

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	90	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие	100	33
Итого:		420	552

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
Завтрак			
1	Поджарка из свинины	90	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с	200	73
4	Хлеб пшеничный	30	64
5	Фрукты свежие	100	33
Итого:		420	552
Обед			
1	Помидоры свежие порциями	60	12
2	Суп картофельный с вермишелью и	200/1	83
3	Говядина отварная для первых блюд	25	71
4	Говядина с гречкой по-деревенски	200	351
5	Напиток клюквенный	200	87
6	Хлеб пшеничный	60	129
7	Хлеб дарницкий	60	127
Итого:		600	860

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	90	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	100	33
Итого:		420	552
Обед			
1	Помидоры свежие порциями	60	12
2	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	250/1	104
3	Говядина отварная для первых блюд	20	71
3	Говядина с гречкой по-деревенски	200	351
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	60	64
6	Хлеб дарницкий	60	63
Итого:		600	753

Итого стоимость комплекса:

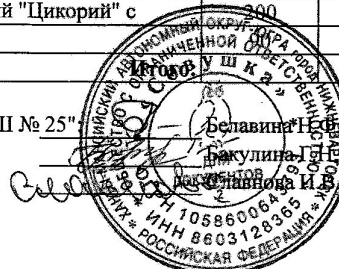
Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Напиток растворимый "Цикорий" с	200	52
2	Булочка "Сюрприз"	100	283
Итого:		300	335

Директор МБОУ "СШ № 25"

Завпроизводством:

Технолог:



**Меню для учащихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы
19 сентября 2024 года**

Завтрак для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Поджарка из свинины	90	253
2	Картофель отварной с маслом и зеленью	150/1	129
3	Напиток растворимый "Цикорий" с молоком	200	73
4	Хлеб пшеничный	60	64
5	Фрукты свежие	150	33
	Итого:	500	553

Обед для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	250\1	83
2	Говядина отварная для первых блюд	25	71
3	Говядина с гречкой по-деревенски	200	351
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	30	64
	Итого:		912

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	29
3	Говядина с гречкой по-деревенски	200	351
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	30	64
	Итого:		912

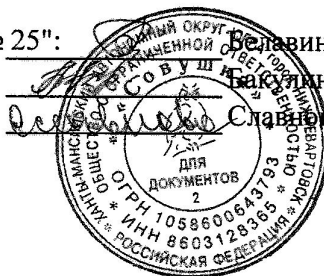
Полдник для учащихся 1-11 классов

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

Директор МБОУ "СШ № 25":

Завпроизводством:

Технолог:



Белавина Н.Ф.

Бакulina Г.Н.

Славнова И.В.

