



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

План меню для горячего питания
для детей с ОВЗ с 1-4 классы с 27-28 февраля 2025 года



1 смена	Выход блюда	2 смена	Выход блюда
Понедельник			
Сыр	10	Суп картофельный с горохом	200
Котлета особая из кур с томатным соусом	50/30	Котлета особая из кур с томатным соусом	50/30
Макаронны отварные	150	Макаронны отварные	100
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб йод	20
		Хлеб рж	20
Расстегай «Школьный»	50	Расстегай «Школьный»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Вторник			
Свекла отварная	10	Свекла отварная	10
Оладьи из печени	65	Суп картофельный с рисом	200
Пюре картофельное	100	Оладьи из печени	50
Чай с сахаром	200	Пюре картофельное	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб йод	30
		Хлеб рж	30
Печенье «Школьное»	50	Печенье «Школьное»	50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Среда			
Пирог «Тирамису»	100	Пирог «Тирамису»	100
Фрикадельки в соусе	55/50	Суп картофельный с клецками	200
Каша пшеничная	150	Фрикадельки в соусе	55/50
Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	150
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб рж	20
Бутерброд с сыром (Сдоба «Гребешок»)	10/50	Бутерброд с сыром (Сдоба «Гребешок»)	10/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
Четверг			
Морковь отварная	10	Морковь отварная	10
Шницель мясной	75	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5
Горох отварной	100	Шницель мясной	75
Чай с лимоном	200/7	Горох отварной	100
Хлеб 1/с йод	30	Чай с сахаром	200
		Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб ржаной	20
Булочка с орехом	50	Булочка с орехом	50
Компот из кураги	200	Компот из кураги	200
Пятница			
Огурец маринованный	10	Суп картофельный с гречневой крупой	200
Рагу из цыплят	75/250	Рагу из цыплят	75/250
Напиток из с/ф	200	Чай с сахаром	200
Хлеб 1/с йод	30	Хлеб 1/с йод	20
		Хлеб ржаной	20
Сосиски запеченные в тесте	15/50	Сосиски запеченные в тесте	15/50
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200