

Меню для учащихся питающихся за счет бюджетных средств

14 ноября 2024 г.

Комплекс для учащихся 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Фрикадельки "Нежные"	90	191
2	Соус томатный	50	34
3	Чай с молоком натуральным	200	70
4	Макаронные изделия отварные	150	181
5	Хлеб пшеничный	40	86
6	Фрукты свежие (яблоки)	128	46
<b>Итого:</b>			<b>608</b>

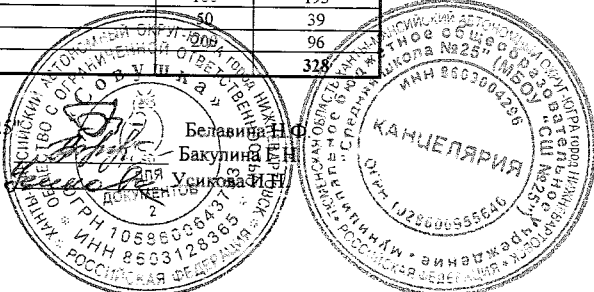
Комплекс для учащихся льготной категории с 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
<b>Завтрак</b>			
1	Фрикадельки "Нежные"	90	191
2	Соус томатный	50	34
3	Чай с молоком натуральным	200	70
4	Макаронные изделия отварные	150	181
5	Хлеб пшеничный	40	86
6	Фрукты свежие (яблоки)	128	46
<b>Итого:</b>			<b>608</b>
<b>Обед</b>			
1	Винегрет овощной	60	52
2	Сельдь порциями	20	26
3	Суп картофельный с горохом	200	94
4	Говядина отварная	10	29
5	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1
6	Рис отварной	150	212
7	Треска тушеная с овощами	100	56
8	Соус сметанный	50	27
9	Напиток брусничный	200	92
10	Хлеб пшеничный	35	75
11	Хлеб дарницкий	35	74
<b>Итого:</b>			<b>738</b>
<b>Итого стоимость комплекса:</b>			<b>1346</b>

Комплекс для учащихся льготной категории с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
<b>Завтрак</b>			
1	Фрикадельки "Нежные"	90	191
2	Соус томатный	50	34
3	Макаронные изделия отварные	180	217
4	Чай с молоком натуральным	200	70
5	Хлеб пшеничный	40	86
6	Фрукты свежие (яблоки)	111	40
<b>Итого:</b>			<b>638</b>
<b>Обед</b>			
1	Винегрет овощной	60	52
2	Сельдь порциями	20	26
3	Суп картофельный с горохом	250	117
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	1
5	Рис отварной	180	254
6	Треска тушеная с овощами	100	56
7	Соус сметанный	50	27
8	Напиток брусничный	200	92
9	Пряники весовые	41	142
10	Хлеб пшеничный	30	64
11	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>			<b>894</b>
<b>Итого стоимость комплекса:</b>			<b>1532</b>

Комплекс дополнительного питания для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Макаронные изделия отварные	160	193
2	Икра кабачковая	60	59
3	Напиток клубничный	96	96
<b>Итого:</b>			<b>328</b>

Директор МБОУ "СШ № 25"  
Зав. производством  
Технолог

Белавина Н.Ф.  
Бакулина Е.Н.  
Усикова И.Н.



ООО "Совушка"  
 Столовая в МБОУ "СШ № 25"

Меню для учащихся питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

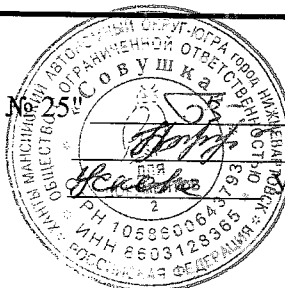
14 ноября 2024 г.

Завтрак для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Фрикадельки " Нежные"	90	191
2	Соус томатный	50	34
3	Макаронные изделия отварные	180	217
4	Чай с молоком натуральным	200	70
5	Хлеб пшеничный	40	86
6	Фрукты свежие (яблоки)	111	40
	<b>Итого:</b>		<b>638</b>

Обед для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Суп картофельный с горохом	250	117
2	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0
3	Рис отварной	180	254
4	Треска тушеная с овощами	100	56
5	Соус сметанный	50	27
6	Напиток клюквенно-брусничный	200	90
7	Хлеб пшеничный	30	64
8	Хлеб дарницкий	30	63
	<b>Итого:</b>		<b>671</b>

Обед для учащихся 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Суп рисовый с говядиной	200	72
2	Фрикадельки " Нежные"	100	212
3	Макаронные изделия отварные	150	181
4	Соус сметанный	45	25
5	Напиток брусничный	200	92
6	Печенье	30	126
7	Хлеб пшеничный	30	64
8	Хлеб дарницкий	30	63
	<b>Итого:</b>		<b>835</b>

Директор МБОУ "СШ № 25"  
 Зав. производством  
 Технолог



Белавина Н.Ф.  
 Бакулина Г.Н.  
 Сикова И.Н.

