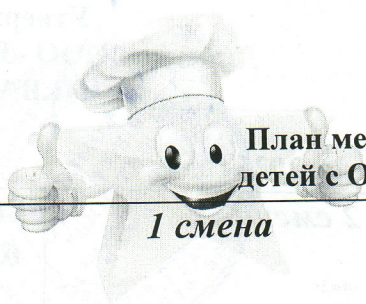




Утверждаю»
Директор ООО «КШП»
П.В.Чанцов

План меню для горячего питания
детей с ОВЗ с 1-4 класса с 21-25 апреля 2025 года

1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Огурец маринованный	10	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Птица тушеная в соусе	50/50	Птица тушеная в соусе	50/50
Каша гречневая	150	Каша гречневая	100
Чай с лимоном	200/7	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Печенье «Школьное»	50	Печенье «Школьное»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Вторник			
Зразы рубленые в соусе	105/50	Суп картофельный с клецками	200
Горох отварной	150	Зразы рубленые в соусе	105/50
Компот из кураги	200	Горох отварной	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Булочка «Белоснежка»	75	Булочка «Белоснежка»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Калач сметанный	50	Булочка с мармеладом	50
Рыба тушеная с овощами	50/35	Рассольник со сметаной	200/3
Пюре картофельное	150	Рыба тушеная с овощами	50/35
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Сырная палочка	60	Сырная палочка	60
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Морковь отварная	15	Суп картофельный с горохом	200
Биточки по-рубцовски	90	Биточки по-рубцовски	90
Макароны отварные	150	Макароны отварные	150
Напиток из с/ф	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Булочка «Сластена»	75	Булочка «Сластена»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Пятница			
Сыр	10	Сыр	10
Оладьи из печени	50	Борщ из свежей капусты со сметаной	200/5
Пюре картофельное	150	Оладьи из печени	50
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	100
Хлеб 1/с йод	39	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Булочка «Улитка маковая»	50	Булочка «Улитка маковая»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200