

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

07.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

80/20	Тефтели из филе кури и свинины в красном соусе 100	51-21
150/15	Картофельное пюре/Помидор свежий 150/15 (о.ч.)	37-27
200	Чай с сахаром	3-52
30	Батон витаминизированный	4-00

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы

250/10	Суп картофельный с горохом, курой*(о.ч)	30-67
250/50	Плов из свинины с куркумой/Огурец свежий 250/50	96-65
200	Компот из кураги	12-26
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4

210	Суп картофельный с горохом, курой (о.ч)	26-03
235	Плов из свинины с куркумой 235	64-11
200	Компот из кураги	12-26
45	Кекс 45гр	19-93
21	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-90
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

70	Тефтели из филе кури и свинины 70	45-42
150	Картофельное пюре 150	35-86
200	Чай с сахаром	3-52
50	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	4-60
250/10	Суп картофельный с горохом, курой*(о.ч)	30-67
250/50	Плов из свинины с куркумой/Огурец свежий 250/50	96-65
200	Компот из кураги	12-26
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

Обед для групп продленного дня (РП)

210	Суп картофельный с горохом, курой (о.ч)	26-03
235	Плов из свинины с куркумой 235	64-11
200	Компот из кураги	12-26
45	Кекс 45гр	19-93
21	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-90
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

80/20	Тефтели из филе кури и свинины в красном соусе 100	51-21
150/15	Картофельное пюре/Помидор свежий 150/15 (о.ч.)	37-27
200	Чай с сахаром	3-52
30	Батон витаминизированный	4-00
210	Суп картофельный с горохом, курой (о.ч)	26-03
235	Плов из свинины с куркумой 235	64-11
200	Компот из кураги	12-26
24	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-23
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

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

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Суп картофельный с горохом, курой*(о.ч)	30-67
250/50	Плов из свинины с куркумой/Огурец свежий 250/50	96-65
200	Компот из кураги	12-26
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

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: директор БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

08.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

125	Йогурт фруктовый	
200	Каша молочная геркулесовая с маслом 200	40-35
200	Какао с витамином С "Витошка"	28-90
40	Батон витаминизированный	21-50
		5-25
Итого за Завтрак 1-4 классы		96-00

Обед 5-11 классы

250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250	
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	19-68
180	Греча рассыпчатая с овощами	69-40
200	Напиток из сухофруктов	11-28
110	Мандарины свежие	5-45
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	34-91
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-51
		1-77
Итого за Обед 5-11 классы		145-00

Обед 1-4

200	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч.)	
90	Шницель мясной из филе кури и свинины 90	15-98
150	Греча рассыпчатая с овощами	62-72
200	Напиток из сухофруктов	9-14
150	Яблоко свежее	5-45
40	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	28-98
		3-73
Итого за Обед 1-4		126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

125	Йогурт фруктовый	
250	Каша молочная геркулесовая с маслом 250	40-35
200	Чай с молоком	33-88
45	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	11-02
		4-15
250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250	19-68
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	69-40
180	Греча рассыпчатая с овощами	11-28
200	Напиток из сухофруктов	5-45
110	Мандарины свежие	34-91
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-51
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	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч.)	
90	Шницель мясной из филе кури и свинины 90	15-98
150	Греча рассыпчатая с овощами	62-72
200	Напиток из сухофруктов	9-14
150	Яблоко свежее	5-45
40	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	28-98
		3-73
Итого за Обед для групп продленного дня (РП)		126-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

125	Йогурт фруктовый	
200	Каша молочная геркулесовая с маслом 200	40-35
200	Какао с витамином С "Витошка"	28-90
40	Батон витаминизированный	21-50
		5-25
200	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч.)	15-98
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	69-40
160	Греча рассыпчатая с овощами	10-06
200	Напиток из сухофруктов	5-45
40	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-74
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77
Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250	
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	19-68
180	Греча рассыпчатая с овощами	69-40
200	Напиток из сухофруктов	11-28
110	Мандарины свежие	5-45
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	34-91
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-51
		1-77
Итого за Обед 5-11 классы (льготники)		145-00

