



Утверждено  
 Директор МБОУ СОШ № 5  
 в. Минеральные Воды  
 В.Ю. Тимурина

МЕНЮ « 27 » НОЯБРЯ 2024

ЗАВТРАК 1-4 класс			
Наименование блюда	Выход	Цена	Калор
Плов из птицы	100/200	50,80	573,75
Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	7,46	66,10
Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	2,63	40,00
Апельсины свежие калиброванные, 1 шт.	200	26,53	165,00
Хлеб пшеничный	50	2,41	117,50
	<b>777</b>	<b>89,83</b>	<b>962,35</b>
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
	<b>677</b>	<b>66,94</b>	<b>787,28</b>
ОБЕД 1- 4 класс			
Суп картофельный с клёцками	250	8,37	124,50
Гуляш	100/100	121,89	312,50
Макароны отварные с маслом	180/5	8,51	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,09	84,00
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	29,00	43,00
Пряники	50	9,40	183,00
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,85	69,60
Хлеб пшеничный	50	2,41	117,50
	<b>1175</b>	<b>185,52</b>	<b>1159,60</b>
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
	<b>805</b>	<b>74,64</b>	<b>843,70</b>
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
		<b>82,06</b>	<b>574,25</b>
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
	<b>805</b>	<b>75,10</b>	<b>861,10</b>

Шеф – повар Гетманская А.В.Гетманская