

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	Поджарка из свинины	70/20	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с молоком	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (яблоко)	114	50
Итого:		531	570

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
Завтрак			
1	Поджарка из свинины	70/20	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с молоком	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (груши)	167	73
Итого:		551	593
Обед			
1	Лечо порциями	60	8
2	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	83
3	Говядина отварная для первых блюд	15	43
4	Говядина с гречкой по-деревенски	50/150	351
5	Напиток клюквенный	200	87
6	Хлеб пшеничный	30	64
7	Хлеб дарницкий	30	63
Итого:		736	699

Итого стоимость комплекса:

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
Завтрак			
1	Поджарка из свинины	70/20	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	180/1	155
3	Напиток растворимый "Цикорий" с молоком	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (груши)	116	51
Итого:		648	596
Обед			
1	Лечо	60	8
2	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	250/1	104
3	Говядина отварная для первых блюд	20	58
3	Говядина с гречкой по-деревенски	50/150	351
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
Итого:		791	736

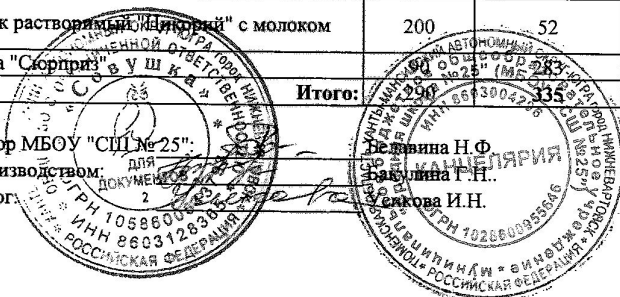
Итого стоимость комплекса:

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 "Сюрприз"	298	335
Итого:		298	335

Директор МБОУ "СП № 25"
Зав. производством:
Технолог:

Бедина Н.Ф.
Бедина Г.Н.
Сидорова И.Н.



**Меню для учащихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы
03 октября 2024 года**

Завтрак для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Поджарка из свинины	70/20	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с молоком	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие (яблоко)	114	50
	Итого:	531	569

Обед для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Лечо порциями	60	8
2	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	250/1	104
3	Говядина отварная для первых блюд	10	29
4	Говядина с гречкой по-деревенски	50/150	351
5	Напиток клюквенный	200	87
6	Хлеб пшеничный	20	43
7	Хлеб дарницкий	22	46
	Итого:	763	667

Обед для учащихся 1-4 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	83
2	Говядина отварная для первых блюд	10	27
3	Говядина с гречкой по-деревенски	50/150	351
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	20	43
	Итого:	631	912

Полдник для учащихся 1-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Напиток апельсиновый	200	77
2	Пирожок с картофелем	80	189
	Итого:	280	266

Директор МБОУ "СШ № 25":
Зав. производством:
Технолог:



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

