

**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	Тефтели из говядины в томатном соусе	100/40/1	255
2	Макаронные изделия отварные	150	176
3	Чай с сахаром	208	29
4	Хлеб пшеничный	25	49
5	Хлеб дарницкий	20	42
6	Фрукты свежие (апельсины)	150	55
<b>Итого:</b>			<b>606</b>

**Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории**

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Тефтели из говядины в томатном соусе	100/40	255
2	Макаронные изделия отварные	150	176
3	Чай с сахаром	208	29
4	Хлеб пшеничный	25	49
5	Хлеб дарницкий	20	42
6	Фрукты свежие (апельсины)	140	52
<b>Итого:</b>			<b>603</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	250/10/10/3	111
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/15	402
3	Напиток брусничный	200	61
4	Хлеб пшеничный	60	118
5	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>819</b>

**Итого стоимость комплекса:**

**Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории**

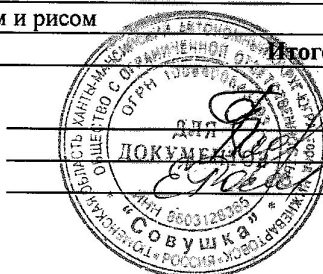
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Тефтели из говядины в томатном соусе	100/40	255
2	Макаронные изделия отварные	180	212
3	Чай с сахаром	208	29
4	Хлеб пшеничный	30	59
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Кондитерские изделия (печенье)	40	168
<b>Итого:</b>			<b>786</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	250/15/5	126
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	220/15	434
3	Напиток брусничный	200	61
4	Хлеб пшеничный	60	118
5	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>866</b>

**Итого стоимость комплекса:**

**Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов**

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Чай с сахаром	208	29
2	Пирожки печеные сдобные с мясом и рисом	70	245
<b>Итого:</b>			<b>274</b>

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



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

