

Утверждаю:

И.П. Нетребя С.А.



МЕНЮ

на 03 марта 2025 г. Первый день примерного 12-ти ДНЕВНОГО МЕНЮ № 12 ЦИК 3/3580-20/123 от 10 августа

№ п/п	Наименование	Ккал	Б	Ж	В	Выход	Цена
Комплексный Завтрак 1-4 кл.							
1	Котлета по -хлыновски куриная	226	12,4	12,6	15,8	90	68,00
2	Пюре картофельное	135	3,3	3,6	22,3	150	28,70
3	Чай "Витаминный"	90,9	0,7	0,1	21,8	200	7,60
4	Хлеб в/с промышленного производства	39	0,4	0,2	8,8	20	1,75
5	Хлеб ржаной промышленного производства	34	0,5	0,3	7,6	20	1,65
	ИТОГО	524,9	17,3	16,8	76,3		107,70

Комплексный Завтрак 5-11 кл.

1	Котлета по -хлыновски куриная	226	12,4	12,6	15,8	90	68,00
2	Пюре картофельное	135	3,3	3,6	22,3	150	28,70
3	Чай "Витаминный"	90,9	0,7	0,1	21,8	200	7,60
4	Хлеб в/с промышленного производства	39	0,4	0,2	8,8	20	1,75
5	Хлеб ржаной промышленного производства	34	0,5	0,3	7,6	20	1,65
	ИТОГО	524,9	17,3	16,8	76,3		107,70
		107,7*40,1=67,6(Родит.плата)					

Повар-бригадир

(подпись)

Мед. работник

Утверждаю:

И.П. Нетребя С.А.



МЕНЮ

на 03 марта Первый день примерного 12-ти ДНЕВНОГО МЕНЮ № 12 ЦИК 3/3580-20/123 от 10 августа

№ п/п	Наименование	Ккал	Б	Ж	В	Выход	Цена
Комплексный Завтрак ОВЗ 1-11кл							
1	Бутерброд с маслом	157	2,5	9,9	14,5	3015	32,00
2	Каша "Геркулес" с маслом	203	7,5	7,7	26	200	31,00
3	Чай "Витаминный"	90,9	0,7	0,1	21,8	200	7,60
4	Хлеб в/с промышленного производства	39	0,4	0,2	8,8	20	1,75
5	Хлеб ржаной промышленного производства	34	0,5	0,3	7,6	20	1,65
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	523,9	11,6	18,2	78,7		74,00

Комплексный Горячий обед ОВЗ с 1-11кл

1	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной	100	5,8	4,8	8,3	250(10)	29,00
	Котлета по -хлыновски куриная	226	12,4	12,6	15,8	90	68,00
3	Пюре картофельное	135	3,3	3,6	22,3	150	28,70
4	Сок на розлив	34	0,5	0	3,4	200	13,50
5	Хлеб ржаной промышленного производства	34	0,5	0,3	7,6	20	1,65
6	Фрукт "Яблоко"	44,62	0,24	0	10,92	1шт	31,25
	ИТОГО ЗА ОБЕД	573,62	22,74	21,3	68,32		172,10
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1097,52	34,34	39,5	147,02		246,10

Повар-бригадир

(подпись)

Мед. работник