

**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+6 руб.)</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	190	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>	<b>166,00</b>	<b>580</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	190	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>		<b>580</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	71
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
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
	<b>Итого:</b>	<b>913</b>		<b>858</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1558</b>	<b>414,00</b>	<b>1438</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
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	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>		<b>639</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной 250/10	260	34,49	110
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Печенье	25	6,05	119
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
	<b>Итого:</b>	<b>1018</b>		<b>904</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1698</b>	<b>414,00</b>	<b>1543</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)</b>				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,71	170
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
3	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
	<b>Итого:</b>	<b>50,21</b>		<b>270</b>

Директор МБОУ "СШ № 31" Туркина Е. В.  
 Зав. производством: Александрова И. И.  
 Экономист по ценам: Смирнова

ООО

"КЕЧП"

Столовая МБОУ "СШ № 31"

"04" "04"

2024 г.

Ин40

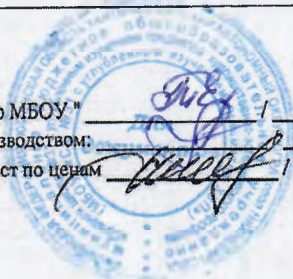
**Меню основного (организованного) питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 150/30	180	20,76	199
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Туесочек сдобный ягодный	60	26,17	147
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>158,00</b>	<b>597</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	135
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	29,00	97
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Картофель отварной	180	36,03	153
7	Огурцы свежие порциями	15	7,93	2
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
10	Крендель школьный	60	9,95	212
	<b>Итого:</b>	<b>1033</b>	<b>200,00</b>	<b>918</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	86
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,73	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	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Крендель школьный	60	9,95	212
	<b>Итого:</b>	<b>855</b>	<b>163,00</b>	<b>758</b>
<b>Полдник</b>				
1	Морковная запеканка с творогом	100	42,98	161
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	15	2,00	31
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>47,00</b>	<b>228</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам



Туренко Е. В.

Скачкова И. Г.

Серебрянникова