

Утверждаю директор МАОУ СОШ №157



Меню Приятного аппетита!

29.11.2024

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

Завтрак 1-4 классы

15/20/50	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	47-61
200	Каша молочная рисовая с маслом	31-60
200/7	Чай с лимоном	5-99

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
180/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/30	27-51
200/7	Чай с лимоном	5-99
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-27
50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	25-49
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
18	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-47
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
120	Мандарины свежие	30-00

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
180/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/30	27-51
200/7	Чай с лимоном	5-99
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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)	17-10
50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
150	Макаронные изделия отварные	12-36
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
130	Яблоко свежее	17-94
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-02
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

100	Салат из моркови с яблоками и изюмом (о.ч.)	20-47
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-41
65	А-ля чикенбургер	59-28

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о ч)	17-10
50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
150/20	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/20	20-60
130	Яблоко свежее	17-94
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-59
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

15/20/50	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	47-61
200	Каша молочная рисовая с маслом	31-60
200/7	Чай с лимоном	5-99
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о ч)	17-10
50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
150/20	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/20	20-60
130	Яблоко свежее	17-94
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-59
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)

50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
180/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/30	27-51
200/7	Чай с лимоном	5-99
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-27
100	Котлета мясная (з/к)	78-99
170	Картофельное пюре**170	36-11
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-68
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-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-27
50/50	Печень "по-строгановски"	60-82
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	25-49
120	Мандарины свежие	30-00
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
18	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-47
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 - _____