

Утверждаю директор МАОУ СОШ №157



Лукьянчикова С.В.

Меню Приятного аппетита!

28.11.2024

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
200	Рагу из овощей (о. ч)	25-25
200/7	Чай с лимоном	5-99
18	Хлеб Чиабатта	1-93
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)	37-98
200	Напиток из кураги	9-76
23	Хлеб Чиабатта	2-47
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
200	Рагу из овощей (о. ч)	25-25
200/7	Чай с лимоном	5-99
18	Хлеб Чиабатта	1-93
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 кураги	9-76
29	Хлеб Чиабатта	3-12
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	Булочка "Гребешок"	21-80
120	Мандарины свежие	30-00

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 кури и свинины	56-72
150/20	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	27-60
200	Напиток из кураги	9-76
30	Хлеб Чиабатта	3-22
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 кури и свинины	56-72
150/20	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	27-60
200	Напиток из кураги	9-76
30	Хлеб Чиабатта	3-22
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 кури и свинины	63-67
200	Рагу из овощей (о. ч)	25-25
200/7	Чай с лимоном	5-99
18	Хлеб Чиабатта	1-93
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
180/40	Булгур с овощами /Огурец свежий 180/40	40-45
200	Напиток из кураги	9-76
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-53
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 кури и свинины	63-67
180/35	Рагу из овощей/Огурец свежий 180/35 (о.ч)	37-98
200	Напиток из кураги	9-76
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-47
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 - _____