



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

План меню для горячего питания
детей с ОВЗ с 5-11 класса с 7-11 октября 2024 года



1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Свекла отварная	60	Свекла отварная	60
Котлета особая из кур с соусом	125	Борщ «Сибирский» со сметаной	200/5
Макаронны отварные	150	Котлета особая из кур с соусом	100
Чай с сахаром	200	Макаронны отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Сдоба «Гребешок»	50	Сдоба «Гребешок»	50
Чай с молоком	200	Чай с молоком	200
Вторник			
Салат из моркови	50	Салат из моркови	50
Ежики мясные в соусе	100	Суп картофельный с клецками	200
Пюре картофельное	150	Ежики мясные в соусе	100
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб ржаной	20
Колбаса запеченная в тесте	15/50	Колбаса запеченная в тесте	15/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Калач сметанный	50	Корж молочный	50
Бикус	250	Суп картофельный	200
Чай с лимоном	200/7	Бикус	250
Хлеб 1/с йод	30	Чай с лимоном	200/7
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Кондитерское изделие	1шт	Кондитерское изделие	1шт
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Салат из фасоли с огурцом	60	Огурец маринованный	10
Котлета рыбная	70	Суп картофельный с пшеном	200
Пюре картофельное	100	Котлета рыбная	70
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Булочка «Сказка»	75	Булочка «Сказка»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Пятница			
Оладьи из печени	75	Суп картофельный с горохом	200
Каша гречневая	150	Омлет натуральный	110
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	150
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Кольцо песочное с крошкой	60	Кольцо песочное с крошкой	60
Чай с лимоном	200/7	Чай с лимоном	200/7