



## Меню Приятного аппетита!

11.10.2024

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

### Завтрак 1-4 классы

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	47-99
200	Каша молочная геркулесовая с маслом	24-03
200	Чай с молоком	9-32
33	Батон витаминизированный"	3-86

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

### Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-38
160	Картофельное пюре**160	32-93
200	Чай с сахаром	3-43
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-10
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

### Обед 5-11 классы

250	Рассольник ленинградский со сметаной( о. ч)	22-21
100	Тефтели из говядины и свинины	63-86
180/35	Картофельное пюре/Огурец свежий 180/35 (о.ч.)	46-28
200	Напиток из шиповника	10-72
28	Хлеб Чабатта	3-04
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

### Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-38
160	Картофельное пюре**160	32-93
200	Чай с сахаром	3-43
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-10
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

### Обед для групп продленного дня

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
80	Тефтели мясные (г/с) 80	54-39
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	31-25
200	Напиток из шиповника	10-72
27	Хлеб Чабатта	2-90
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

### Полдник для групп продленного дня

100	Салат из свежих огурцов	26-69
200	Сок фруктовый 0,2	32-36
100	Булочка ванильная	25-11

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

**(2 смена) Обед 1-4 классы**

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-38
150/20	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	35-69
200	Напиток из шиповника	10-72
30	Хлеб Чиабатта	3-28
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

**Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)**

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	47-99
200	Каша молочная геркулесовая с маслом	24-03
200	Чай с молоком	9-32
33	Батон витаминизированный"	3-86
200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-38
150/20	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	35-69
200	Напиток из шиповника	10-72
30	Хлеб Чиабатта	3-28
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

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

90	Тефтели из говядины и свинины	58-38
160	Картофельное пюре**160	32-93
200	Чай с сахаром	3-43
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-10
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250	Рассольник ленинградский со сметаной( о. ч)	22-21
300/35	Макароны с соусом Болоньезе./Огурец свежий 300/35	93-31
200	Напиток из шиповника	10-72
130	Яблоко свежее	17-04
34	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-83
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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)	22-21
100	Тефтели из говядины и свинины	63-86
180/35	Картофельное пюре/Огурец свежий 180/35 (о.ч.)	46-28
200	Напиток из шиповника	10-72
28	Хлеб Чиабатта	3-04
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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 - \_\_\_\_\_