



Меню Приятного аппетита!

29.09.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
--------------	--------------------	----------------------

Завтрак 1-4 классы

15/30	Бутерброд с сыром на батоне	27-21
200	Каша молочная пшенная с маслом 200	30-17
200/7	Чай с лимоном и сахаром	6-88
100	Мандарины свежие	31-74

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы

250	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о. ч)	16-74
100	Гуляш из филе кури 100	64-11
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	21-28
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-62
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-84

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4

200	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о.ч.).	13-75
100	Гуляш из филе кури 100	64-11
150	Макаронные изделия отварные	12-61
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
110	Яблоко свежее	21-25
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-28
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

15/50	Бутерброд с сыром (батон)	29-47
250	Каша молочная пшенная с маслом 250	35-14
200	Чай с сахаром	3-61
110	Яблоко свежее	21-25
250	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о. ч)	16-74
100	Гуляш из филе кури 100	64-11
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	21-28
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-62
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 234-40

Обед для групп продленного дня (РП)

200	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о.ч.).	13-75
100	Гуляш из филе кури 100	64-11
150	Макаронные изделия отварные	12-61
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
110	Яблоко свежее	21-25
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-28
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед для групп продленного дня (РП) 126-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

15/30	Бутерброд с сыром на батоне	27-21
200	Каша молочная пшенная с маслом 200	30-17
200/7	Чай с лимоном и сахаром	6-88
100	Мандарины свежие	31-74
200	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о.ч.).	13-75
100	Гуляш из филе кури 100	64-11

150/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/30	20-01
200	Чай с сахаром	3-61
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-15
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о. ч)	16-74
100	Гуляш из филе кури 100	64-11
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	21-28
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-62
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-84

Итого за Обед 5-11 классы (льготники) 145-00

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



Утверждено директором БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

29.09.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
<u>Свободный выбор</u>		
80	Салат "Витаминный "(морковь с яблоками и кукурузой) о.ч.	24-27
250	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (о. ч)	16-74
125	Гуляш из филе кури 125	96-35
180	Макаронные изделия отварные*	14-99
200	Напиток витаминизированный "Витошка"	10-23
100	Булочка домашняя	38-02
100	Пицца мясная	58-70
100	Пирожок печеный с яблоками	20-84
200	Сок фруктовый 0,2	35-74

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



Утверждено директором БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

30.09.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
--------------	--------------------	----------------------

Завтрак 1-4 классы

150/20	Омлет с зеленым горошком (запеченный)/Огурец свежий (150/20)	60-07
200	Чай с сахаром	3-61
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
31	Батон витаминизированный	4-14

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы

250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	17-94
100	Биточек из филе кури и свинины	68-69
180/25	Картофельное пюре/Огурец свежий 180/25 (о.ч)	47-97
200	Напиток из сухофруктов	5-45
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-18
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4

200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	14-21
80/20	Биточек из филе кури и свинины с красным соусом 80/20	55-72
150/40	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/40 (о.ч.)	45-20
200	Напиток из сухофруктов	5-45
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплексе 5-11 классы (завтрак и обед)

150	Омлет с зеленым горошком (запеченный)	54-39
200	Чай с сахаром	3-61
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-22
250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	17-94
100	Биточек из филе кури и свинины	68-69
180/25	Картофельное пюре/Огурец свежий 180/25 (о.ч)	47-97
200	Напиток из сухофруктов	5-45
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-18
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 234-40

Обед для групп продленного дня (РП)

200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	14-21
80/20	Биточек из филе кури и свинины с красным соусом 80/20	55-72
150/40	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/40 (о.ч.)	45-20
200	Напиток из сухофруктов	5-45
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

Итого за Обед для групп продленного дня (РП) 126-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

150/20	Омлет с зеленым горошком (запеченный)/Огурец свежий (150/20)	60-07
200	Чай с сахаром	3-61
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
31	Батон витаминизированный	4-14
200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	14-21
70/20	Биточек из филе кури и свинины с красным соусом 70/20	48-91
150	Картофельное пюре (о.ч)	35-86
200	Чай с сахаром	3-61
22	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-04
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250	Суп картофельный с макаронными изделиями (о. ч)	17-94
100	Биточек из филе кури и свинины	68-69
180/25	Картофельное пюре/Огурец свежий 180/25 (о.ч)	47-97
200	Напиток из сухофруктов	5-45
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-18
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы (льготники) 145-00

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



Меню
Приятного аппетита!

