

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



## Меню

**Приятного аппетита!**

27.02.2024

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

### Завтрак 1-4 классы

145/5	Омлет натуральный с маслом сливочным	60-83
100	Выпечка из слоеного теста	14-95
200	Чай с сахаром	3-32
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)	28-66
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-63
180	Картофельное пюре* (о.ч)	31-99
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
30	Хлеб пшеничный с отрубями	2-28
30	Хлеб ржаной*	2-28

Итого за Обед 5-11 классы 110-52

### Обед 1-4

200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	23-65
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-63
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	27-88
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
23	Хлеб пшеничный с отрубями	1-70
20	Хлеб ржаной	1-52

Итого за Обед 1-4 100-66

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

235/20	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/20 (о.ч)(п/ф)	77-54
200	Чай с сахаром	3-32
48	Хлеб пшеничный с отрубями	3-62
250/10	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	28-66
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-63
180	Картофельное пюре* (о.ч)	31-99
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
30	Хлеб пшеничный с отрубями	2-28
30	Хлеб ржаной	2-28

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	60-83
200	Чай с сахаром	3-32
100	Выпечка из слоеного теста	14-95
50	Батон витаминизированный	5-46
200/10	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	23-65
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-63
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	27-88
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
18	Хлеб пшеничный с отрубями	1-33
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)	28-66
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/г)	37-63
180	Картофельное пюре* (о.ч)	31-99
200	Компот из смеси сухофруктов	7-68
30	Хлеб пшеничный с отрубями	2-28
30	Хлеб ржаной*	2-28

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

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - \_\_\_\_\_

мясные блюда - \_\_\_\_\_

мучные изделия - \_\_\_\_\_

Завпроизводством - \_\_\_\_\_

Бухгалтер-калькулятор - \_\_\_\_\_