



Меню на 28 сентября- 2 октября 2015 г

28 сентября (понедельник)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н.р.	Выход
Огурец соленый	1/30	Салат Витаминный	1/50	Салат Витаминный	1/100
Плов с цыпятами	50/150	Суп с клецками	1/250	Суп с клецками	1/250
Чай с сахаром	1/200	Тефтеля мясная	60/50	Тефтеля мясная	60/50
Хлеб	1к	Картофельное пюре	1/100	Картофельное пюре	1/150
		Компот	1/200	Компот	1/200
		Хлеб	2к.	Хлеб	2к.
				Конд. изд-ия	

29 сентября (вторник)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Каша манная молочная с маслом и сахаром	200/10/10	Винегрет овощной	1/50	Винегрет овощной	1/100
Батон с повидлом	30/20	Щи со сметаной	10/250	Щи со сметаной	10/250
Какао с молоком	1/200	Сарделька отварная	1/65	Сарделька отварная	1/65
		Макароньы отварные	1/100	Макароньы отварные	1/150
		Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

30 сентября (среда)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Оладьи с повидлом	150/30	Свекла припущенная	1/50	Свекла припущенная	1/100
Чай с сахаром	1/200	Рассольник со сметаной	10/250	Рассольник со смет	10/250
		Зразы мясные	1/50	Зразы мясные	1/50
		Картофельное пюре	1/100	Картофельное пюре	1/150
		Кисель	1/200	Кисель	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

01 октября (четверг)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Салат из капусты	1/50	Салат Здоровье	1/50	Салат Здоровье	1/100
Оладьи печеночные	1/50	Суп гороховый	1/250	Суп гороховый	1/250
Макароньы отварные	1/100	Цыпята тушеные	50/50	Цыпята тушеные	50/50
Чай с сахаром	1/200	Каша пшеничная	1/100	Каша пшеничная	1/150
Хлеб	1к	Компот	1/200	Компот	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

02 октября (пятница)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Икра свекол-морковная	1/50	Помидор свежий	1/50	Помидор свежий	1/50
Котлета мясная	1/50	Борщ со сметаной	250/10	Борщ со сметаной	250/10
Каша гречневая	1/100	Рыба тушеная	50/50	Рыба тушеная	50/50
Компот	1/200	Картофельное пюре	1/100	Картофельное пюре	1/150
Хлеб	1к	Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	



Меню столовой № 2 на 23 сентября 2015 года Приятного аппетита!!!

Холодные закуски		
	Выход	Цена
Огурец соленый	1/30	3,28
Икра кабачковая	1/50	5,77
Яйцо варенное	1шт	7,47
Бутерброд с маслом	30/10	7,12
Бутерброд с колбасой	30/20	8,82
Салаты		
	Выход	Цена
Салат из свежей капусты	1/100	4,04
Салат "Витаминный"	1/100	4,24
Винегрет овощной	1/100	5,89
Свекла припущенная	1/100	5,19
Морковь тертая с сахаром	50/10	3,24
Первые блюда		
	Выход	Цена
Суп с клецками	1/250	5,12
Вторые блюда		
	Выход	Цена
Сосиска отварная	1шт	16,68
Рыба тушеная	40/50	15,12
Гарниры		
	Выход	Цена
Картофельное пюре	1/100	4,96
Каша гречневая	1/150	7,89
Напитки		
	Выход	Цена
Чай с сахаром	1/200	1,51
Компот	1/200	3,36
Мучные изделия		
	Выход	Цена
Сосиска в тесте	1шт/50	20,00

Директор МКОУ СОШ №

Осипов (Суслова СВ)

Зав.производства

Калькулятор



Меню столовой № 2 на 23 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Рыба тушеная	40/50	15,12
Картофельное пюре	1/100	4,96
Чай с сахаром	1/200	1,51
Хлеб	1к	1,35
Итого:		22,94

Обед ГПД	Выход	Цена
Суп с клецками	1/250	5,12
Сосиска отварная	1/50	16,68
Каша гречневая	1/100	5,26
Компот	1/200	3,36
Хлеб	2к	2,70
Итого:		33,12

Комплексный обед	Выход	Цена
Свекла припущенная	1/100	5,19
Суп с клецками	1/250	5,12
Сосиска отварная	1/50	16,68
Каша гречневая	1/150	7,89
Компот	1/200	3,36
Хлеб	2к	2,70
Итого:		40,94

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,51
Итого:		21,51

Директор МКОУ СОШ №

Зав.производства _____

Калькулятор _____

Олеся Сергеевна *Суслова ОВ*

[Signature]
[Signature]



Меню столовой № 2 на 25 сентября 2015 года

Приятного аппетита!!!

