

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Берёзова

202 г.

Меню на «17» 05 2022 года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Ванильная отварная				100	109,5	34-40
Картофельное пюре		15 мл		150	134	11-84
Чай с молоком		15 мл		200	81	4-58
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-67
Хлеб ржаной				20	40,5	1-33
						54-82
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Ванильная отварная				100	109,5	34-40
Картофельное пюре		15 мл		180	164,7	14-20
Чай с молоком		15 мл		200	81	4-58
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00
						58-51
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I- II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Рассольник петербургский со смет.				250/5	104,25	12-85
Биточки рыбные				100	123,33	15-17
Рагу овощное				150	232,2	14-33
Желе из цукки				200	113	3-52
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00
Абрик				210	46	19-04
						70-24
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ	6 кл	Выход	к/кал	Цена
Рассольник петербургский со смет.				250/5	104,25	12-85
Биточки рыбные				100	123,33	15-17
Рагу овощное				200	232,2	18-90
Желе из цукки				200	113	3-52
Хлеб пшеничный				40	161,7	4-67
Хлеб ржаной				50	101,3	3-33
Абрик				210	46	19-04
						77-48
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/кал	
Тренинг "Фачити"				40	44	3-94
Сок абрикосовый				200	46	16-52
						20-46
Дополнительно						
Тренинг "Фачити"				40	44	3-94
Сок абрикосовый				200	46	16-52

Шеф повар Мауэр

Ответственный за питание

(Signature)