

# МЕНЮ

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

МБОУ «СОШ №6»

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

Омлет натуральный	80	10-08
Кофейный напиток с молоком	200	5-68
Батон	20	0-74
	Итого	16-50
1-4 класс		
Кукуруза сладкая	30	4-00
Омлет натуральный	100	16-79
Кофейный напиток с молоком	200	7-25
Бутерброд с сыром	32/36	13-46
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Коржик молочный	50	11-70
5-класс		
Помидор свежий порционный	20	3-00
Суп картофельный с рыбными консервами	20/200/2	10-09
Шницель из говядины	50	15-33
Картофельное пюре с м/с	100/5	8-76
Чай с лимоном	200/7	2-43
Хлеб украинский	45	1-89
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Коржик молочный	50	11-70
6-11 класс		
Помидор свежий порционный	20	3-85
Суп картофельный с рыбными консервами	20/200/2	12-94
Шницель из говядины	50	19-65
Картофельное пюре	100	8-33
Чай с лимоном	200/7	3-11
Хлеб украинский	40	2-12
	Итого	50-00

Директор МБОУ «СОШ №6»  (Ю.М.Королькова)

Руководитель предприятия  (И.С.Павликов)

Шеф-повар  (И.Н. Болгова)

Бухгалтер  (Т.В. Филиппова)

