План меню для горячего питания детей с ОВЗ с 1-4 класса с 4 - 8 сентября 2023 года

1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Сыр	10	Сыр	10
Котлета особая из кур	75	Суп картофельный с горохом	200
Макароны отварные	150	Котлета особая из кур	75
Чай с сахаром	200	Макароны отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
	30	Хлеб йод	25
		Хлеб рж	25
Булочка «Дорожная»	50	Булочка «Дорожная»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Вторник		•	
Сыр порционно	10	Салат из свежей капусты	50
Оладьи из печени	50	Суп картофельный с гречневой крупой	200
Пюре картофельное	150	Оладьи из печени	50
Напиток из с/ф	200	Пюре картофельное	150
Хлеб 1/с йод	30	Напиток из с/ф	200
		Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Хачапури	93	Хачапури	93
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Фрукт	1шт	Фрукт	1шт
Помидор свежий в нарезке	35	Суп картофельный с засыпкой	200
Биточки по-рубцовски	60	Биточки по-рубцовски	60
Каша пшеничная	150	Каша пшеничная	150
Чай с лимоном	200/7	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
		Хлеб рж	25
Булочка с маком	50	Булочка с маком	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг	20	0	20
Огурец свежий Плов из мяса	20 50/200	Огурец свежий	20 200/5
Чай с сахаром	200	Щи из свежей капусты со сметаной Плов из мяса	50/200
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
Алсо 1/с иод	30	Хлеб 1/с йод	30
		Хлеб рж	25
Ватрушка с творогом	75	Ватрушка с творогом	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Пятница	200	тип с сихиром	200
Салат «Осенний»	100	Свекла отварная	10
Котлета рыбная	70	Суп картофельный с пшеном	200
Пюре картофельное	150	Котлета рыбная	70
Сок фруктовый	200	Пюре картофельное	150
Хлеб 1/с йод	30	Сок фруктовый	200
		Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Улитка маковая	75	Улитка маковая	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
		•	