

000 "КМЛ" 1

Столовая МБОУ "СШ № 15" *Амурск* 2024 г.

ИнД  
I смена

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+6 руб.)</b>				
1	Пельмени п/ф «Сытные» отварные, соус томатный «Помидорка» 150/20	170	126,42	255
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Булочка «Лакомка»	40	4,67	116
4	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	112	28,22	44
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	20	2,67	33
	<b>Итого:</b>	<b>552</b>	<b>166,00</b>	<b>484</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пельмени п/ф «Сытные» отварные, соус томатный «Помидорка» 150/20	170	126,42	255
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Булочка «Лакомка»	40	4,67	116
4	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	112	28,22	44
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	20	2,67	33
	<b>Итого:</b>	<b>552</b>		<b>484</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	60	31,73	6
2	Щи из свежей капусты с картофелем и болгарским перцем, говядиной отварной (для первых блюд) 200/15	215	58,22	98
3	Оладьи из печени и мяса с луком, морковью	90	72,35	171
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Сок фруктовый, ягодный, в ассортименте	200	22,68	130
6	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Мучное-кондитерское изделие	40	25,00	142
	<b>Итого:</b>	<b>815</b>		<b>775</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1367</b>	<b>414,00</b>	<b>1259</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Огурцы свежие порциями	30	15,86	3
2	Пельмени п/ф «Сытные» отварные, соус томатный «Помидорка» 180/20	200	152,88	302
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Булочка «Лакомка»	60	7,00	174
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>		<b>565</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	52,88	20
2	Щи из свежей капусты с картофелем и болгарским перцем	250	27,29	69
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Оладьи из печени и мяса с луком, морковью	100	80,39	190
5	Картофель отварной	180	36,02	154
6	Напиток «Ягодный букет»	200	12,91	49
7	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Печенье	25	6,05	119
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>948</b>		<b>764</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1478</b>	<b>414,00</b>	<b>1329</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)</b>				
1	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/10	210	34,21	228
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
4	Печенье	25	6,05	119
	<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>		<b>446</b>

Директор МБОУ " *Амурск* " \_\_\_\_\_  
 Зав. производством: \_\_\_\_\_  
 Экономист по ценам \_\_\_\_\_



000

" КСШ № 1

Столовая МБОУ "СШ № 5"

" 16 " апреля 2024 г.

1н20

I смена

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+6 руб.)</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	85,18	165
2	Рис припущенный с овощами	130	19,12	170
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (мандарины)	100	45,82	33
6	Пирожки печеные с повидлом	50	9,86	143
<b>Итого:</b>		<b>645</b>	<b>166,00</b>	<b>572</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	85,18	165
2	Рис припущенный с овощами	130	19,12	170
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (мандарины)	100	45,82	33
6	Пирожки печеные с повидлом	50	9,86	143
<b>Итого:</b>		<b>645</b>		<b>572</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	31,73	12
2	Суп картофельный с клецками, говядиной отварной (для первых блюд) 200/15	215	52,16	166
3	Гуляш из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
4	Пюре картофельное	150	30,27	123
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>800</b>		<b>693</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1445</b>	<b>414,00</b>	<b>1265</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	85,18	165
2	Рис припущенный с овощами	180	26,47	236
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	113	28,48	44
6	Пирожки печеные с повидлом	50	9,86	143
<b>Итого:</b>		<b>723</b>		<b>674</b>
<b>Обед</b>				
1	Икра морковная	100	21,28	101
2	Суп картофельный с клецками, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	57,85	197
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Гуляш из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
5	Пюре картофельное	180	36,32	148
6	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
<b>Итого:</b>		<b>953</b>		<b>901</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1676</b>	<b>414,00</b>	<b>1575</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб.)</b>				
1	Ряженка	200	38,89	119
2	Булочка домашняя	75	9,39	263
<b>Итого:</b>		<b>275</b>	<b>48,28</b>	<b>382</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Григорьев Н. И.  
Намибченко А.  
Жосефидисов С.



