

**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+6 руб.)				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,51	175
2	Рис припущенный с овощами	130	19,23	170
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
	Итого:	660	166,00	576
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,51	175
2	Рис припущенный с овощами	130	19,23	170
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
	Итого:	660		576
Обед				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	70	16,80	40
2	Суп картофельный с горохом, зеленью 250/3	253	21,30	118
3	Жаркое по-домашнему из говядины 60/150	210	176,63	293
4	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Вартушка с повидлом	75	13,26	204
	Итого:	838		794
	Итого за день:	1498	414,00	1370
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)				
Завтрак				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,51	175
2	Рис припущенный с овощами	180	26,44	236
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
	Итого:	740		692
Обед				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	110	26,40	63
2	Суп картофельный с горохом	250	18,21	118
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Жаркое по-домашнему из говядины 50/180	230	156,21	290
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Вартушка с повидлом	75	13,26	204
	Итого:	898		815
	Итого за день:	1638	414,00	1507
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Бутерброд с сыром на батоне 25/40	65	44,26	152
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
	Итого:	275	48,28	198

Директор МБОУ "....."

Директор Туренко В. В.

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	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,51	175
2	Рис припущенный с овощами	150	26,44	236
3	Огурцы соленые порциями	20	11,03	2
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
7	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
	Итого:	640	158,00	659
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	110	26,40	63
2	Суп картофельный с горохом	250	18,21	118
3	Жаркое по-домашнему 50/180	230	102,74	306
4	Напиток из цитрусовых(лимон, апельсин)с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка Теорожская	100	32,64	279
	Итого:	920	200,00	905
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	60	14,40	34
2	Суп картофельный с горохом	200	14,57	95
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Жаркое по-домашнему 50/150	200	98,06	341
5	Напиток из цитрусовых(лимон, апельсин)с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Ватрушка с повидлом	75	13,26	204
	Итого:	768	163,00	814
Полдник				
1	Ряженка	200	38,89	119
2	Булочка домашняя	70	8,11	246
	Итого:	270	47,00	365

Директор МБОУ
Зав. производством:
Экономист по ценам



Туранко Е. В.
Скачкова И.
Шурташев С.