



Меню на «28» 09 20__ года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Тортельни из говядины в соусе				115/45	284,2	34-14	
Картофельное пюре				130	134	6-60	
Чай с молоком				200	81	4-05	
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-56	
Хлеб ржаной				20	40,5	1-28	
Джем				120	42	10-98	
						59-64	
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Тортельни из говядины в соусе				115/45	284,2	34-14	
Картофельное пюре				130	164,4	4-91	
Чай с молоком				200	81	4-05	
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-20	
Хлеб ржаной				30	60,45	1-92	
Джем				120	42	10-98	
						62-23	
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Булочки сгущенные					60	50	4-45
Рассольник питерский со смет.					150/5	104,25	8-82
Биточки рыбные					100	123,33	12-41
Рис с овощами					130	232,2	6-91
Компот из сухофруктов					200	113	3-83
Хлеб пшеничный					50	115,5	3-20
Хлеб ржаной					30	60,45	1-92
Джем					120	42	10-98
							52-82
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ			Выход	к/кал	Цена
Булочки сгущенные					60	50	4-45
Рассольник питерский со смет.					150/5	104,25	8-82
Биточки рыбные					100	123,33	12-41
Рис с овощами					200	232,2	9-09
Компот из сухофруктов					200	113	3-83
Хлеб пшеничный					40	161,4	4-48
Хлеб ржаной					50	101,3	3-20
Джем					120	42	10-98
							54-56
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/кал		
Леченое сахарное				20	50,5	1-49	
Желе				200	100	13-59	
						15-08	
Дополнительно							
Леченое сахарное				20	50,5	1-49	
Желе				200	100	13-59	

Шеф повар 

Ответственный за питание 