

000

Столовая, МБОУ "СШ № 1"
"до февраля" 2024 г.

1440
1 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	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		670	160,00	578
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		670	37,95	200
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	68,06	140
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
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:		968	834	834
Итого за день:		1638	398,00	1412
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
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 (апельсины)	170	50,36	63
Итого:		780	705	705
Обед				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	100	28,14	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/10	260	32,56	110
3	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
5	Пюре картофельное	180	34,48	148
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		1021	832	832
Итого за день:		1801	398,00	1537
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
Итого:		250	48,28	216

Директор МБОУ
Зав. производством:
Экономист по ценам

Сергей Владимирович
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна

ООО

"ЛД"

Столовая МБОУ "СШ №8"

"ЛД" 2024 г.

Ин40
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	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		670	160,00	578
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		670	37,95	200
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	68,06	140
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
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:		968	834	834
Итого за день:		1638	398,00	1412
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
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 (апельсины)	170	50,36	63
Итого:		780	705	705
Обед				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	100	28,14	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/10	260	32,56	110
3	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
5	Пюре картофельное	180	34,48	148
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		1021	832	832
Итого за день:		1801	398,00	1537
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
Итого:		48,28	216	216

Директор МБОУ
Зав. производством:
Экономист по ценам

Сергей Владимирович
Ирина Сергеевна
Ирина Сергеевна

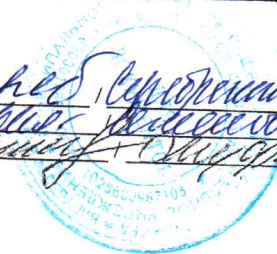
Столовая МБОУ "СЦ № 8"
" 22 " февраля 2024 г.

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 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	Итого:	670	160,00	578
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	250/3	253	30,85	98
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	39,25	43
4	Сметана	5	2,08	7
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
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:	963		828
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	90,22	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Фрукты свежие (груши)	130	61,05	56
	Итого:	490		457
	Итого за день:	1453	398,00	1285
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	сметаной, говяжьей отварной (для первых блюд) 250/5/15	270	68,99	147
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
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:	1020		876
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	90,22	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши)	130	61,05	56
	Итого:	490		435
	Итого за день:	1510	398,00	1311
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
	Итого:	48,28		216

Директор МБОУ Сергеев Сергей Иванович О.С.
Зав. производством: Григорьев Александр В.В.
Экономист по ценам: Григорьев Александр В.В.



000, кп" " 22 " февраль 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 руб.)				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	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 (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
Итого:		670	160,00	578
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	250/3	253	30,85	98
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	39,25	43
4	Сметана	5	2,08	7
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
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:		963		828
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	90,22	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Фрукты свежие (груши)	130	61,05	56
Итого:		490		457
Итого за день:		1453	398,00	1285
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Обед				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	сметаной, говяжьей отварной (для первых блюд) 250/5/15	270	68,99	147
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
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:		1020		876
Полдник				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	90,22	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши)	130	61,05	56
Итого:		490		435
Итого за день:		1510	398,00	1311
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
Итого:			48,28	216

Директор МБОУ
Зав. производством
Экономист по ценам

Сергей Владимирович О.С.
Ольга Владимировна
Ирина Владимировна



000

" *ХБ* "Столовая МБОУ "СШ № *1* "" *22* " *декабря* 2024 г.

Ин40

**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	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные с соусом томатным «Помидорка» 180/20	200	23,22	228
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
	Итого:	710	162,00	665
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 250/10/3	263	36,93	111
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
	Итого:	1023	208,00	833
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой с зеленью 200/3	203	24,64	78
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка Российская	60	8,84	185
	Итого:	873	170,00	712
Полдник				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Йогурт питьевой	195	39,32	112
	Итого:	235	49,00	302

Директор МБОУ *Сергей Сергеевич*Зав. производством: *Валентина В. В.*Экономист по ценам: *Виктор Александрович*

ООО

" *ИТ* "
Столовая МБОУ "СШ №8"
" *22* " *декабря* 2024 г.

Ин40

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	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные с соусом томатным «Помидорка» 180/20	200	23,22	228
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
Итого:		710	162,00	665
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 250/10/3	263	36,93	111
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
Итого:		1023	208,00	833
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой с зеленью 200/3	203	24,64	78
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка Российская	60	8,84	185
Итого:		873	170,00	712
Полдник				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Йогурт питьевой	195	39,32	112
Итого:		235	49,00	302

Директор МБОУ

Зав. производством:

Экономист по ценам

Сергей Сергеевич
Сергей Сергеевич
Сергей Сергеевич

