

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

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.) 1 смена</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (апельсины)	170	50,36	63
<b>Итого:</b>		<b>780</b>		<b>705</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	100	28,14	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/10	260	32,56	110
3	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
5	Пюре картофельное	180	34,48	148
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
8	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
<b>Итого:</b>		<b>1021</b>		<b>832</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1801</b>	<b>398,00</b>	<b>1537</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.) 2 смена</b>				
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной, говядиной отварной (для первых блюд) 250/5/15	270	68,99	147
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
<b>Итого:</b>		<b>1020</b>		<b>876</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	90,22	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши)	130	61,05	56
<b>Итого:</b>		<b>490</b>		<b>435</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1510</b>	<b>398,00</b>	<b>1311</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>		<b>216</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам

Райш О.В. /

Казарян М.П. /

Муфталиева Г.И. /



" 22 " 02 2024 г.

**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	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные с соусом томатным «Помидорка» 180/20	200	23,22	228
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>162,00</b>	<b>665</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 250/10/3	263	36,93	111
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
	<b>Итого:</b>	<b>1023</b>	<b>208,00</b>	<b>833</b>

Директор МБОУ

Зав. производством:

Экономист по ценам

Райш О.В. /

Казарян М.П. /

Муфталиева Г.И. /

