

Утверждаю директор МАОУ СОШ №157



Меню Приятного аппетита!

20.09.2024

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

Завтрак 1-4 классы

20/10/30	Бутерброд с сыром, маслом (батон)*	39-84
250	Каша молочная рисовая с маслом	36-04
200	Чай с молоком	9-32

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
180/20	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/20	18-92
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
48	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-64
130	Яблоко свежее	20-93

Итого за Комплекс 5-11 классы (базовый) 98-52

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	19-30
50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
200/50	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 200/50	28-29
200	Напиток из сухофруктов	5-29
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-48
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
180	Апельсин свежий	40-16

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
180/20	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/20	18-92
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
48	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-64
130	Яблоко свежее	20-93

Итого за Комплекс 5-11 классы (№2) 98-52

Обед для групп продленного дня

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	15-62
50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
150	Макаронные изделия отварные	11-97
200	Напиток из сухофруктов	5-29
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-48
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
180	Апельсин свежий	40-16

Итого за Обед для групп продленного дня 127-79

Полдник для групп продленного дня

50/5	Омлет натуральный *	29-90
200	Молоко кипяченое*	24-86
100	Шаньга домашняя с картофелем (о.ч.)	25-24

Итого за Полдник для групп продленного дня 80-00

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	15-62
50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
150	Макаронные изделия отварные	11-97
180	Апельсин свежий"	40-16
200	Напиток из сухофруктов	5-29
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-48
20	Хлеб "Чусовской" с подоказеином	1-52

Итого за (2 смена) Обед 1-4 классы 127-79

Комплексе 1-4 классы (завтрак и обед)

20/10/30	Бутерброд с сыром, маслом (батон)*	39-84
250	Каша молочная рисовая с маслом	36-04
200	Чай с молоком	9-32
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	15-62
50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
150	Макаронные изделия отварные	11-97
180	Апельсин свежий"	40-16
200	Напиток из сухофруктов	5-29
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-48
20	Хлеб "Чусовской" с подоказеином	1-52

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 212-99

Комплексе 5-11 классы (завтрак и обед)

50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
180/20	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/20	18-92
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
48	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-64
130	Яблоко свежее	20-93
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	19-30
100	Котлета мясная (о.ч)	75-79
180/35	Картофельное пюре/Помидор свежий 180/35 (о.ч)	43-74
200	Напиток из сухофруктов	5-29
29	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-15
20	Хлеб "Чусовской" с подоказеином	1-52

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 246-31

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	19-30
50/50	Печень "по-строгановски"	50-75
200/50	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 200/50	28-29
180	Апельсин свежий"	40-16
200	Напиток из сухофруктов	5-29
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-48
20	Хлеб "Чусовской" с подоказеином	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 - _____