

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	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
6	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	Итого:	600	160,00	548
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
6	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	Итого:	600		548
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 200/3	203	28,31	78
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	57
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Пюре картофельное	150	30,02	128
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)	30	4,00	50
	Итого:	908		844
	Итого за день:	1508	398,00	1392
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
3	Соус томатный «Помидорка»	40	6,81	31
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	Итого:	690		647
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	130
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 250/3	253	32,46	98
3	Сметана	10	4,15	13
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 100/60	160	76,12	161
5	Пюре картофельное	180	36,03	153
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:	1023		895
	Итого за день:	1713	398,00	1542
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:		48,28	290

1. Директор МБОУ
 Зав. производством:
 Экономист по ценам

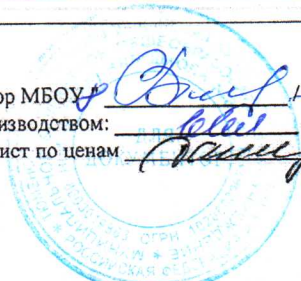
С.А. Шмелева
С.А. Шмелева
С.А. Шмелева

ДОКУМЕНТ

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	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
6	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		600	160,00	548
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 200/20	220	74,02	134
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Картофель отварной	150	30,02	128
7	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
8	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
Итого:		908		844
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	130	61,05	56
Итого:		490		457
Итого за день:		1398	398,00	1301
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	118
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	63,79	140
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 100/60	160	76,12	161
4	Картофель отварной	180	36,03	153
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:		1015		912
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	130	61,05	56
Итого:		490		457
Итого за день:		1505	398,00	1369
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: А.А. Миссеева
 Зав. производством: А.А. Миссеева
 Экономист по ценам: А.А. Миссеева



000 " КД "

Столовая МБОУ "СШ № 8"
" 8 " августа 2024 г.

1н40

**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 «Витаминный» 150/30	180	17,20	194
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
6	Фрукты свежие (яблоки)	113	28,48	44
Итого:		683	162,00	628
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/5	255	31,03	104
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,12	161
4	Картофель отварной	180	36,03	153
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		1035	208,00	931
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатом	60	10,42	74
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,20	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	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,21	174
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
Итого:		845	170,00	708
Полдник				
1	Морковная запеканка с творогом	100	41,50	161
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
Итого:		317	49,00	198

1. Директор МБОУ: В.В. Вилькина Л.А.
Зав. производством: С.В. Семенова З.В.
Экономист по ценам: И.И. Игнатова

