МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 12 марта 2026 г. к-во довольствующихся 18 + 2 пр

1.Завтрак	Выход	ккал	молоко цельное	рис	масло сливочное	сахар	хлеб	сыр	молоко сгущ.	сок	корица молотая	перец молотый	лавровый лист	картофель	морковь	репчатый лук	зелень	томат паста	сметана	яблоки	чернослив	изюм	клюква	лимон		
Каша рисовая с маслом	150/180		1,5	0,7	0,1	0,1																				
Хлеб с сыром	40/5						15	0,8																		
Кофе на сгущ. м-ке	180/200					0,1			0,38		0,1															
2.Завтрак																										
Сок яблочно-вишн.	100									2л																
Обед																										
Суп из овощей на гарн. с м-не	180/200											1,0	2,0	0,5	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1							
Гуляш из кур.	70/80/30														0,2	0,2			0,1	1,5						
Макароны отвар.	130/150				0,1															½	0,9					
Хлеб / соус томатный	40																									
Компот	180/200					0,2																0,5				
Полдник																										
Яблоко	1шт																									
Печенье	40																									
Чай с лимоном	200/5					0,2																			0,2	
Всего-проба			100	40	10	50							100	20	20	20	10	10	10	100	40	20				
Цена																										
Сумма																										
Всего-дети			1,4	0,66	0,19	0,55	26	0,18	0,38	1,9	0,1	1,0	1,9	0,48	0,38	0,38	0,19	0,09	0,19	1,4	0,86	0,48			0,2	
Цена																										
Сумма																										

Зам.директора по ДО: _____ Повар: _____ Зав. столовой: _____

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 11 марта 2026 г. к-во довольствующихся 16 + 2 чр

1.Завтрак	Выход	ккал	молоко цельное	сливки 10% жирности	масло сливочное	сахар	хлеб	сыр	молоко сушёное	сок	картофель	мука	морковь	яйцо	розы сух	рыба	рис	курага	компот из персиков	вафли	чай
Каша из геркулеса с маслом	150/180		2,0	0,7	0,1	0,1															
Хлеб с сыром	40/5						1,5	0,18													
Какао на сгущ. м.	150/200					0,1			0,38												
2.Завтрак																					
Сок морковный фрукт	100									2 л											
Обед																					
Суп рыбный с яйцом	180/200										2,0	0,2	0,2	2		0,1					
Котлета рыбная	70/80											0,2		2	1,7						
Рис отварной	130/150				0,1												1,0				
Хлеб / соус томатный	40/30						1,5									0,1					
Компот из с/ф	180/200					0,2												0,5			
Полдник																					
Компот из персиков																			1,16		
Вафли	32																			0,7	
Чай с лимоном	180/200/5					0,3															0,1
Всего-проба			100	40	10	50						20	10		100	10	70	20			
Цена																					
Сумма																					
Всего-дети			1,9	0,76	0,19	0,65	25	0,18	0,38	1,9	1,9	0,38	0,19	4	1,6	0,19	0,96	0,48	1,16	0,7	0,1
Цена																					
Сумма																					

Зам.директора по ДО:_____ Повар: _____ Зав. столовой:_____