

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

*Завтрак для учащихся 5-11 классов*

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Зеленый горошек порциями	30	11
2	Говядина в кисло-сладком соусе	50/50	217
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Чай с лимоном	216	49
5	Хлеб пшеничный	20	39
6	Хлеб дарницкий	20	42
<b>Итого:</b>		<b>536</b>	<b>534</b>

*Обед для учащихся 5-11 классов*

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом и сметаной	250/15/10	152
2	Плов из курицы	50/150	233
3	Напиток из черной смородины	200	50
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Фрукты сезонные (яблоки)	130	57
<b>Итого:</b>		<b>865</b>	<b>619</b>

21

*Обед для учащихся 1-4 классов*

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной	200/10	90
2	Плов из курицы	50/150	233
3	Напиток из черной смородины	200	50
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Фрукты сезонные (яблоки)	72	32
<b>Итого:</b>		<b>753</b>	<b>532</b>

*Полдник для учащихся 1-4 классов*

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Напиток из черной смородины	200	50
2	Пирожок печеный с капустой и яйцом	75	181
<b>Итого:</b>		<b>275</b>	<b>231</b>

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

Белавина Н.Ф.  
Бакулина Г.Н.  
Усынова И.Н.



**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	Зеленый горошек порциями	30	11
2	Говядина в кисло-сладком соусе	50/50	217
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Чай с лимоном	216	49
5	Хлеб пшеничный	20	39
6	Хлеб дарницкий	20	42
<b>Итого:</b>		<b>566</b>	<b>534</b>

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Зеленый горошек порциями	30	11
2	Говядина в кисло-сладком соусе	50/50	217
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Чай с лимоном	216	49
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>		<b>556</b>	<b>580</b>
<b>Обед</b>			
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом и сметаной	200/15/10	133
2	Плов из курицы	50/150	233
3	Напиток из черной смородины	200	50
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Фрукты сезонные (мандарины)	139	53
<b>Итого:</b>		<b>845</b>	<b>596</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	Зеленый горошек порциями	30	11
2	Говядина в кисло-сладком соусе	50/50	217
3	Макаронные изделия отварные	180	211
4	Чай с лимоном	216	49
5	Хлеб пшеничный	30	64
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>		<b>616</b>	<b>615</b>
<b>Обед</b>			
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом и сметаной	250/15/10	152
2	Плов из курицы	50/150	233
3	Напиток из черной смородины	200	50
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Фрукты сезонные (мандарины)	123	47
<b>Итого:</b>		<b>851</b>	<b>609</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	Чай с лимоном	216	49
2	Каша "Дружба" на молоке с маслом	210	255
<b>Итого:</b>		<b>426</b>	<b>304</b>

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

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

