

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 140 руб.)				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	61,15	187
2	Пюре картофельное	150	24,82	123
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	12,13	149
6	Свежие фрукты (мандарины)	80	34,12	26
Итого:		660	140,00	571
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 350 руб.)				
Завтрак				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	61,15	187
2	Пюре картофельное	150	24,82	123
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	12,13	149
6	Свежие фрукты (мандарины)	80	34,12	26
Итого:		660	34,12	571
Обед				
1	Закуска «Осенняя» из овощей (баклажан, кабачок, морковь, капуста)	80	26,62	66
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	24,93	96
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
4	Зелень укроп, петрушка свежая	1	0,73	
5	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
6	Макаронные изделия отварные	150	15,46	176
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	29,32	130
Итого:		881	29,32	738
Итого за день:		1541	350,00	1309
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 350 руб.)				
Завтрак				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 2/50/25	150	71,61	215
2	Пюре картофельное	180	29,79	148
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	12,13	149
6	Свежие фрукты (мандарины)	80	34,12	26
Итого:		690	34,12	624
Обед				
1	Закуска «Осенняя» из овощей (баклажан, кабачок, морковь, капуста)	100	33,05	83
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	24,93	96
3	Сметана	5	2,27	7
4	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
5	Макаронные изделия отварные	180	18,55	211
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	29,32	130
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
Итого:		950	29,32	829
Итого за день:		1640	350,00	1453
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)				
1	Сырная палочка	50	18,09	187
2	Компот из груш с витаминной смесью «Витошка»	200	27,67	86
Итого:		45,76	45,76	273

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:

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 140 руб.)				
1	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	61,15	187
2	Пюре картофельное	150	24,82	123
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	12,13	149
6	Свежие фрукты (мандарины)	80	34,12	26
Итого:		660	140,00	571
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 350 руб.)				
Обед				
1	Закуска «Осенняя» из овощей (баклажан, кабачок, морковь, капуста)	80	26,62	66
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	24,93	96
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	40,65	57
4	Сметана	5	2,27	7
5	Зелень укроп, петрушка свежая	2	1,46	1
6	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
7	Макаронные изделия отварные	150	15,46	176
8	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	29,32	96
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		892		726
Полдник				
1	Ряженка	200	38,02	119
2	Булочка «Романтика» с творогом	75	27,72	239
3	Свежие фрукты (груши)	1шт	61,10	65
Итого:		425		423
Итого за день:		1317	350,00	1149
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 350 руб.)				
Обед				
1	Закуска «Осенняя» из овощей (баклажан, кабачок, морковь, капуста)	100	33,05	83
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	24,93	96
3	Сметана	5	2,27	7
4	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
5	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
6	Макаронные изделия отварные	180	18,55	211
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	29,32	130
9	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
Итого:		965		872
Полдник				
1	Ряженка	200	38,02	119
2	Булочка «Романтика» с творогом	75	27,72	239
3	Свежие фрукты (груши)	1шт	59,20	65
Итого:		425		423
Итого за день:		1390	350,00	1295
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)				
1	Сырная палочка	50	18,09	187
2	Компот из груш с витаминной смесью «Витошка»	200	27,67	86
Итого:			45,76	273

Директор МБОУ
 Зав. производством
 Экономист по ценам



М.В. Вяческова
И.В. Смирнов

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	Тефтели рыбные (горбуша) 90/60	150	71,61	215
2	Пюре картофельное	180	29,79	148
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	12,13	149
6	Свежие фрукты (мандарины)	80	34,12	26
Итого:		690	155,43	624
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Закуска «Осенняя» из овощей (баклажан, кабачок, морковь, капуста)	100	33,05	83
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	24,93	96
3	Сметана	5	2,27	7
4	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
5	Макаронные изделия отварные	180	18,55	211
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	29,32	130
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
Итого:		950	194,57	829
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатом	80	13,03	98
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	19,94	77
3	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	74,45	127
4	Макаронные изделия отварные	150	15,46	176
5	Напиток из сухофруктов	200	8,10	77
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		815	138,98	655
Полдник				
1	Чай сливочный 200/10/7	217	7,39	37
2	Пирог манник	100	35,76	289
Итого:		317	43,15	326

Директор МБОУ
Зав. производством:
Экономист по ценам



И. В. Иванова
М. В. Иванова
М. В. Иванова