



Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 26» НГО

Л. Г. Митрофанова

Утверждаю
ИП Козырева Е. В.



МЕНЮ

на осеннюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет
по столовой МАОУ «СОШ № 26» НГО на 27 октября-1 ноября

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
27 октября					
Завтрак			Обед		
Макаронные изделия с сыром, маслом	150/15/10	292	Щи из свежей капусты, смет. (овощи б/з)	215	93,4
Икра из кабачков (термообработка)	30	34,8	Фрикадельки мясные в соусе	100	214
Чай с сахаром, молоком	200	69	Рис припущенный	150	241
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Огурец консервированный	60	2,4
Фрукт консервированный	100	118	Кисель из концентрата	180	176,7
			Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день:					1603,15
Стоимость рациона:				178,35	
28 октября					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Рассольник «Ленинградский» со см.(ов б/з)	215	106
Каша овсяная молочная с маслом	260/5	320	Тефтели рыбные в соусе	120	222
Кофейный напиток	200	98	Картофель б/з отварной	150	168
Хлеб пшенично-ржаной/Батон нарезной	20/40	146,3	Зелёный горошек (термообработка)	60	34,8
			Компот из ягод	180	103,14
			Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день:					1581,04
Стоимость рациона:				178,35	
29 октября					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77			
Вареники отварные с маслом	200	306	Суп карт. с рыбными консервами (ов. б/з)	250	135,05
Икра из кабачков (термообработка)	50	36,56	Котлета мясная запеченная	90	168
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	216
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Морковь б/з тушеная	60	27,4
Кондитерское изделие	30	166	Сок фруктовый	180	88
			Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день:					1634,86
Стоимость рациона:				178,35	
30 октября					
Завтрак			Обед		
Запеканка рисовая с творогом, мол соус.	150/30	310,84	Борщ с карт., капустой (ов. б/з), сметаной	215	128,4
Какао с молоком	200	112,5	Курица тушёная с соусом	90	158,8
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Макаронные изд. отварные	150	202,8
Напиток кисломолочный «Снежок»	150	112	Икра кабачковая (термообработка)	60	36,56
			Компот из смеси сухофруктов	180	176,7
			Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день:					1600,45
Стоимость рациона:				178,35	
31 октября					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп картофельный с горохом (овощи б/з)	200	118,6
Каша манная молочная с маслом	200	305	Голубцы «Любительские»	100	156
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель б/з запеченный	150	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная б/з	60	78,82
Фрукт консервированный	100	118	Сок фруктовый	180	88
Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	20/40	116,12	Хлеб пшеничный/ Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день:					1644,77
Стоимость рациона:				178,35	
1 ноября					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп картофельный	200	116,4
Каша молочная гречневая с маслом	170	268	Биточки мясные паровые	90	240
Чай с сахаром	200	35	Макаронные изделия отв. с маслом	150	190,5
Хлеб пшенично-ржаной/Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Цветная капуста с тушён. овощами б/з	60	60,5
Фрукт консервированный	100	118	Компот из ягод	180	88
			Хлеб пшеничный/Хлеб пшенично-ржаной	60/32	245,7
Итого в день: 1555,03					
Стоимость рациона:				178,35	

Бухгалтер _____

Повар-бригадир _____