000

" Юсш № 1

Столовая МБОУ "СШ № 5"  
" 16 " апреля 2024 г.1н2д  
2 сменаМеню 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 248 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	31,73	12
2	Суп картофельный с клецками, говядиной отварной (для первых блюд) 200/15	215	52,16	166
3	Гуляши из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
4	Пюре картофельное	150	30,27	123
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>800</b>	<b>248,00</b>	<b>693</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Перец сладкий порциями	60	54,66	14
2	Суп картофельный с клецками, зеленью 200/2	202	16,38	124
3	Сметана	10	4,15	13
4	Говядина отварная (для первых блюд) 2/15	30	74,47	85
5	Гуляши из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
6	Пюре картофельное	150	30,27	123
7	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>827</b>		<b>751</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пицца с колбасой, сыром и томатом	125	58,38	323
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	113	28,48	44
<b>Итого:</b>		<b>438</b>		<b>424</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1265</b>	<b>414,00</b>	<b>1175</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Перец сладкий порциями	60	54,66	14
2	Суп картофельный с клецками, говядиной отварной (для первых блюд) 250/25	275	82,25	225
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Гуляши из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
6	Пюре картофельное	180	36,32	148
7	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витошка»	200	16,01	89
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
9	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>923</b>		<b>830</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пицца с колбасой, сыром и томатом	125	58,38	323
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	113	28,48	44
<b>Итого:</b>		<b>438</b>		<b>424</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1361</b>	<b>414,00</b>	<b>1254</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)</b>				
1	Ряженка	200	38,89	119
2	Булочка домашняя	75	9,39	263
<b>Итого:</b>		<b>275</b>	<b>48,28</b>	<b>382</b>

Директор МБОУ "  
Зав. производством:  
Экономист по ценам


*А. В. Орлов*  
*А. В. Орлов*  
*И. В. Орлов*

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	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	85,18	165
2	Рис припущенный с овощами	180	26,47	236
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Пирожки печеные с повидлом	50	9,86	143
6	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	113	28,48	44
<b>Итого:</b>		<b>723</b>	<b>158,00</b>	<b>674</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Икра морковная	100	21,28	101
2	Суп картофельный с клецками, зеленью 250/2	252	19,43	155
3	Гуляш из грудки в яблочно-томатном соусе 50/75	125	98,83	155
4	Пюре картофельное	180	36,32	148
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин)	200	9,65	80
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка домашняя	50	6,49	176
<b>Итого:</b>		<b>967</b>	<b>200,00</b>	<b>915</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Огурцы свежие порциями	30	15,86	3
2	Суп картофельный с клецками	200	14,18	123
3	Гуляш из куриной грудки в яблочно-томатном соусе	125	98,83	155
4	Каша перловая рассыпчатая	150	10,12	160
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Виташка»	200	16,01	89
6	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
<b>Итого:</b>		<b>765</b>	<b>163,00</b>	<b>655</b>
<b>Полдник</b>				
1	Йогурт питьевой	200	40,64	115
2	Булочка «Лакомка» м.р.	60	6,36	174
<b>Итого:</b>		<b>260</b>	<b>47,00</b>	<b>289</b>

Директор МБОУ "  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*Александр Н. В.*  
*Ковалева А. С.*  
*Медведева*



