

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Берёзова

202\_\_ г.

Меню на «22» 04 2022 года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Творог из творога с повидлом				150/20	336	43-58	
Чай с сахаром				200	61	1-50	
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-67	
						44-45	
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Творог из творога с повидлом				200/20	448	54-14	
Чай с сахаром				200	61	1-50	
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-67	
						61-34	
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I-	II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Сельдь порционная					25	36	6-84
Борщ из свеклы капуста со сметаной					250/5	93,48	11-43
Макароны по-домашнему					50/250	361,36	50-64
Компот из свежих яблок					200	94,6	5-61
Хлеб пшеничный					50	115,5	3-33
Хлеб ржаной					40	81	2-67
							80-52
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ	6 кл	Выход	к/кал	Цена	
Сельдь порционная				25	36	6-84	
Борщ из свеклы капуста со сметаной				250/5	93,48	11-43	
Макароны по-домашнему				50/250	361,36	50-64	
Компот из свежих яблок				200	94,6	5-61	
Хлеб пшеничный				60	138,6	4-00	
Хлеб ржаной				40	141,8	4-67	
						83-19	
Полдник (6-10 лет) ОВЗ	(11-18 лет)				к/кал		
Вафли с творогом				45	202	12-10	
Сок яблочно-виноградный				200	46	16-52	
						28-62	
Дополнительно							
Вафельки с творогом				45	202	12-10	
Сок яблочно-виноградный				200	46	16-52	
Апельсин				200		20-12	

Шеф повар Маур

Ответственный за питание