

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Хотимта рубленая из говядины				100	228,8	30-11	
Картофельное пюре из м				150	134	11-84	
Чай с лимоном				200	61,62	2-56	
Хлеб пшеничный				40	69,3	2-64	
Хлеб ржаной				20	40,5	1-33	
						48-57	
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Хотимта рубленая из говядины				100	228,8	30-11	
Картофельное пюре из м				150	134,4	14-20	
Чай с лимоном				200	61,62	2-56	
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-64	
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00	
						51-54	
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I-	II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский					15	54	4-92
Чай из свежей камуэтот со смет					150/5	84,4	13-04
Рыба тушеная с овощами					100/100	185	28-08
Рис отварной					150	209,4	4-56
Компот из сухофруктов					200	113	4-38
Хлеб пшеничный					50	115,5	3-33
Хлеб ржаной					30	60,45	2-00
							66-34
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ	6 кл	Выход	к/кал	Цена	
Сыр голландский				15	54	4-92	
Чай из свежей камуэтот со смет				150/5	84,4	13-04	
Рыба тушеная с овощами				100/100	185	28-08	
Рис отварной				200	251,1	10-08	
Компот из сухофруктов				200	113	4-38	
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33	
Хлеб ржаной				50	101,3	3-33	
						40-19	
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/кал		
Тренинг "Зачинки"				40	134	3-94	
Молоко кефирное 18 л.				200	100	13-02	
Апельсин				200	66	20-12	
						34-08	
Дополнительно							
Тренинг "Зачинки"				40	134	3-94	
Апельсин				200	66	20-12	

Шеф повар Маси

Ответственный за питание