

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	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	84,83	187
2	Пюре картофельное	150	26,37	123
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Булочка домашняя	50	6,45	176
6	Свежие фрукты (яблоки)	140	35,74	55
Итого:		720	160,00	610
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	84,83	187
2	Пюре картофельное	150	26,37	123
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Булочка домашняя	50	6,45	176
6	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	37,61	56
Итого:		720		611
Обед				
1	Перец сладкий порциями	60	19,31	14
2	Суп из овощей с фасолью, овощами свежими	250	27,70	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,42	57
4	Сметана	10	4,15	13
5	Зелень укроп, петрушка свежая	3	2,70	1
6	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	86,40	155
7	Макаронные изделия отварные	150	16,13	176
8	Сок фруктовый-ягодный в ассортименте	200	29,32	96
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		878		703
Итого за день:		1598	398,00	1314
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 2/50/25	150	98,82	215
2	Пюре картофельное	180	33,25	148
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Булочка домашняя	50	6,45	176
6	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	32,44	50
Итого:		750		675
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	20,68	118
2	Суп из овощей с фасолью, овощами свежими	250	27,70	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	31,82	43
4	Сметана	5	2,08	7
5	Зелень укроп, петрушка свежая	1	0,90	
6	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	86,40	155
7	Макаронные изделия отварные	180	19,36	212
8	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,16	68
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
10	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
Итого:		966		856
Итого за день:		1716	398,00	1531
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Бутиерброд с сыром на батоне 30/35	65	44,34	159
2	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
Итого:		48,28		195

Директор МБОУ "Милл-1"
 Зав. производством:
 Экономист по ценам

Ирина Николаевна
Александровна
Сергей Николаевич

000


Столовая МБОУ "СШ № 1"

" 9 " Октября 2023 г.

2н1д

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	Каши рисовая молочная жидкая м/с 200/5	205	32,06	142
2	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	35,79	108
3	Хачапури с сыром и творогом	100	44,51	249
4	Фрукты свежие (груши)	шт	45,64	53
Итого:		625	158,00	552
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	110	14,09	129
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	32,94	96
3	Пельмени п/ф «Сытные» отварные	160	115,81	255
4	Соус томатный «Помидорка»	40	11,62	31
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,66	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
Итого:		850	200	745
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	6,30	70
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	26,35	77
3	Пельмени п/ф «Сытные» отварные	150	108,57	239
4	Соус томатный	30	5,67	27
5	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка «Лакомка»	60	8,24	174
Итого:		740	163	673
Полдник				
1	Запеканка картофельная с овощами	150	35,95	166
2	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
Итого:		397	47,00	265

Директор МБОУ " 
Зав. производством:
Экономист по ценам



Мурганова А.А.
Трапезникова С.А.
Мурманова А.А.