

**Меню основного питания**  
для обучающихся, питающихся только 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 руб.)</b>				
1	Пудинг из творога с тыквенным пюре	160	87,02	302
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
3	Фрукты свежие (груши)	120	46,73	52
4	Розочка «Маковая»	60	19,20	201
<b>Итого:</b>		<b>557</b>	<b>160,00</b>	<b>592</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога с тыквенным пюре	160	87,02	302
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
3	Фрукты свежие (груши)	1шт	47,29	53
4	Розочка «Маковая»	60	19,20	201
<b>Итого:</b>		<b>557</b>		<b>593</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	15,48	12
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	19,05	68
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укроп, петрушка свежая	3	2,70	1
5	Говядина в кисло-сладком соусе 60/60	120	142,82	267
6	Каша гречневая рассыпчатая	150	31,13	211
7	Напиток «Ягодный букет»	200	14,11	49
8	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
<b>Итого:</b>		<b>853</b>		<b>721</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1410</b>	<b>398,00</b>	<b>1314</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога с тыквенным пюре	200	108,77	378
2	Соус брусничный	30	4,87	21
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
4	Фрукты свежие (груши)	1шт	46,19	52
5	Слойка детская	80	11,88	221
<b>Итого:</b>		<b>647</b>		<b>709</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	19,05	68
3	Сметана	10	4,15	13
4	Сердце тушеная в соусе 70/70	140	88,06	176
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	37,36	253
6	Напиток «Ягодный букет»	200	14,11	49
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Корж молочный с сахарной пудрой	25	16,00	97
9	Хлебужек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
10	Зелень укроп, петрушка свежая	3	2,70	1
<b>Итого:</b>		<b>998</b>		<b>839</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1645</b>	<b>398,00</b>	<b>1548</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Мучное-кондитерское изделие без крем	50	34,10	134
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	14,18	57
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>191</b>

Директор МБОУ \*  
Зав. производством:  
Экономист по ценам

Красовицкая Е.Ю.  
Васильева В.С.  
Александрович

ООО

Столовая МБОУ "СШ № 30"  
г. Селенгинск 2023 г.

2н3д

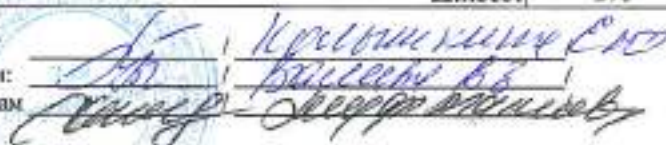
**Меню основного питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Пудинг из творога с тыквенным пюре	190	103,33	359
2	Соус брусничный	30	4,87	21
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
4	Фрукты свежие (яблоки)	1шт	30,87	46
5	Слойка детская	80	11,88	221
<b>Итого:</b>		<b>637</b>	<b>158,00</b>	<b>684</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью 250/1	251	20,58	69
4	Сметана	5	2,08	7
5	Сердце тушенное в соусе 70/70	140	88,06	176
6	Каша гречневая рассыпчатая	180	37,36	253
7	Напиток «Ягодный букет»	200	14,11	49
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
<b>Итого:</b>		<b>966</b>	<b>200,00</b>	<b>736</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат картофельный с зеленым горошком	60	16,19	87
2	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 200/5	205	18,09	62
3	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	75,48	151
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	31,13	211
5	Напиток «Ягодный букет»	200	14,11	49
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
<b>Итого:</b>		<b>795</b>	<b>163,00</b>	<b>660</b>
<b>Полдник</b>				
1	Слойка детская	70	11,21	193
2	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	35,79	108
<b>Итого:</b>		<b>270</b>	<b>47,00</b>	<b>301</b>

Директор МБОУ \*

Зав. производством:

Экономист по ценам


  
 Кривошанин С.М.  
 Виллари В.В.  
 Овощевод В.В.

ООО "ИССИ"   
 Столовая МБОУ "СШ № 30"   
 "04. СЕНТЯБРЯ" 2023 г.

