

**Меню для учащихся, питающихся за счет бюджетных средств
Комплекс для учащихся 1-4 классов**

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|---------------|---|--------------------|-------------------------|
| 1 | Огурцы консервированные порциями | 35 | 4 |
| 2 | Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде | 100 | 150 |
| 3 | Макаронные изделия отварные | 150 | 176 |
| 4 | Соус томатный с маслом | 30 | 29 |
| 5 | Чай с молоком | 208 | 51 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 30 | 59 |
| 7 | Хлеб дарницкий | 30 | 63 |
| Итого: | | | 532 |

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-----------------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 1 | Огурцы консервированные порциями | 35 | 4 |
| 2 | Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде | 100 | 150 |
| 3 | Макаронные изделия отварные | 150 | 176 |
| 4 | Соус томатный с маслом | 30 | 29 |
| 5 | Чай с молоком | 208 | 51 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 30 | 59 |
| 7 | Хлеб дарницкий | 30 | 63 |
| Итого: | | | 532 |
| Обед | | | |
| 1 | Суп картофельный с рисом и свежими помидорами, с мясом, зеленью | 250/15/2 | 137 |
| 2 | Шницель рубленый из говядины с луком | 100 | 242 |
| 3 | Капуста свежая тушеная | 150 | 103 |
| 4 | Напиток клюквенный | 200 | 87 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 60 | 118 |
| 6 | Хлеб дарницкий | 60 | 127 |
| Итого: | | | 814 |
| Итого стоимость комплекса: | | | |

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-----------------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 1 | Огурцы консервированные порциями | 60 | 6 |
| 2 | Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде | 100 | 150 |
| 3 | Макаронные изделия отварные | 180 | 212 |
| 4 | Соус томатный с маслом | 30 | 29 |
| 5 | Чай с молоком | 208 | 51 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 35 | 69 |
| 7 | Хлеб дарницкий | 35 | 74 |
| Итого: | | | 591 |
| Обед | | | |
| 1 | Суп картофельный с рисом и свежими помидорами, с мясом, зеленью | 250/10/5 | 122 |
| 2 | Шницель рубленый из говядины с луком | 100 | 242 |
| 3 | Капуста свежая тушеная | 80 | 55 |
| 4 | Пюре гороховое с маслом | 100 | 145 |
| 5 | Напиток клюквенный | 200 | 87 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 60 | 118 |
| 7 | Хлеб дарницкий | 30 | 63 |
| Итого: | | | 832 |
| Итого стоимость комплекса: | | | |

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|---------------|---------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | Чай с молоком | 208 | 51 |
| 2 | Ватрушка с творогом | 100 | 241 |
| Итого: | | | 292 |

Директор МБОУ "СП № 25":
Завпроизводством:
Технолог:

_____ Болдырева Н.Ф.
_____ Фадеева Л.Н.
_____ Романова Е.В.

