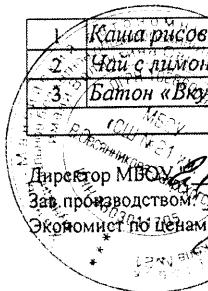


**Меню основного (организованного) питания
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160+6 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	190	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		645	166,00	580
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	190	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		645		580
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	71
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
Итого:		913		858
Итого за день:		1558	414,00	1438
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
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	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		680		639
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной 250/10	260	34,49	110
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Печенье	25	6,05	119
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
Итого:		1018		904
Итого за день:		1698	414,00	1543
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб.)				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,71	170
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
3	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
Итого:		50,21		270

**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 248 руб.)				
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	71
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	Итого:	913	248,00	858
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Обед				
1	Томаты свежие порциями	60	31,73	12
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 200/25	225	84,33	148
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	Итого:	890		774
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	Итого:	475		451
	Итого за день:	1365	414,00	1225
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/25	275	91,08	168
4	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	Итого:	1051		993
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	Итого:	475		429
	Итого за день:	1526	414,00	1422
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,71	170
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
3	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
	Итого:	50,21		270



 Директор МБОУ
 За производство
 Экспонент по ценам

 Директор МБОУ
 За производство
 Экспонент по ценам

000

Столовая

МБОУ "СШ №

"04"

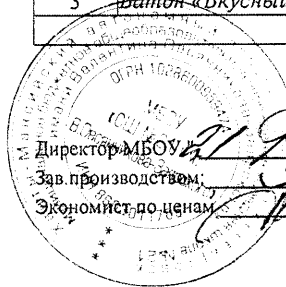
04

2024 г.

АБВГД
Анна Александровна - Заведующая
Ин4д

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	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 150/30	180	20,76	199
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Туесочек сдобный ягодный	60	26,17	147
		Итого:	158,00	597
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	135
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	29,00	97
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Картофель отварной	180	36,03	153
7	Огурцы свежие порциями	15	7,93	2
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
10	Крендель школьный	60	9,95	212
		Итого:	200,00	918
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	86
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,73	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Крендель школьный	60	9,95	212
		Итого:	163,00	758
Полдник				
1	Морковная запеканка с творогом	100	42,98	161
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	15	2,00	31
		Итого:	47,00	228



21.09.2024
Горюхов О.А.
Мельникова В.А.
Шульц А.И.

000

Столовая

МБОУ "СШ №

" 05" 04

2024 г.

Адрес: *ул. Вокзальная - 2 смена*

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

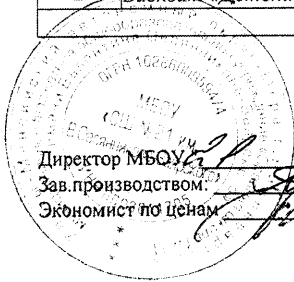
№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 248 руб.)				
<i>Обед</i>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	70	9,48	82
2	Суп картофельный с вермишелью со свежими овощами, зеленью 200/2	202	22,76	81
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	857	248,00	867
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
<i>Обед</i>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	8,12	70
2	Суп картофельный с вермишелью со свежими овощами, говядиной отварной (для первых блюд) 200/20	220	70,82	137
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	850		868
<i>Полдник</i>				
1	Запеканка творожная с вишней	140	99,72	279
2	Молоко сгущенное порциями	30	20,84	98
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
	Итого:	500		458
	Итого за день:	550	414,00	592
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
<i>Обед</i>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	13,54	117
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, томатами, зеленью 250/1	251	27,50	100
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	57
5	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
6	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
7	Напиток из клубники	200	13,14	51
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	90	12,00	150
	Итого:	951		893
<i>Полдник</i>				
1	Запеканка творожная с вишней	150	106,84	299
2	Молоко сгущенное порциями	30	20,84	98
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
5	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
	Итого:	578		701
	Итого за день:	1529	414,00	1594
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)				
1	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	893
2	Пряник «Шоколадный»	50	36,09	146
	Итого:	50,21		1039

Директор МБОУ
Зав. производством
Экономист по ценам

С.В. Давыдова
С.В. Давыдова
С.В. Давыдова

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	Запеканка творожная с вишней ,соус вишневый 150/30	180	116,89	325
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
Итого:		578	158,00	629
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	120	16,34	140
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	26,43	100
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,38	165
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	90	12,00	150
Итого:		953	200,00	860
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	70	9,48	82
2	Суп картофельный с вермишелью, свежими овощами, зеленью 200/1	201	22,22	80
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	92,65	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
Итого:		781	163,00	677
Полдник				
1	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
2	Бисквит «Детский»	50	21,09	157
Итого:		250	47,00	243



Директор МБОУ *А.А. Давыдов*
 Зав. производством: *А.А. Давыдов*
 Экономист по ценам: *А.А. Давыдов*