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

За производство - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____

Утверждено директор БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

09.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

150/50	Омлет натуральный/Огурец свежий 150/50	64-57
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-83
45	Кекс 45гр	19-93
50	Батон витаминизированный	6-67

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 250/10	23-15
100	Гуляш из свинины 100	68-61
180	Рис припущенный *	15-01
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-75
70	Сдоба "Измюминка" (х/з)	28-18
38	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-53
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 200/10	18-65
100	Гуляш из свинины 100	68-61
150/50	Рис припущенный/Огурец свежий 150/50	26-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	6-79
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-76
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-66

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

150	Омлет натуральный	50-61
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-75
150	Яблоко свежее	28-98
55	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	5-06
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 250/10	23-15
100	Гуляш из свинины 100	68-61
180	Рис припущенный *	15-01
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-75
70	Сдоба "Измюминка" (х/з)	28-18
38	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-53
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

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

Обед для групп продленного дня (РП)

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 200/10	18-65
100	Гуляш из свинины 100	68-61
150/50	Рис припущенный/Огурец свежий 150/50	26-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	6-79
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)

150/50	Омлет натуральный/Огурец свежий 150/50	64-57
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-75
45	Кекс 45гр	19-93
50	Батон витаминизированный	6-67
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 200/10	18-65
100	Гуляш из свинины 100	68-61
150	Рис припущенный	12-79
200	Чай с сахаром	3-52
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-91

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

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гречками 250/10	23-15
100	Гуляш из свинины 100	68-61
180	Рис припущенный *	15-01
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-75
70	Сдоба "Измюминка" (х/з)	28-18
38	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-53
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 - _____

Утверждаю директор БМАОУ СОШ №8

Меню Приятного аппетита!

10.10.2025

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания
Завтрак 1-4 классы		
17/30	Бутерброд с сыром (батон) (17/30)	
250	Каши молочная "Ассорти" (рис, греча) с маслом 250	30-12
200	Чай с сахаром	37-24
130	Яблоко свежее	3-52
		25-12

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 5-11 классы		
250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой 250/10	33-65
80/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 80/20	59-77
190	Картофельное пюре.	43-45
200	Чай с сахаром	3-52
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-84
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 5-11 классы 145-00

Обед 1-4		
200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой 200/10	28-64
70/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 70/20	54-39
150	Картофельное пюре 150	35-84
200	Чай с сахаром	3-52
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-84
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)		
10/40	Бутерброд с маслом (хлеб)	23-52
250	Каши молочная "Ассорти" (рис, греча) с маслом 250	37-24
200	Чай с сахаром	3-52
130	Яблоко свежее	25-12
250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой 250/10	33-65
80/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 80/20	59-77
190	Картофельное пюре.	43-45
200	Чай с сахаром	3-52
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-84
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

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

Обед для групп продленного дня (РП)		
200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой 200/10	28-64
70/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 70/20	54-39
150	Картофельное пюре 150	35-84
200	Чай с сахаром	3-52
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-84
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-77

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		
17/30	Бутерброд с сыром (батон) (17/30)	30-12
250	Каши молочная "Ассорти" (рис, греча) с маслом 250	37-24
200	Чай с сахаром	3-52
130	Яблоко свежее	25-12
200	Суп картофельный с макаронными изделиями (о ч)	10-81
70/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 70/20	54-39
150	Картофельное пюре 150	35-84
200	Чай с сахаром	3-52
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-84

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

Обед 5-11 классы (льготники)		
250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой 250/10	33-65
80/20	Котлета "Ассорти" из филе кури, индейки и свинины с красным соусом 80/20	59-77
190	Картофельное пюре.	43-45
200	Чай с сахаром	3-52
31	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-84
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 - _____