



Меню Приятного аппетита!

20.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

15/30	Бутерброд с сыром на батоне	
200	Каша молочная ячневая с маслом 200	27-21
200	Какао с витамином С "Витошка"	27-97
100	Яблоко свежее	21-50
		19-32
Итого за Завтрак 1-4 классы		96-00

Обед 1-4

200/10	Суп из овощей со сметаной, курой	
50/50	Филе кури тушеное в красном соусе 100	32-39
150/15	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 150/15	68-34
200	Чай с сахаром	17-65
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-33
		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 ячневая с маслом 250	29-88
200	Чай с сахаром и лимоном.	33-64
100	Яблоко свежее	4-75
250/10	Суп из овощей со сметаной, курой 250/10	19-32
50/50	Филе кури тушеное в красном соусе 100	35-99
180/30	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/30	68-34
200	Напиток из шиповника	25-04
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	12-02
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-65
		1-77
Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)		234-40

Обед для групп продленного дня (РП)

200/10	Суп из овощей со сметаной, курой	
50/50	Филе кури тушеное в красном соусе 100	32-39
150/15	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 150/15	68-34
200	Чай с сахаром	17-65
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-33
		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	
200	Каша молочная ячневая с маслом 200	27-21
200	Какао с витамином С "Витошка"	27-97
100	Яблоко свежее	21-50
200	Суп из овощей со сметаной (о.ч).	19-32
50/50	Филе кури тушеное в красном соусе 100	16-83
150	Макаронные изделия отварные	68-34
200	Чай с сахаром	12-61
36	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-33
		1-77
Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Суп из овощей со сметаной, курой 250/10	
50/50	Филе кури тушеное в красном соусе 100	35-99
180/30	Макаронные изделия отварные/Огурец свежий 180/30	68-34
200	Напиток из шиповника	25-04
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	12-02
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77
Итого за Обед 5-11 классы (льготники)		145-00

Блюда готовят повара:

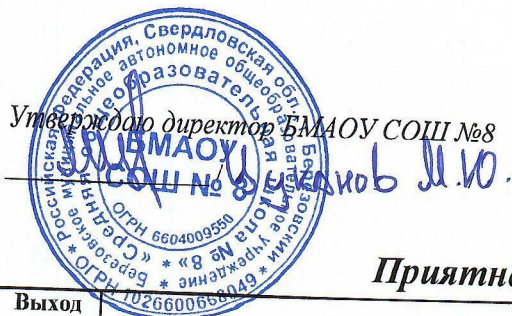
супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____



Меню Приятного аппетита!

21.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

80/20	Тефтели из филе кури и свинины в красном соусе 100	52-51
150	Картофельное пюре 150	35-84
200	Чай с сахаром	3-52
31	Батон витаминизированный	4-13

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 1-4

200	Суп картофельный с горохом 200	11-09
235	Плов из филе индейки	74-66
200	Напиток из кураги	9-20
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-87

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

80/20	Тефтели из филе кури и свинины в красном соусе 100	52-51
180	Картофельное пюре.	41-25
200	Чай с сахаром	3-52
50	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	4-60
250	Суп картофельный с горохом 250	13-90
250/25	Плов из филе индейки /Огурец свежий 250/25	104-00
200	Напиток из кураги	9-20
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 группы продленного дня (РП)

200	Суп картофельный с горохом 200	11-09
235	Плов из филе индейки	74-66
200	Напиток из кураги	9-20
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
32	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-87

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

80/20	Тефтели из филе кури и свинины в красном соусе 100	52-51
150/20	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	40-89
200	Чай с сахаром	3-52
30	Батон витаминизированный	4-00
250	Суп картофельный с горохом 250	13-90
235/15	Плов из филе индейки/Помидор свежий 235/15	78-48
200	Чай с сахаром и лимоном.	4-83
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-50
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 горохом 250	13-90
235/45	Плов из филе индейки/Огурец свежий 235/45	89-45
200	Напиток из кураги	9-20
70	Сдоба "Изюминка" (х/з)	28-18
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-50
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 - _____

За производством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____

Утверждено директором БМА ОУ СОШ №8



Меню Приятного аппетита!

