

**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
		50	51,53	82
1	Сосиска или котлета «Детская»			
	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
4	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
5	Конвертик с сыром	70	37,95	200
6	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>160,00</b>	<b>548</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
		50	51,53	82
1	Сосиска или котлета «Детская»			
	Макаронные изделия отварные, соус томатный «Помидорка» 130/25	155	18,68	172
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
4	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
5	Конвертик с сыром	70	37,95	200
6	<b>Итого:</b>	<b>600</b>		<b>548</b>
<b>Обед</b>				
		70	12,15	82
1	Маринад овощной с томатом			
	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 200/3	203	28,31	78
2	Говядина отварная (для первых блюд)	20	49,65	57
3	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
6	Пюре картофельное	150	30,02	128
7	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
8	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
10	<b>Итого:</b>	<b>908</b>		<b>844</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1508</b>	<b>398,00</b>	<b>1392</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
		100	103,05	165
1	Сосиска или котлета «Детская»			
	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
2	Соус томатный «Помидорка»	40	6,81	31
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
5	Фрукты свежие (мандарины)	100	45,82	33
7	<b>Итого:</b>	<b>690</b>		<b>647</b>
<b>Обед</b>				
		110	19,10	130
1	Маринад овощной с томатом			
	Рассольник ленинградский с перловой крупой, зеленью 250/3	253	32,46	98
2	Сметана	10	4,15	13
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 100/60	160	76,12	161
4	Пюре картофельное	180	36,03	153
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	<b>Итого:</b>	<b>1023</b>		<b>895</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1713</b>	<b>398,00</b>	<b>1542</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
		210	38,93	170
1	Каша рисовая молочная жидкая 200/10			
	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
2	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
3	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>290</b>

Директор МБОУ "СП № 23"  
Зав. производством:  
Экономист по ценам

Мацько Е.Н.

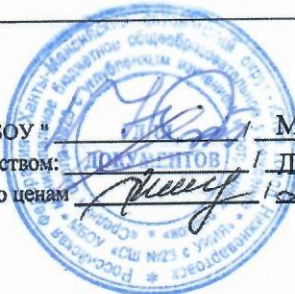
Логвинова Н.А.



**Меню основного (организованного) питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	103,05	165
2	Макаронные изделия отварные, соус «Витаминный» 150/30	180	17,20	194
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	20	2,67	33
5	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
6	Фрукты свежие (яблоки)	113	28,48	44
	<b>Итого:</b>	<b>683</b>	<b>162,00</b>	<b>628</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Маринад овощной с томатом	100	17,36	123
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/5	255	31,03	104
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,12	161
4	Картофель отварной	180	36,03	153
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1035</b>	<b>208,00</b>	<b>931</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Маринад овощной с томатом	60	10,42	74
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой	200	23,20	77
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 90/55	145	70,26	146
4	Картофель отварной	150	30,02	128
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,21	174
7	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>845</b>	<b>170,00</b>	<b>708</b>
<b>Полдник</b>				
1	Морковная запеканка с творогом	100	41,50	161
2	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,50	37
	<b>Итого:</b>	<b>317</b>	<b>49,00</b>	<b>198</b>

Директор МБОУ "СШ № 23"  
Зав. производством:  
Экономист по ценам



Мацько Е.Н.

Догвинова Н.А.

ООО "АБВГД"

Столовая МБОУ "СШ № 23 "

" 03 " мая 2024 г.

1н5д  
I смена

**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Запеканка творожная с вишней, молоко сгущенное порциями 140/30	170	121,26	377
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (яблоки)	115	28,98	45
4	Плюшка новомосковская	50	5,74	150
<b>Итого:</b>		<b>545</b>	<b>160,00</b>	<b>608</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Запеканка творожная с вишней, молоко сгущенное порциями 140/30	170	121,26	377
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Фрукты свежие (яблоки)	115	28,98	45
4	Плюшка новомосковская	50	5,74	150
<b>Итого:</b>		<b>545</b>		<b>608</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	60	8,12	70
2	Суп картофельный с вермишелью, говядиной отварной (для первых блюд) 200/15	215	51,36	124
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/50	110	108,37	165
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
7	Мучное кондитерское изделие без крема	50	31,50	134
<b>Итого:</b>		<b>845</b>		<b>855</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1390</b>	<b>398,00</b>	<b>1463</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Запеканка творожная с вишней	160	113,96	319
2	Соус ягодный	30	7,37	26
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Фрукты свежие (яблоки)	113	28,48	44
5	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
<b>Итого:</b>		<b>588</b>		<b>649</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из свеклы с маслом растительным	130	17,60	152
2	Суп картофельный с вермишелью, зеленью 250/3	253	23,40	102
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	37,24	43
4	Гуляш из куриной грудки с черносливом 60/60	120	111,17	183
5	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
6	Напиток из клубники	200	13,14	51
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
<b>Итого:</b>		<b>928</b>		<b>946</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1516</b>	<b>398,00</b>	<b>1595</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
2	Пряник шоколадный	50	34,16	146
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>216</b>

