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

МЕНЮ 303 2026 г. (7 день)

Индивидуальный предприниматель Чекунков Олег Александрович

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

Наименование блюда	Выход в граммах
Завтрак	
Рыба тушеная в томате с овощами	100
Рис отварной	150
Салат из свеклы отварной	60
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	30
Цена	70.00
Обеды	
Салат из свеклы отварной	60
Суп картофельный с бобовыми	200
Плов из птицы	200
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржано- пшеничный	20
Цена	70.00

2. Горячее питание учащихся возрастная группа от 11 лет и старше.

Рыба тушеная в томате с овощами	100
Рис отварной	180
Салат из свеклы отварной	100
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	30
Цена	70.00

3. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастная группа от 7 до 11 лет.

Рыба тушеная в томате с овощами	100
Рис отварной	150
Салат из свеклы отварной	60
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	30
Салат из свеклы отварной	60
Суп картофельный с бобовыми	200
Плов из птицы	200
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржано- пшеничный	20
Цена	154.00

4. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастная группа от 11 лет и старше.

Рыба тушеная в томате с овощами	100
Рис отварной	180
Салат из свеклы отварной	100
Чай с сахаром	200
Хлеб йодированный	30
Салат из свеклы отварной	100
Суп картофельный с бобовыми	250
Плов из птицы	200
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржано- пшеничный	30
Цена	162.00