

МЕНЮ- ВЕСНА

Примерное меню по организации горячего питания для учащихся на
2026 г. (1-4 классы) *неделя*

№ рецептуры		Наименование продукта	Выход на 1 порц., гр.	Цена
Первая неделя				
1 - ый день (понедельник)				
1	б/н	Фрукты(в ассортименте)	100	
2	311	Плов из птицы (грудки куриные)	150/50	
3	430	Чай с сахаром	185/10	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		77,37
2 -ой день (вторник)				
1	30	Салат "Степной" с маслом раст-ым	60	
2	323	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	150/50	
3	306	Биточки куриные	80	
4	402	Компот из сухофруктов с витамином С	200	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		77,37
3- ий день (среда)				
1	б/н	Салат из репчатого лука с маслом растительным	60	
2	202	Макароны отварные со сливочным маслом	150/5	
3	259	Гуляш из говядины с соусом	40/40	
4	432	Кофейный напиток с молоком	200	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		77,37
4 - ый день (четверг)				
1	34	Салат свеклы и зеленого горошка	60	
2	258	Жаркое по-домашнему из птицы(грудка куриная)	150/50	
3	402	Компот из сухофруктов с витамином С	200	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		77,37
5 - ый день (пятница)				
1	51	Винегрет овощной	60	
2	335	Пюре картофельное с маслом сливочным	50/150	
3	234	Котлеты или Биточки рыбные запеченные	80	
4	430	Чай черный с сахаром	200/10	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		77,37
6 - ой день (суббота)				
1	б/н	Фрукты(в ассортименте)	100	
2	392	Пельмени мясные говяжьи с маслом	150/5	
3	402	Сок в ассортименте	200	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
5	б/н	Кондитерское изделие (Печенье)	30	
		Итого		77,37

