



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №4  
А.В. Корюкина

МЕНЮ 1902 2026 г. (9 день)

Индивидуальный предприниматель Чекунков Олег Александрович

1. Горячее питание учащихся в возрастной группе от 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, в граммах
<b>Завтрак</b>	
Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом	100
Макаронные изделия отварные	150
Икра кабачковая	60
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	30
<b>Цена</b>	<b>70.00</b>
<b>Обеды</b>	
Икра кабачковая	60
Суп картофельный с крупой(пшенная)	200
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб пшеничный	40
<b>Цена</b>	<b>70.00</b>

2. Горячее питание учащихся возрастной группы от 11 лет и старше.

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом	100
Макаронные изделия отварные	180
Икра кабачковая	100
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	40
<b>Цена</b>	<b>70.00</b>

3. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастной группы от 7 до 11 лет.

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом	100
Макаронные изделия отварные	150
Икра кабачковая	60
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	30
Икра кабачковая	60
Суп картофельный с крупой(пшенная)	200
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб пшеничный	40
<b>Цена</b>	<b>154.00</b>

4. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастной группы от 11 лет и старше.

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом	100
Макаронные изделия отварные	180
Икра кабачковая	100
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	40
Икра кабачковая	100
Суп картофельный с крупой(пшенная)	250
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	30
Хлеб пшеничный	50
<b>Цена</b>	<b>162.00</b>

