

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

Базин В.В. _____

МЕНЮ
На 10 февраля 2025г.

Наименование блюда	Выход	Цена
1-4 классы (завтрак)		
Батон с сыром	100	33,87
Каша дружба	200	44,17
Чай с лимоном	200	3,5
фрукты	100	32,99
		Итого: 114,53
5 классы		
Огурец свежий	60	21,90
Биточки рубленые с соусом	100	46,08
Макаронны отварные	150	10,27
хлеб	50	3,39
Компот из ягод	200	18,36
		Итого 100-00
Обед		
салат из свежих помидоров (замена солеными помидорами)	60	14,68
Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	200	14,71
Рагу овощное из птицы	230	36,96
Сок	200	6,15
Хлеб пшеничный	30	1,44
Хлеб ржаной	40	2,71
		Итого: 76-65

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

Диетическое меню стол №9

На 10 февраля 2025г.

Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак 1-4 классы		
Салат из овощей	100	23,72
Биточки рубленые с соусом	105	35,46
Каша ячневая вязкая	180	12,57
Компот из ягод без сахара	200	8,72
Хлеб ржаной	60	4,29
Яблоко зеленое	114	21,78
		Итого: 106,54
Завтрак 5-11 классы		
Салат из овощей	60	23,72
Биточки рубл	105	35,46
Каша ячневая вязкая	150	10,51
Хлеб ржаной	50	3,57
Компот из плодов без сахара	200	11,74
		Итого 85,00
Обед		
Салат витаминный с горошком	100	13,68
Суп из овощей	300	14,71
Мясо тушеное говядина	100	28,98
Рагу из овощей	210	12,03
Компот из сухофруктов без сахара	200	3,96
Хлеб ржаной	60	3,29
		Итого: 149,13

Заведующая производством _____ Л.П. Михальчук.

МЕНЮ

На 10 февраля 2025г.

Наименование блюда	Выход	Цена
Шведский стол		
Салат из свежих овощей	100	24,12
Овощи тушеные	210	25,03
Салат из свеклы	100	10,67
Биточки с соусом	110	36,18
Птица запечённая	110	24,35
Макароны отварные	180	11,87
Мясо тушеное	100	42,22
Каша гречневая	180	18,33
Хлеб пшеничный	40	2,71
Мучные изделия в ассортименте	100	32,30
Чай с сахаром	200	2,21
Компот из фруктов	200	11,70
Борщ со св. овощами	250	11,60
Рис отварной	150	17,13
Фрукты	150	37,77

Заведующая производством _____ Л.П. Михальчук.