



План меню для горячего питания
детей с ОВЗ с 1-4 класса с 20-24 мая 2024 года

Утверждаю»
Директор МУП «КШП»
И.В.Чанцов



1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Огурец маринованный	15	Огурец маринованный	10
Котлета особая из кур	75	Суп картофельный с клецками	200
Макаронны отварные	150	Котлета особая из кур	75
Напиток из с/ф	200	Макаронны отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Напиток из с/ф	200
		Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Печенье «Школьное»	50	Печенье «Школьное»	50
Кофейный напиток	200	Кофейный напиток	200
Вторник			
Помидоры свежие	40	Помидоры свежие	35
Жаркое по-домашнему	50/250	Суп картофельный с гречневой крупой	200
Компот из с/м ягоды	200	Жаркое по-домашнему	50/250
Хлеб 1/с йод	30	Компот из кураги	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Ватрушка «Тропик»	75	Ватрушка «Тропик»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Сыр	10	Сыр	20
Котлета домашняя	75	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Горох отварной	150	Котлета домашняя	75
Чай с лимоном	200/7	Горох отварной	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Пироги печеные с повидлом	75	Пироги печеные с повидлом	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Масло сливочное	10	Суп картофельный с клецками	200
Гуляш из мяса	75/75	Мясо тушеное с луком	75/50
Каша гречневая	150	Каша гречневая	150
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Раковая шейка	100	Раковая шейка	100
Чай с лимоном	200\7	Чай с лимоном	200\7
Пятница			
Кольцо песочное с крошкой	60	Кольцо песочное с крошкой	60
Ежики мясные с рисом	105/30	Ежики мясные с рисом	105/30
Пюре картофельное	150	Пюре картофельное	150
Сок фруктовый	200	Сок фруктовый	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
Кондитерское изделие	1шт	Кондитерское изделие	1шт
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200