

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



*И. Ушакова*  
*С. П. Назарова*  
*Иванов*



**МЕНЮ (4 неделя) для учащихся 11-18 лет**

период 21-24.10.2024г.

	Выход блюда, г 11-15 лет	Выход блюда, г 16-18 лет	Цена
<b>понедельник</b>			
Плов (говядина)	200	250	
Яблоко	100	100	
Мёд	10	10	
Чай с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>вторник</b>			
Овощи тушеные	100	100	
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	75/20	100/20	
Макаронны отварные с маслом сливочным	130	150	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>среда</b>			
Жаркое по-домашнему	200	250	
Сок фруктовый	200	200	
Сыр порциями	20	20	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
<b>четверг</b>			
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	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>3000</b>

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

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



**МЕНЮ (4 неделя) для учащихся 7-11 лет**

период с 21-24 октября 2024г.

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
<b>понедельник</b>		
Плов (говядина)	150	
Яблоко	100	
Мёд	10	
Чай с сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>вторник</b>		
Овощи тушеные	60	
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Макароны отварные с маслом сливочным	100	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>среда</b>		
Жаркое по-домашнему	150	
Сок фруктовый	200	
Сыр порциями	20	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>четверг</b>		
Овощи свежие	60	
Суп с фрикадельками из говядины	200/35	
Масло сливочное	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>2580</b>

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