22.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	
250	Каша молочная геркулесовая с маслом 250	50-65
200/7	Чай с лимоном и сахаром	33-88
35	Батон витаминизированный	6-79
Итого за Завтрак 1-4 классы		4-68
		96-00

Обед 1-4

200/10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	29-86
150/20	Греча рассыпчатая с овощами/Огурец свежий	71-35
200	Напиток из сухофруктов	15-73
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	5-45
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77
Итого за Обед 1-4		126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	
200	Каша молочная геркулесовая с маслом 200	50-65
200	Чай с сахаром	28-90
50	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
250/10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	4-60
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	33-99
180	Греча рассыпчатая с овощами	71-35
200	Напиток из сухофруктов	11-28
100	Яблоко свежее	5-45
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-57
		1-77
Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)		234-40

Обед для группы продленного дня (РП)

200/10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	29-86
150/20	Греча рассыпчатая с овощами/Огурец свежий	71-35
200	Напиток из сухофруктов	15-73
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	5-45
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77
Итого за Обед для группы продленного дня (РП)		126-00

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	
250	Каша молочная геркулесовая с маслом 250	50-65
200	Чай с сахаром	33-88
30	Батон витаминизированный	3-52
200/10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	3-73
90	Шницель мясной из филе кури и свинины 90	29-86
150	Греча рассыпчатая с овощами	64-49
200	Чай с сахаром	9-14
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-84
		1-77
Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)		202-40

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	
100	Шницель мясной из филе кури и свинины 100	33-99
180	Греча рассыпчатая с овощами	71-35
200	Напиток из сухофруктов	11-28
100	Яблоко свежее	5-45
20	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
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 -

мучные изделия -

Завпроизводством -

Бухгалтер-калькулятор -

Утверждено: директор БМАО СОШ №8



Меню Приятного аппетита!

23.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

150	Омлет натуральный	
200	Чай с сахаром и лимоном.	57-30
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	4-75
34	Батон витаминизированный	29-44
		4-51

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 1-4

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 200/10	
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
100	Яблоко свежее	3-52
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-44
		1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

150/50	Омлет натуральный/Огурец свежий 150/50	
200	Чай с сахаром	73-99
50	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 250/10	4-60
100	Гуляш из свинины 100	23-15
180/25	Рис припущенный/Помидор свежий 180/25	66-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	21-39
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	6-79
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	29-44
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-22
		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 гренками 200/10	
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
100	Яблоко свежее	3-52
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-44
		1-77

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

150	Омлет натуральный	
200	Чай с сахаром и лимоном.	57-30
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	4-75
37	Батон витаминизированный	29-44
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 200/10	4-91
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-76
		1-77

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

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 250/10	
100	Гуляш из свинины 100	23-15
180	Рис припущенный *	66-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	15-22
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	6-79
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	29-44
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-10
		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!

23.10.2025

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

Завтрак 1-4 классы

150	Омлет натуральный	
200	Чай с сахаром и лимоном.	57-30
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	4-75
34	Батон витаминизированный	29-44
		4-51

Итого за Завтрак 1-4 классы 96-00

Обед 1-4

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 200/10	
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
100	Яблоко свежее	3-52
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-44
		1-77

Итого за Обед 1-4 126-00

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

150/50	Омлет натуральный/Огурец свежий 150/50	
200	Чай с сахаром	73-99
50	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 250/10	4-60
100	Гуляш из свинины 100	23-15
180/25	Рис припущенный/Помидор свежий 180/25	66-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	21-39
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	6-79
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	29-44
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-22
		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 гренками 200/10	
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
100	Яблоко свежее	3-52
37	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	19-32
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	3-44
		1-77

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

150	Омлет натуральный	
200	Чай с сахаром и лимоном.	57-30
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	4-75
37	Батон витаминизированный	29-44
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 200/10	4-91
100	Гуляш из свинины 100	18-64
150	Рис припущенный	66-53
200	Чай с сахаром	12-78
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-52
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-76
		1-77

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

Обед 5-11 классы (льготники)

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками 250/10	
100	Гуляш из свинины 100	23-15
180	Рис припущенный *	66-53
200/7	Чай с лимоном и сахаром	15-22
80	Булочка Посадская с повидлом (хл/з)	6-79
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	29-44
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-10
		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 - _____