Ин10   
 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 руб.)</b>				
1	Бутерброд с сыром на булочке молочной 30/50	80	47,64	212
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 150/10	160	29,84	189
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	35,79	108
4	Свежие фрукты (груши)	120	46,73	52
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>160,00</b>	<b>561</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Бутерброд с сыром на булочке молочной 30/50	80	47,64	212
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 150/10	160	29,84	189
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	35,79	108
4	Свежие фрукты (груши)	120	46,73	52
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>		<b>561</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	15,48	12
2	Суп картофельный с горохом	250	19,65	118
3	Говядина отварная (для первых блюд)	20	42,42	37
4	Котлеты, биточки, миницели рубленые мясные с луком	90	87,16	235
5	Рагу из овощей	150	23,73	119
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	29,32	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Ватрушка с повидлом	50	12,24	136
	<b>Итого:</b>	<b>880</b>		<b>873</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1440</b>	<b>398,00</b>	<b>1434</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/5	205	28,33	180
2	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	35,79	108
3	Пицца «Маргарита»	110	67,28	232
4	Свежие фрукты (яблоки)	шт	29,95	51
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>		<b>571</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Суп картофельный с горохом	250	19,65	118
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Котлеты, биточки, миницели рубленые мясные с луком	100	100,08	261
5	Рагу из овощей	180	28,47	143
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	29,32	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Ватрушка с повидлом	75	22,62	204
	<b>Итого:</b>	<b>968</b>		<b>943</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1613</b>	<b>398,00</b>	<b>1514</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
2	Бутерброд с сыром на булочке молочной 25/50	75	41,23	196
	<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>		<b>233</b>

Директор МБОУ \*   
 Зав. производством:   
 Экономист по ценам:

*Иванович Е.В.*   
*Сенгалева Т.В.*   
*Сенгалева Т.М.*

**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	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/5	205	28,33	180
2	Какао-напиток «Виташока», обогащенный витаминами	200	35,79	108
3	Пицца «Маргарита»	100	61,17	211
4	Свежие фрукты (яблоки)	1шт	32,71	50
<b>Итого:</b>		<b>635</b>	<b>158,00</b>	<b>549</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Суп картофельный с горохом с зеленью 250/3	253	18,79	119
3	Котлеты, биточки, миницели рубленные мясные с луком	100	100,08	261
4	Рагу из овощей	180	28,47	143
5	Напиток из кураги	200	11,84	68
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка «Веснушка»	50	7,01	144
<b>Итого:</b>		<b>943</b>	<b>200,00</b>	<b>855</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	15,48	12
2	Суп картофельный с горохом	200	14,75	95
3	Котлеты, биточки, миницели рубленные мясные с луком	90	87,16	235
4	Рагу из овощей	150	23,73	119
5	Напиток из черной смородины	200	10,87	45
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка «Веснушка»	50	7,01	144
<b>Итого:</b>		<b>780</b>	<b>163,00</b>	<b>700</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пирог манный с сахарной пудрой	105	35,81	304
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,19	58
<b>Итого:</b>		<b>315</b>	<b>47,00</b>	<b>362</b>

Директор МБОУ \*

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*Кривоштану Е.Ю.*  
*Беленько В.З.*  
*Окорокова И.В.*



**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 руб.)</b>				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	150	57,37	203
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	шт	65,01	163
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>160,00</b>	<b>574</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	150	57,37	203
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	шт	65,01	163
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>65,01</b>	<b>163</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	60	20,33	69
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами с зеленью 250/2	252	23,17	64
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	31,86	43
4	Сметана	5	2,08	7
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
6	Рис припущенный	150	21,86	179
7	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Виташка»	200	18,16	68
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
10	Печенье «Атланта шоколад»	20	15,00	98
	<b>Итого:</b>	<b>922</b>	<b>398,00</b>	<b>1340</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1547</b>	<b>398,00</b>	<b>1340</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Зеленый горошек порциями	25	14,39	9
2	Омлет натуральный	200	76,49	273
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (бананы)	шт	63,92	164
	<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>63,92</b>	<b>164</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	100	33,89	116
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами	250	21,96	63
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
6	Рис припущенный	180	26,24	215
7	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Виташка»	200	18,16	68
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
	<b>Итого:</b>	<b>993</b>	<b>398,00</b>	<b>777</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1678</b>	<b>398,00</b>	<b>1437</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Каша пшеничная молочная жидкая 250/10	260	39,01	266
2	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>48,28</b>	<b>386</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*Ирина Николаевна Котова*  
*Татьяна Владимировна*  
*Смирнова*

