

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №9



Меню Приятного аппетита!

29.03.2024

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

Завтрак 1-4 классы

125	Йогурт фруктовый	
200/10	Каша молочная ячневая с маслом.	42-55
200	Чай с молоком	28-75
36	Батон витаминизированный	9-41
		3-85
Итого за Завтрак 1-4 классы		84-56

Обед 5-11 классы

250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	
35/200	Рагу из филе кури (о.ч)(п/ф) 235	17-20
200	Напиток из мандаринов	66-78
32	Хлеб пшеничный с отрубями	7-56
120	Яблоко свежее	2-42
		16-56
Итого за Обед 5-11 классы		110-52

Обед 1-4

200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	
235/20	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/20 (о.ч)(п/ф)	13-21
200	Напиток из мандаринов	74-73
30	Хлеб пшеничный с отрубями	7-56
30	Хлеб ржаной	2-28
		2-28
Итого за Обед 1-4		100-06

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

80/20	Ежики из говядины с красным соусом (о.ч)	
180/20	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/20	53-97
200/3	Чай с лимоном (200/3)	22-32
49	Хлеб пшеничный с отрубями	4-54
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	3-65
35/200	Рагу из филе кури (о.ч)(п/ф) 235	17-20
200	Напиток из мандаринов	66-78
32	Хлеб пшеничный с отрубями	7-56
120	Яблоко свежее	2-42
		16-56
Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)		195-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

125	Йогурт фруктовый	
200/10	Каша молочная ячневая с маслом сливочным	42-55
200	Чай с молоком	29-00
36	Батон витаминизированный	9-41
200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	3-85
235/20	Рагу из филе кури/Огурец свежий 235/20 (о.ч)(п/ф)	13-21
200	Напиток из мандаринов	74-73
33	Хлеб пшеничный с отрубями	7-56
20	Хлеб ржаной	2-42
		1-52
Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		184-25

Обед 5-11 классы (льготники)

250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	
35/200	Рагу из филе кури (о.ч)(п/ф) 235	17-20
200	Напиток из мандаринов	66-78
32	Хлеб пшеничный с отрубями	7-56
120	Яблоко свежее	2-42
		16-56
Итого за Обед 5-11 классы (льготники)		110-52

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____