

ООО

Столовая

№ 5

Ин20  
1 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 140 руб.)</b>				
1	Зеленый горошек порциями	30	13,21	11
2	Омлет натуральный	160	62,30	218
3	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	10,08	58
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3,00	50
5	Свежие фрукты (мандарины)	90	35,05	30
6	Сырная палочка	50	16,36	187
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	<b>140,00</b>	<b>554</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 350 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Зеленый горошек порциями	30	13,21	11
2	Омлет натуральный	160	62,30	218
3	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	10,08	58
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3,00	50
5	Свежие фрукты (мандарины)	90	35,05	30
6	Сырная палочка	50	16,36	187
<b>Итого:</b>		<b>570</b>		<b>554</b>
<b>Обед</b>				
1	Перец сладкий порциями	30	31,84	7
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	28,73	96
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	34,52	43
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,12	1
5	Сметана	5	1,91	7
6	Котлета «Рыбка» (минтай)	90	51,88	239
7	Пюре картофельное	150	32,19	123
8	Напиток из сухофруктов	200	8,27	77
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3	50
10	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	3	62
11	Вафли (весовые)	30	12,54	57
<b>Итого:</b>		<b>833</b>		<b>762</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1403</b>	<b>350,00</b>	<b>1316</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 350 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Зеленый горошек порциями	30	13,21	11
2	Омлет натуральный	200	77,06	273
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,78	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3,00	50
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	26,94	47
6	Булочка домашняя	50	7,46	176
<b>Итого:</b>		<b>640</b>		<b>593</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат «Удинский» с маслом растит.	100	65,58	226
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	28,73	96
3	Котлета «Рыбка» (минтай)	100	58,80	263
4	Пюре картофельное	180	38,63	148
5	Напиток из сухофруктов	200	8,27	77
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3,00	50
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	3	62
8	Вафли (весовые)	30	12,54	57
<b>Итого:</b>		<b>920</b>		<b>981</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1560</b>	<b>350,00</b>	<b>1574</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)</b>				
1	Йогурт питьевой клубничный	180	34,60	103
2	Булочка Российская	70	11,16	215
<b>Итого:</b>			<b>45,76</b>	<b>318</b>

Директор МБОУ  
Зав. производством  
Экономист по ценам

*С.А. Чернышова*  
*В.А. Гаврилова*  
*И.И. Мухоморов*



ООО

Столовая

"5"



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

1н2д  
2 смена

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 140 руб.)</b>				
1	Зеленый горошек порциями			
2	Омлет натуральный	30	13,21	11
3	Чай с молоком натуральным 150/50/10	160	62,30	218
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	210	10,08	58
5	Свежие фрукты (мандарины)	30	3,00	50
6	Сырная палочка	90	35,05	30
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>16,36</b>	<b>187</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 350 руб.)</b>				
1	Перец сладкий порциями			
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	30	31,84	7
3	Говядина отварная (для первых блюд)	250	28,73	96
4	Сметана	15	34,52	43
5	Зелень укропа, петрушки свежая	5	1,91	7
6	Котлета «Рыбка» (минтай)	3	2,12	1
7	Пюре картофельное	90	51,88	239
8	Напиток из сухофруктов	150	32,19	123
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	200	8,27	77
10	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	3	50
11	Вафли (весовые)	30	3	62
	<b>Итого:</b>	<b>833</b>	<b>13</b>	<b>57</b>
<b>Полдник</b>				
1	Зеленый горошек порциями			
2	Омлет натуральный	30	13,21	11
3	Чай с молоком натуральным 150/50/10	160	62,30	218
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	210	10,08	58
5	Свежие фрукты (мандарины)	30	3	50
6	Сырная палочка	90	35,05	30
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>16,36</b>	<b>187</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1403</b>	<b>350,00</b>	<b>1316</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 350 руб.)</b>				
1	Салат «Удинский» с маслом растит.			
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	100	65,58	226
3	Котлета «Рыбка» (минтай)	250	28,73	96
4	Пюре картофельное	100	58,80	265
5	Напиток из сухофруктов	180	38,63	148
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	200	8,27	77
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	3,00	50
8	Вафли (весовые)	30	3	62
	<b>Итого:</b>	<b>920</b>	<b>12,54</b>	<b>57</b>
<b>Полдник</b>				
1	Зеленый горошек порциями			
2	Омлет натуральный	30	13,21	11
3	Чай с сахаром 200/10	200	77,06	273
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	210	3,78	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	30	3	50
6	Булочка домашняя	120	26,94	47
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>7,46</b>	<b>176</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1560</b>	<b>350,00</b>	<b>593</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 45,76 руб)</b>				
1	Йогурт питьевой клубничный	180	34,60	103
2	Булочка Российская	70	11,16	215
	<b>Итого:</b>	<b>250</b>	<b>45,76</b>	<b>318</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам

*И.А. Чернышова*  
*И.А. Чернышова*  
*И.А. Чернышова*



ООО

Столовая

№ 3



In20

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			
2	Омлет натуральный	30	13,21	11
3	Чай с молоком натуральным 150/50/10	200	77,06	273
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	210	10,08	58
5	Свежие фрукты (яблоки)	30	3	50
6	Булочка домашняя	120	26,94	47
		50	7,46	176
	<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>137,75</b>	<b>615</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Томаты свежие порциями	30	17,35	6
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	250	28,73	96
3	Сметана	5	1,91	7
4	Котлета «Рыбка» (минтай)	90	51,88	239
5	Пюре картофельное	180	38,63	148
6	Напиток из сухофруктов	200	8,27	77
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3	50
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	6	125
	<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>155,77</b>	<b>748</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	22,98	77
2	Сметана	5	1,91	7
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,12	1
4	Котлета «Рыбка» (минтай)	90	51,88	239
5	Пюре картофельное	150	32,19	123
6	Морковь припущенная	20	3,88	9
7	Напиток из сухофруктов	200	8,27	77
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	3,00	50
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	3	62
	<b>Итого:</b>	<b>728</b>	<b>129,23</b>	<b>645</b>
<b>Полдник</b>				
1	Ряженка	180	35,25	107
2	Булочка «Ромашка»	75	14,32	250
	<b>Итого:</b>	<b>255</b>	<b>49,57</b>	<b>357</b>

Директор МБОУ "Столовая № 3"  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*В.В. Дерягина*  
*Экономист*  
*Л.В. Сидорова*