



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 5
г. Минеральные Воды
В.Ю.Тимурина

МЕНЮ «9» ОКТЯБРЯ 2024 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс			
Наименование блюда	Выход	Цена	Калор
Плов из птицы	100/200	51,32	573,75
Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	2,65	40,00
Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	11,04	79,53
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	677	66,94	787,28
ЗАВТРАК 5 -11 (льготно)			
Плов из птицы	100/200	51,32	573,75
Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	2,65	40,00
Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	11,04	79,53
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	677	66,94	787,28
ОБЕД 1- 4 класс			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароны отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,39	52,20
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	805	74,64	843,70
ОБЕД 5 – 11 класс (льготно)			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароны отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,39	52,20
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	805	74,64	843,70
ОБЕД (платно)			
Суп картофельный с клёцками	250	11,00	86,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	80	54,12	162,00
Макароны отварные с маслом	150/5	10,12	171,25
Компот из сухофруктов	200	5,37	84,00
Хлеб пшеничный	30	1,45	70,50
		82,06	574,25
ОБЕД (льготно СВО)			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароны отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,85	69,60
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	805	75,10	861,10

Шеф – повар Тимур А.В.Гетманская