**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 порции	20	11,51	7
2	Омлет натуральный	200	76,49	273
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Сырная палочка	40	16,62	128
6	Свежие фрукты (груши)	1шт	45,44	51
<b>Итого:</b>		<b>629</b>	<b>158,00</b>	<b>545</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат картофельный с огурцами с заправкой	100	16,77	110
2	Щи из свежей капусты с картофелем и овощами со сметаной и зеленью 250/10/3	263	29,29	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 2/50/30	160	97,54	126
4	Рис припущенный	180	26,24	215
5	Напиток апельсиновый с витаминной смесью «Виташка»	200	18,16	68
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	60	8,00	125
<b>Итого:</b>		<b>993</b>	<b>200,00</b>	<b>771</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Маринад овощной с томатом	60	10,06	66
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	8,95	50
3	Сметана	5	2,08	7
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом (горбуша) 90/55	145	93,87	146
5	Рис припущенный	150	21,86	179
6	Напиток апельсиновый	200	13,00	77
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Булочка «Тюменская»	50	9,18	156
<b>Итого:</b>		<b>840</b>	<b>163,00</b>	<b>731</b>
<b>Полдник</b>				
1	Ряженка	200	38,02	119
2	Печенье	30	8,98	143
<b>Итого:</b>		<b>230</b>	<b>47,00</b>	<b>262</b>

Директор МБОУ \*  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам

*Т.В. Шереметьева*  
*С.В. Шереметьева*  
*С.В. Шереметьева*

**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 руб.)</b>				
1	Голубцы любительские в соусе 102/42	144	85,93	129
2	Пюре картофельное	150	26,37	123
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,53	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	<b>Итого:</b>	<b>564</b>	<b>160,00</b>	<b>476</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Голубцы любительские тушеные в соусе 102/42	144	85,93	129
2	Пюре картофельное	150	26,37	123
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,53	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	<b>Итого:</b>	<b>564</b>		<b>476</b>
<b>Обед</b>				
1	Осуры свежие порциями	60	15,48	6
2	Юшка картофельная с кабачками и помидорами	250	33,90	86
3	Сметана	10	4,15	13
4	Гуляш из говядины 55/55	110	117,93	204
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	31,10	211
6	Напиток сливовый	200	10,78	70
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	30
8	Рулет с маком	60	20,66	197
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>		<b>837</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1434</b>	<b>398,00</b>	<b>1313</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Голубцы любительские тушеные в соусе 102/42	144	85,93	129
2	Пюре картофельное	180	31,64	148
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,53	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	30
5	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
	<b>Итого:</b>	<b>604</b>		<b>518</b>
<b>Обед</b>				
1	Осуры свежие порциями	100	25,81	10
2	Юшка картофельная с кабачками и помидорами	250	33,90	86
3	Печень тушеная в соусе 70/70	140	94,93	219
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	37,32	253
5	Напиток сливовый	200	10,78	70
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	160
7	Рулет с маком	60	20,66	197
	<b>Итого:</b>	<b>990</b>		<b>935</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1594</b>	<b>398,00</b>	<b>1453</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Булочка домашняя	70	10,26	246
2	Ряженка	200	38,02	119
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>365</b>

Директор МБОУ \*

Зав. производством:

Экономист по ценам:

  
 [Подпись] [Подпись] [Подпись]  
 [Подпись] [Подпись] [Подпись]

