

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	60	6
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	140	255
3	Пюре картофельное	150	123
4	Чай с лимоном	215	30
5	Хлеб пшеничный	25	49
6	Хлеб дарницкий	25	53
<b>Итого:</b>			<b>516</b>

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Огурцы консервированные порциями	40	4
2	Тефтели из говядины в томатном соусе	140	255
3	Пюре картофельное	150	123
4	Чай с лимоном	215	30
5	Хлеб пшеничный	25	49
6	Хлеб дарницкий	25	53
<b>Итого:</b>			<b>514</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, сметаной, зеленью	250/20/10/4	139
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/10	375
3	Напиток брусничный	200	61
4	Хлеб пшеничный	60	118
5	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>820</b>

**Итого стоимость комплекса:**

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

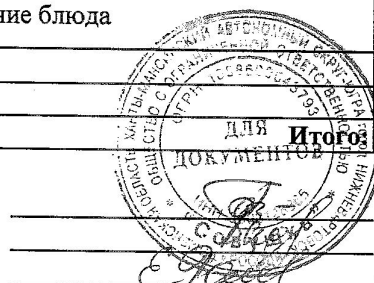
№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Тефтели из говядины в томатном соусе	140	255
2	Пюре картофельное	180	148
3	Чай с лимоном	215	30
4	Хлеб пшеничный	30	59
5	Хлеб дарницкий	30	63
6	Кондитерские изделия (пряники)	50	173
<b>Итого:</b>			<b>728</b>
<b>Обед</b>			
1	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, сметаной, зеленью	250/20/10/3,5	138
2	Пельмени отварные с маслом сливочным	200/10	375
3	Напиток брусничный	200	61
4	Хлеб пшеничный	60	118
5	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>819</b>

**Итого стоимость комплекса:**

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Чай с лимоном	215	30
2	Конвертик с сыром	95	246
<b>Итого:</b>			<b>276</b>

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



Белавина Н.Ф.  
Фадеева Л.Н.  
Романова Е. В.

