



Утверждаю»  
Директор ООО «КШП»  
П.В.Чанцов

План меню для горячего питания  
детей с ОВЗ с 1-4 класса с 7-11 апреля 2025 года

1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
<b>Понедельник</b>			
Огурец свежий	15	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Мясо птицы тушеное в соусе	50/50	Мясо птицы тушеное в соусе	50/50
Каша гречневая	150	Каша гречневая	100
Чай с сахаром	200	Компот из кураги	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Кольцо песочное с крошкой	60	Кольцо песочное с крошкой	60
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Вторник</b>			
Зразы рубленые в соусе	105/50	Суп картофельный с клецками	200
Горох отварной	150	Зразы рубленые в соусе	105/50
Компот из вишни	200	Горох отварной	100
Хлеб 1/с йод	30	Напиток из с/ф	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Булочка «Улитка маковая»	75	Булочка «Улитка маковая»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Среда</b>			
Свекла отварная	15	Рассольник со сметаной	200
Рыба жареная	75	Рыба жареная	75
Пюре картофельное	150	Пюре картофельное	100
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Колбаса запеченная в тесте	15/50	Колбаса запеченная в тесте	15/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Четверг</b>			
Биточки мясные	75	Суп картофельный с горохом	15
Макаронны отварные	150	Биточки мясные	75
Кофейный напиток	200	Макаронны отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с лимоном	200/7
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Сырная палочка	60	Сырная палочка	60
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
<b>Пятница</b>			
Огурец маринованный	15	Борщ из свежей капусты	200
Оладьи из печени	65	Оладьи из печени	65
Пюре картофельное	150	Пюре картофельное	150
Чай с лимоном	200/7	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Пирожное «Школьное»	50	Пирожное «Школьное»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200