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+6 руб.)</b>				
1	Омлет натуральный, зеленый горошек порциями 150/30	180	88,65	231
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Кекс песочный (без изюма)	40	31,50	190
5	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>166,00</b>	<b>572</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Омлет натуральный, зеленый горошек порциями 150/30	180	88,65	231
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Кекс песочный (без изюма)	40	31,50	190
5	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>166,00</b>	<b>572</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	60	31,73	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной 200/5	205	18,40	71
3	Плов из говядины 60/150	210	159,51	372
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
	<b>Итого:</b>	<b>755</b>	<b>414,00</b>	<b>744</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1318</b>	<b>414,00</b>	<b>1316</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Зеленый горошек порциями	30	18,92	10
2	Омлет натуральный	150	68,45	221
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	40	5,33	67
5	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
6	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>583</b>	<b>28,48</b>	<b>44</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>583</b>	<b>28,48</b>	<b>44</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	100	52,88	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной 250/10	260	26,29	93
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Плов 60/180	240	120,62	491
5	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Кекс песочный (без изюма)	40	31,50	190
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>932</b>	<b>414,00</b>	<b>992</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1515</b>	<b>414,00</b>	<b>1591</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)</b>				
1	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
2	Булочка «Веснушка»	50	6,60	144
3	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	1шт	28,31	43
	<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>	<b>48,28</b>	<b>244</b>

Директор МБОУ "Класс" № 5  
 Зав. производством: *Ирина Николаевна*  
 Экономист по ценам: *Ирина Николаевна*



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 248 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Огурцы свежие порциями	60	31,73	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, сметеной 200/5	205	18,40	71
3	Плов из говядины 60/150	210	159,51	372
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
<b>Итого:</b>		<b>755</b>	<b>248,00</b>	<b>744</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Огурцы свежие порциями	60	31,73	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной отварной (для первых блюд) 200/20	220	66,44	121
3	Плов из говядины 60/150	210	159,51	372
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
<b>Итого:</b>		<b>770</b>		<b>794</b>
<b>Полдник</b>				
1	Кекс песочный (без изюма)	40	31,50	190
2	Йогурт питьевой	200	40,64	115
3	Свежие фрукты (мандарины)	100	45,82	33
<b>Итого:</b>		<b>340</b>		<b>338</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1110</b>	<b>414,00</b>	<b>1132</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Огурцы свежие порциями	100	52,88	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью 250/3	253	24,88	81
3	Сметана	10	4,15	13
4	Плов из говядины 60/180	240	171,77	424
5	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
<b>Итого:</b>		<b>913</b>		<b>873</b>
<b>Полдник</b>				
1	Йогурт питьевой	200	40,64	115
2	Кекс песочный (без изюма)	40	31,50	190
3	Свежие фрукты (мандарины)	100	45,82	33
<b>Итого:</b>		<b>340</b>		<b>338</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1253</b>	<b>414,00</b>	<b>1211</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 50,21 руб)</b>				
1	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
2	Булочка «Веснушка»	50	6,60	144
3	Свежие фрукты (яблоки) 100-135	шт	28,31	43
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>244</b>

Директор МБОУ  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*Александр А. Иванов*  
*Александр А. Иванов*  
*Ирина В. Иванова*

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	Зеленый горошек порциями	30	18,92	10
2	Омлет натуральный	150	68,45	221
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	40	5,33	67
5	Булочка с шоколадной начинкой	50	23,45	200
6	Свежие фрукты (яблоки) 90-135	113	28,48	44
<b>Итого:</b>		<b>583</b>	<b>158,00</b>	<b>599</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Огурцы свежие порциями	50	26,44	5
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной 250/5	255	24,77	87
3	Плов 60/180	240	120,62	491
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Ватрушка с повидлом	75	13,26	204
<b>Итого:</b>		<b>850</b>	<b>200,00</b>	<b>882</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Огурцы свежие порциями	30	15,86	3
2	Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью 200/5/2	207	21,93	72
3	Плов 50/150	200	101,46	409
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Ватрушка с повидлом	50	8,84	136
<b>Итого:</b>		<b>717</b>	<b>163,00</b>	<b>715</b>
<b>Полдник</b>				
1	Запеканка картофельная с овощами	150	40,98	166
2	Чай с сахаром 200/10/7	210	4,02	36
	Батон «Вкусный»	15	2,00	31
<b>Итого:</b>		<b>375</b>	<b>47,00</b>	<b>233</b>

