



План меню для горячего питания
детей с ОВЗ с 5-11 класса с 15-19 апреля 2024 года



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

1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Котлета особая из кур	30	Суп картофельный с клецками	200
Омлет натуральный	110	Котлета особая из кур	30
Чай с сахаром	200	Омлет натуральный	110
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Корж молочный	50	Корж молочный	50
Кофейный напиток	200	Кофейный напиток	200
Вторник			
Сыр	5	Свекла отварная	10
Биточки по-рубцовски	60	Рассольник со сметаной	200/5
Пюре картофельное	100	Биточки по-рубцовски	60
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Булочка «Сластена»	75	Булочка «Сластена»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Сочни с творогом	100	Калач сметанный	50
Тефтели в соусе	60/50	Суп картофельный с пшеном	200
Горох отварной	100	Тефтели в соусе	60/50
Чай с сахаром	200	Горох отварной	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Кондитерское изделие	1шт	Кондитерское изделие	1шт
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Масло сливочное	5	Огурец маринованный	10
Ежики мясные с рисом	70/30	Суп картофельный с горохом	200
Макароньы отварные	100	Ежики мясные с рисом	70/30
Чай с сахаром	200	Макароньы отварные	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Сдоба «Карамелька»	75	Сдоба «Карамелька»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Пятница			
Помидоры свежие	20	Морковь отварная	10
Жаркое по-домашнему	40/250	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Чай с сахаром	200	Жаркое по-домашнему	40/250
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Ракушка с вареной сгущенкой	100	Ракушка с вареной сгущенкой	100
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200