МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 9 ноября 2026 г. к-во довольствующихся 14 + 2 пр

1.Завтрак	Выход	ккал	Масло сливочное	Масло растительное	Молоко сгущенное	Сахар	Хлеб	Сыр	Молоко сгущенное	Сок	Картофель	Морковь	Свекла	Яблоки	Лимон	Чеснок	Огурцы консервированные	Зелень	Сметана	Яйцо				
Каша гречневая с маслом	180/20/5		1,0	0,5	0,1	0,1																		
Хлеб с сыром	40/5						15	0,18																
Кофейный напиток на сгущ. молоке	180/200								0,38															
2.Завтрак																								
Сок	100									2ш														
Обед																								
Суп с макаронными изд. куриный	180/200										1,0	0,1	0,1	0,1	0,1									
Тефтели мясные	70/80															1,2								
Греча отварная	130/150																0,8							
Хлеб / соус томатный	30/30						15																	
Кисель	180/200					0,2											0,3							
Полдник																								
Кортеж сливочный 60				—	0,1	0,1												1,0	2	0,2	1ш			
Чай с сахаром	200					0,2																		
Всего-проба			100	40	10	50					100	10	10	10	10	100	40	20						
Цена																								
Сумма																								
Всего-дети			0,9	0,4	0,1	0,5	2	0,1	0,3	2	0,9	0,09	0,09	0,09	0,09	1,1	0,4	0,2	1,0	2	0,2	1ш		
Цена																								
Сумма																								

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 10 ноября 2026 г. к-во довольствующихся +2 чел

1.Завтрак	Выход	ккал	Молоко сгущенное	Чай	Какао с молоком	Сахар	Хлеб	Сыр	Молоко сгущ.	Сок	Курица	Картофель	Сыр	Масло сливочное	Яйцо отварное	Сухофрукты	Сухари	Печенье	Зеленый чай	Кисель	Соль
Каша рисовая с маслом	180/200/5		1,5	0,7	0,1	0,1															
Хлеб с сыром	40/5						15	0,1													
Кофе на сгущ. молоке	180/200								0,38												
2.Завтрак																					
Сок	100									2 шт											
Обед																					
Рассольник ленинградский на курин. б/к	180/200										0,5	20	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1				1,0
Котлеты из курицы	70/80										1,5										
Картофельное пюре	130/150				0,1							20									
Хлеб / соус томатный	40/30						15														
Компот из сухофруктов	180/200					0,2											9,4				
Полдник																					
Йогурт	1 шт																				
Печенье	40																				
Чай с лимоном	200/5					0,2													0,2	0,1	
Всего-проба			100	40	10	50					100	100	10	10	10	10	10	20			
Цена																					
Сумма																					
Всего-дети			1,4	0,66	0,19	0,45	2,5	0,1	0,38	2,0	1,9	3,9	0,19	0,19	0,19	0,09	0,09	0,38	-	-	0,2	0,1	1,0
Цена																					
Сумма																					

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 11 ноября 2026 г. к-во довольствующихся 13 + 2 чр

1.Завтрак	Выход	ккал	яблоко печеное	Вермишель отварная	сахар	хлеб	сыр	яблоки свежие	сок	рожки отварные	Капуста	зелень	морковь	сгущ.	Яблоки	Рис отв.	Рис	Сливки	Творог	Виноград	кр.	Банан			
Каша из гречки с маслом	180/200/5		1,5	0,7	21	21																			
Хлеб с сыром	40/5						15	18																	
Какао на сг. мол.	180/200								138																
2.Завтрак																									
Сок	100									2 ч															
Обед																									
суп рыбный с яйцом	180/200										95	20	92	92	2	81									
Котлета, рагу	70/80														2		40								
Рис отварной	130/150																	99							
Хлеб / свое печенье	40/30					15																			
Кисель	180/200				92													0,5							
Полдник																									
Запеканка из творога со сгущ. молоком	210				92											81				81	92	1 ч			
Чай с сахаром	200				92																				
Всего-проба			100	40	10	50					50	100	10	10		10	100	40	20						
Цена																									
Сумма																									
Всего-дети			1,4	0,66		0,65	25	0,18	0,38	2,0	0,45	1,9	0,19	0,19	4	0,19	1,9	0,86	0,48		0,1	0,2	1 ч		
Цена																									
Сумма																									

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 12 ноября 2026 г. к-во довольствующихся 11 + 2 кр

1.Завтрак	Выход	ккал	молоко цельное	рис	масло сливо	сахар	хлеб	сыр	молоко сухое	Сок	Картоф	лук	морков	капуста	свекла	сметана	р/масло	мясо говядина	рожки	сухофр	Бананы	Вафли				
Каша рисовая с маслом	180/200/5		1,5	0,6	0,05	0,1																				
Хлеб с сыром	40/5						15	0,1																		
Кофе на сч. мол.	180/200								0,38																	
2.Завтрак																										
Сок	100									1л																
Обед																										
Борщ из свежих овощей на кур. б-не	180/200										2,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1									
Котлета мясная	70/80																	1,0								
Макароны отвар.	130/150																		0,8							
Хлеб / соус томатный	40/30						15																			
Компот из сухарр	180/200					0,2														0,4						
Полдник																										
Банан	1 шт																				2,4					
Вафли	32																					0,4				
Чай с сахаром	200					0,2																				
Всего-проба			100	40	10	50					100	10	10	20	20	10	10	100	40	20						
Цена																										
Сумма																										
Всего-дети			1,4	0,56	0,04	0,45	25	0,1	0,38	1,0	1,9	0,19	0,19	0,28	0,28	0,09	0,09	0,9	0,76	0,38	2,4	0,4				
Цена			77-40	77-61	975	89-55	45	760	487	134-52	104-47	43-78	57-71	49-75	54-72	256	177-30	895-50	69-65	159-20	266-66	278-60				
Сумма							90		185-06																	

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

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 13 ноября 2026 г. к-во довольствующихся 14 +2 п/г

1.Завтрак	Выход	ккал	Молоко цельное	Вермишель	Масло сливо	Сахар	Хлеб	Сыр	Сок	Чурка (Рубка)	Картофель	Лук	Морковь	Огурцы соленые	Рис	Р/масло	Сметана	Кисель	Бананы	Т/паста						
Суп молочный с макаронами	180/200/5		1,5	0,5	0,05	0,1																				
Хлеб с	40/5						1,5	0,1																		
Какао на сч. мол	180/200																									
2.Завтрак																										
Сок	100																									
Обед																										
Рассольник Ленинградский	180/200									0,5	2,0	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1									
Плов из отварной курицы	210				0,1					1,0					0,7					0,2						
Хлеб	40																									
Кисель	180/200					0,2												0,3								
Полдник																										
Банан	1 шт																									
Печенье	40																									
Чай с сахаром	200					0,2																				
Всего-проба			100	40	10	50				100	100	10	10	10	40	10	0,1	20								
Цена																										
Сумма																										
Всего-дети			1,4	0,46	0,14	0,45	1,5	0,1		1,4	1,9	0,19	0,19	0,19	0,76	0,19	0,09	0,28		0,2						
Цена																										
Сумма																										

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