



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	47,20	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
		<b>Итого:</b>	<b>160,00</b>	<b>578</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	47,20	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
		<b>Итого:</b>	<b>37,95</b>	<b>200</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	68,06	140
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
7	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
8	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
		<b>Итого:</b>	<b>968</b>	<b>834</b>
		<b>Итого за день:</b>	<b>1638</b>	<b>398,00</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	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (апельсины)	170	50,36	63
		<b>Итого:</b>	<b>780</b>	<b>705</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты с клюквой	100	28,14	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/10	260	32,56	110
3	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
5	Пюре картофельное	180	34,48	148
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
		<b>Итого:</b>	<b>1021</b>	<b>832</b>
		<b>Итого за день:</b>	<b>1801</b>	<b>398,00</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Пряник «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
		<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ "19" *Чермогаев АВ*   
 Зав. производством: *Зубковская ТА*   
 Экономист по ценам: *Иванова*

000

" ККМ-19 "

Столовая МБОУ "СШ № 19"

" 08 " 02 2024 г.

1н40

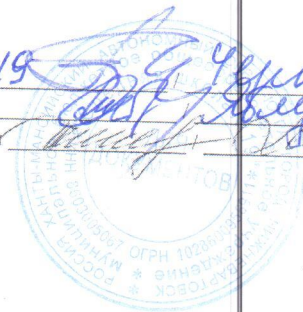
**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы**

№	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	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные с соусом томатным «Помидорка» 180/20	200	23,22	228
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>162,00</b>	<b>665</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 250/10/3	263	36,93	111
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
	<b>Итого:</b>	<b>1023</b>	<b>208,00</b>	<b>833</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой с зеленью 200/3	203	24,64	78
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка Российская	60	8,84	185
	<b>Итого:</b>	<b>873</b>	<b>170,00</b>	<b>712</b>
<b>Полдник</b>				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Йогурт питьевой	195	39,32	112
	<b>Итого:</b>	<b>235</b>	<b>49,00</b>	<b>302</b>

Директор МБОУ " 19 "

Зав. производством:

Экономист по ценам:


  
 [Подпись] Урманчаев, АВ  
 [Подпись] Блюкובהва ГА  
 [Подпись] [Имя] [Фамилия] [Инициалы]