



Меню на 19 января 2026

Полевской ДОУ 3-7 л
240.00 руб

Выход		Калорийность	Понедельник	Выход	Калорийность
			Завтрак		
140	168	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	180	216	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
25	115	Бутерброд с маслом сливочным	35	161	
			Обед		
1	0,1	Лук репчатый (порциями)	1	0,1	
150	93,4	Суп с крупой пшениной "Волна" со сметаной	180	112,1	
50	101,9	Биточек из курицы	70	142,6	
15	8,3	Соус томатный	20	11,1	
80	78,4	Пюре картофельное	100	98	
150	14,9	Компот из свежих плодов	180	17,8	
15	41,1	Хлеб пшеничный 1с обогащенный	20	54,8	
15	38,9	Хлеб ржаной.	20	51,8	
			Полдник		
150	90	Молоко кипяченое	150	90	
50	197	Булочка домашняя	50	197	
			Ужин		
40	79,5	Тефтели из мяса птицы с луком	40	79,5	
80	74,4	Капуста тушеная	100	93	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
15	38,9	Хлеб ржаной	20	51,8	
		1 235,6	Итого	1 491,6	

Бухгалтер: _____

Зав. производством:_____



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
О.Ю.Козырева

Меню на 20 января 2020

Полевской ДОУ 3-7 л
240.00 руб

Выход		Калорийность	Вторник	Выход	Калорийность
			Завтрак		
140	169,8	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180	218,3	
150	59,9	Чай с лимоном	180	71,8	
25	73,9	Бутерброд с сыром	35	103,5	
			Обед		
1	0,2	Чеснок	1	0,2	
150	72,5	Рассольник домашний со сметаной	180	87	
50	100,6	Биточек рыбный	70	140,9	
15	15,5	Соус сметанный	15	15,5	
80	117,5	Рис припущенный	100	146,9	
150	96,5	Напиток из плодов шиповника	180	115,8	
15	41,1	Хлеб пшеничный 1с обогащенный	20	54,8	
15	38,9	Хлеб ржаной.	20	51,8	
			Полдник		
150	90	Молоко кипяченое	150	90	
40	112	Пряник молочный	40	112	
			Ужин		
90	96,8	Запеканка морковная с творогом	100	107,6	
15	19,6	Соус сладкий из повидла	15	19,6	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
20	51,8	Хлеб ржаной	20	51,8	
1 204,5		Итого		1 445	

Бухгалтер:_____

Зав. производством:_____



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
О.Ю. Козырева

Меню на 21 января 2021

Полевской ДОУ 3-7 л
240.00 руб

Выход		Калорийность	Среда	Выход	Калорийность
			Завтрак		
140	99,4	Суп молочный с макаронными изделиями	180	127,8	
150	66,8	Кофейный напиток с молоком	180	80,1	
25	64,6	Бутерброд с повидлом	35	90,4	
			Обед		
1	0,1	Лук репчатый (порциями)	1	0,1	
150	93,8	Суп картофельный с горохом	180	112,5	
10	40	Гренки из пшеничного хлеба	10	40	
60	106,4	Печень, тушенная в томатном соусе	80	141,9	
80	151,8	Каша гречневая рассыпчатая	100	189,7	
150	76,3	Компот из смеси сухофруктов	180	91,5	
15	41,1	Хлеб пшеничный 1с обогащенный	20	54,8	
15	38,9	Хлеб ржаной.	20	51,8	
			Полдник		
150	90	Молоко кипяченое	150	90	
15	61,1	Печенье детское_@	30	122,1	
			Ужин		
30	23,9	Икра овощная морковная	40	31,9	
100	23,5	Омлет с картофелем	100	23,5	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
15	38,9	Хлеб ржаной	20	51,8	
	1 064,5	Итого		1 357,4	

Бухгалтер:_____

Зав. производством: _____



Верю, подтверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания" О.Ю. Козырева

Меню на 22 января 2021

Полевской Яс 1-3
215.00 руб

Полевской ДОУ 3-7 л
240.00 руб

Выход		Калорийность	Четверг	Выход	Калорийность
			Завтрак		
140	133	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	180	171	
150	66	Чай с молоком	180	79,2	
25	115	Бутерброд с маслом сливочным	35	161	
			Обед		
1	0,2	Чеснок	1	0,2	
150	87,4	Суп картофельный со сметаной	180	104,9	
5	11,8	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	11,8	
140	209,4	Плов мясной	160	239,3	
150	74,3	Компот из свежих яблок	180	89,2	
15	41,1	Хлеб пшеничный 1с обогащенный	20	54,8	
15	38,9	Хлеб ржаной.	20	51,8	
			Полдник		
150	90	Молоко кипяченое	150	90	
40	118,5	Сдоба обыкновенная	40	118,5	
			Ужин		
40	84,7	Котлета рыбно-картофельная	40	84,7	
80	116,5	Макаронные изделия отварные с маслом	100	145,6	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
15	38,9	Хлеб ржаной	20	51,8	
		Итого			1 511,3

Бухгалтер:_____

Зав. производством: _____



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
О.Ю.Козырева

Полевской ДОУ 3-7 л
240.00 руб

Выход		Калорийность	Пятница	Выход	Калорийность
			Завтрак		
140	30,8	Каша овсяная Геркулес вязкая молочная с маслом сливочным	180	39,7	
150	59,9	Чай с лимоном	180	71,8	
25	73,9	Бутерброд с сыром	35	103,5	
			Обед		
1	0,1	Лук репчатый (порциями)	1	0,1	
30	48,8	Салат Бурячок	40	65,1	
150	82	Суп Крестьянский с крупой, сметаной	180	98,4	
50	139,6	Фигурки рыбные_@	50	139,6	
15	13,7	Соус молочный (для подачи к блюду)	15	13,7	
80	151,8	Каша гречневая рассыпчатая	100	189,7	
150	96,5	Напиток из плодов шиповника	180	115,8	
15	41,1	Хлеб пшеничный 1с обогащенный	20	54,8	
15	38,9	Хлеб ржаной.	20	51,8	
			Полдник		
150	90	Молоко кипяченое	150	90	
40	134,3	Манник	40	134,3	
			Ужин		
130	214,8	Котлета морковная с маслом	150	247,9	
15	15,5	Соус сметанный	15	15,5	
150	47,9	Чай с сахаром	180	57,5	
15	42,6	Хлеб пшеничный	20	56,8	
		1 322,2			1 546

Бухгалтер:_____

Зав. производством: _____