

Меню для учащихся питающихся за счет бюджетных средств

27 ноября 2024 г.

Комплекс для учащихся 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Запеканка творожная с манной крупой и яблоками	160	272
2	Сыр порциями	20	63
3	Чай с лимоном 200/15/7	200	53
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (банан)	100	83
Итого:			535

Комплекс для учащихся льготной категории с 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
Завтрак			
1	Запеканка творожная с манной крупой и яблоками	160	272
2	Сыр порциями	20	63
3	Чай с лимоном 200/15/7	200	53
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (банан)	100	83
Итого:			535
Обед			
1	Салат "Удинский" с маслом растительным 1/60	60	136
2	Щи из квашеной капусты с картофелем	200	43
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1
4	Сметана 1/10	10	13
5	Голень запеченая в сметанно-томатном маринаде	100	192
6	Пюре картофельное с морковью	150	114
7	Напиток из черной смородины	200	50
8	Хлеб пшеничный	35	75
9	Хлеб дарницкий	30	63
10	Вафли весовые	50	95
Итого:			782
Итого стоимость комплекса:			1317

Комплекс для учащихся льготной категории с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
Завтрак			
1	Запеканка творожная с манной крупой и яблоками	160	272
2	Сыр порциями	20	63
3	Чай с лимоном 200/15/7	200	53
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (банан)	100	83
Итого:			535
Обед			
1	Салат "Удинский" с маслом растительным 1/60	50	113
2	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	54
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1
4	Сметана 1/10	10	13
5	Голень запеченая в сметанно-томатном маринаде	100	192
6	Пюре картофельное с морковью	180	137
7	Напиток из черной смородины	200	50
8	Хлеб пшеничный	30	64
9	Хлеб дарницкий	30	63
10	Вафли весовые	45	85
Итого:			772
Итого стоимость комплекса:			1307

Комплекс дополнительного питания для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Шангя из картофеля с сыром	75	199
2	Напиток лимонный	200	72
Итого:			271

Директор МБОУ "СШ № 25"
Зав. производством
Технолог

Белафина Н. Ф.
Бакулина Г. Н.
Усыкова И. Н.



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

Меню для учащихся питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

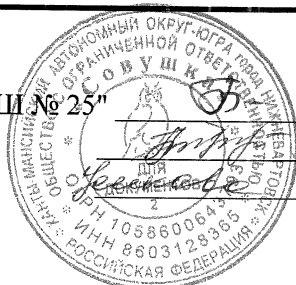
27 ноября 2024 г.

Завтрак для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Запеканка творожная с манной крупой и яблоками	160	272
2	Сыр порциями	20	63
3	Чай с лимоном 200/15/7	200	53
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (банан)	100	83
	Итого:		535

Обед для учащихся с 5-11 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	54
2	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1
3	Голень запеченная в сметанно-томатном маринаде	100	192
4	Пюре картофельное с морковью	180	137
5	Напиток из черной смородины	200	50
6	Печенье	45	189
7	Хлеб пшеничный	35	75
8	Хлеб дарницкий	35	74
	Итого:		772

Обед для учащихся 1-4 класс			
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетич. Ценность, ккал
1	Щи из квашеной капусты с картофелем	200	47
2	Сметана	10	13
3	Голень запеченная в сметанно-томатном маринаде	100	192
4	Пюре картофельное	150	123
5	Напиток лимонный	200	72
6	Хлеб пшеничный	30	64
7	Хлеб дарницкий	30	63
	Итого:		574

Директор МБОУ "СШ № 25"
 Зав. производством
 Технолог



Белавина Н.Ф.
 Бакулина Г.Н.
 Усикова И.Н.

