

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «СОШ №4
с углубленным изучением
отдельных предметов»
г. Усинска

Базин В.В. _____

МЕНЮ

На 5 февраля 2025г.

Наименование блюда	Выход	Цена
1-4 классы (завтрак)		
Винегрет овощной	60	9,5
Котлеты домашние, макароны отварные с маслом	240	66,96
Компот из ягод	200	16,72
Хлеб пшеничный, ржаной	50	3,65
вафли, пряники, выпечка	60	17,7
		Итого: 114-53
5 классы		
овощи натуральные св. помидоры	60	22,75
Плов из свинины	220	57,65
Сок	200	16,80
Хлеб пшеничный	40	2,80
		Итого 100-00
Обед		
Салат из свежих огурцов (замена солеными огурцами)	60	15,83
Щи из свежей капусты с картофелем и курицей	200	10,86
Голубцы ленивые с соусом	220	36,18
Хлеб пшеничный	30	9,92
Хлеб ржаной	40	2,50
Чай с лимоном	222	1,36
		Итого: 76-65

Заведующая производством _____ Л.П. Михальчук.

Диетическое меню стол №9

На 5 февраля 2025.

Наименование блюда	Выход	Цена
1-4 классы (завтрак)		
овоци натуральные св. помидоры	60	13,53
Говядина отварная	100	42,27
Морковь тушенная	150	17,15
Компот из сухофруктов без сахара	200	3,96
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43
Яблоко	150	28,20
		Итого: 106-54
5-11классы		
овоци натуральные св. помидоры	60	13,53
Птица отварная	110	24,35
Морковь тушенная	150	17,15
Чай без сахара	200	0,35
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43
Яблоко Зеленое	156	29,62
		Итого 85-00
Обед		
Салат из свежих огурцов	60	15,83
Борщ с капустой и картофелем	300	13,86
Котлета куриная с соусом	150	22,51
Каша гречневая	150	13,06
Компот из яблок без сахара	200	8,72
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43
		Итого: 76-65

Заведующая производством _____ **Л.П. Михальчук.**

МЕНЮ

На 5 февраля 2025г.

Наименование блюда	Выход	Цена
Шведский стол		
овощи натуральные св. помидоры	60	13,54
Плов из говядины	225	45,23
Сок яблочный	200	18,80
Хлеб пшеничный	20	1,36
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43
фрукты	175	33,18
Салат из свежих огурцов	60	15,83
Борщ капустой и картофелем	300	13,86
Котлета из окорочков	150	48,76
макароны	150	9,92
Компот из апельсин	200	22,50
Мучные изделия в ассортименте	100	32,30

Заведующая производством _____ Л.П. Михальчук.