

000

"КМПП"

Столовая

МБОУ "СШ № 19"

"29"

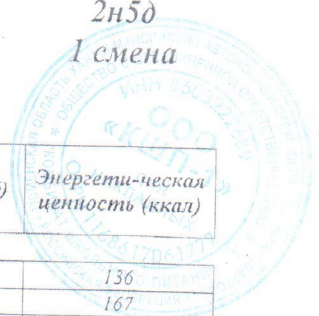
"03"

2024 г.

2н5д

I смена

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	Котлета рубленая из птицы	90	79,21	136
2	Рис припущенный, овощи припущенные 120/20	140	31,92	167
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	172
Итого:		510	160,00	582
Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета рубленая из птицы	90	79,21	136
2	Рис припущенный, овощи припущенные 120/20	140	31,92	167
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	172
Итого:		510	160,00	582
Обед				
1	Салат из квашеной капуста с клюквой	80	22,01	64
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, томатами, зеленью 250/3	253	29,10	101
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	39,25	43
4	Сурдце тушенное в соусе 60/60	120	84,95	151
5	Пюре картофельное	150	28,73	123
6	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
8	Рулет с маком	70	22,37	229
Итого:		918	398,00	838
Итого за день:		1428	398,00	1420
Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)				
Завтрак				
1	Котлета рубленая из птицы	100	88,01	151
2	Рис припущенный	160	22,11	191
3	Овощи припущенные (перец сладкий, кукуруза, морковь, лук репчатый)	20	14,37	23
4	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Крендель «Школьный»	50	8,29	176
Итого:		560	176,04	648
Обед				
1	Салат из квашеной капуста	100	19,69	80
2	Суп картофельный с вермишелью, зеленью, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15/3	268	61,64	145
5	Сурдце тушенное в соусе 60/60	120	84,95	151
6	Пюре картофельное	180	34,48	148
7	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
9	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
Итого:		978	398,00	835
Итого за день:		1538	398,00	1483
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)				
1	Крендель «Школьный»	60	9,95	212
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Свежие фрукты (яблоки)	100-115	24,96	39
Итого:		48,28	48,28	308

Директор МБОУ "СШ № 19"
Зав. производством:
Экономист по ценам:



Чиркова Н.В.
Дружковская Т.А.
Чиркова Н.В.

ООО "КШП-1"
 Столовая МБОУ "СШ № 19"
 от "29" 03 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)
Завтрак для обучающихся 5-11 классов				
1	Котлета рубленая из птицы	100	88,01	151
2	Рис припущенный	180	24,88	215
	Перец сладкий порциями	15	16,12	4
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
5	Рулет с маком	50	15,62	164
	Итого:	575	162,00	641
Обед для обучающихся 5-11 классов				
1	Салат из квашеной капуста	100	19,69	80
2	Суп картофельный с вермишелью, зеленью 250/3	253	21,79	102
3	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	84,95	151
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное-кондитерское изделие без крема	50	31,50	209
	Итого:	963	208,00	867
Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД				
1	Салат из квашеной капуста	80	16,93	56
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, зеленью 200/3	203	19,25	82
3	Сердце тушенное в соусе 50/50	100	71,13	128
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
7	Рулет с маком	70	22,37	229
	Итого:	833	170,00	745
Полдник				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Ряженка	205	39,32	122
	Итого:	245	49,00	312

Директор МБОУ "19" *А.В. Черноголов*
 Зав. производством: *Г.А. Галимуллин*
 Экономист по ценам: *И.И. Мухоморова*