Холодные закуски		
	Выход	Цена
Огурец соленый	1/30	3,28
Икра кабачковая	1/50	5,77
Яйцо варенное	1 шт	7,47
Бутерброд с маслом	30/10	7,12
Бутерброд с колбасой	30/20	8,82
Салаты		
	Выход	Цена
Салат из свежей капусты	1/100	4,07
Салат "Витаминный"	1/100	4,30
Винегрет овощной	1/100	5,89
Свекла припущенная	1/100	5,19
Морковь тертая с сахаром	50/10	3,24
Первые блюда		
	Выход	Цена
Суп вермишелевый	1/250	4,04
Вторые блюда		
	Выход	Цена
Сосиска отварная	1 шт	16,68
Плов с цыплятами	50/150	21,42
Гарниры		
	Выход	Цена
Напитки		
	Выход	Цена
Чай с сахаром	1/200	1,51
Напиток из сока	1/200	4,53
Мучные изделия		
	Выход	Цена
Сосиска в тесте	1 шт/50	20,00

Директор МКОУ СОШ №

Зав.производства _____

Калькулятор _____



Меню столовой № 2 на 25 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Оладьи с повидлом	150/30	9,31
Чай с сахаром	1/200	1,51

Итого: 10,82

Обед ГПД	Выход	Цена
Салат Здоровье	1/50	3,65
Суп вермишелевый	1/250	4,04
Плов с цыплятами	50/150	21,42
Напиток из сока	1/200	4,53
Хлеб	2к	2,70

Итого: 36,34

Комплексный обед	Выход	Цена
Салат Здоровье	1/100	7,29
Суп вермишелевый	1/250	4,04
Плов с цыплятами	50/150	21,42
Напиток из сока	1/200	4,53
Хлеб	2к	2,70

Итого: 39,98

Полдник	Выход	Цена
Оладьи с повидлом	150/30	9,31
Чай с сахаром	1/200	1,51

Итого: 10,82

Директор МКОУ СОШ №

Осипов Суреева О.В.

Зав.производства _____

Калькулятор _____



Меню столовой № 2 на 24 сентября 2015 года

Приятного аппетита!!!

Холодные закуски		
	Выход	Цена
Огурец соленый	1/30	3,28
Икра кабачковая	1/50	5,77
Яйцо варенное	1шт	7,47
Бутерброд с маслом	30/10	7,12
Бутерброд с колбасой	30/20	8,82
Салаты		
	Выход	Цена
Салат из свежей капусты	1/100	4,04
Салат "Витаминный"	1/100	4,24
Винегрет овощной	1/100	5,89
Свекла припущенная	1/100	5,19
Морковь тертая с сахаром	50/10	3,24
Первые блюда		
	Выход	Цена
Свекольник со сметаной	250/10	7,37
Вторые блюда		
	Выход	Цена
Сосиска отварная	1шт	16,68
Омлет	1/80	11,77
Котлета мясная	1/50	17,21
Гарниры		
	Выход	Цена
Картофельное пюре	1/150	7,44
Напитки		
	Выход	Цена
Чай с сахаром	1/200	1,51
Мучные изделия		
	Выход	Цена
Сосиска в тесте	1шт/50	20,00

Директор МКОУ СОШ №

Асиф
Суминова ОВ

Зав.производства _____

 Калькулятор *Г*



Меню столовой № 2 на 24 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Икра кабачковая	1/30	3,46
Омлет	1/80	11,77
Чай с сахаром	1/200	1,51
Хлеб	1к	1,35
Итого:		18,09

Обед ГПД	Выход	Цена
Салат из капусты	1/50	2,02
Свекольник со сметаной	250/10	7,37
Котлета мясная	1/50	17,21
Картофельное пюре	1/100	4,96
Чай с сахаром	1/200	1,51
Хлеб	2к	2,70
Итого:		35,77

Комплексный обед	Выход	Цена
Салат из капусты	1/100	4,04
Свекольник со сметаной	250/10	7,37
Котлета мясная	1/50	17,21
Картофельное пюре	1/150	7,44
Чай с сахаром	1/200	1,51
Хлеб	2к	2,70
Итого:		40,27

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,51
Итого:		21,51

Директор МКОУ СОШ №

Оверес Сергеева ОВ

Зав.производства _____

Калькулятор г