

000

Столовая МБОУ "СЦ № 3"

2023 г.

Ин40
I 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 160 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,81	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (груши)	115	51,37	50
7	Конвертик с сыром	70	36,33	200
	Итого:	615	160,00	565
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,81	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (груши)	115	51,37	50
7	Конвертик с сыром	70	36,33	200
	Итого:	615	398,00	565
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	70	12,76	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/20	270	70,37	154
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	75,24	161
7	Пюре картофельное	150	27,34	123
8	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
10	Пирог манный с сахарной пудрой	80	25,35	231
	Итого:	976	398,00	849
	Итого за день:	1591	398,00	1414
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
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 ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
	Итого:	747	398,00	698
Обед				
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 ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
	Итого:	1037	398,00	876
	Итого за день:	1784	398,00	1574
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,35	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	13,93	70
	Итого:	250	48,28	216

Директор МБОУ "СЦ № 3"
Зав. производством:
Экономист по ценам:

ООО "РБВРД"
 Столовая МБОУ "СШ № 3"
 "07.12" 2023 г.

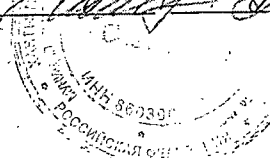
Инд
 2 смена

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 160 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,81	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (груши)	115	51,37	50
7	Конвертик с сыром	70	36,33	200
	Итого:	615	160,00	565
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	70	18,02	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 250/3	253	29,16	98
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,38	57
4	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	75,24	161
7	Пюре картофельное	150	27,34	123
8	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
10	Пирог манный с сахарной пудрой	80	25,35	231
	Итого:	974		848
Полдник				
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
	Итого:	490		457
	Итого за день:	1464	398,00	1305
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
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
	Итого:	1046		919
Полдник				
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
	Итого:	490		457
	Итого за день:	1536	398,00	1376
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,35	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	13,93	70
	Итого:		48,28	216

Директор МБОУ "_____
 Зав. производством: _____
 Экономист по ценам _____

Дир. Лисенко
Зав. производством: Лисенко
Экономист по ценам: Лисенко



000

"АДВР"

Столовая МБОУ "СЦ № 3"

"07.12.2023 г."

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)
Завтрак для обучающихся 5-11 классов				
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
		Итого:	158,00	628
Обед для обучающихся 5-11 классов				
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
		Итого:	200,00	833
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капусты	50	8,18	40
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	21,61	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	69,47	146
4	Пюре картофельное	150	27,34	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,39	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,01	174
		Итого:	163,00	669
Полдник				
1	Сдоба уренгойская	60	7,38	156
2	Йогурт питьевой	195	39,62	112
		Итого:	47,00	268

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:

