

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



*Л. Ушакова*

*Б. Наурузбаева*

*Специальная Школа*



**МЕНЮ (1 неделя) для учащихся 7-11 лет**

период 02-06.12.2024 г.

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
<b>понедельник</b>		
Гуляш из курицы	75/20	
Каша гречневая рассыпчатая	100	
Чай с молоком и сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
Мёд	10	
<b>вторник</b>		
Тефтели мясные (духовые), соус красный основной	60/20	
Макаронны отварные с маслом сливочным	100	
Сыр порциями	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>среда</b>		
Овощи свежие	60	
Жаркое по-домашнему	200	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>четверг</b>		
Морковь припущенная с сыром	60	
Суп с фрикадельками из говядины	200/35	
Масло сливочное	20	
Фрукт	100	
Чай с сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>пятница</b>		
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Пюре картофельное, масло сливочное	100	
Сок фруктовый	200	
Ватрушка с творогом	60	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>3225</b>

составил: технолог Желева О.Ю.  
диетсестра Петюкова И.В.

"Утверждаю" Руководитель школы  
 "Согласовано" Попечительский совет  
 "Согласовано" Поставщик услуги ИП



**МЕНЮ (1 неделя) для учащихся 11-18 лет**  
 период 02-06.12.2024 г.

	Выход блюда, г 11-15 лет	Выход блюда, г 16-18 лет	Цена
<b>понедельник</b>			
Гуляш из курицы	75/20	100/20	
Каша гречневая рассыпчатая	130	150	
Чай с молоком и сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
Мёд	10	10	
<b>вторник</b>			
Тефтели мясные (духовые), соус красный основной	90/20	120/20	
Макаронаты отварные с маслом сливочным	130	150	
Сыр порциями	20	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>среда</b>			
Овощи свежие	100	100	
Жаркое по-домашнему	200	250	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>четверг</b>			
Морковь припущенная с сыром	100	100	
Суп с фрикадельками из говядины	250/35	250/35	
Масло сливочное	20	20	
Фрукт	100	100	
Чай с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>пятница</b>			
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	75/20	100/20	
Пюре картофельное, масло сливочное	130	150	
Сок фруктовый	200	200	
Ватрушка с творогом	80	80	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>3750</b>

составил: технолог Желева О.Ю.  
 диетсестра Петюкова И.В.