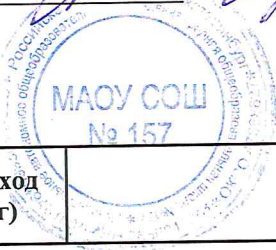


Утверждаю директор МАОУ СОШ №157

В.И.Смирнов



Меню Приятного аппетита!

14.11.2024

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

Завтрак 1-4 классы

100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	64-35
100	Яблоко свежее	13-80
200	Чай с сахаром	3-46
30	Батон витаминизированный	3-59

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-67
190	Рагу из овощей 190 (о.ч.)	24-37
200/7	Чай с лимоном	5-99
26	Хлеб Чиабатта	2-81
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч.)	32-23
100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-67
180/35	Рагу из овощей/Огурец свежий 180/35 (о.ч)	35-17
200	Напиток из шиповника	11-15
36	Хлеб Чиабатта	3-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-67
190	Рагу из овощей 190 (о.ч.)	24-37
200/7	Чай с лимоном	5-99
26	Хлеб Чиабатта	2-81
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед для групп продленного дня

200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-81
90	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	56-72
150	Рагу из овощей (о.ч)	18-89
200	Напиток из шиповника	11-15
16	Хлеб Чиабатта	1-73
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

200	Сок фруктовый 0,2	32-36
100	Пирожок печеный с курагой	21-99
120	Мандарины свежие	29-81

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-81
90	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	56-72
150/20	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	26-01
200	Напиток из шиповника	11-15
32	Хлеб Чиабатта	3-42
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	64-35
200	Чай с сахаром	3-46
100	Яблоко свежее	13-80
30	Батон витаминизированный	3-59
200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-81
90	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	56-72
150/20	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	26-01
200	Напиток из шиповника	11-15
32	Хлеб Чиабатта	3-42
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)

100	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	63-67
190	Рагу из овощей 190 (о.ч.)	24-37
200/7	Чай с лимоном	5-99
26	Хлеб Чиабатта	2-81
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч.)	32-23
100	Мясо тушеное (с) (о.ч.)	61-14
180/45	Булгур с овощами /Огурец свежий 180/45	38-94
200	Напиток из шиповника	11-15
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-65
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)

250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч.)	32-23
100	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	63-67
180/35	Рагу из овощей/Огурец свежий 180/35 (о.ч)	35-17
200	Напиток из шиповника	11-15
36	Хлеб Чиабатта	3-89
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 - _____