Директор МБОУ "  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*Смирнов Р. В.*  
*Мамонтова А.*  
*Смирнов С. С.*



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+6 руб.)</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	160	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>166,00</b>	<b>580</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	51,53	82
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/30	160	19,25	176
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
5	Конвертик с сыром	80	43,38	228
6	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>615</b>	<b>45,82</b>	<b>33</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	91
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	71
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>913</b>	<b>858</b>	<b>858</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1528</b>	<b>414,00</b>	<b>1438</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
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 (мандарины)	100	45,82	33
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>639</b>	<b>639</b>
<b>Обед</b>				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной 250/10	260	34,49	110
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Печенье	25	6,05	119
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	90	12,00	150
	<b>Итого:</b>	<b>1018</b>	<b>904</b>	<b>904</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1698</b>	<b>414,00</b>	<b>1543</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Каша рисовая молочная, жидкая 200/10	210	38,93	170
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
	<b>Итого:</b>	<b>460</b>	<b>48,28</b>	<b>290</b>

Директор МБОУ "СШ № 5"  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам:

МБОУ "СШ № 5"  
 [Подписи и печати]

000

" ЮСШ № 1

Столовая МБОУ "СШ № 5"

" № 18 " апреля 2024 г.

Ин40  
2 смена

**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 248 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	82
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 200/10/3	213	30,05	
3	Говядина отварная (для первых блюд)	25	62,06	91
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
5	Картофель отварной	150	30,02	128
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>913</b>	<b>248,00</b>	<b>858</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Томаты свежие порциями	60	31,73	12
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говяжьей отварной (для первых блюд) 200/25	225	84,33	148
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>890</b>		<b>774</b>
<i>Полдник</i>				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	<b>Итого:</b>	<b>475</b>		<b>451</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1365</b>	<b>414,00</b>	<b>1225</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<i>Обед</i>				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говяжьей отварной (для первых блюд) 250/25	275	91,08	168
4	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	13
5	Сметана	10	4,15	13
6	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
7	Картофель отварной	180	36,03	153
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
10	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1051</b>		<b>993</b>
<i>Полдник</i>				
1	Пицца с куриной грудкой, сыром и томатом	150	88,73	343
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (груши) 100-140	115	54,01	50
	<b>Итого:</b>	<b>475</b>		<b>429</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1526</b>	<b>414,00</b>	<b>1422</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10	210	38,93	170
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
	<b>Итого:</b>	<b>460</b>	<b>48,28</b>	<b>290</b>

Директор МБОУ "  
Зав. производством:  
Экономист по ценам

*Иванов И. В.*  
*Иванов И. В.*  
*Иванов И. В.*

**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	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 150/30	180	20,76	199
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Туесочек сдобный ягодный	60	26,17	147
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>158,00</b>	<b>597</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Маринад овощной с томатом	110	19,10	135
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	29,00	97
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Картофель отварной	180	36,03	153
7	Огурцы свежие порциями	15	7,93	2
8	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
10	Крендель школьный	60	9,95	212
	<b>Итого:</b>	<b>1033</b>	<b>200,00</b>	<b>918</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Маринад овощной с томатом	70	12,15	86
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,73	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Крендель школьный	60	9,95	212
	<b>Итого:</b>	<b>855</b>	<b>163,00</b>	<b>758</b>
<b>Полдник</b>				
1	Морковная запеканка с творогом	100	42,98	161
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Батон «Вкусный»	15	2,00	31
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>47,00</b>	<b>228</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:

[Подпись] [Подпись] [Подпись]

МБОУ "СШ № 5"



000

" Кварт. 1

Столовая МБОУ "СШ № 5 "

