

## **ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ**

**Обеспечения горячим питанием обучающихся,  
получающих начальное общее образование  
(за исключением детей с ОВЗ)  
(2 смена)**

**ИП Сушкина Т. В.**

Наименование блюд	Объем порции в	Цена	Кол.калл
<b>день 1</b>			
Суп картофельный с горохом на овощном бульоне	200	11-26	148
Шницель из куриной грудки на пару	70	34-54	263
Рис отварной	120	17-02	200
Напиток из клюквы без сахара	200	15-60	100
Хлеб ржано-пшеничный йодированн	50	3-15	117
Овощи свежие (огурец, помидор)	40	8-71	16
	Итого	90-28	768
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 2</b>			
Суп овощной со сметаной	200/10	17-23	135
Котлета рыбная из горбуши на пару	60	50-51	148
Картофельное пюре	100	15-93	137
Чай без сахара	200	1-46	37
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	864
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 3</b>			
Овощи свежие (огурец, помидор)	15	3-13	4
Рассольник ленинградский со сметаной на овощном бульоне	200/10	22-12	147
Птица отварная	70	32-58	209
Кабачок тушёный	100	16-90	100
Напиток из шиповника без сахара	200	12-40	62
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	715
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 4</b>			
Щи из свежей капусты с картофелем и со сметаной	200/10	17-88	119
Фрикадельки из говядины на пару	70	42-04	180
Каша гречневая (вязкая)	150	13-45	146
Компот из сухофруктов	200	10-20	115
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
Овощи свежие	15	3-56	4
	Итого	90-28	715
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	

<b>день 5</b>			
Овощи свежие перец болгарский	30	9-68	10
Борщ со сметаной на овощном бульоне	200/10	17-26	135
Плов с курицей	150	54-65	272
Чай с лимоном	200	5-54	62
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	802
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 6</b>			
Суп овощной со сметаной	200/10	17-23	98
Тефтели из говядины	70/30	44-10	151
Макаронные изделия отварные	120	7-70	156
Напиток из шиповника	200	14-40	88
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
Овощи свежие	20	3-70	4
	Итого	90-28	569
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 7</b>			
Рассольник домашний со сметаной	200/10	22-08	125
Рагу овощное с говядиной	150	47-45	202
Компот из клюквы	200	17-60	115
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 8</b>			
Овощи свежие	40	10-39	7
Суп картофельный с горохом	200	11-29	148
Фрикаделька из куриного филе паровые	80/30	35-00	214
Каша гречневая	150	13-45	156
Компот из кураги без сахара	200	17-00	85
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	729
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	

<b>день 9</b>			
Овощи свежие	30	11-76	5
Борщ с картофелем и сметаной	200/10	17-26	135
Капуста тушёная с говядиной	150	54-65	272
Чай с сахаром	200	3-46	37
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	591
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 10</b>			
Щи вегетарианские из свежей капусты со сметаной	200/10	17-88	119
Мясо отварное под молочным соусом	50\20	45-60	137
Каша гречневая	150	13-45	146
Компот из сухофруктов	200	10-20	115
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	639
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 11</b>			
Овощи свежие	30	11-08	8
Суп молочный с макаронными изделиями	200/10	22-12	147
Котлета из куриного филе паровая	70\5	34-54	208
Картофельное пюре	100	15-93	91
Чай с сахаром и лимоном	200	3-46	37
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	848
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	
<b>день 12</b>			
Борщ с картофелем и сметаной	200/10	17-26	135
Фрикадельки рыбные с соусом	60\30	52-22	176
Рис припущенный	120	14-19	200
Чай с молоком	200	3-46	133
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	50	3-15	117
	Итого	90-28	767
Зав.производством		Вожова Л В	
Директор школы		Гринькова Н А	