

19 февраля 2024 года

Меню для учащихся, питающихся за счет бюджетных средств  
Комплекс для учащихся 1-4 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Каша "Дружба" с маслом	210	255
2	Какао-напиток с молоком, обогащенный витаминами и минеральными веществами	200	96
3	Хлеб пшеничный	20	39
4	Лепешка с сыром и яйцом	70	177
5	Фрукты свежие (груши)	110	48
<b>Итого:</b>			<b>615</b>

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Каша "Дружба" с маслом	210	255
2	Какао-напиток с молоком, обогащенный витаминами и минеральными веществами	200	96
3	Хлеб пшеничный	30	59
4	Лепешка с сыром и яйцом	70	177
5	Фрукты свежие (яблоки)	130	51
<b>Итого:</b>			<b>638</b>
<b>Обед</b>			
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой, со сметаной, зеленью	250/10/4	111
2	Поджарка из языка говяжьего	90	269
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Напиток из вишни свежемороженой	200	52
5	Хлеб пшеничный	65	127
6	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>862</b>

**Итого стоимость комплекса:**

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

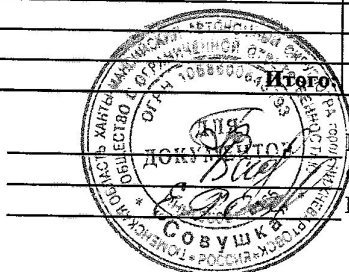
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Каша "Дружба" с маслом	210	255
2	Какао-напиток с молоком, обогащенный витаминами и минеральными веществами	200	96
3	Хлеб пшеничный	40	78
4	Лепешка с сыром и яйцом	100	253
<b>Итого:</b>			<b>682</b>
<b>Обед</b>			
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	96
2	Поджарка из языка говяжьего	100	298
3	Макаронные изделия отварные	180	212
4	Напиток из вишни свежемороженой	200	52
5	Хлеб пшеничный	60	118
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>			<b>839</b>

**Итого стоимость комплекса:**

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Каша "Дружба" с маслом	200/5	180
2	Чай с сахаром	200/8	29
3	Батон пшеничный	65	136
<b>Итого:</b>			<b>345</b>

Директор МБОУ "СШ № 25":  
Завпроизводством:  
Технолог:



Белавина Н.Ф.  
Фадеева Л.Н.  
Романова Е.В.

