



Меню на « 2 » 09 2021 г. Школа 6 (финал)						
Завтрак (6-10 лет) Б/п ОВЗ 5-кл			Выход	к/кал	Цена	
Полведеро светлое			60	50	4-45	
Хотинская рыба из соевых бобов			100	228,8	29-50	
Картофельное пюре 15, мл			150	137	6-60	
Чай с сахаром			200	63	1-15	
Хлеб пшеничный			30	115,5	3-20	
Хлеб ржаной			20	40,5	1-28	
					46-18	
Завтрак (11-18 лет) Б/п ОВЗ 5-кл			Выход	к/кал	Цена	
Полведеро светлое			100	50	4-41	
Хотинская рыба из соевых бобов			100	228,8	29-50	
Картофельное пюре 15, мл			180	164,7	7-91	
Чай с сахаром			200	63	1-15	
Хлеб пшеничный			40	92,4	2-56	
Хлеб ржано-пшеничный			30	60,45	1-92	
					50-45	
Обед (6-10 лет) Б/п ОВЗ I- II- ГПД			Выход	к/кал	Цена	
Суп гороховый			15	54	5-81	
Омлет из св. капусты со смет			250/5	84,4	5-49	
Риса пшеничная с овощами			100/100	185	22-49	
Рис отварной			150	209,4	5-46	
Компот из сухофруктов			200	113	3-83	
Хлеб пшеничный			50	115,5	3-20	
Хлеб ржано-пшеничный			30	60,45	1-92	
Яблоко			120	52,8	10-98	
					59-48	
Обед (11-18 лет) Б/п ОВЗ 6 кл			Выход	к/кал	Цена	
Суп гороховый			20	72	4-99	
Омлет из св. капусты со смет			250/5	84,4	5-49	
Риса пшеничная с овощами			100/100	185	22-49	
Рис отварной			200	251,1	7-28	
Хлеб пшеничный			50	115,5	3-20	
Хлеб ржано-пшеничный			50	101,3	3-20	
Яблоко			120	52,8	10-98	
					60-93	
Полдник (6-10 лет) ОВЗ			Выход	к/кал	Цена	
Леченое сахарное			20	48,4	1-49	
Сметок			200	101	14-14	
					18-63	
Полдник (11-18 лет) ОВЗ			Выход	к/кал	Цена	
Леченое сахарное			20	48,4	1-49	
Сметок			200	101	14-14	
Дополнительно					18-63	

Шеф повар Машу-

Ответственный за питание А