



Меню основного (организованного) питания
 для обучающихся, питающихся за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб.)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	90	83,11	154
2	Макаронные изделия отварные	150	16,13	176
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
		Итого:	160,00	540
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	90	83,11	154
2	Макаронные изделия отварные	150	16,13	176
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
		Итого:	398,00	1299
Обед				
1	Огурцы свежие порциями	60	15,48	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем с говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	53,32	123
3	Сметана	5	2,08	7
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
5	Сердце тушенное в соусе 75/75	150	93,98	189
6	Картофель отварной	150	25,51	128
7	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
9	Пирог манный с сахарной пудрой	70	24,21	203
		Итого:	782	759
		Итого за день:	1549	398,00
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	100	93,66	171
2	Макаронные изделия отварные	180	19,36	212
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
		Итого:	800	592
Обед				
1	Огурцы свежие порциями	100	25,81	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	21,15	80
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
5	Сердце тушенное в соусе 75/75	150	93,98	189
6	Картофель отварной	180	30,61	153
7	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
9	Пирог манный с сахарной пудрой	70	24,21	203
		Итого:	1022	801
		Итого за день:	1822	398,00
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	33,64	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,64	70
		Итого:	48,28	216

Директор МБОУ "СШ № 19" *Черноземов А.В.*
 Зав. производством: *Скуновская Т.А.*
 Экономист по ценам: *Скуновская Т.А.*



ООО "КШП-1"
 Столовая МБОУ "СШ № 19"
 "06" 10 2023 г.

Ин50

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)
Завтрак для обучающихся 5-11 классов				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	100	93,66	171
2	Макаронные изделия отварные	180	19,36	212
3	Соус овощной по «Болгарски»	50	15,10	45
4	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	180	21,94	46
	Итого:	750	158,00	560
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Огурцы свежие порциями	100	25,81	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной 250/5	255	24,17	87
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	75,73	151
5	Картофель отварной	180	30,61	153
6	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Сдоба майская	60	16,26	219
	Итого:	977	200,00	773
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Огурцы свежие порциями	60	15,48	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	16,92	64
3	Сердце тушенное в соусе 50/50	100	63,11	126
4	Картофель отварной	170	28,91	145
5	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,40	50
7	Сдоба майская	60	16,26	219
	Итого:	820	163	662
Полдник				
1	Шанежки наливные	100	14,55	221
2	Кефир	180	32,45	94
	Итого:	280	47,00	315

Директор МБОУ "СШ № 19" *Чермогаев А В*
 Зав. производством: *Григорьевский Г В*
 Экономист по ценам: *Григорьевский Г В*

