

МЕНЮ

для сотрудников

На 7 апреля 2020г.

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена
Холодные закуски			
1.	салат из дайкон	1/100	36.00
2.	салат		
3.			
4.			
5.			
1-е блюда			
1.	Суп гороховый с курочкой	1/100	25.00
2.			
2-е блюда			
1.	Рыба запеченная с овощами	100/50	52.00
2.	Мясо тушеное с овощами	100/30	60.00
3.	Омлет-вегетарианский с сыром и помидорами	1/100	54.00
4.			
5.	Блюдо из картофеля с мясом	1/100	50.00
6.			
Гарниры			
1.	Картофель отварной с маслом	100/50	20.00
2.	Макаронные изделия отварные с соусом	100/50	20.00
3.			
Напитки			
1.	Корейский салат	100	20.00
2.	Кисель с сахаром	100	10.00
3.	Чай с сахаром	100	3.00
Хлеб	Черный	0.50	3.00

Зав. столовой

Г.М.Булатова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

Э.В. Кушнерик

МЕНЮ на 7 апреля2011 г.

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена	Калорийность
Питание 1-4 классы				
1	Сок	200	20 ⁰⁰	120
2	Суп гороховый с куроч.	250/11,5	22-44	164
3	Салат из св. капусты	1/100	8-30	86,4
4	Чай с сах.	1/200	3-0	52
5	Кефир	050	3-68	113,5
6	Итого	050	12-55	128,4
Питание 5-11 классы (бесплатно)				
1	Сок	200	20 ⁰⁰	120
2	Суп горох. с куроч.	250/11,5	22-44	164
3	Салат из св. капусты	1/100	8-30	86,4
4	Чай с сах.	1/200	3-0	52
5	Кефир	050	3-68	113,5
6	Итого	050	12-55	128,4
Питание детей ОВЗ				
Завтрак				
1	Сок	200	20 ⁰⁰	120
2	Суп горохов. с куроч.	250/11,5	22-44	164
3	Салат из св. капуст.	1/100	8-30	86,4
4	Чай с сахар	1/200	3-0	
5	Кефир	050	3-68	
6	Итого	050	12-55	
Обед				
1	Котлетки св. (фарш)	0100	16,90	89,
2	Грибная соев.	1/100	11-29	351,8
3	Салат	050	8-23	48,1
4	Макарон. фарш. соус	1/60	17-90	199
5	Чай с сах.	200	3-00	52
6	Кефир	050	3-68	113,5

125⁰⁰

Зав. столовой

Л. П. Пугачева