30.09.2025

Наименование блюда		Стоимость питания
<u>Свободный выбор</u>		
200	Сок фруктовый 0,2	35-74
45	Маффины ягодный 45гр	27-83
100	Салат "Здоровье"	20-93
250	Суп с макаронными изделиями (о.ч)	17-06
200	Картофельное пюре(о.ч)	46-18
100	Биточек из филе кури и свинины	68-69
200	Напиток из сухофруктов	5-45

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



01.10.2025

Завтрак 1-4 классы

Итого за Завтрак 1-4 классы	96-00
-----------------------------	-------

Итого за Обед 5-11 классы	145-00
---------------------------	--------

Итого за Обед 1-4	126-00
-------------------	--------

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)	234-40
--	--------

Итого за Обед для группы продленного дня (РП)	126-00
---	--------

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)	202-40
---	--------

Итого за Обед 5-11 классы (льготники)	145-00
---------------------------------------	--------

Бухгалтер-калькулятор -



Меню Приятного аппетита!

02.10.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
<u>Завтрак 1-4 классы</u>		
100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	64-36
200	Чай с сахаром	3-61
110	Яблоко свежее	21-25
51	Батон витаминизированный	6-78

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

<u>Обед 5-11 классы</u>		
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	22-25
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
180/40	Булгур рассыпчатый/Помидор свежий 180/40	29-10
200	Напиток ягодный из вишни	25-39
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

<u>Обед 1-4</u>		
200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	17-21
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
150	Булгур рассыпчатый	16-45
200	Напиток ягодный из вишни	25-39
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-22

Итого за Обед 1-4 126-00

<u>Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)</u>		
120/20	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке) 120/20	79-36
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-83
47	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	4-32
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	22-25
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
180/40	Булгур рассыпчатый/Помидор свежий 180/40	29-10
200	Напиток ягодный из вишни	25-39
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 234-40

<u>Обед для группы продленного дня (РП)</u>		
200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	17-21
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
150	Булгур рассыпчатый	16-45
200	Напиток ягодный из вишни	25-39
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-22

Итого за Обед для группы продленного дня (РП) 126-00

<u>Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)</u>		
100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	64-36
200	Чай с сахаром	3-61
110	Яблоко свежее	21-25
51	Батон витаминизированный	6-78
200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	17-21
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
150	Булгур рассыпчатый	16-45
200	Чай с сахаром	3-61
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-63
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 202-40

<u>Обед 5-11 классы (льготники)</u>		
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	22-25
100	Мясо свинины тушеное 100	63-73
180/40	Булгур рассыпчатый/Помидор свежий 180/40	29-10
200	Напиток ягодный из вишни	25-39
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы (льготники) 145-00

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



Меню Приятного аппетита!

03.10.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
--------------	--------------------	----------------------

Завтрак 1-4 классы

10/20/30	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	
250	Каша молочная рисовая с маслом 250	36-87
200	Кофейный напиток с молоком	41-32
		17-81

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы

250	Рассольник ленинградский со сметаной	
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	25-14
180/35	Каша гречневая рассыпчатая/Зеленый горошек 180/35	49-55
200	Напиток из кураги	29-67
45	Маффин ягодный 45гр	9-20
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	27-83
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4

200	Рассольник "Ленинградский" со сметаной (о. ч)	
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	20-35
150	Каша гречневая рассыпчатая 150	49-55
200	Напиток из кураги	10-59
100	Мандарины свежие	9-20
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	31-74
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-80
		1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

15/50	Бутерброд с сыром (батон)	
250	Каша молочная рисовая с маслом 250	30-27
200	Кофейный напиток с молоком	41-32
250	Рассольник ленинградский со сметаной	17-81
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	25-14
180/35	Каша гречневая рассыпчатая/Зеленый горошек 180/35	49-55
200	Напиток из кураги	29-67
45	Маффин ягодный 45гр	9-20
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	27-83
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 234-40

Обед для группы продленного дня (РП)

200	Рассольник "Ленинградский" со сметаной (о. ч)	
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	20-35
150	Каша гречневая рассыпчатая 150	49-55
200	Напиток из кураги	10-59
100	Мандарины свежие	9-20
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	31-74
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-80
		1-77

Итого за Обед для группы продленного дня (РП) 126-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

10/20/30	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	
250	Каша молочная рисовая с маслом 250	36-87
200	Кофейный напиток с молоком	41-32
200	Рассольник "Ленинградский" со сметаной (о. ч)	25-31
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	20-35
150/20	Каша гречневая рассыпчатая/Огурец свежий 150/20	49-55
200	Напиток из кураги	16-06
22	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	9-20
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-97
		1-77

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250	Рассольник ленинградский со сметаной	
80/20	Тефтели из свинины в красном соусе 100	25-14
180/35	Каша гречневая рассыпчатая/Зеленый горошек 180/35	49-55
200	Напиток из кураги	29-67
45	Маффин ягодный 45гр	9-20
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	27-83
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77

Итого за Обед 5-11 классы (льготники) 145-00

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки -

мясные блюда -

мучные изделия -

Завпроизводством -

Бухгалтер-калькулятор -