

МЕНЮ

22 марта 2019г ООО «Кимпрод» Павликов И.С.

МБОУ «СОШ №6»

Срок реализации готовой продукции 2-3 часа час изготовления 9-00 12-00

Плов из курицы	45/100	13-97
Чай с лимоном	200/7	1-82
Хлеб украинский	23	0-71
	Итого	16-50
1-4 класс		
Сосиска отварная	70	18-84
Капуста тушеная	100	6-78
Чай с лимоном	200	2-43
Хлеб украинский	20	0-81
Яблоко	180	12-64
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Коржик молочный	50	11-70
5-класс		
Суп с макаронными изделиями с кур.	20/200/2	9-01
Рагу из курицы	46/150	21-51
Компот из кураги	200	4-67
Хлеб украинский	30	1-25
Булочка домашняя	50	5-06
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Коржик молочный	50	11-70
6-11 класс		
Суп с макаронными изделиями с кур.	20/200/2	9-01
Рагу из курицы	38/150	24-78
Компот из кураги	200	5-99
Хлеб украинский	22	1-19
Булочка домашняя	50	6-49
	Итого	50-00

Директор МБОУСОШ №6 _____

(Ю.М.Королькова)

Руководитель предприятия _____

(И.С.Павликов)

Шеф-повар _____

(И.Н. Болгова)

Буфетер _____

(Т.В. Филиппова)

