

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



МЕНЮ (2 неделя) для учащихся 7-11 лет

период 09-13.12.2024г.

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
понедельник		
Плов	200	
Чай с сахаром	200	
Яблоко	100	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
вторник		
Овощи свежие	60	
Фрикадельки тушеные в соусе красном основном	60/20	
Каша гречневая рассыпчатая	100	
Чай с лимоном, сахаром	200	
Мёд	10	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
среда		
Рагу овощное	60	
Курица запеченая	75	
Каша перловая	100	
Сыр порциями	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
четверг		
Икра овощная	60	
Котлета из горбуши с маслом сливочным	50/10	
Пюре картофельное	100	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
пятница		
Биточки мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Макароны отварные, масло сливочное	100	
Сок фруктовый	200	
Ватрушка с творогом	60	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
ВСЕГО:		3225

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

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



МЕНЮ (2 неделя) для учащихся 11-18 лет

период 09-13.12.2024 г.

	Выход блюда, г 11-15 лет	Выход блюда, г 16-18 лет	Цена
понедельник			
Плов	200	250	
Чай с сахаром	200	200	
Яблоко	100	100	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
вторник			
Овощи свежие	100	100	
Фрикадельки тушеные в соусе красном основном	60/20	90/20	
Каша гречневая рассыпчатая	130	150	
Чай с лимоном, сахаром	200	200	
Мёд	10	10	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
среда			
Рагу овощное	100	100	
Курица запеченая	75	100	
Каша перловая	130	150	
Сыр порциями	20	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
четверг			
Икра овощная	100	100	
Котлета из горбуши с маслом сливочным	50/10	75/10	
Пюре картофельное	130	150	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
пятница			
Биточки мясные (духовые), соус красный основной	75/20	100/20	
Макароны отварные, масло сливочное	130	150	
Сок фруктовый	200	200	
Ватрушка с творогом	60	60	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
ВСЕГО:			3750

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