



Утверждаю
Директор ООО «КШП»
П.В.Чанцов

План меню для горячего питания
детей с ОВЗ с 5-11 класса с 7-11 апреля 2025 года

1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Мясо птицы тушеное в соусе	50/50	Мясо птицы тушеное в соусе	50/50
Каша гречневая	150	Каша гречневая	150
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	30
Кольцо песочное с крошкой	60	Кольцо песочное с крошкой	60
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Вторник			
Морковь отварная	15	Суп картофельный с клецками	200
Зразы рубленые в соусе	105/50	Зразы рубленые в соусе	105/50
Горох отварной	150	Горох отварной	100
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Булочка «Улитка маковая»	75	Булочка «Улитка маковая»	75
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Свекла отварная	40	Свекла отварная	40
Рыба жареная	75	Рыба жареная	75
Пюре картофельное	100	Пюре картофельное	100
Чай с лимоном	200/7	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
Колбаса запеченная в тесте	15/50	Колбаса запеченная в тесте	15/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Огурец маринованный	15	Огурец маринованный	15
Биточки мясные	75	Суп картофельный с горохом	15
Макароньы отварные	150	Биточки мясные	75
Компот из кураги	200	Макароньы отварные	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Сырная палочка	60	Сырная палочка	60
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Пятница			
Оладьи из печени	65	Морковь отварная	15
Пюре картофельное	100	Борщ из свежей капусты	200
Чай с сахаром	200	Оладьи из печени	50
Хлеб 1/с йод	30	Пюре картофельное	100
		Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Пирожное «Школьное»	50	Пирожное «Школьное»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200