



Согласовано :
Директор МБОУ Школа №111
О.П. Бондарева



МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ШКОЛЬНОГО И СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА

МЕНЮ

27.09.22

Производство столовой Школа № 111

Рец. Сб.	Наименование блюд	Выход г	Белки г	Жиры г	Углев. г	Эн.цен ккал	Цена руб.
Для учащихся 5-11 классов из малообеспеченных семей							
Комплексный завтрак							
ткк	Зеленый горошек	25	4,3	3	0	4,00	11,09
210	Омлет натуральный	150	13,93	24,82	0,72	289,65	52,63
376	Чай с сахаром	210	0,13	0,02	15,2	62	2,12
432	Булочка алтайская	40	3,59	2,53	21,81	126,63	5,28
хлеб	Хлеб пшеничный	40	1,32	0,24	7,93	39,6	2,51
Фрукт	Яблоко	120	0,4	0,2	9,2	47	16,50
Итого:		576	23,67	30,81	54,86	568,88	90,13
Комплексный обед							
53	Салат из свеклы отварной	70	0,91	0,15	2,28	14,4	7,75
97	Суп картофельный	200	4,98	3,08	16,04	112,41	10,43
304	Рис отварной	150	3,8	5,37	40	202,9	16,58
229	Рыба тушеная в томате с овощами 75/75	150	18,52	9,41	7,22	199,5	50,12
377	Чай с сахаром и лимоном	214	0,13	0,02	15,2	62	3,47
хлеб	Хлеб пшеничный	28	1,84	0,34	11,14	55,44	1,78
Итого:		812	30,18	18,37	91,88	646,65	90,13

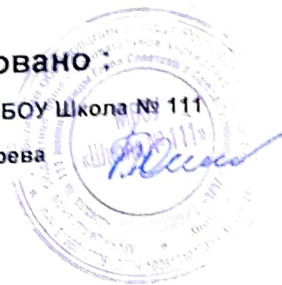
зав. производством



Согласовано :

Директор МБОУ Школа № 111

О.П. Бондарева



МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ШКОЛЬНОГО И СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА

МЕНЮ

27.09.22

Производство столовой Школа №111

Рец. Сб.	Наименование блюд	Выход г	Белки	Жиры г	Углев. г	Эн.цен ккал	Цена руб.
Для учащихся 1-4 классов+ ОВЗ							
Комплексный завтрак							
210	Омлет натуральный	150	13,93	24,83	0,72	289,65	52,63
377	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,2	48,78	2,12
432	Булочка алтайская	40	3,59	2,53	21,81	126,63	5,28
фрукт	Яблоко	110	0,4	0,4	9,8	47	15,13
хлеб	Хлеб пшеничный	20	3,08	0,4	19,32	96,8	1,29
Итого:		530	21,13	28,36	63,85	608,86	76,45
Комплексный обед							
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,924	3,05	5,618	54,20	12,71
97	Суп картофельный	200	4,98	3,08	16,04	112,41	10,43
304	Рис отварной	180	4,986	3,085	16,05	112,413	19,9
229	Рыба тушеная в томате с овощами 75/75	150	12,75	11,95	3,8	155	50,12
ткк	Напиток из смеси фруктов	200	0,414	0,09	25,82	106,44	11,52
хлеб	Хлеб пшеничный	37	1,32	0,24	7,93	39,6	2,35
		827	25,37	21,50	75,25	580,07	107,03

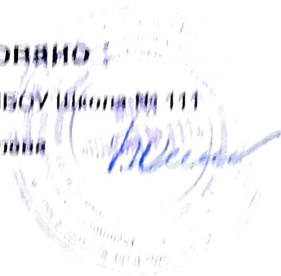
зав. производством



Согласовано

Директор МБОУ Школа № 111

О.П. Бондарова



МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ШКОЛЬНОГО И СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА

МЕНЮ

27.09.22

Производство столовой Школа №111

Рец. Сб.	Наименование блюд	Выход г	Белки	Жиры г	Углев. г	Эн.цен ккал	Цена руб.
Для учащихся 1-4 классов+ ОВЗ							
Комплексный завтрак							
210	Омлет натуральный	150	13,93	24,83	0,72	289,65	52,63
377	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,2	48,78	2,12
432	Булочка алтайская	40	3,59	2,53	21,81	126,63	5,28
фрукт	Яблоко	110	0,4	0,4	9,8	47	15,13
хлеб	Хлеб пшеничный	20	3,08	0,4	19,32	96,8	1,29
Итого:		530	21,13	28,36	63,85	608,86	76,45
Комплексный обед							
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,924	3,05	5,618	54,20	12,71
97	Суп картофельный	200	4,98	3,08	16,04	112,41	10,43
304	Рис отварной	180	4,986	3,085	16,05	112,413	19,9
229	Рыба тушеная в томате с овощами 75/75	150	12,75	11,95	3,8	155	50,12
ткк	Напиток из смеси фруктов	200	0,414	0,09	25,82	106,44	11,52
хлеб	Хлеб пшеничный	37	1,32	0,24	7,93	39,6	2,35
		827	25,37	21,50	75,25	580,07	107,03

зав. производством