

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Т.А. Берёзова

202__ г.



Меню на «26» 10 20__ года Школа № 6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Тортени из овсянки с соусом				115/75	284,2	34-20
Картофельное пюре			15.м	150	137	6-60
Чай с молоком			15.м	200	81	4-10
Хлеб пшеничный				40	92,4	2-56
Хлеб ржаной				20	40,5	1-28
						48-74
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена
Тортени из овсянки с соусом				115/75	284,2	34-20
Картофельное пюре			15.м	180	164,7	4-91
Чай с молоком			15.м	200	81	4-10
Хлеб пшеничный				50	60,45	3-20
Хлеб ржаной				30	115,5	1-92
						51-33
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I- II- ГПД		Выход	к/кал	Цена
Кукуруза консервированная				60	59,6	13-04
Рисовый плов со смет.				250/5	104,25	8-40
Биточки ржаные				100	123,33	12-91
Рис отварной				150	209,4	5-46
Компот из сухофруктов				200	113	3-83
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-20
Хлеб ржаной				30	60,45	1-92
						48-79
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ		Выход	к/кал	Цена
Кукуруза консервированная				60	59,6	13-04
Рисовый плов со смет.				250/5	104,25	8-40
Биточки ржаные				100	123,33	12-91
Рис отварной				200	251,1	7-28
Компот из сухофруктов				200	113	3-83
Хлеб пшеничный				70	161,7	4-48
Хлеб ржаной				50	104,3	3-20
						53-17
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)			к/кал	
Тренинг "Фачини"				40	134,6	4-19
Сок вишневый				200	43	15-31
						19-50
Дополнительно						
Тренинг "Фачини"				40	134,6	4-19

Шеф повар Мау

Ответственный за питание