**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	Голубцы мясные в соусе 102/42	144	85,93	129
2	Пюре картофельное	180	31,64	148
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,53	57
4	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Булочка «Ромашка» с джемом	75	22,90	250
<b>Итого:</b>		<b>629</b>	<b>158,00</b>	<b>634</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Осуры свежие порциями	80	20,64	8
2	Юшка картофельная с кабачками и помидорами	250	33,90	86
3	Печень тушеная в соусе 60/60	120	85,36	188
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	37,32	253
5	Напиток сливовый	200	10,78	70
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Хлебчик мясной (из пшеничной муки)	30	4,00	62
<b>Итого:</b>		<b>920</b>	<b>200,00</b>	<b>767</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Осуры свежие порциями	30	7,74	3
2	Юшка картофельная с кабачками и помидорами	200	27,12	69
3	Печень тушеная в соусе 30/30	100	70,41	156
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	31,10	211
5	Напиток сливовый	200	10,78	70
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка «Каворитная»	50	11,66	176
<b>Итого:</b>		<b>760</b>	<b>163,00</b>	<b>735</b>
<b>Полдник</b>				
1	Конвертик с сыром	75	39,95	214
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
<b>Итого:</b>		<b>292</b>	<b>47,00</b>	<b>251</b>

Директор МБОУ \*  
 За производство:  
 Экономист по ценам

*К. П. Кудряшова Е.Ю.*  
*Л.М. Власова Р.В.*  
*А.И. Александрова В.*



**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 руб.)</b>				
1	Пудинг из творога (запеченный)	150	101,34	316
2	Соус вишневый с ягодами	25	12,30	57
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Булочка молочная	50	6,68	126
5	Фрукты свежие (яблоки)	140	35,74	55
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>160,00</b>	<b>590</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога (запеченный)	150	101,34	316
2	Соус вишневый с ягодами	25	12,30	57
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Булочка молочная	50	6,68	126
5	Фрукты свежие (яблоки)	140	35,74	55
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>		<b>590</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	15,48	12
2	Суп из овощей с фасолью со сметаной и зеленью 250/5/2	257	24,34	95
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	31,82	43
4	Плов из говядины 50/150	200	128,70	353
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,66	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Корж молочный с сахарной пудрой	25	16,00	97
	<b>Итого:</b>	<b>817</b>		<b>759</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1392</b>	<b>398,00</b>	<b>1349</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Пудинг из творога (запеченный)	200	135,12	421
2	Соус вишневый с ягодами	30	14,76	69
3	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
4	Булочка молочная	50	6,68	125
5	Фрукты свежие (яблоки)	140	35,74	55
	<b>Итого:</b>	<b>637</b>		<b>707</b>
<b>Обед</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Суп из овощей с фасолью со сметаной и зеленью 250/5/3	258	26,90	95
3	Плов 75/180	255	104,28	537
4	Напиток из плодов шиповника	200	13,66	59
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
6	Корж молочный с сахарной пудрой	25	16,00	97
7	Хлебешек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>928</b>		<b>970</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1565</b>	<b>398,00</b>	<b>1677</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Сдоба уренгойская	70	8,84	182
2	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
3	Фрукты свежие (яблоки)	140	35,50	54
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>272</b>

Директор МБОУ "СШ № 30"  
Зав. производством:  
Экономист по ценам:

*С.В. Косовичкина*  
*В.В. Косовичкина*  
*С.В. Косовичкина*

**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 манной крупой	200	99,88	364
2	Соус вишневый с ягодами	30	14,76	69
3	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
4	Булочка молочная	50	6,68	123
5	Фрукты свежие (яблоки)	1шт	34,74	50
<b>Итого:</b>		<b>620</b>	<b>160,00</b>	<b>644</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Томаты свежие порциями	100	25,81	20
2	Суп из овощей с фасолью со сметаной 250/10	260	25,55	100
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Плов 75/180	255	104,28	537
5	Напиток из плодов шиповника	200	13,66	59
6	Хлеб «Полетный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
8	Корж молочный с сахарной пудрой	25	16,00	97
<b>Итого:</b>		<b>933</b>	<b>200,00</b>	<b>976</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Томаты свежие порциями	60	15,48	12
2	Суп из овощей с фасолью	200	17,52	69
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
5	Плов 60/150	210	85,14	440
6	Напиток из плодов шиповника	200	13,66	59
7	Корж молочный с сахарной пудрой	25	16,00	97
8	Хлеб «Полетный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
<b>Итого:</b>		<b>768</b>	<b>163,00</b>	<b>803</b>
<b>Полдник</b>				
1	Сдоба уренгойская	50	6,31	130
2	Йогурт питьевой клубничный	200	40,64	115
<b>Итого:</b>		<b>250</b>	<b>47,00</b>	<b>245</b>

