

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



МЕНЮ (3 неделя) для учащихся 7-11 лет

период 17-20.12.2024 г.

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
вторник		
Тефтели мясные (духовые), соус красный основной	60/20	
Макаронны отварные с маслом сливочным	100	
Чай с сахаром	200	
Сыр порциями	20	
Мёд	10	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
среда		
Рагу из птицы	200	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Ватрушка с творогом	60	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
четверг		
Икра овощная	60	
Котлета из горбуши с маслом сливочным	50/10	
Пюре картофельное	100	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
пятница		
Морковь припущенная с сыром	60	
Фрикадельки тушеные, соус красный основной	60/20	
Рис припущенный	100	
Сок фруктовый	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
ВСЕГО:		2580

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

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



МЕНЮ (3 неделя) для учащихся 11-18 лет

период 17-20.12.2024 г.

	Выход блюда, г 11-15 лет	Выход блюда, г 16-18 лет	Цена
вторник			
Тефтели мясные (духовые), соус красный основной	90/20	120/20	
Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	
Чай с сахаром	200	200	
Сыр порциями	20	20	
Мёд	10	10	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
среда			
Рагу из птицы	200	250	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	
Ватрушка с творогом	80	80	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
четверг			
Икра овощная	100	100	
Котлета из горбуши с маслом сливочным	75/10	100/10	
Пюре картофельное	130	150	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
пятница			
Морковь припущенная с сыром	100	100	
Фрикадельки тушеные, соус красный основной	75/20	100/20	
Рис припущенный	130	150	
Сок фруктовый	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
ВСЕГО:			3000

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