

Утверждаю
 Директор _____
 / Беждугов А.Б. /
 М.П.

МЕНЮ №1

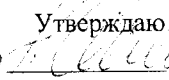
на «17» 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Мясо птицы тушенное в сметане	50/50	
2.		Каши перловая рассыпчатая	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Сок фруктовый	200	
6.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
7.		Печенье Антика	130	
8.	обед	Суп гороховый	200	
9.		Тефтели мясные с соусом	90	
10.		Пюре картофельное	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	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	Мясо птицы тушенное в сметане	50/50	
2.		Каши перловая рассыпчатая	180	
3.				
4.		Чай	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Сок фруктовый (в индивидуальной упаковке)	200	
8.	обед	Суп гороховый	250	
9.		Тефтели мясные с соусом	100/50	
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./

Утверждаю
Директор 
/ Беждугов А.Б. /
М.П.

МЕНЮ №2

на « 19 » 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты мясные	90	
2.		Каша рисовая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
5.		Салат из капусты	60	
6.		Бананы свежие	100	
7.		Конфета Отломи	37	
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9		Котлеты куриные	90	
10.		Макароны отварные с соусом	150	
11.		Салат из свеклы отварной с изюмом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Котлеты мясные	100	
2.		Каша рисовая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9		Котлеты куриные	100	
10.		Макароны отварные	180	
11.		Салат из свеклы отварной с изюмом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

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

Утверждаю
 Директор _____
 / Беждугов А.Б. /
 М.П.

МЕНЮ №3

на «30» 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы с соусом	90/50	
2.		Пюре картофельное	150	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
4.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
5.		Чай с лимоном	200	
6.		Конфета Олимп	41	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200	
9		Бефстроганов из говядины	50/50	
10.		Каша пшеничная вязкая	150	
11.		Салат из моркови с маслом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы с соусом	100/50	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Чай	200	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9		Бефстроганов из говядины	50/50	
10.		Каша пшеничная вязкая	180	
11.		Салат из моркови	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

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

Утверждаю
 Директор _____
 / Беждугов А.Б. /
 М.П.

МЕНЮ №4

на « 1 » 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Биточки рубленные из птицы	90	
2.		Картофель и овощи тушенные	150	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
5.		Батончик Сникерс	50	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200	
9.		Котлеты рыбные любительские	90	
10.		Каша гречневая рассыпчатая	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	60	
12.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30	
13.		чай	200	
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Биточки рубленные из птицы	100	
2.		Картофель и овощи тушенные	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
5.				
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250	
9.		Котлеты рыбные любительские	100	
10.		Каша гречневая рассыпчатая с соусом	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. /

Утверждаю
Директор / *М.П.*
/ Беждугов А.Б.
М.П.

МЕНЮ №5

на «2» 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Рыба тушенная с овощами	100	
2.		Макароны отварные	150	
3.		Салат из капусты и моркови	60	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
6.		Яблоки свежие	100	
7.		Сыр российский	12	
8.		Мандарин/ Тортимилка	125/20	
9.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
10.		Плов из отварной говядины	150	
11.		Салат из свеклы отварной	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	Рыба тушенная с овощами	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки свежие	100	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	250	
9.		Плов из отварной говядины	200	
10.		Салат из свеклы отварной	100	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		чай	200	
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

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

Утверждаю
Директор _____
/ Бежугуов А.Б.
М.П.

МЕНЮ №6

на « 3 » 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	
2.		Каша пшениная вязкая	150	
3.		Салат из капусты с морковью	60	
4.		Компот из свежих яблок	200	
5.		Хлеб пшеничный/Ржаной	30/30	
6.		Печенье Антика	130	
7.		Банан	100	
8.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	200	
9		Птица тушеная в сметанном соусе	50/50	
10.		Каша пшениная вязкая	150	
11.		Салат из морковки с маслом	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	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	
2.		Каша пшениная вязкая	180	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Банан	100	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	250	
9		Птица тушеная в сметанном соусе	50/50	
10.		Каша пшениная вязкая	180	
11.		Салат из морковки с маслом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

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

Утверждаю
Директор / Беждугов А.Б. /
М.П.

МЕНЮ №7

на « 5 » 12 2022г.

№ 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/ржаной	30/30	
6.		Банан/ Шоколад Аленка	120/15	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с крупой	200	
9.		Тефтели мясные	90/50	
10.		Макароны отварные с маслом	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	
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.		Макароны отварные	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. /

Утверждаю
Директор _____
/ Беждугов А.Б.
М.П.

МЕНЮ №8

на « 6 » 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Тефтели мясные	90/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая	150	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
6.		Печенье Антика	130	
7.		Сок фруктовый	200	
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200	
9		Котлеты рубленные из говядины	90	
10.		Каша перловая рассыпчатая	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 рубленные из говядины	100	
10.		Каша перловая рассыпчатая	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. /

Утверждаю
Директор _____
/ Беждугов А.Б. /
М.П.

МЕНЮ №9

на « 7 » 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Сыр российский	12	
5.		Хлеб пшеничный/ ржаной	30/30	
6.		Сок фруктовый/конфета Хуторок	200/17	
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.				
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.		Каша перловая рассыпчатая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки свежие	100	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9		Птица тушенная в соусе с овощами	200	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих плодов	200	
13.				
14.				
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

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

Утверждаю
Директор / Беждугов А.Б.
М.П.

МЕНЮ №10

на « 5 » 12 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшениная вязкая	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Кофейный напиток с молоком	200	
5.		Хлеб пшеничный / ржаной	30/30	
6.		Батончик Прохлада	50	
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 пшениная 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. /

Утверждаю
 Директор _____
 / Беждугов А.Б. /
 М.П.

МЕНЮ №11

на « 9 » 12 2022г.

№ 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.		Шоколад Аленка	15	
7.		Банан	120	
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9.		Котлета куриная	90	
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.		Шоколад Аленка	15	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9.		Котлета 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 _____ / Панайоти Э.В. /

Утверждаю
 Директор *А.Б. Беждугов*
 /Беждугов А.Б./
 М.П.

МЕНЮ №12

на «16» 12 2021г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица тушенная с овощами	60/170	
2.		Салат из капусты и моркови	60	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	
5.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
6.		Сок фруктовый	200	
7.		Батончик Марс	50	
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
9		Гуляш из отварной говядины	50/50	
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	Птица тушенная с овощами	60/170	
2.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
3.		Компот из свежих плодов	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.* / Агнокова М.Х./

Медсестра *Ивазова М.В.* / Ивазова М.В./

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