

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

Базин В.В. _____

МЕНЮ

На 21 мая 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 21 мая 2025.

Наименование блюда	Выход	Цена
1-4 классы (завтрак)		
овощи натуральные св. помидоры	60	13,53
Говядина отварная	100	42,27
Морковь тушеная	150	17,15
Компот из сухофруктов без сахара	200	3,96
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43
Яблоко	150	28,20
		Итого: 106-54
5-11 классы		
овощи натуральные св. помидоры	60	13,53
Птица отварная	110	24,35
Морковь тушеная	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 21 мая 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.