

000

Столовая

МБОУ "СШ №

2023 г.

2н50

1 смена

Меню основного питания
для обучающихся, питающихся только за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 152 руб.)				
1	Оладьи из печени и свинины с луком ,морковью	90	58,98	171
2	Макаронные изделия отварные с овощами по-болгарски 130/40	170	41,38	183
3	Напиток растворимый «Цикорий с молоком»	200	14,64	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	33,00	143
	Итого:	540	152,00	604
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Завтрак				
1	Оладьи из печени и свинины с луком ,морковью	90	58,98	171
2	Макаронные изделия отварные с овощами по-болгарски 130/40	170	41,38	183
3	Напиток растворимый «Цикорий с молоком»	200	14,64	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	33,00	143
	Итого:	540		604
Обед				
1	Салат из квашеной капусты с луком	80	13,20	64
2	Суп картофельный с зеленым горошком с зеленью 250/3	253	33,25	90
3	Грудка куриная с рисом и овощами	240	142,80	348
4	Напиток из вишни свежемороженой	200	16,91	52
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Булочка «Фантазия»	60	15,84	207
	Итого:	863		811
	Итого за день:	1403	378,00	1415
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Завтрак				
1	Оладьи из печени и свинины с луком ,морковью	100	65,41	190
2	Макаронные изделия отварные с овощами по-болгарски 140/40	180	45,70	215
3	Напиток растворимый «Цикорий с молоком»	200	14,01	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Крендель «Школьный»	50	9,06	176
	Итого:	560		688
Обед				
1	Салат из квашеной капусты:	100	16,50	80
2	Суп картофельный с зеленым горошком	250	31,86	89
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,46	1
4	Грудка куриная с рисом и овощами	280	157,09	388
5	Напиток из вишни свежемороженой	200	16,91	52
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	2/30	8,00	100
7	Хлебушек школьный(из пшеничной муки)	2/30	8,00	125
	Итого:	952		835
	Итого за день:	1512	378,00	1523
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)				
1	Крендель «Школьный»	50	9,06	176
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,72	58
3	Фрукты свежие (яблоки)	1шт	24,98	48
	Итого:		45,76	282

Директор МБОУ

Зав. производством:

Экономист по ценам

Меню основного питания
 для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Завтрак для обучающихся 5-11 классов				
1	Оладьи из печени и свинины с луком ,морковью	100	65,41	190
2	Макаронные изделия отварные с овощами по-болгарски 140/40	180	45,70	215
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Крендель «Школьный»	50	9,06	176
6	Фрукты свежие (яблоки)	1шт	22,05	43
Итого:		680	150,00	710
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из квашеной капусты с луком	100	16,50	80
2	Суп картофельный с зеленым горошком	250	31,86	89
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,20	1
4	Гуляш из куриной грудки в яблочно томатном соусе 50/75	125	82,51	155
5	Рис отварной	180	28,02	230
6	Напиток из вишни свежемороженой	200	16,91	52
7	Хлебушек школьный(из пшеничной муки)	2/30	8,00	125
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
Итого:		948	190,00	782
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капусты с луком	60	9,90	48
2	Суп картофельный с зеленым горошком	200	24,43	71
3	Гуляш из куриной грудки в яблочно томатном соусе 50/75	125	82,51	155
4	Рис отварной	150	23,35	192
5	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
7	Хлебушек школьный(из пшеничной муки)	20	2,67	42
8	Печенье	15	4,36	71
Итого:		810	155,00	665
Полдник				
1	Картофельные лепешки	100	20,60	152
2	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
3	Фрукты свежие (яблоки)	100	20,62	39
Итого:		410	45,00	227

Директор МБОУ " "
 Зав. производством:
 Экономист по ценам


 Сергеевская Т.В.
 Мухоморова И.С.
 Мухоморова И.С.