Т.А.