МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 13 октября 2026 г. к-во довольствующихся +2 и/г

1.Завтрак	Выход	ккал	Молоко цельное	Ячневая	Масло сливочное	Сахар	Хлеб	Сок	Курица	Картоф.	Лук	Морковь	Горох	Р/масло	Рис	Т/паста	Кисель	Мука	Творог	Яйцо	Сметана
Каша ячневая с маслом	180/200/5		1,5	0,7	0,1	0,1															
Хлеб с маслом	40/5						15														
Какао на сушк. мол.	180/200																				
2.Завтрак																					
Сок	100							2 и													
Обед																					
Суп гороховый на кур. б-не	180/200								1,0	2,0	0,2	0,2	0,2	0,1							
Плов из отварной курог	210				0,1				1,5						0,	0,2					
Хлеб	40						15														
Кисель	180/200					0,2											0,4				
Полдник																					
Запеканка с творогом	60					0,2												1,0	0,5	2	0,1
Чай с сахаром	200					0,2															
Всего-проба			100	40	10	50			100	100	10	10	10	10	40		20				
Цена																					
Сумма																					
Всего-дети			1,4	0,66	0,19	0,05	1,0	2,0	2,4	1,9	0,19	0,19	0,19	0,09		0,2	0,38	1,0	0,5	2	0,1
Цена																					
Сумма																					

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 12 октября 2026 г. к-во довольствующихся +2 чр

1.Завтрак	Выход	ккал	Сгущенное молоко	Сливки	Масло сливочное	Сахар	Хлеб	Молоко сгущ.	Сок	Макарон изд.	Сосиски	Капуста	Свекла	Р/говядина	Чай с сах.	Груша	Сухофр.	Компот Персик	Печенье	Чай	Сахар
Каша молочная с маслом	180/200		15	15	5	1															
Хлеб с маслом	40/5						15														
Кофе на сгущ. мол.	180/200							33													
Завтрак																					
Сок	100								21												
Обед																					
Суп крестьянский с курой	180/200									20	0,2	2	0,5	1	1					1,0	
Жаркое мясное	70/80															1,5					
Груша свежая	130/150																0,8				
Хлеб / сыр с говядиной	40/30						15														
Компот из сухофр.	180/200					0,2												4			
Полдник																					
Компот Персик																					
Печенье	40																				
Чай с сахаром	200					0,2														1	
Всего-проба			100	40	10	50				100	10	10	20	10	10	100	40	20			
Цена																					
Сумма																					
Всего-дети			1,4	0,46	0,09	0,45	25	0,38	20	1,9	0,19	0,19	0,48	0,09	0,	1,4	0,76	0,38		1	1,0
Цена																					
Сумма																					

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 14 октября 2026 г. к-во довольствующихся 15 + 2 и/г

1.Завтрак	Выход	ккал	молоко цельное	пшено	молоко сливочн	сахар	хлеб	сыр	молоко сушен	сок	рыбные консервы	картоф	лук	морковь	яйцо	рыба	рыба сух	сухофр	йогурт	вафли						
Каша пшенная с маслом	180/200/5		1,5	0,7	0,1	0,1																				
Хлеб с сыром	40/5						1,5	0,18																		
Кофе на сч. мол	180/200								0,38																	
2.Завтрак																										
Сок	100									2 ч																
Обед																										
Суп рыбный с яйцом	180/200										0,5	2,0	0,2	0,2	2	0,1										
Кайлета рыбная	70/80														2		2,0									
Картофельное пюре	130/150		0,5		0,1							2,0														
Хлеб / соус томатный	40/30						1,5									0,1										
Компот из сухофр.	180/200					0,2												0,4								
Полдник																										
Йогурт (0,120)	1 шт																									
Вафли	32																									
Чай с сахаром	200					0,2																				
Всего-проба			100	40	10	50					50	100	10	10		10	100	20								
Цена																										
Сумма																										
Всего-дети			1,9	0,66	0,19	0,45	1,0	0,18	0,38	2,0	0,45	3,9	0,19	0,19	4	0,19	1,9	0,38								
Цена																										
Сумма																										

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

Galaxy A25 5G

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 15 октября 2026 г. к-во довольствующихся 19 +2 пр

1.Завтрак	Выход	ккал	молоко сгущенное	рис	масло сливочное	сахар	хлеб	какао порошок	Сок	курица (филе)	картофель	суп	сметана	капуста	банан	р/масло	Рожки	Компот Черника	Печенье	Т/пакет	сахар			
Каша рисовая с маслом	180/200/5		1,5	0,7	0,1	0,1																		
Хлеб с маслом	40/5						15																	
Какао на сг. мол	180/200					0,1		0,1																
2.Завтрак																								
Сок									2л															
Обед																								
Борщ из свежей капусты на к/б	180/200									0,5	2,0	0,2	0,2	0,5	0,5	0,1	0,1				1,0			
Тушеное из курицы	70/80									1,5										0,3				
Макарон отвар	130/150				0,05														0,3					
Хлеб / сдоб печенье	40/30						1,5										0,1							
Кисель	180/200					0,2												0,4						
Полдник																								
Компот. Персик																								
Печенье	40																							
Чай с сахаром	200					0,2																		
Всего-проба			100	40	10	50				100	100	10	10	20	20	10	10	40	20					
Цена																								
Сумма																								
Всего-дети			1,4	0,66	0,14	0,55	1,0	0,1	2,0	1,9	1,9	0,19	0,19	0,48	0,48	0,09	0,19	0,76	0,38			0,3	1,0	
Цена																								
Сумма																								

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

Galaxy A25 5G