



**Меню основного (организованного) питания**  
 для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,61	166
2	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Фрукты свежие (яблоки)	шт	27,51	47
7	Сдоба уренгойская	50	5,35	130
	<b>Итого:</b>	<b>690</b>	<b>158,00</b>	<b>628</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	18,23	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 250/2	252	29,17	98
3	Сметана	10	4,15	13
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	75,24	161
7	Пюре картофельное	180	32,81	148
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
9	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,01	174
	<b>Итого:</b>	<b>1022</b>	<b>200,00</b>	<b>833</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из квашеной капусты	50	8,18	40
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	21,61	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	69,47	146
4	Пюре картофельное	150	27,34	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,01	174
	<b>Итого:</b>	<b>835</b>	<b>163,00</b>	<b>669</b>
<b>Полдник</b>				
1	Сдоба уренгойская	60	7,38	156
2	Йогурт питьевой	195	39,62	112
	<b>Итого:</b>	<b>255</b>	<b>47,00</b>	<b>268</b>

Директор МБОУ " *СШ № 11* " \_\_\_\_\_  
 Зав. производством: \_\_\_\_\_  
 Экономист по ценам \_\_\_\_\_

