

Утверждено директором МАОУ СОШ №157



Меню Приятного аппетита!

13.09.2024

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

Завтрак 1-4 классы

125	Йогурт фруктовый	42-69
200	Каша геркулес на молоке с сахаром	30-93
200/7	Чай с лимоном	5-69
54	Батон витаминизированный	5-89
Итого за Завтрак 1-4 классы		85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-31
170	Картофельное пюре**170	33-56
200	Чай с сахаром	3-43
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-70
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за Комплекс 5-11 классы (базовый)		98-52

Обед 5-11 классы

250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	22-20
100	Тефтели из говядины и свинины	63-78
180/50	Картофельное пюре/Помидор свежий 180/50 (о.ч)	47-37
200	Компот из свежих яблок	10-50
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-42
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за Обед 5-11 классы		147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-31
170	Картофельное пюре**170	33-56
200	Чай с сахаром	3-43
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-70
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за Комплекс 5-11 классы (№2)		98-52

Обед для групп продленного дня

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-31
150/30	Картофельное пюре/Помидор свежий 150/30(о.ч)	36-63
200	Компот из свежих яблок	10-50
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-79
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за Обед для групп продленного дня		127-79

Полдник для групп продленного дня

200	Сок фруктовый 0,2	32-36
75	Ватрушка с повидлом	17-64
Итого за Полдник для групп продленного дня		50-00

(2 смена) Обед 1-4 классы

		18-04
200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	58-31
90	Тефтели из говядины и свинины	36-63
150/30	Картофельное пюре/Помидор свежий 150/30 (о.ч)	10-50
200	Компот из свежих яблок	2-79
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	
Итого за (2 смена) Обед 1-4 классы		127-79

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

125	Йогурт фруктовый	42-69
200	Каша геркулес на молоке с сахаром	30-93
200/7	Чай с лимоном	5-69
54	Батон витаминизированный"	5-89
200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-31
150/30	Картофельное пюре/Помидор свежий 150/30 (о.ч)	36-63
200	Компот из свежих яблок	10-50
200	Компот из свежих яблок	2-79
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	
Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		212-99

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-31
170	Картофельное пюре**170	33-56
200	Чай с сахаром	3-43
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-70
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
250	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	22-20
300/30	Макароны с соусом Болоньезе./Огурец свежий 300/30	88-91
200	Компот из свежих яблок	10-50
140	Яблоко свежее	22-54
28	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-12
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)		246-31

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	22-20
100	Тефтели из говядины и свинины	63-78
180/50	Картофельное пюре/Помидор свежий 180/50 (о.ч)	47-37
200	Компот из свежих яблок	10-50
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-42
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
Итого за (2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)		147-79

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____