

Директор МБОУ «Средняя школа № 6»



Утверждаю

Т.А. Берёзова

Меню на « 19 » 03 2021 г. Школа 6 (финал)						
<b>Завтрак (6-10 лет) Б/п ОВЗ 5-кл Выход Цена</b>						
Хлебцы отварные					100	23-42
Хлебцы тушенные					150	6-48
Чай с молоком ц.м.					200	3-85
Хлеб пшеничный					40	2-34
Хлеб ржано-пшеничный					20	1-18
						34-60
<b>Завтрак (11-18 лет) Б/п ОВЗ 5-кл Выход Цена</b>						
Хлебцы отварные					100	23-42
Хлебцы тушенные					200	8-95
Чай с молоком ц.м.					200	3-85
Хлеб пшеничный					50	2-96
Хлеб ржано-пшеничный					30	1-48
						40-96
<b>Обед (6-10 лет) Б/п ОВЗ I- II- ГПД Выход Цена</b>						
Сыр голландский					15	5-81
Суп картофель с грибами					250/25	14-24
Сосиски отварные					45	29-11
Макароны отварные					150	3-44
Компот из яблок					200	2-52
Хлеб пшеничный					50	2-96
Хлеб ржано-пшеничный					30	1-48
						59-89
<b>Обед (11-18 лет) Б/п ОВЗ Выход Цена</b>						
Сыр голландский					15	5-81
Суп картофель с грибами					250/25	14-24
Сосиски отварные					100	38-94
Макароны отварные					180	4-15
Компот из яблок					200	2-52
Хлеб пшеничный					40	4-14
Хлеб ржано-пшеничный					50	2-96
						72-46
<b>Полдник (6-10 лет) ОВЗ (11-18 лет) Выход Цена</b>						
Йогурт натуральный с мяс.					105/5	20-13
Хлеб пшеничный					20	1-18
Сок яблочный					200	8-04
<b>Дополнительно</b>						29-38
Вафли «Ян-янка»					20	1-99
Сок яблочный					200	8-04

Шеф повар

Маша

Ответственный за питание