



План меню для горячего питания  
детей с ОВЗ с 1-4 класса с 3-6 сентября 2024 года

Директор ООО «КШЦ»

И.В. Чапцов



1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
<b>Вторник</b>			
Салат из свежих огурцов с луком	100	Салат из свежих огурцов с луком	100
Котлета особая из кур	75	Суп картофельный с горохом	200
Макаронны отварные	150	Котлета особая из кур	75
Компот из кураги	200	Макаронны отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Компот из кураги	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Булочка «Улитка маковая»	75	Булочка «Улитка маковая»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Среда</b>			
Салат из свежей капусты	100	Помидор свежий	60
Оладьи из печени	75	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Пюре картофельное	150	Оладьи из печени	75
Компот «Ассорти»	200	Пюре картофельное	150
Хлеб 1/с йод	30	Компот «Ассорти»	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Колбаса запеченная в тесте	15/50	Колбаса запеченная в тесте	15/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Четверг</b>			
Кольцо песочное с крошкой	60	Корж молочные	50
Гуляш из мяса	75/75	Суп картофельный с засыпкой	200
Каша гречневая	150	Гуляш из мяса	75/75
Чай с сахаром	200	Каша гречневая	150
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
<b>Пятница</b>			
Маринад морковный	100	Маринад морковный	50
Плов из мяса	50/200	Борщ из свежей капусты со сметаной	200/5
Компот из вишни	200	Плов из мяса	50/200
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Сдоба «Детская»	75	Сдоба «Детская»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200