



**Меню основного (организованного) питания  
 для обучающихся, питающихся 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	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
6	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>160,00</b>	<b>548</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
6	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>		<b>548</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 200/3	203	28,31	78
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	57
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Пюре картофельное	150	30,02	128
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>908</b>		<b>844</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1508</b>	<b>398,00</b>	<b>1392</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
3	Соус томатный «Помидорка»	40	6,81	31
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>690</b>		<b>647</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	130
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 250/3	253	32,46	98
3	Сметана	10	4,15	13
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 100/60	160	76,12	161
5	Пюре картофельное	180	36,03	153
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>1023</b>		<b>895</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1713</b>	<b>398,00</b>	<b>1542</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,93	170
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>290</b>

4/0  
 Директор МБОУ "СШ № 19" *Байрабалиева Н.А.*  
 Зав. производством: *Толкуновский А.А.*  
 Экономист по ценам: *Александров*





**Меню основного (организованного) 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	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус «Витаминный» 150/30	180	17,20	194
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
6	Фрукты свежие (яблоки)	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>683</b>	<b>162,00</b>	<b>628</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/5	255	31,03	104
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,12	161
4	Картофель отварной	180	36,03	153
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1035</b>	<b>208,00</b>	<b>931</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Маринад овощной с томатом	60	10,42	74
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,20	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,21	174
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>170,00</b>	<b>708</b>
<b>Полдник</b>				
1	Морковная запеканка с творогом	100	41,50	161
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
	<b>Итого:</b>	<b>317</b>	<b>49,00</b>	<b>198</b>

и/о Директор МБОУ " 19 М. Байдавлетова Н.А.  
 Зав. производством: А. Яковлевская Т.А.  
 Экономист по ценам: М. Мухоморова