

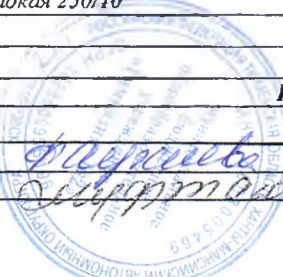
**Меню основного (организованного) питания
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	150	57,37	205
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	шт	65,01	163
		Итого:	160,00	574
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	150	57,37	205
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	180	65,01	163
		Итого:	625	574
Обед				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	60	20,33	69
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами с зеленью 250/2	252	23,17	64
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	31,86	43
4	Сметана	5	2,08	7
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
6	Рис припущенный	150	21,86	179
7	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,16	68
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
10	Печенье «Атланта шоколад»	20	15,00	98
		Итого:	922	766
		Итого за день:	1547	1340
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	200	76,49	273
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	шт	65,92	164
		Итого:	685	660
Обед				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	100	33,89	116
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами	250	21,96	63
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
6	Рис припущенный	180	26,24	215
7	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,16	68
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
		Итого:	993	777
		Итого за день:	1678	1437
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Каша пшеничная молочная жидкая 250/10	260	39,01	266
2	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
		Итого:	48,28	386

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам



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)
Завтрак для обучающихся 5-11 классов				
1	Зеленый горошек порциями	20	11,51	7
2	Омлет натуральный	200	76,49	273
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (груши)	1шт	45,44	51
	Итого:	620	158,00	545
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	100	16,77	110
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами со сметаной и зеленью 250/10/3	263	29,29	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
4	Рис припущенный	180	26,24	215
5	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,16	68
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
	Итого:	993	200,00	771
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатом	60	10,06	66
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	8,95	50
3	Сметана	5	2,08	7
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 90/55	145	93,87	146
5	Рис припущенный	150	21,86	179
6	Напиток апельсиновый	200	13,00	77
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Булочка «Тюменская»	50	9,18	156
	Итого:	840	163,00	731
Полдник				
1	Ряженка	200	38,02	119
2	Печенье	30	8,98	143
	Итого:	230	47,00	262

Директор МБОУ " _____
Зав. производством: _____
Экономист по ценам _____

