

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 свежие порциями	60	6
2	"Ежики" мясные из филе индейки	100	256
3	Соус овощной по-болгарски	30	22
4	Рис припущенный	150	179
5	Чай с лимоном	200/8/7	30
6	Хлеб пшеничный	25	49
7	Хлеб дарницкий	25	53
8	Фрукты свежие (яблоки)	100	39
Итого:			634

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
Завтрак			
1	Огурцы свежие порциями	80	8
2	"Ежики" мясные из филе индейки	100	256
3	Соус овощной по-болгарски	30	22
4	Рис припущенный	150	179
5	Чай с лимоном	200/8/7	30
6	Хлеб пшеничный	30	59
7	Хлеб дарницкий	30	63
8	Фрукты свежие (яблоки)	120	47
Итого:			664
Обед			
1	Помидоры свежие порциями	60	12
2	Перец сладкий порциями	30	7
3	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, сметаной, зеленью	250/10/10/3	110
4	Печень по-строгановски	125	263
5	Пюре картофельное	150	123
6	Напиток клюквенный	200	87
7	Хлеб пшеничный	60	118
8	Хлеб дарницкий	30	63
Итого:			783

Итого стоимость комплекса:

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
Завтрак			
1	Огурцы свежие порциями	70	7
2	"Ежики" мясные из филе индейки	100	256
3	Соус овощной по-болгарски	30	22
4	Рис припущенный	180	215
5	Чай с лимоном	200/8/7	30
6	Хлеб пшеничный	30	59
7	Хлеб дарницкий	30	63
8	Фрукты свежие (яблоки)	120	47
Итого:			699
Обед			
1	Помидоры свежие порциями	60	12
2	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, сметаной, зеленью	250/15/10/2	124
3	Печень по-строгановски	125	263
4	Пюре картофельное	180	148
5	Напиток клюквенный	200	87
6	Хлеб пшеничный	60	118
7	Хлеб дарницкий	60	127
Итого:			879

Итого стоимость комплекса:

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
1	Кофейный напиток с молоком	200	318
2	Булочка "Фантазия"	95	368
Итого:			368

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

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

