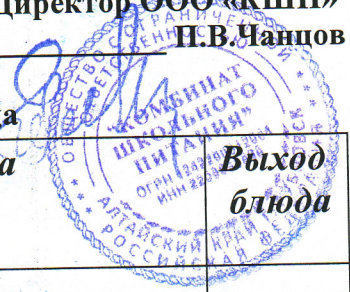


Утверждаю»
 Директор ООО «КШП»
 П.В.Чанцов

План меню для горячего питания
 для детей с ОВЗ с 1-4 классы с 17-21 марта 2025 года



1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Огурец маринованный	10	Суп картофельный с рисом	200
Котлета особая из кур с томатным соусом	75/30	Котлета особая из кур с томатным соусом	75/30
Макаронны отварные	150	Макаронны отварные	100
Напиток из с/ф	200	Напиток из с/ф	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 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
Вторник			
Свекла отварная	30	Свекла отварная	30
Жаркое по-домашнему	50/250	Жаркое по-домашнему	50/250
Чай с лимоном	200/7	Чай с лимоном	200/7
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
Ватрушка «Тропик»	75	Ватрушка «Тропик»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Расстегай «Школьный»	50	Расстегай «Школьный»	50
Фрикадельки в соусе	55/50	Суп картофельный с горохом	200
Каша пшениная	150	Фрикадельки в соусе	55/50
Компот из кураги	200	Каша пшениная	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Пироги печеные с картофелем	150	Пироги печеные с картофелем	150
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Шницель мясной	75	Шницель мясной	75
Рагу из овощей	150	Рагу из овощей	150
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
Сдоба «Карамелька»	75	Сдоба «Карамелька»	75
Чай с лимоном	200/7	Чай с лимоном	200/7
Пятница			
Маринад морковный	100	Маринад морковный	100
Котлета домашняя	75	Котлета домашняя	75
Горох отварной	150	Горох отварной	150
Чай с лимоном	200/7	Чай с лимоном	200/7
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
Плюшка «Московская»	100	Плюшка «Московская»	100
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200