

"Утверждаю" Руководитель школы

"Согласовано" Попечительский совет

"Согласовано" Поставщик услуги ИП



МЕНЮ (1 неделя) для учащихся 7-11 лет

период 30.09.-04.10.2024 г.

	Выход блюда, г 7-11 лет	Цена
понедельник		
Гуляш из говядины	75	
Каша гречневая рассыпчатая	100	
Чай с молоком и сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
вторник		
Овощи свежие	60	
Жаркое по-домашнему из птицы	200	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
среда		
Тефтели мясные (духовые), соус красный основной	60/20	
Макароны отварные с маслом сливочным	100	
Сыр порциями	20	
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
четверг		
Морковь припущенная с сыром	60	
Суп с фрикадельками из говядины	200/35	
Масло сливочное	20	
Яблоко	100	
Мёд	10	
Чай с сахаром	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	
пятница		
Котлеты мясные (духовые), соус красный основной	50/20	
Пюре картофельное, 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 (1 неделя) для учащихся 11-18 лет

период 30.09.-04.10.2024 г.

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

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