

000

Столовая

МБОУ "СШ № 19"

2024 г.

"Рецепт"  
"01" "03"

**Меню основного питания**  
для обучающихся, питающихся только за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Котлета рубленая из птицы			
2	Рис припущенный, овощи припущенные 120/20	90	79,21	136
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	140	31,92	167
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	200	13,37	57
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>160,00</b>	<b>582</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Котлета рубленая из птицы			
2	Рис припущенный, овощи припущенные 120/20	90	79,21	136
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	140	31,92	167
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	200	13,37	57
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>31,50</b>	<b>172</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	80	22,01	64
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, томатами, зеленью 250/3	253	29,10	101
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	39,25	43
4	Сурдце тушенное в соусе 60/60	120	84,95	151
5	Пюре картофельное	150	28,73	123
6	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
8	Рулет с маком	70	22,37	229
	<b>Итого:</b>	<b>918</b>		<b>838</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1428</b>	<b>398,00</b>	<b>1420</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Котлета рубленая из птицы			
2	Рис припущенный	100	88,01	151
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	160	22,11	191
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	20	14,37	23
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	200	13,37	57
6	Крендель «Школьный»	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>8,29</b>	<b>176</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты			
2	Суп картофельный с вермишелью, зеленью, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15/3	100	19,69	80
5	Сурдце тушенное в соусе 60/60	268	61,64	145
6	Пюре картофельное	120	84,95	151
7	Напиток из сухофруктов	180	34,48	148
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	200	7,59	77
9	Мучное-кондитерское изделие без крема	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>978</b>	<b>31,50</b>	<b>134</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1538</b>	<b>398,00</b>	<b>1483</b>
<b>Комплексе питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Крендель «Школьный»	60	9,95	212
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Свежие фрукты (яблоки)	100-115	24,96	39
	<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>		<b>308</b>

Директор МБОУ "19"  
Зав. производством:  
Экономист по ценам

*Чермошова АВ*  
*Якубовская ТА*





ООО "Клеер?!"  
 Столовая МБОУ "СШ № 19"  
 " 01 " 03 2024 г.



**Меню основного питания**  
 для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Котлета рубленая из птицы	100	88,01	151
2	Рис припущенный	180	24,88	215
	Перец сладкий порциями	15	16,12	4
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» из ржаного-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Рулет с маком	50	15,62	164
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>162,00</b>	<b>641</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Суп картофельный с вермишелью, зеленью 250/3	253	21,79	102
3	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	84,95	151
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
6	Хлеб «Полезный» из ржаного-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	209
	<b>Итого:</b>	<b>963</b>	<b>208,00</b>	<b>867</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из квашеной капуста	80	16,93	56
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, зеленью 200/3	203	19,25	82
3	Сердце тушенное в соусе 50/50	100	71,13	128
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
6	Хлеб «Полезный» из ржаного-пшеничной муки	30	4,00	50
7	Рулет с маком	70	22,37	229
	<b>Итого:</b>	<b>833</b>	<b>170,00</b>	<b>745</b>
<b>Полдник</b>				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Ряженка	205	39,32	122
	<b>Итого:</b>	<b>245</b>	<b>49,00</b>	<b>312</b>

Директор МБОУ " 19 " *Черногазов АВ*  
 Зав. производством: *Мухоморова ГА*  
 Экономист по ценам: *Муртышев В*

