

000

Столовая

МБОУ "СШ № 19"

" 20 "

" 11 "

2023 г.

1н10

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	Бутерброд с сыром на батоне 30/40	70	51,22	178
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/10	210	33,01	228
3	Кофейный напиток с молоком	200	13,93	70
4	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
5	Свежие фрукты (груши)	125	55,84	54
	Итого:	635	158,00	592
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Закуска овощная по-болгарски	100	58,95	91
2	Суп из овощей	250	21,09	71
3	Сметана	5	2,08	7
4	Печень по-строгановски	110	69,33	172
5	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка «Лакомка»	50	5,61	145
8	Напиток яблочный с витаминной смесью «Витошка»	200	15,26	69
	Итого:	955	200,00	867
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Маринад овощной с томатами	75	11,60	92
2	Суп из овощей со сметаной 200/10	210	20,90	70
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Печень по-строгановски 50/50	100	63,03	157
5	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Туесочек ягодный	50	21,69	122
	Итого:	818	163,00	764
Полдник				
1	Пирог манный с сахарной пудрой	110	35,73	318
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,27	58
	Итого:	320	47,00	376

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



Чермоганов АВ
Молчановская ГА
Молчановская ГА

ООО

"Керит"

Столовая МБОУ "СШ № 19

"20"

11

2023 г.

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

**Ин10
I смена**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)				
1	Бутерброд с сыром на батоне 30/30	60	50,20	157
2	Каши «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/5	205	26,66	180
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,53	86
4	Свежие фрукты (груши)	120	53,61	52
5	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
Итого:		615	160,00	537
Завтрак				
1	Бутерброд с сыром на батоне 30/30	60	50,20	157
2	Каши «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/5	205	26,66	180
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,53	86
4	Свежие фрукты (груши)	120	53,61	52
5	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
Итого:		615		537
Обед				
1	Закуска овощная по-болгарски	70	41,79	63
2	Суп из овощей с зеленью со сметаной 250/1/10	261	26,03	84
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,38	57
4	Печень по-строгановски	100	63,03	157
5	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Туесочек ягодный	50	21,69	122
Итого:		881		805
Итого за день:		1496	398,00	1342
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Бутерброд с сыром на батоне 30/40	70	51,22	178
2	Каши «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/10	210	33,01	228
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,53	86
4	Свежие фрукты (груши)	120	53,61	52
5	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
Итого:		630		606
Обед				
1	Закуска овощная по-болгарски	100	58,95	91
2	Суп из овощей со сметаной 250/10	260	25,88	84
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Печень по-строгановски 75/75	150	94,55	235
5	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
6	Напиток яблочный с витаминной смесью «Витошка»	200	15,26	69
7	Булочка «Лакомка»	50	5,61	145
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
Итого:		1003		937
Итого за день:		1633	398,00	1543
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)				
1	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,53	86
2	Рулет с маком	75	22,75	246
Итого:		48,28		332

Директор МБОУ "19
Зав. производством
Экономист по ценам



Черномир А.В.


Долгова Т.А.


Журав М.В.