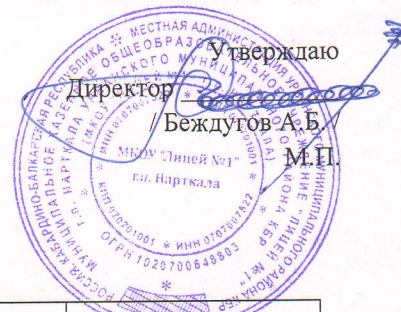




МЕНЮ №7

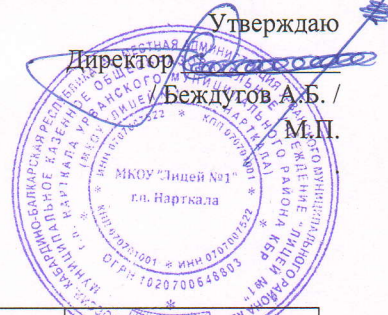
на « 30 » января 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты рубленные из птицы	90	
2.		Каша рисовая рассыпчатая	150	
3.		Салат из морковки с маслом	60	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Яблоки	100	
8.	обед	Суп картофельный с крупой	200	
9.		Тефтели мясные	90/50	
10.		Каша гречневая	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Котлеты рубленные из птицы	100/50	
2.		Каша рисовая	180	
3.		чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки	100	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с крупой	250	
9.		Тефтели мясные	100	
10.		Каша гречневая	180	
11.		Салат из белокочанной капусты	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./



МЕНЮ №8

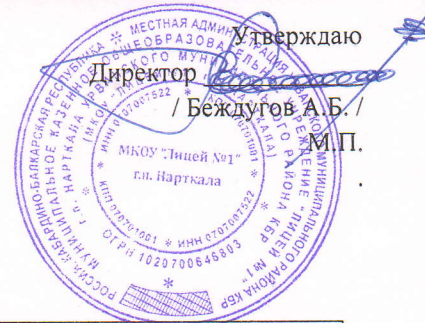
на « 31 » января 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Тефтели мясные	90/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая	150	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Сок фруктовый	200	
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200	
9		Котлеты рубленые из говядины	90/50	
10.		Макароны отварные	150	
11.		Салат из свеклы отварной с маслом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Тефтели мясные	100/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая с соусом	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый	200	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250	
9		Котлеты рубленые из говядины	100/50	
10.		Макароны отварные	180	
11.		Салат из свеклы отварной с маслом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

Ответственный за организацию питания _____ / Панаиоти Э.В. /



МЕНЮ №9

на « 01 » февраля 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	50/50	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Сыр российский	12	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Яблоки свежие	100	
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200	
9.		Птица тушеная в соусе с овощами	60/140	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих яблок	200	
13.		Салат из моркови с маслом	60	
14.				
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	50/50	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.			100	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9.		Птица тушеная в соусе с овощами	200	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих плодов	200	
13.		Салат из моркови с маслом	100	
14.				
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./



МЕНЮ №10

на « 02 » февраля 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшеничная вязкая	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Кофейный напиток с молоком	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Банан	100	
8.	обед	Суп гороховый	200	
9		Котлеты рыбные любительские	90	
10.		Пюре картофельное	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшеничная вязкая	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Банан	100	
6.				
7.				
8.	обед	Суп гороховый	250	
9		Котлеты рыбные любительские	100	
10.		Пюре картофельное	180	
11.		Салат из белокочанной капусты	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./



МЕНЮ №11

на « 03 » февраля 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Шницель рыбный	90	
2.		Макароны отварные	150	
3.		Чай с лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Салат из моркови с маслом	60	
7.		Шоколад Аленка	15	
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9.		Котлета куриная	90/50	
10.		Каша рисовая рассыпчатая	150	
11.		Салат из свеклы отварной	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Шницель рыбный	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9.		Котлет куриная	100	
10.		Каша рисовая	180	
11.		Салат из свеклы отварной с маслом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания _____ /Панаюти Э.В./



МЕНЮ №12

на « 04 » февраля 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Плов из отварной говядины	150	
2.		Салат из капусты и моркови	60	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сырники из творога с сгущен.молоком	50/10	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
9.		Гуляш из отварной говядины	90	
10.		Макароны отварные с маслом	150	
11.		Салат из морковки с изюмом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Плов из отварной говядины	200	
2.		Сырники из творога с сгущ.молоком	50/10	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	250	
9.		Гуляш из отварной говядины	50/50	
10.		Макароны отварные	180	
11.		Салат из морковки с изюмом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./
Медсестра _____ / Ивазова М.В./
Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./