

на 14 сентября 2026 г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №

К-во довольствующихся

22 чел

1. Завтрак	Выход	ккал	дрожжи	кислота	кр. манна	масло слив.	сахар	хлеб	масло слив.	Сол.	Чай/кофе	сир.	сметана	кислота	Рисово	Чуффы	Ротки	Кисель	Бананы	Тренин
Паштет с мясом	150/180/5		115	9,5	81	81		15												
Омлет с мясом	40/5																			
Пюре из картофеля	180/200							9,35												
2. Завтрак																				
Всего	100																			
Обед																				
Суп с картошкой	180/200																			
Пюре из картофеля	70/80																			
Пюре из картофеля	130/150																			
Пюре из картофеля	40/30																			
Пюре из картофеля	180/200																			
Полдник																				
Бананы	1 чел																			
Тренин	40																			
Пюре из картофеля	200																			
Всего-проба			100	40	10	50														
Цена																				
Сумма																				
Всего-дети																				
Цена			114	9,46	9,19	9,45	8,5	9,38		1,9	9,19	9,19	9,19	9,09	9,48	9,09	1,9	9,76	9,38	
Сумма																				

Зам. директора по ДО:

Повар:

Зав. столовой:

U

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №

на 15 сентября 2026 г.

К-во довольствующихся

13

+ 2 чел

1. Завтрак	Выход	ккал	молочное	зерно	мясо	смет.	сахар	хлеб	сир	Бананы	Фрукты	сир	морковь	свекла	р/мясо	овощи	гриб	сухофр	ягода	ябло	Повидло	сметан	чай
Паштет с печенью 180/180/5			1.0	0.6	0.1	0.1																	
Паштет с печенью 40/5								1.5	0.1														
Паштет с печенью 180/180																							
2. Завтрак																							
Бранч "Лит"																							
Обед																							
Суп с морепродуктами 180/180											2.0	0.2	0.2	0.2	0.1								
Суп с морепродуктами 180																							
Рис с овощами 180/180																							
Рис с овощами 40								1.5															
Каша с сухофруктами 180/180																							
Полдник																							
Паштет с печенью 180																							
Паштет с печенью 40																							
Всего-проба			1.0	0.4	0.1	0.1				1.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1		0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Цена			100	40	10	50				100	10	10	10	10	10		40	20					
Сумма																							
Всего-дети																							
Цена			99	0.5	0.1	0.5	0.5	0.5	0.1	1.9	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1		0.6	0.3	1.0	3	0.3	0.1	0.1
Сумма																							

Зам. директора по ДО:

Повар:

Зав. столовой:

$$+ 2 \text{ u/s}$$
$$+ 2 \text{ u/s}$$
[illegible]

Зав. столовой: _____

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ № _____
на 17 сентября 2026 г. К-во довольствующихся _____

10 + 2 чл

1. Завтрак	Выход	ккал	молоко	цельное	рис	мясо	смет.	сахар	хлеб	сир	корош.	напиток	сок	фрукт	мор. пор	сери	овощи	салат	фрукто	Ромек	сухофр	яблоко	Тростник	чай	лимон
Шашлык свиной	150/130/5		4.5	8.6	81	81																			
Пюре с картоф.	40/30								15	81															
Котлет. свин.	180/100									81															
2. Завтрак																									
Салат	100																								
Обед																									
Пюре из свекл.	180/100													85	10	82	8.5	81	81						
Картофель отвар.	70/80												4.5												
Картофель отвар.	130/150				805															87					
Пюре / картофель	40/30																								
Картофель отвар.	180/100					82														84					
Подник																									
Шашлык	40																								
Пюре с картоф.	800					82																		81	81
Всего-проба			100	40	10	50							100	100	10	10	10	10	40	10					
Цена																									
Сумма																									
Всего-дети			1.4	858	814	845	8.5	81	81				1.9	1.9	8.19	8.48	8.09	8.09	8.66	8.38				81	81
Цена																									
Сумма																									

Зам. директора по ДО: _____

Повар: _____

Зав. столовой: _____

