

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	40	4
2	Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде	100	150
3	Макаронные изделия отварные	150	176
4	Соус томатный с маслом	30/1	29
5	Чай с молоком	208	51
6	Хлеб пшеничный	30	59
7	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>			<b>532</b>

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

№ п/п	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Энергетическая ценность
<b>Завтрак</b>			
1	Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде	100	150
2	Макаронные изделия отварные	150	176
3	Соус томатный с маслом	30/1	29
4	Чай с молоком	208	51
5	Хлеб пшеничный	30	59
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>			<b>528</b>

Обед

1	Суп картофельный с рисом и свежими помидорами, с мясом, сметаной, зеленью	250/20/10/5	165
2	Шницель рубленый из говядины с луком	100	235
3	Капуста свежая тушеная	150	103
4	Напиток клюквенный	200	87
5	Хлеб пшеничный	65	127
6	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>844</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	Голень, запеченная в сметанно-томатном маринаде	100	150
2	Макаронные изделия отварные	180	212
3	Соус томатный с маслом	25	24
4	Чай с молоком	208	51
5	Хлеб пшеничный	30	59
6	Хлеб дарницкий	30	63
<b>Итого:</b>			<b>559</b>

Обед

1	Суп картофельный с рисом и свежими помидорами, с мясом, зеленью	250/20/10/2	164
2	Шницель рубленый из говядины с луком	100	235
3	Капуста свежая тушеная	130	89
4	Пюре гороховое с маслом	50	70
5	Напиток клюквенный	200	87
6	Хлеб пшеничный	65	127
7	Хлеб дарницкий	60	127
<b>Итого:</b>			<b>899</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 молоком	208	51
2	Ватрушка с творогом	90	217
<b>Итого:</b>			<b>268</b>

И.О.директора МБОУ "СШ № 25":  
Завпроизводством:  
Технолог:

Салкина Л.А.  
Фадеева Л.Н.  
Романова Е. В.

