

000 "КШП-1"  
 Столовая МБОУ "СШ № 19"  
 "14" "04" 2024 г.



**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	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	150	93,58	289
2	Соус ягодный	40	9,83	34
3	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
5	Бантики с курагой	60	12,23	128
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	<b>160,00</b>	<b>568</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	150	93,58	289
2	Соус ягодный	40	9,83	34
3	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
5	Бантики с курагой	60	12,23	128
<b>Итого:</b>		<b>570</b>		<b>568</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат картофельный с огурцами	60	16,76	89
2	Суп картофельный с горохом	250	18,21	118
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Говядина отварная (для первых блюд)	15	38,41	43
5	Рагу из куриной грудки 50/150	200	115,24	200
6	Сок фруктовый, ягодный в ассортименте	200	22,68	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	40	5,33	67
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	20	2,67	42
9	Печенье «Овсяное»	40	16,00	134
<b>Итого:</b>		<b>828</b>		<b>790</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1398</b>	<b>398,00</b>	<b>1358</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	190	118,54	366
2	Молоко сгущенное порциями	20	13,89	65
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
5	Бантики с курагой	60	12,23	128
<b>Итого:</b>		<b>600</b>		<b>642</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат картофельный с огурцами	100	27,37	148
2	Суп картофельный с горохом, зеленью 250/2	252	19,73	119
3	Рагу из куриной грудки 60/180	240	137,75	240
4	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,51	52
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
7	Печенье	25	6,05	119
<b>Итого:</b>		<b>897</b>		<b>836</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1497</b>	<b>398,00</b>	<b>1478</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Печенье	40	9,67	190
2	Йогурт питьевой	190	38,61	109
<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>		<b>299</b>

Директор МБОУ "19" *Черноглазов А.В.*  
 Зав. производством: *Лобжиковская Т.А.*  
 Экономист по ценам: *М.А. Гроздильцева*





ООО "Кеша"   
 Столовая МБОУ "СШ № 19"   
 " 14 " 02 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	Пудинг из творога (запеченный) без изюма	180	112,30	347
2	Соус клюквенный	20	2,61	9
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Бантики с курагой	60	12,23	128
5	Фрукты свежие (яблоки)	120-122	30,84	48
<b>Итого:</b>		<b>590</b>	<b>162,00</b>	<b>568</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат картофельный с огурцами	120	32,30	178
2	Суп картофельный с горохом с зеленью 250/1	251	19,93	118
3	Сметана	5	2,08	7
4	Рагу из куриной грудки 50/180	230	119,46	220
5	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,51	52
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
8	Печенье	25	6,05	119
<b>Итого:</b>		<b>911</b>	<b>208,00</b>	<b>852</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат картофельный с огурцами	80	21,53	118
2	Суп картофельный с горохом, зеленью 200/3	203	18,72	96
3	Рагу из куриной грудки 50/150	200	115,24	200
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка домашняя	50	6,49	176
<b>Итого:</b>		<b>773</b>	<b>170,00</b>	<b>676</b>
<b>Полдник</b>				
1	Слойка детская	60	8,36	166
2	Йогурт питьевой	200	40,64	115
<b>Итого:</b>		<b>260</b>	<b>49,00</b>	<b>281</b>

Директор МБОУ "19" *С.С. Черников* АВ  
 Зав. производством: *Т.А. Давыдова* ТА  
 Экономист по ценам: *И.В. Смирнова* СВ