Директор МБОУ \*

Зав. производством:

Экономист по ценам

*К. Козловская, Е. Ю.*  
*С. В. Волосина 15.3*  
*С. В. Мерзляков*

**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 руб.)</b>				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	90	83,11	154
2	Макаронные изделия отварные	150	16,13	176
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
<b>Итого:</b>		<b>767</b>	<b>160,00</b>	<b>540</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	90	83,11	154
2	Макаронные изделия отварные	150	16,13	176
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,05	37
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
<b>Итого:</b>		<b>767</b>		<b>540</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	60	15,48	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем с говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	53,32	123
3	Сметана	5	2,08	7
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
5	Сердце тушенное в соусе 75/75	150	93,98	189
6	Картофель отварной	150	25,51	128
7	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
9	Пирог манный с сахарной пудрой	70	24,21	203
<b>Итого:</b>		<b>782</b>		<b>759</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1549</b>	<b>398,00</b>	<b>1299</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Котлета «Богатырь» (из цыплят и говядины)	100	93,66	171
2	Макаронные изделия отварные	180	19,36	212
3	Соус овощной по «Болгарски»	80	24,16	72
4	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	200	25,55	51
<b>Итого:</b>		<b>800</b>		<b>392</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	100	25,81	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	21,15	80
3	Сметана	10	4,15	13
4	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
5	Сердце тушенное в соусе 75/75	150	93,98	189
6	Картофель отварной	180	30,61	153
7	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
9	Пирог манный с сахарной пудрой	70	24,21	203
<b>Итого:</b>		<b>1022</b>		<b>801</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1822</b>	<b>398,00</b>	<b>1393</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Пирожок «Шоколадный» с магдалем	50	33,64	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,64	70
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ \*

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*К. И. Карачинский*  
*А. В. Карачинский*  
*С. В. Карачинский*

ООО

- ИИИИ

Столовая МБОУ "СШ № 39

№ 08. 08.08.2023 г.

1н50

**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	Котлета «Богатырь» (из цыпленка и говядины)	100	93,66	171
2	Макаронные изделия отварные	180	19,36	212
3	Соус овощной по «Балгарски»	50	15,10	45
4	Чай с сахаром 200/10	210	3,94	36
5	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
6	Арбуз свежий	180	23,94	46
<b>Итого:</b>		<b>750</b>	<b>160,00</b>	<b>560</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Огурцы свежие порциями	100	25,81	10
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной 250/5	255	24,17	87
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Сердце тушенное в соусе 60/60	120	75,73	151
5	Картофель отварной	180	30,61	153
6	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Сдоба майская	60	16,26	219
<b>Итого:</b>		<b>977</b>	<b>200,00</b>	<b>773</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Огурцы свежие порциями	60	15,48	6
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	16,92	64
3	Сердце тушенное в соусе 50/50	100	63,11	126
4	Картофель отварной	170	28,91	145
5	Напиток из вишни свежемороженой	200	17,62	52
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,40	50
7	Сдоба майская	60	16,26	219
<b>Итого:</b>		<b>820</b>	<b>163</b>	<b>662</b>
<b>Полдник</b>				
1	Шанезски наливные	100	14,55	221
2	Кефир	180	32,45	94
<b>Итого:</b>		<b>280</b>	<b>47,00</b>	<b>315</b>

Директор МБОУ "

Зав. производством:

Экономист по ценам:


  
 Колоскина Е.И.  
 Мисегань В.С.  
 Стефанович