

000

"АБВР"

Столовая МБОУ "СШ № 3"

"08" "12"

2023 г.

In50
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	Запеканка творожная с вишней	150	105,49	299
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	555	160,00	614
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Запеканка творожная с вишней	150	105,49	299
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	555		614
Обед				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	80	9,69	94
2	Суп картофельный с вермишелью с зеленью 250/2	252	19,95	102
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,38	57
4	Гуляши из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
5	Каши гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
6	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
8	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	882		850
	Итого за день:	1437	398,00	1464
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Запеканка творожная с вишней	200	140,82	399
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	605		714
Обед				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	11,19	117
2	Суп картофельный с вермишелью	250	18,00	101
3	Гуляши из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
4	Каши гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
5	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	940		907
	Итого за день:	1545	398,00	1621
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,32	37
3	Фрукты свежие (яблоки)	шт	31,28	53
	Итого:		48,28	280

Директор МБОУ "
Зав. производством:
Экономист по ценам

И. С. Давыдов
И. С. Давыдов
И. С. Давыдов

000

Столовая МБОУ "СШ № 3"
"08" 12 2023 г.Ин50
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	Запеканка творожная с вишней	150	105,49	299
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	555	160,00	614
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	80	9,69	94
2	Суп картофельный с вермишелью, говяжьей отварной (для первых блюд) 250/20	270	60,53	158
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
6	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
8	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	882		850
Полдник				
1	Запеканка творожная с вишней	150	105,49	299
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	555		614
	Итого за день:	1437	398,00	1464
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	11,19	117
2	Суп картофельный с вермишелью	250	18,00	101
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
5	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	940		907
Полдник				
1	Запеканка творожная с вишней	200	140,82	399
2	Молоко сгущенное порциями	25	17,37	82
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
5	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
	Итого:	605		714
	Итого за день:	1545	398,00	1621
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,32	37
3	Фрукты свежие (яблоки)	1шт	31,28	53
	Итого:		48,28	280

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

С.А. Дурасова
С.А. Дурасова
С.А. Дурасова



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	100,02	364
2	Молоко сгущенное порциями	30	20,84	98
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Плюшка новомосковская	50	5,63	150
5	Фрукты свежие (яблоки)	120	27,49	47
	Итого:	610	158,00	695
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	11,19	117
2	Суп картофельный с вермишелью	250	18,00	101
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
5	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	40	5,33	67
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	Итого:	920	200,00	874
Обед для обучающихся 1-4 классов ГИД				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	7,27	70
2	Суп картофельный с вермишелью с зеленью 200/1	201	15,21	81
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	90,54	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,50	211
5	Напиток «Лесная Ягода»	200	22,43	49
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
7	Печенье	25	6,05	119
	Итого:	766	163,00	733
Полдник				
1	Шаньга сибирская	90	24,32	289
2	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
	Итого:	290	47,00	385

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

