

МЕНЮ

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

МБОУ «СОШ №6»

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

Макаронные изделия отварные , с сыром	28/150/5	13-58
Чай с лимоном	200/7	1-82
Батон	28	1-10
	Итого	16-50
1-4 класс		
Салат из свежих помидор и огурцов с раст. маслом	80	12-98
Котлета куриная	65/30	13-77
Рис отварной	150/5	8-74
Компот из изюма	200	4-52
Хлеб украинский	35	1-49
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Сок яблочный	200	11-70
5-класс		
Огурец свежий порционный	30	4-42
Суп крестьянский с крупой	10/200/2	11-61
Кнели из курицы	55/30	12-85
Каша гречневая рассыпчатая	100	7-52
Компот из сухофруктов	200	3-42
Хлеб украинский	54	2-28
Дополнительное питание:	Итого	41-50
Сок грушевый	200	11-70
6-11 класс		
Огурец свежий порционный	30	5-67
Суп крестьянский с крупой	10/200/2	14-88
Кнели из курицы	55/30	15-71
Каша гречневая рассыпчатая	100	6-74
Компот из сухофруктов	200	4-39
Хлеб украинский	48	2-61
	Итого	50-00

Директор МБОУСОШ №6

(Ю.М.Королькова)

Руководитель предприятия

(И.С.Павликов)

Шеф-повар

(И.Н. Болгова)

Бухгалтер

(Т.В. Филиппова)

