

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 | Икра кабачковая | 50 | 39 |
| 2 | Омлет с сыром | 150 | 246 |
| 3 | Напиток растворимый "Цикорий" с молоком | 200 | 73 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 5 | Фрукты свежие | 70 | 31 |
| Итого: | | 500 | 453 |

Комплекс для учащихся 1-4 классов льготной категории

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|----------------|---|--------------------|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 1 | Икра кабачковая | 50 | 39 |
| 2 | Омлет с сыром | 150 | 246 |
| 3 | Напиток растворимый "Цикорий" с молоком | 200 | 73 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 7 | Кондитерские изделия (вафли) | 18 | 49 |
| Итого: | | 448 | 472 |
| Обед | | | |
| 1 | Огурцы свежие порциями | 60 | 12 |
| 2 | Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной и зеленью | 200/15/10/1 | 119 |
| 3 | Плов из говядины | 50/100 | 262 |
| 4 | Напиток из вишни | 200 | 94 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 6 | Хлеб дарницкий | 30 | 63 |
| Итого: | | 613 | 613 |

Итого стоимость комплекса:

Комплекс для учащихся 5-11 классов льготной категории

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|----------------|--|--------------------|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 1 | Икра кабачковая | 60 | 47 |
| 2 | Омлет с сыром | 150 | 246 |
| 3 | Напиток растворимый "Цикорий" с молоком | 200 | 73 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 5 | Кондитерские изделия (вафли) | 24 | 46 |
| Итого: | | 464 | 475 |
| Обед | | | |
| 1 | Огурцы свежие порциями | 60 | 12 |
| 2 | Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной и зеленью | 250/10/1 | 76 |
| 4 | Плов из говядины | 50/150 | 349 |
| 5 | Напиток из вишни | 200 | 94 |
| 6 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 7 | Хлеб дарницкий | 27 | 57 |
| Итого: | | 651 | 651 |

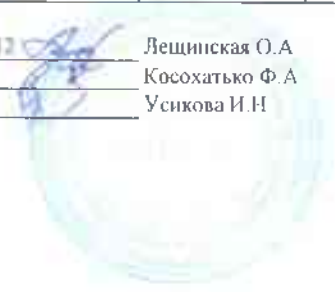
Итого стоимость комплекса:

Комплекс дополнительного питания для учащихся 5-11 классов

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|---------------|-------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | Напиток из яблок | 200 | 78 |
| 2 | Лепешка с сыром и яйцом | 70 | 210 |
| Итого: | | 270 | 288 |

Директор МБОУ "СШ №12"
Завпроизводством:
Технолог:

Лещинская О.А.
Косохатко Ф.А.
Усикова И.И.



22 октября 2024

Завтрак для учащихся 5-11 классов

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-------|---|--------------------|-------------------------|
| 1 | Икра кабачковая | 60 | 47 |
| 2 | Омлет с сыром | 150 | 246 |
| 3 | Напиток растворимый "Цикорий" с молоком | 200 | 73 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 27 | 58 |
| | Итого: | 437 | 423 |

Обед для учащихся 5-11 классов




| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-------|--|--------------------|-------------------------|
| 1 | Огурцы свежие порциями | 30 | 6 |
| 2 | Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной и зеленью | 250/10/1 | 76 |
| 3 | Плов из говядины | 50/100 | 262 |
| 4 | Напиток из вишни | 200 | 94 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 6 | Хлеб дарницкий | 18 | 38 |
| | Итого: | | 539 |

Обед для учащихся 1-4 классов

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-------|--|--------------------|-------------------------|
| 1 | Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной и зеленью | 200/10/1 | 62 |
| 2 | Плов из говядины | 50/100 | 262 |
| 3 | Чай с сахаром | 208 | 49 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 30 | 64 |
| 5 | Хлеб дарницкий | 22 | 46 |
| | Итого: | 621 | 483 |

Полдник для учащихся 1-11 классов

| № п/п | Наименование блюда | Выход (г, мл, шт.) | Энергетическая ценность |
|-------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | Напиток из вишни | 200 | 94 |
| 2 | Булочка дорожная | 95 | 160 |
| | Итого: | | 254 |

Директор МБОУ "СШ №12"  Лещинская О.А.
 Завпроизводством:  Косохатко Ф.А.
 Технолог:  Усикова И.Н.