" 19 " *апрель* 2024 г.In50  
I смена

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

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплексе горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160+6 руб.)</b>				
1	Запеканка творожная с вишней, молоко сгущеное порциями 140/30	170	120,57	377
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
3	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
4	Булочка «Ромашка»	50	9,45	176
		<b>Итого:</b>	<b>166,00</b>	<b>634</b>
<b>Комплексе горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Запеканка творожная с вишней, молоко сгущеное порциями 140/30	170	120,57	377
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
3	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
4	Булочка «Ромашка»	50	9,45	176
		<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>634</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	70	9,48	82
2	Суп картофельный с вермишелью со свежими овощами, зеленью 200/2	202	22,76	81
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
		<b>Итого:</b>	<b>857</b>	<b>867</b>
		<b>Итого за день:</b>	<b>1407</b>	<b>1501</b>
<b>Комплексе горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Запеканка творожная с вишней	150	106,84	
2	Молоко сгущеное порциями	30	20,84	
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	299
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	98
5	Плюшка новомосковская	75	8,61	36
		<b>Итого:</b>	<b>578</b>	<b>44</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	13,54	224
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими, зеленью 250/3	253	27,50	701
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	117
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	107
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	57
6	Напиток из клубники	200	13,14	165
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	90	12,00	253
		<b>Итого:</b>	<b>953</b>	<b>51</b>
		<b>Итого за день:</b>	<b>1531</b>	<b>150</b>
<b>Комплексе питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
2	Пряник шоколадный	50	34,16	146
		<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ " *СШ № 5*  
Зав. производством:  
Экономист по ценам:

*Орлова Н. В.*  
*Ковалева А.*  
*Ковалева А.*

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 248 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	70	9,48	82
2	Суп картофельный с вермишелью со свежими овощами, зеленью 200/2	202	22,76	81
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	<b>Итого:</b>	<b>857</b>	<b>248,00</b>	<b>867</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	8,12	70
2	Суп картофельный с вермишелью со свежими овощами, говядиной отварной (для первых блюд) 200/20	220	70,82	137
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	<b>Итого:</b>	<b>850</b>		<b>868</b>
<b>Полдник</b>				
1	Запеканка творожная с вишней	140	99,72	279
2	Молоко сгущенное порциями	30	20,84	98
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>		<b>458</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>550</b>	<b>414,00</b>	<b>592</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398+16 руб.)</b>				
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	100	13,54	117
2	Суп картофельный с вермишелью, перцем свежим, томатами, зеленью 250/1	251	27,50	100
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	57
5	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
6	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
7	Напиток из клубники	200	13,14	51
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	90	12,00	150
	<b>Итого:</b>	<b>951</b>		<b>893</b>
<b>Полдник</b>				
1	Запеканка творожная с вишней	150	106,84	299
2	Молоко сгущенное порциями	30	20,84	98
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
5	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
	<b>Итого:</b>	<b>578</b>		<b>701</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1529</b>	<b>414,00</b>	<b>1594</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
2	Пряник шоколадный	50	34,16	146
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ "  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*Александр Н. В.*  
*Александр А.*  
*Сидорова С. В.*

000 "КШД 7"

Столовая МБОУ "СШ № 5"

"19" апреля 2024 г.

Ин50

**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	Запеканка творожная с вишней ,соус вишневый 150/30	180	116,89	325
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
4	Фрукты свежие (яблоки) 90-135	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>578</b>	<b>158,00</b>	<b>629</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	120	16,34	140
2	Суп картофельный с вермишелью, томатами свежими	250	26,43	100
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,38	165
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	90	12,00	150
	<b>Итого:</b>	<b>953</b>	<b>200,00</b>	<b>860</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	70	9,48	82
2	Суп картофельный с вермишелью, свежими овощами, зеленью 200/1	201	22,22	80
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	92,65	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>163,00</b>	<b>677</b>
<b>Полдник</b>				
1	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
2	Бисквит «Детский»	50	21,09	157
	<b>Итого:</b>	<b>250</b>	<b>47,00</b>	<b>243</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам

