

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



**Меню
Приятного аппетита!**

29.01.2024

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

Завтрак 1-4 классы

| | | |
|--------|--------------------------------|-------|
| 10/30 | Бутерброд с маслом (батон) | 16-64 |
| 250/10 | Каша молочная рисовая с маслом | 40-76 |
| 200 | Чай с молоком | 9-22 |
| 130 | Яблоко свежее | 17-94 |

Итого за Завтрак 1-4 классы 84-56

Обед 5-11 классы

| | | |
|--------|---------------------------------|-------|
| 250/10 | Суп из овощей со сметаной(о.ч.) | 27-69 |
| 50/50 | Филе куриное в красном соусе | 59-51 |
| 200 | Каша гречневая рассыпчатая 200 | 15-35 |
| 200/3 | Чай с лимоном (200/3) | 4-48 |
| 26 | Хлеб пшеничный с отрубями | 1-97 |
| 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.) | 23-16 |
| 50/50 | Филе куриное в красном соусе | 59-51 |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая | 11-39 |
| 200 | Чай с сахаром | 3-32 |
| 16 | Хлеб пшеничный с отрубями | 1-16 |
| 20 | Хлеб ржаной | 1-52 |

Итого за Обед 1-4 100-06

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

| | | |
|--------|---------------------------------|-------|
| 100 | Кура запеченная по-домашнему | 64-76 |
| 160 | Пюре из гороха | 12-72 |
| 200/3 | Чай с лимоном (200/3) | 4-48 |
| 49 | Хлеб пшеничный с отрубями | 3-68 |
| 250/10 | Суп из овощей со сметаной(о.ч.) | 27-69 |
| 50/50 | Филе куриное в красном соусе | 59-51 |
| 200 | Каша гречневая рассыпчатая 200 | 15-35 |
| 200 | Чай с сахаром | 3-32 |
| 26 | Хлеб пшеничный с отрубями | 1-97 |
| 20 | Хлеб ржаной | 1-52 |

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

| | | |
|--------|----------------------------------|-------|
| 10/30 | Бутерброд с маслом (батон) | 16-64 |
| 250/10 | Каша молочная рисовая с маслом | 40-76 |
| 200 | Чай с молоком | 9-22 |
| 130 | Яблоко свежее | 17-94 |
| 200/10 | Суп из овощей со сметаной (о.ч.) | 23-16 |
| 50/50 | Филе куриное в красном соусе | 59-51 |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая | 11-39 |
| 200 | Чай с сахаром | 3-32 |
| 15 | Хлеб пшеничный с отрубями | 0-79 |
| 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.) | 27-69 |
| 50/50 | Филе куриное в красном соусе | 59-51 |
| 200 | Каша гречневая рассыпчатая 200 | 15-35 |
| 200/3 | Чай с лимоном (200/3) | 4-48 |
| 26 | Хлеб пшеничный с отрубями | 1-97 |
| 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 - _____