

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Берёзова

202 г.



Меню на «13» 09 2022 года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Хотинета рубленая из говядины				100	228,8	29-99	
Картофельное пюре ц.м				150	134	11-11	
Чай с лимоном				200	61,62	2-06	
Хлеб пшеничный				40	69,3	2-64	
Хлеб ржаной				20	40,5	1-33	
Хлопоко				190	84	14-23	
						64-39	
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Хотинета рубленая из говядины				100	228,8	29-99	
Картофельное пюре ц.м				180	164,4	13-33	
Чай с лимоном				200	61,62	2-06	
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-64	
Хлеб ржаной				30	60,45	2-00	
Хлопоко				190	84	14-23	
						64-28	
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I-	II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский					15	54	5-45
Цып из свежей капусты со смет					250/5	84,4	10-26
Рыба тушеная с овощами					100/100	185	23-48
Рис отварной					150	209,4	6-80
Компот из сухофруктов					200	113	3-83
Хлеб пшеничный					50	115,5	3-33
Хлеб ржаной					30	60,45	2-00
Хлопоко					190	84	14-23
							42-98
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ			Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский					15	54	5-45
Цып из свежей капусты со смет					250/5	84,4	10-26
Рис отварной					200	251,1	9-04
Компот из сухофруктов					200	113	3-83
Хлеб пшеничный					50	115,5	3-33
Хлеб ржаной					30	101,3	3-33
Рыба тушеная с овощами					100/100	185	23-48
Хлопоко					190	84	14-23
							46-58
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)				к/кал	
Треник "Фазный"					40	50,5	4-18
Молоко питьевое ч м					200	104	13-02
							14-20
Дополнительно							
Треник "Фазный"					40	50,5	4-18
Хлопоко					190	84	14-23

Шеф повар *Мамур*

Ответственный за питание *СР*