

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Берёзова

202 г.

Меню на «31» 03 2022 года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/ккал	Цена
Хотинета рубленная из говядины				100	228,8	30-01
Картофельное пюре из м				150	137	11-99
Чай с лимоном				200	67	2-34
Хлеб пшеничный				40	69,3	2-67
Хлеб ржаной				30	40,5	1-33
Молоко				180	65	16-32
						64-66
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/ккал	Цена
Хотинета рубленная из говядины				100	228,8	30-01
Картофельное пюре из м				180	164,7	14-38
Чай с лимоном				200	67	2-34
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-67
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00
Молоко				180	65	16-32
						64-70
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I- II- ГПД		Выход	к/ккал	Цена
Суп гороховый				15	54	4-92
Щи из свежей капусты со смет				250/15	84,7	11-25
Рыба тушеная с овощами				100/100	185	24-89
Рис отварной				150	209	7-45
Компот из сухофруктов				200	113	4-38
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00
Молоко				180	65	16-32
						80-84
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ		Выход	к/ккал	Цена
Суп гороховый				15	54	4-92
Щи из свежей капусты со смет				250/15	84,7	11-25
Рыба тушеная с овощами				100/100	185	24-89
Рис отварной				200	251,1	10-34
Компот из сухофруктов				200	113	4-38
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33
Хлеб ржаной				50	101,3	3-33
Молоко				180	65	16-32
						84-76
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/ккал	
Леченье "Сахарное"				20	84	1-95
Кефир				200	104	14-59
						16-54
Дополнительно						
Леченье "Сахарное"				20	84	1-95
Молоко				180	65	16-32

Шеф повар Мау-

Ответственный за питание