

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             | Пудинг из творога с какао  | 150                | 302                     |
| 2             | Соус молочный (сладкий)    | 30                 | 30                      |
| 3             | Чай с апельсином и лимоном | 216                | 31                      |
| 4             | Батон пшеничный            | 60                 | 125                     |
| 5             | Фрукты свежие (яблоки)     | 125                | 49                      |
| <b>Итого:</b> |                            |                    | <b>537</b>              |

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

| № п/п                             | Наименование блюда  | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-----------------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| <b>Завтрак</b>                    |   |                    |                         |
| 1                                 | Пудинг из творога с какао                                     | 150                | 302                     |
| 2                                 | Соус молочный (сладкий)                                       | 30                 | 30                      |
| 3                                 | Чай с апельсином и лимоном                                    | 216                | 31                      |
| 4                                 | Батон пшеничный   | 60                 | 125                     |
| 5                                 | Фрукты свежие (груши)   | 110                | 48                      |
| <b>Итого:</b>                     |   |                    | <b>536</b>              |
| <b>Обед</b>                       |   |                    |                         |
| 1                                 | Салат из зеленого горошка и огурцов консервированных          | 90                 | 113                     |
| 2                                 | Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, сметаной, зеленью | 250/10/10/2        | 111                     |
| 3                                 | Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде               | 100                | 150                     |
| 4                                 | Макаронные изделия отварные с овощами                         | 150                | 174                     |
| 5                                 | Напиток из черной смородины                                   | 200                | 50                      |
| 6                                 | Хлеб пшеничный  | 60                 | 118                     |
| 7                                 | Хлеб дарницкий  | 30                 | 63                      |
| <b>Итого:</b>                     |   |                    | <b>779</b>              |
| <b>Итого стоимость комплекса:</b> |   |                    |                         |

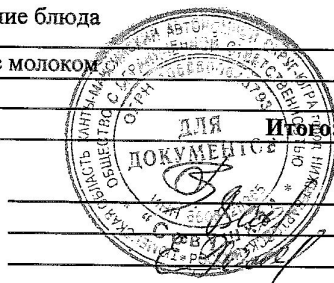
Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

| № п/п                             | Наименование блюда                                   | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-----------------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| <b>Завтрак</b>                    |  |                    |                         |
| 1                                 | Пудинг из творога с какао                            | 200                | 402                     |
| 2                                 | Соус молочный (сладкий)                              | 30                 | 30                      |
| 3                                 | Чай с апельсином и лимоном                           | 216                | 31                      |
| 4                                 | Батон пшеничный                                      | 60                 | 125                     |
| 5                                 | Фрукты свежие (яблоки)                               | 100                | 39                      |
| <b>Итого:</b>                     |  |                    | <b>627</b>              |
| <b>Обед</b>                       |  |                    |                         |
| 1                                 | Салат из зеленого горошка и огурцов консервированных | 90                 | 113                     |
| 2                                 | Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью | 250/10/2           | 81                      |
| 3                                 | Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде      | 100                | 150                     |
| 4                                 | Макаронные изделия отварные с овощами                | 180                | 208                     |
| 5                                 | Напиток из черной смородины                          | 20                 | 50                      |
| 6                                 | Хлеб пшеничный                                       | 60                 | 118                     |
| 7                                 | Хлеб дарницкий                                       | 60                 | 127                     |
| <b>Итого:</b>                     |  |                    | <b>847</b>              |
| <b>Итого стоимость комплекса:</b> |  |                    |                         |

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

| № п/п         | Наименование блюда                      | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|---------------|---|--------------------|-------------------------|
| 1             | Напиток растворимый "Цикорий" с молоком | 200                | 52                      |
| 2             | Булочка "Романтика" с джемом            | 90                 | 93                      |
| <b>Итого:</b> |   |                    | <b>345</b>              |

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



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

