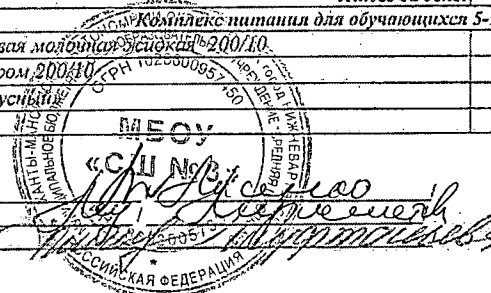


Меню основного (организованного) питания
 для обучающихся, питающихся за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160+6 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	30	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	160	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		615	166,00	580
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	30	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	160	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		615	166,00	580
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	71
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
Итого:		913	414,00	858
Итого за день:		1528	414,00	1438
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
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	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
Итого:		680	181,18	639
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной 250/10	260	34,49	110
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Печенье	25	6,05	119
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
Итого:		1018	381,82	904
Итого за день:		1698	414,00	1543
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Каша рисовая малой порции 200/10	210	38,93	170
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
Итого:		460	48,28	290

Директор МБОУ "
 Зав. производством:
 Экономист по ценам:



000

"АБВ" 3

Столовая МБОУ "СПИ № 3

"16" 05

2024 г.

1н40
2 смена

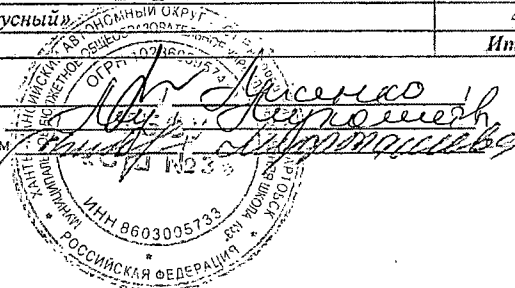
Меню основного (организованного) питания
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160+6 руб.)				
Обед				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	160	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	Итого:	615	166,00	580
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Обед				
1	Томаты свежие порциями	60	31,73	12
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говяжьей отварной (для первых блюд) 200/25	225	84,33	148
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	Итого:	890		774
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	Итого:	475		451
	Итого за день:	1365	414,00	1225
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говяжьей отварной (для первых блюд) 250/25	275	91,08	168
4	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	Итого:	1051		993
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	Итого:	475		429
	Итого за день:	1526	414,00	1422
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,93	170
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
	Итого:	460	48,28	290

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:



**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	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 150/30	180	20,76	199
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Тусочек сдобный ягодный	60	26,17	147
	Итого:	580	158,00	597
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	135
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	29,00	97
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Картофель отварной	180	36,03	153
7	Огурцы свежие порциями	15	7,93	2
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
10	Крендель школьный	60	9,95	212
	Итого:	1033	200,00	918
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	86
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,73	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Крендель школьный	60	9,95	212
	Итого:	855	163,00	758
Полдник				
1	Морковная запеканка с творогом	100	42,98	161
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	15	2,00	31
	Итого:	325	47,00	228

Директор МБОУ "
 Зав. производством:
 Экономист по ценам

МБОУ "СШ № 3"
 КС [подпись]
 [подпись]
 [подпись]