

000

Столовая МБОУ "СШ № 3" 2023 г.

1н4д  
I смена

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 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
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
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>160,00</b>	<b>565</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
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
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>		<b>565</b>
<b>Обед</b>				
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 ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
10	Пирог манный с сахарной пудрой	80	25,35	231
	<b>Итого:</b>	<b>976</b>		<b>849</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1591</b>	<b>398,00</b>	<b>1414</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</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>1057</b>		<b>876</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1784</b>	<b>398,00</b>	<b>1574</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Пряник «Шоколадный»	50	34,35	146
2	Кофейный напиток	200	13,93	70
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>216</b>

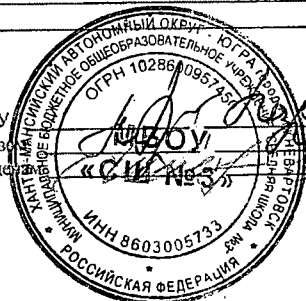
Директор МБОУ "СШ № 3" \_\_\_\_\_  
Зав. производством: \_\_\_\_\_  
Экономист по ценам \_\_\_\_\_



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 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
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
		<b>Итого:</b>	<b>160,00</b>	<b>565</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
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 ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
10	Пирог манный с сахарной пудрой	80	25,35	231
		<b>Итого:</b>	<b>398,00</b>	<b>848</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>1464</b>	<b>1305</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</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 ржаного-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>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 цп



*С.С. Мельникова*  
*С.С. Мельникова*  
*С.С. Мельникова*

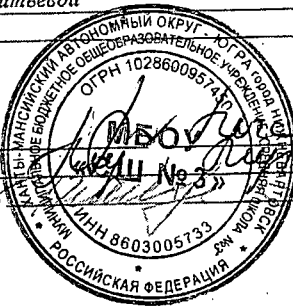
**Меню основного (организованного) питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	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)	шт	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>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
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
<b>Итого:</b>		<b>835</b>	<b>163,00</b>	<b>669</b>
<b>Полдник</b>				
1	Сдоба уренгойская	60	7,38	156
2	Йогурт питьевой	195	39,62	112
<b>Итого:</b>		<b>255</b>	<b>47,00</b>	<b>268</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:



*С.С. Сидорова*  
*И.И. Сидорова*  
*С.С. Сидорова*