



2023 г.



Меню основного питания
для обучающихся, питающихся только 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	Фрикадельки «Нежные» отварные	90	81,69	202
2	Макаронные изделия отварные, морковь припущенная 130/20	150	17,37	162
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Пирожки печеные с повидлом	50	9,10	143
6	Свежие фрукты(мандарины)	100	45,82	33
	Итого:	615	160,00	601
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Фрикадельки «Нежные» отварные	90	81,69	202
2	Макаронные изделия отварные, морковь припущенная 130/20	150	17,37	162
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Пирожки печеные с повидлом	50	9,10	143
6	Свежие фрукты(мандарины)	100	45,82	33
	Итого:	615	45,82	33
Обед				
1	Салат из цветной капусты, соленых помидор, огурцов с луком, зеленью укропа	60	20,01	36
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной, говядиной отварной (для первых блюд) 250/10/15	275	56,63	136
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Плов из говядины 50/150	200	127,28	353
5	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,23	68
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Печенье	25	6,05	119
	Итого:	822	398,00	813
	Итого за день:	1437	398,00	1414
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Фрикадельки «Нежные» отварные	100	90,77	225
2	Макаронные изделия отварные, морковь припущенная	180	21,57	183
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Пирожки печеные с повидлом	50	9,10	143
6	Свежие фрукты(яблоки)	120	27,49	47
	Итого:	690	684	
Обед				
1	Салат из цветной капусты, соленых помидор, огурцов с луком	100	30,64	58
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной 250/5	255	22,74	87
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	31,79	43
4	Плов из говядины 50/180	230	131,32	395
5	Напиток апельсиновый	200	12,56	77
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Хлебушек школьный(из пшеничной муки)	60	8,00	125
	Итого:	890	835	
	Итого за день:	1580	398,00	1519
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Корж Молочный	50	30,05	188
2	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Витошка»	200	18,23	68
	Итого:	48,28	256	

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

19
Чернышов АВ
Сидорова СВ
Сидорова СВ

ООО

Столовая МБОУ "СШ № 19"

2023 г.

2н40

Меню основного 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	Фрикадельки «Нежные» отварные	100	90,77	225
2	Макаронные изделия отварные, морковь припущенная	180	21,57	183
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Пирожки печеные с повидлом	50	9,10	143
6	Свежие фрукты(яблоки)	шт	28,54	48
Итого:		690	158,00	685
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	100	24,00	57
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	20,12	80
3	Плов из говядины 50/180	230	131,32	395
4	Напиток апельсиновый	200	12,56	77
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Хлебушек школьный(из пшеничной муки)	60	8,00	125
Итого:		870	200,00	784
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из цветной капусты, соленых помидор, огурцов с луком, зеленью укропа	60	20,01	36
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	17,03	64
3	Плов 50/150	200	99,35	409
4	Напиток апельсиновый	200	12,56	77
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
6	Печенье	25	6,05	119
Итого:		745	163,00	805
Полдник				
1	Булочка Творожная	70	21,47	195
2	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,53	86
Итого:		270	47,00	281

Директор МБОУ "19"

Зав. производством:

Экономист по ценам

И.А. Чернышова А.В.
 И.А. Чернышова Г.А.
 И.А. Чернышова С.И.