

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



**Меню  
Приятного аппетита!**

25.03.2024

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

**Завтрак 1-4 классы**

|        |                                          |       |
|--------|------------------------------------------|-------|
| 20/50  | Бутерброд с джемом ( батон)              | 17-75 |
| 200/10 | Каша молочная рисовая с маслом сливочным | 35-89 |
| 200    | Чай с молоком                            | 9-41  |
| 110    | Мандарины свежие                         | 21-51 |

Итого за Завтрак 1-4 классы 84-56

**Обед 5-11 классы**

|        |                                 |       |
|--------|---------------------------------|-------|
| 250/10 | Суп из овощей со сметаной(о.ч.) | 26-49 |
| 50/50  | Филе куриное в красном соусе    | 59-52 |
| 180    | Каша гречневая рассыпчатая *    | 13-80 |
| 200/7  | Чай с лимоном                   | 6-48  |
| 36     | Хлеб пшеничный с отрубями       | 2-71  |
| 20     | Хлеб пшеничный                  | 1-52  |

Итого за Обед 5-11 классы 110-52

**Обед 1-4**

|        |                                  |       |
|--------|----------------------------------|-------|
| 200/10 | Суп из овощей со сметаной (о.ч.) | 22-27 |
| 50/50  | Филе куриное в красном соусе     | 59-52 |
| 150    | Каша гречневая рассыпчатая       | 11-94 |
| 200    | Чай с сахаром                    | 3-38  |
| 19     | Хлеб пшеничный с отрубями        | 1-43  |
| 20     | Хлеб ржаной                      | 1-52  |

Итого за Обед 1-4 100-06

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

|        |                                 |       |
|--------|---------------------------------|-------|
| 100    | Кура запеченная по-домашнему    | 64-83 |
| 150    | Пюре из гороха                  | 12-44 |
| 200    | Чай с сахаром                   | 3-38  |
| 51     | Хлеб пшеничный с отрубями       | 3-83  |
| 250/10 | Суп из овощей со сметаной(о.ч.) | 26-49 |
| 50/50  | Филе куриное в красном соусе    | 59-52 |
| 180    | Каша гречневая рассыпчатая *    | 13-80 |
| 200/7  | Чай с лимоном                   | 6-48  |
| 36     | Хлеб пшеничный с отрубями       | 2-71  |
| 20     | Хлеб ржаной                     | 1-52  |

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

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

|        |                                          |       |
|--------|------------------------------------------|-------|
| 20/50  | Бутерброд с джемом ( батон)              | 17-75 |
| 200/10 | Каша молочная рисовая с маслом сливочным | 35-89 |
| 200    | Чай с молоком                            | 9-41  |
| 110    | Мандарины свежие                         | 21-51 |
| 200/10 | Суп из овощей со сметаной (о.ч.)         | 22-27 |
| 50/50  | Филе куриное в красном соусе             | 59-52 |
| 150    | Каша гречневая рассыпчатая               | 11-94 |
| 200    | Чай с сахаром                            | 3-38  |
| 15     | Хлеб пшеничный с отрубями                | 1-06  |
| 20     | Хлеб ржаной                              | 1-52  |

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

**Обед 5-11 классы (льготники)**

|        |                                 |       |
|--------|---------------------------------|-------|
| 250/10 | Суп из овощей со сметаной(о.ч.) | 26-49 |
| 50/50  | Филе куриное в красном соусе    | 59-52 |
| 180    | Каша гречневая рассыпчатая *    | 13-80 |
| 200/7  | Чай с лимоном                   | 6-48  |
| 36     | Хлеб пшеничный с отрубями       | 2-71  |
| 20     | Хлеб пшеничный                  | 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 - \_\_\_\_\_