

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



**Меню**  
**Приятного аппетита!**

23.04.2024

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

**Завтрак 1-4 классы**

145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	52-72
100	Плюшка сахарная 100гр (х/з №7)	23-00
200	Чай с сахаром	3-38
50	Батон витаминизированный	5-46

Итого за Завтрак 1-4 классы 84-56

**Обед 5-11 классы**

250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	29-56
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	39-78
180	Картофельное пюре* (о.ч)	32-65
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-21
37	Хлеб пшеничный с отрубями	2-80
20	Хлеб ржаной*	1-52

Итого за Обед 5-11 классы 110-52

**Обед 1-4**

200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	24-40
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	39-78
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	28-47
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-21
23	Хлеб пшеничный с отрубями	1-68
20	Хлеб ржаной	1-52

Итого за Обед 1-4 100-06

**Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)**

235/25	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/25 (о.ч)(п/ф)	76-76
200	Чай с сахаром	3-38
58	Хлеб пшеничный с отрубями	4-34
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	29-56
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	39-78
180	Картофельное пюре* (о.ч)	32-65
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-21
37	Хлеб пшеничный с отрубями	2-80
20	Хлеб ржаной	1-52

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

**Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)**

145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	52-72
200	Чай с сахаром	3-38
100	Плюшка сахарная 100гр (х/з №7)	23-00
50	Батон витаминизированный	5-46
200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	24-40
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	39-78
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	28-47
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-21
18	Хлеб пшеничный с отрубями	1-31
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)	29-56
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	39-78
180	Картофельное пюре* (о.ч)	32-65
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-21
37	Хлеб пшеничный с отрубями	2-80
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 - \_\_\_\_\_