

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



Меню

Приятного аппетита!

17.01.2024

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
-----------	--------------------	-------------------

Завтрак 1-4 классы

100/50	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	59-09
45	Кекс 45гр	17-25
200	Чай с сахаром	3-38
45	Батон витаминизированный	4-84

Итого за Завтрак 1-4 классы 84-56

Обед 5-11 классы

250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	28-88
100	Котлета рыбная (горб. б/з)	45-81
160	Картофельное пюре**160	29-33
200	Чай с сахаром	3-38
22	Хлеб пшеничный с отрубями	1-60
20	Хлеб ржаной*	1-52

Итого за Обед 5-11 классы 110-52

Обед 1-4

200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	23-81
90	Котлета рыбная (горб. б/з) 90	37-01
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	27-80
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
30	Хлеб пшеничный с отрубями	2-24
20	Хлеб ржаной	1-52

Итого за Обед 1-4 100-06

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

235/15	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/15 (о.ч)(п/ф)	74-24
200/7	Чай с лимоном	6-48
50	Хлеб пшеничный с отрубями	3-76
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	28-88
100	Котлета рыбная (горб. б/з)	45-81
160	Картофельное пюре**160	29-33
200	Чай с сахаром	3-38
22	Хлеб пшеничный с отрубями	1-60
20	Хлеб ржаной	1-52

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 195-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

100/50	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	59-09
45	Кекс 45гр	17-25
200	Чай с сахаром	3-38
45	Батон витаминизированный	4-84
200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	23-81
90	Котлета рыбная (горб. б/з) 90	37-01
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	27-80
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
25	Хлеб пшеничный с отрубями	1-87
20	Хлеб ржаной	1-52

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 184-25

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	28-88
100	Котлета рыбная (горб. б/з)	45-81
160	Картофельное пюре**160	29-33
200	Чай с сахаром	3-38
22	Хлеб пшеничный с отрубями	1-60
20	Хлеб ржаной*	1-52

Итого за Обед 5-11 классы (льготники) 110-52

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____