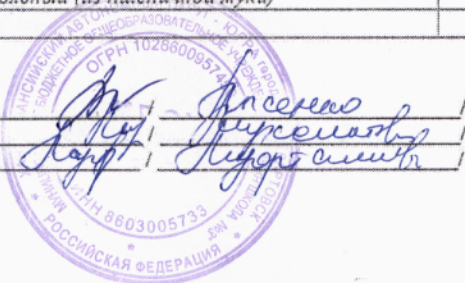


Меню основного (организованного) питания
 для обучающихся, питающихся за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплексе горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 152 руб.)				
1	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	150	100,25	289
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Кофейный напиток с молоком	200	15,04	70
4	Плюшка новомосковская	50	6,56	150
5	Свежие фрукты (яблоки)	шт	26,80	51
		Итого:	152,00	574
Комплексе горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Завтрак				
1	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	150	100,25	289
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Кофейный напиток с молоком	200	15,04	70
4	Плюшка новомосковская	50	6,56	150
5	Свежие фрукты (яблоки)	шт	26,64	52
		Итого:		575
Обед				
1	Перец сладкий порциями	60	58,32	14
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	23,70	106
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,46	1
5	Плов из свинины 50/150	200	72,21	409
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	29,32	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	40	5,33	67
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	40	5,33	83
		Итого:		819
		Итого за день:	378,00	1394
Комплексе горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Завтрак				
1	Запеканка творожная с манной крупой	200	107,40	364
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Плюшка новомосковская	70	9,11	209
5	Свежие фрукты (яблоки)	шт	25,76	51
		Итого:		674
Обед				
1	Огурцы свежие порциями	100	39,17	10
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	23,70	106
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
4	Плов из свинины 75/180	255	99,67	537
5	Напиток «Ягодный букет»	200	13,54	49
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
7	Вафли/весовые/	20	10,03	38
		Итого:		933
		Итого за день:	378,00	1607
Комплексе питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	37,98	163
2	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
3	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
		Итого:	45,76	261

Директор МБОУ "
 Зав. производством:
 Экономист по ценам

А.А. Давыдов
А.А. Давыдов
А.А. Давыдов



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 152 руб.)				
1	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	150	100,25	289
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Кофейный напиток с молоком	200	15,04	70
4	Плюшка новомосковская	50	6,56	150
5	Свежие фрукты (яблоки)	130	26,80	51
Итого:		560	152,00	574
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Обед				
1	Перец сладкий порциями	60	58,32	14
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	23,70	106
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,46	1
5	Плов из свинины 50/150	200	72,21	409
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	29,32	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	40	5,33	67
8	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	40	5,33	83
Итого:		807		819
Полдник				
1	Пудинг из творога (запеченный)	150	100,25	289
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Кофейный напиток с молоком	200	15,04	70
4	Плюшка новомосковская	50	6,56	150
5	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	26,64	51
Итого:		560		574
Итого за день:		1367	378,00	1393
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 378 руб.)				
Обед				
1	Огурцы свежие порциями	100	39,17	10
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	23,70	106
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	30,49	43
4	Плов из свинины 75/180	255	99,67	537
5	Напиток «Ягодный букет»	200	13,54	49
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
8	Вафли /весовые/	20	10,03	38
Итого:		930		933
Полдник				
1	Запеканка творожная с манной крупой	200	107,40	364
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Плюшка новомосковская	70	9,11	209
5	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	25,76	50
Итого:		640		673
Итого за день:		1570	378,00	1606
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб.)				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	37,98	163
2	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
3	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
Итого:			45,76	261

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	Запеканка творожная с манной крупой	200	107,40	364
2	Соус клюквенный	30	3,35	14
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Плюшка новомосковская	70	9,11	209
5	Свежие фрукты (яблоки)	шт	26,36	50
	Итого:	640	150,00	673
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Огурцы свежие порциями	80	31,06	8
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	23,70	106
3	Плов из свинины 75/180	255	99,67	537
4	Напиток «Ягодный букет»	200	13,54	49
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
6	Вафли /весовые/	20	10,03	38
	Итого:	895	190,00	888
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Томаты свежие порциями	30	11,31	6
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими и говядина отварная (для первых блюд) 200/15	215	49,94	128
3	Плов из свинины 50/150	200	72,21	409
4	Напиток «Ягодный букет»	200	13,54	49
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	Итого:	705	155,00	704
Полдник				
1	Сочень песочный с творогом	70	38,01	206
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	6,99	37
	Итого:	287	45,00	243

Директор МБОУ
Зав. производством
Экономист по ценам



Директор
Зав. производством
Экономист по ценам