

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



Меню Приятного аппетита!

26.03.2024

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

<u>Завтрак 1-4 классы</u>		
145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	
50	Выпечка из слоеного теста 50	60-77
200	Чай с сахаром	14-95
50	Батон витаминизированный	3-38
		Итого за Завтрак 1-4 классы
		84-56

<u>Обед 5-11 классы</u>		
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	29-17
180	Картофельное пюре* (о. ч)	37-68
200	Напиток яблочный	32-19
38	Хлеб пшеничный с отрубями	7-12
20	Хлеб ржаной*	2-84
		Итого за Обед 5-11 классы
		110-52

<u>Обед 1-4</u>		
200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	24-09
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	37-68
200	Напиток яблочный	28-08
21	Хлеб пшеничный с отрубями	7-12
20	Хлеб ржаной	1-57
		Итого за Обед 1-4
		100-06

<u>Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)</u>		
235/25	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/25 (о.ч)(п/ф)	76-47
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-54
46	Хлеб пшеничный с отрубями	3-47
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	29-17
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-68
180	Картофельное пюре* (о. ч)	32-19
200	Напиток яблочный	7-12
38	Хлеб пшеничный с отрубями	2-84
20	Хлеб ржаной	1-52
		Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)
		195-00

<u>Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)</u>		
145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	60-77
200	Чай с сахаром	3-38
50	Выпечка из слоеного теста 50	14-95
50	Батон витаминизированный	5-46
200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	24-09
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-68
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	28-08
200	Напиток яблочный	7-12
16	Хлеб пшеничный с отрубями	1-20
20	Хлеб ржаной	1-52
		Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)
		184-25

<u>Обед 5-11 классы (льготники)</u>		
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	29-17
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-68
180	Картофельное пюре* (о.ч)	32-19
200	Напиток яблочный	7-12
38	Хлеб пшеничный с отрубями	2-84
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 - _____