Директор МБОУ "\_\_\_\_\_  
Зав. производством: \_\_\_\_\_  
Экономист по ценам \_\_\_\_\_

Мацько Е.Н.

Логвинова Н.А.



**Меню основного (организованного) питания**  
 для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
	Запеканка творожная с вишней, соус ягодный 160/30	190	120,89	345
	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
	Фрукты свежие (яблоки)	113	28,48	44
	Плюшка новомосковская	75	8,61	224
	<b>Итого:</b>	<b>588</b>	<b>162,00</b>	<b>649</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из свеклы (масло растительное)	100	13,54	117
2	Суп картофельный с вермишелью, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	57,00	144
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	92,65	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	21,01	253
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	40	5,33	67
7	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	40	5,33	83
	<b>Итого:</b>	<b>925</b>	<b>208,00</b>	<b>868</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из свеклы с сыром (масло растительное)	65	23,02	130
2	Суп картофельный с вермишелью	200	15,68	81
3	Гуляш из куриной грудки с черносливом 50/50	100	92,65	153
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	17,51	211
5	Напиток из клубники	200	13,14	51
6	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>775</b>	<b>170,00</b>	<b>726</b>
<b>Полдник</b>				
1	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
2	Бисквит «Детский»	50	23,09	157
	<b>Итого:</b>	<b>250</b>	<b>49,00</b>	<b>243</b>

Директор МБОУ "АБВГД"  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам:

Мацько Е.Н.

Логвинова Н.А.



*[Handwritten signatures and initials over the stamp]*

04 мая

**Меню основного (организованного) питания  
 для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Котлеты, биточки, шницели рубленые мясные с луком	90	95,07	239
2	Рис припущенный	160	22,11	191
3	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Фрукты свежие (яблоки) 100-135	113	28,48	44
6	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
<b>Итого:</b>		<b>663</b>		<b>673</b>
<b>Обед</b>				
1	Огурцы свежие порциями	100	52,88	10
2	Суп из овощей с фасолью со сметаной 250/5	255	24,26	94
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Горбуша запеченная с сыром, морковью, белым соусом	100	89,12	194
5	Картофель отварной	130	26,02	111
6	Капуста свежая тушеная	50	11,59	36
7	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
8	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	30	4,00	50
9	Булочка «Романтика» с джемом	70	18,16	233
<b>Итого:</b>		<b>938</b>		<b>806</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1601</b>	<b>398,00</b>	<b>1479</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб)</b>				
1	Йогурт питьевой	200	40,64	115
2	Плюшка новомосковская	70	7,64	209
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>324</b>

Директор МБОУ "СШ № 23"  
 Зав. производством:  
 Экономист по ценам:



Мацько Е.Н.

Логвинова Н.А.

ООО "АБВГД "

Столовая МБОУ "СШ № 23"

Инбд

" 04 " мая 2024 г.

**Меню основного питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Котлеты, биточки, шницели рубленые мясные с луком	90	95,07	239
2	Рис припущенный	160	22,11	191
3	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
4	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
5	Фрукты свежие (яблоки) 100-135	1шт	28,80	44
6	Батон «Вкусный»	30	4,00	63
<b>Итого:</b>		<b>663</b>	<b>162,00</b>	<b>673</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Огурцы свежие порциями	30	15,86	3
2	Суп из овощей с фасолью	250	21,76	87
3	Горбуша запеченная с сыром, морковью, белым соусом	100	89,11	194
4	Картофель отварной, капуста свежая тушеная 150/80	230	47,52	185
6	Напиток из сухофруктов	200	7,59	77
7	Хлеб «Полезный» из ржано-пшеничной муки	60	8,00	100
8	Булочка «Романтика» с джемом	70	18,16	233
<b>Итого:</b>		<b>940</b>	<b>208,00</b>	<b>879</b>

Директор МБОУ "СШ № 23" / Мацько Е.Н. /

Зав. производством: / Логвинова Н.А. /

Экономист по ценам / *Смирнова* /

