

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Березова

202 г.

Меню на «15» 09 2012 года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Биточки рыбные				100	123,33	15-20
Картофельное пюре			19 кл	150	137	11-23
Корейский салаток			19 кл	200	155,2	9-58
Хлеб пшеничный				30	69,3	2-00
Хлеб ржаной				30	60,85	2-00
Джем				125	55,48	11-33
						51-34
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Биточки рыбные				100	123,33	15-20
Картофельное пюре			19 кл	180	164,7	13-47
Корейский салаток			19 кл.	200	155,2	9-58
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-33
Хлеб ржаной				30	60,85	2-00
Джем				125	55,48	11-33
						54-97
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I- II- ГПД		Выход	к/кал	Цена
Салат из свеклы				60	55,68	3-23
Рассольник домашний со смет				250/5	114,5	13-63
Фрикадельки из говядины в соусе				60/60	158	22-88
Рис отварной				150	209,5	6-95
Компот из яблок				200	113	3-83
Хлеб пшеничный				40	69,3	2-64
Хлеб ржаной				30	60,85	2-00
Джем				125	55,48	11-33
						66-52
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ		Выход	к/кал	Цена
Салат из свеклы				100	92,8	6-33
Рассольник домашний со смет				250/5	114,5	13-63
Фрикадельки из говядины в соусе				60/60	158	22-88
Рис отварной				200	251,1	9-27
Компот из яблок				200	113	3-83
Хлеб пшеничный				60	138,6	4-00
Хлеб ржаной				40	80,5	2-64
Джем				125,	55,48	11-33
						73-94
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/кал	
Варенье "Яблочно-лимонное"				20	129	2-47
Кефир				200	100	14-59
						14-06
Дополнительно						
Варенье "Яблочно-лимонное"						
Джем				125	55,48	11-33

Шеф повар *Власов*

Ответственный за питание