

**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	95,61	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	40	6,81	31
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,32	37
5	Сдоба уренгойская	60	6,42	156
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
	<b>Итого:</b>	<b>747</b>		<b>698</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	18,23	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	58,04	140
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	75,24	161
6	Пюре картофельное	180	32,81	148
7	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
8	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,01	174
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1037</b>		<b>876</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1784</b>	<b>398,00</b>	<b>1574</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 с клюквой	100	25,74	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью, говядиной отварной (для первых блюд) 250/1/15	266	59,40	140
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	75,24	161
4	Пюре картофельное	180	32,81	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	25,35	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1046</b>		<b>919</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,27	58
3	Фрукты свежие (груши)	130	58,07	56
	<b>Итого:</b>	<b>490</b>		<b>457</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1536</b>	<b>398,00</b>	<b>1376</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,35	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	13,93	70
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ

Зав. производством:

Экономист по ценам

Райш О.В. /

Казарян Л.П. /

Муфталиева Г.И. /

ООО «КШП 2»

Столовая МБОУ «СШ № 2/1»  
" 09 " 11 2023 г.

Многопрофильная им.Е.И.Куропаткина

1н4д

**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)	1шт	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>

Директор МБОУ "СШ № 2/1"  
Зав. производством:  
Экономист по ценам

Райш О.В. /  
Казарян Л.П. /  
Муфталиева Г.И. /

