

**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	Огурцы консервированные порциями	30	6
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	90/50	255
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Чай с лимоном	216	57
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
7	Кондит. изд. (пряники)	65	98
<b>Итого:</b>		<b>661</b>	<b>720</b>

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Огурцы консервированные порциями	30	6
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	90/50	255
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Чай с лимоном	216	57
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
7	Фрукты свежие (мандарин)	67	33
<b>Итого:</b>		<b>663</b>	<b>655</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	200/15/10/1	102
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/10	383
3	Напиток брусничный	200	92
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>		<b>696</b>	<b>705</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	Огурцы консервированные порциями	60	12
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	90/50	255
3	Макаронные изделия отварные	180	211
4	Чай с лимоном	216	57
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>		<b>656</b>	<b>663</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	250/20/10/3,5	119
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/10	383
3	Напиток брусничный	200	92
4	Хлеб пшеничный	50	107
5	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>		<b>773</b>	<b>764</b>

**Итого стоимость комплекса:**

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

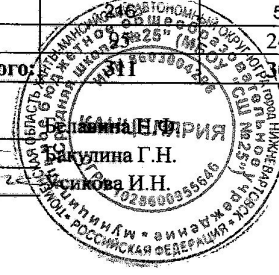
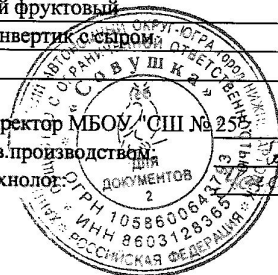
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Чай фруктовый	216	57
2	Конвертик со сгущенным молоком	25	246
<b>Итого:</b>		<b>241</b>	<b>303</b>

Директор МБОУ "СШ № 25"

Зав. производством

Технолог

Бакулина Г.Н.  
Сидорова И.Н.



ООО "Совушка"

Столовая в МБОУ "СШ № 25" № 25

04 октября 2024 года

Меню для учащихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

Завтрак для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Огурцы консервированные порциями	60	6
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	90/50	255
3	Макаронные изделия отварные	180	211
4	Чай с лимоном	216	57
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
7	Кондитерское изделие(печенье)	28	35
Итого:		<b>684</b>	<b>692</b>

Обед для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Щи из свежей капусты с картофелем	250	47
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/10	383
3	Напиток брусничный	200	92
4	Хлеб пшеничный	32	68
5	Хлеб дарницкий	30	63
Итого:		<b>722</b>	<b>654</b>

Обед для учащихся 1-4 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью	200/10/3	60
3	Пельмени отварные с маслом сливочным	150/10	292
4	Напиток брусничный	200	92
5	Хлеб пшеничный	45	96
6	Хлеб дарницкий	30	63
Итого:		<b>620</b>	<b>603</b>

Полдник для учащихся 1-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Напиток клубничный	200	96
2	Булочка "Романтика" с творогом	70	198
Итого:			<b>294</b>

Директор МБОУ "СШ № 25":

Зав. производством:

Технолог:

Белавина Н.Ф.

Бакулина Г.Н.

Мусикова И.Н.

