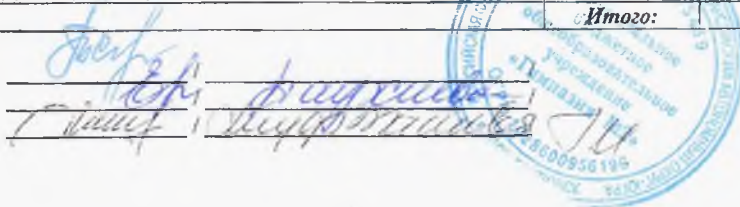


Меню основного питания
для обучающихся, питающихся только за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)				
1	Котлета рубленая из птицы	90	76,98	136
2	Рис припущенный	120	16,59	144
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	25	17,76	29
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,17	57
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	172
Итого:		515	160,00	588
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета рубленая из птицы	90	76,98	136
2	Рис припущенный	120	16,59	144
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	25	17,76	29
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,17	57
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	172
Итого:		515		588
Обед				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	70	18,02	56
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим	250	22,86	99
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	52,98	71
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Сурдце тушенное в соусе 60/60	120	84,76	151
6	Пюре картофельное	150	27,34	123
7	Напиток из сухофруктов	200	7,09	77
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
9	Рулет с маком	60	18,25	197
Итого:		908		825
Итого за день:		1423	398,00	1413
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета рубленая из птицы	100	85,97	151
2	Рис припущенный	150	20,73	179
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	30	21,32	34
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,17	57
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Крендель «Школьный»	50	12,81	163
Итого:		560		634
Обед				
1	Салат из квашеной капуста	100	15,46	80
2	Суп картофельный с вермишелью	250	18,00	101
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,38	57
4	Сурдце тушенное в соусе 60/60	120	84,76	151
5	Пюре картофельное	180	32,81	148
6	Напиток из сухофруктов	200	7,09	77
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
Итого:		980		848
Итого за день:		1540	398,00	1482
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Крендель «Школьный»	50	12,81	163
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,17	57
3	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	22,30	39
Итого:		250	48,28	259

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	Котлета рубленая из птицы	100	85,97	151
2	Рис припущенный	150	20,73	179
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	30	21,32	37
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,17	57
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Крендель «Школьный»	50	12,81	163
Итого:		560	158,00	637
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из квашеной капуста с клюквой	70	18,02	56
2	Суп картофельный с вермишелью	250	18,00	101
3	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	84,76	151
4	Пюре картофельное	180	32,81	148
5	Напиток из сухофруктов	200	7,09	77
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
Итого:		930	200,00	767
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капуста	70	12,08	56
2	Суп картофельный с вермишелью	200	14,40	81
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Сердце тушенное в соусе 55/55	110	78,07	141
5	Пюре картофельное	150	27,34	123
6	Напиток из сухофруктов	200	7,09	77
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
8	Рулет с маком	60	18,25	197
Итого:		822	163,00	726
Полдник				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Ряженка	195	37,32	116
Итого:		235	47,00	306

Директор МБОУ " АВВ
 Зав. производством: В.А. Филаретова
 Экономист по ценам: М.В. Мухоморова

