

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



МЕНЮ (4 неделя) для учащихся 7-11 лет

период 23-27.09.2024

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
понедельник		
Плов (говядина)	150	
Яблоко	100	
Мёд	10	
Чай с сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
вторник		
Овощи тушеные	60	
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Макаронны отварные с маслом сливочным	100	
Сок фруктовый	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
среда		
Жаркое по-домашнему	150	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Сыр порциями	20	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
четверг		
Овощи свежие	60	
Суп с фрикадельками из говядины	200/35	
Масло сливочное	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
пятница		
Биточки мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Пюре картофельное, масло сливочное	100	
Чай с сахаром, лимоном	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 ИИ



МЕНЮ (4 недели) для учащихся 11-18 лет

период 23-27.09.2024

	Выход блюда, г 11-15 лет	Выход блюда, г 16-18 лет	Цена
понедельник			
Плов (говядина)	200	250	
Яблоко	100	100	
Мёд	10	10	
Чай с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
вторник			
Овощи тушеные	100	100	
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	75/20	100/20	
Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	
Сок фруктовый	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
среда			
Жаркое по-домашнему	200	250	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	
Сыр порциями	20	20	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
четверг			
Овощи свежие	100	100	
Суп с фрикадельками из говядины	250/35	250/35	
Масло сливочное	20	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
пятница			
Биточки мясные (духовые), соус красный основной	75/20	100/20	
Пюре картофельное, масло сливочное	130	150	
Чай с сахаром, лимоном	200	200	
Ватрушка с творогом	60	60	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
ВСЕГО:			3750

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