



Меню на 21-25 сентября 2015 г

21 сентября (понедельник)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н.р.	Выход
Салат Витаминный	1/50	Икра свекол-морковная	1/50	Икра свекол-морков	1/100
Еиточек мясная	1/50	Суп гороховый	1/250	Суп гороховый	1/250
Каша пшеничная	1/100	Цыплята тушеные	50/50	Цыплята тушеные	75/50
Чай с сахаром	1/200	Картофельное пюре	1/100	Картофельное пюре	1/150
Хлеб	1к	Компот	1/200	Компот	1/200
		Хлеб	2к.	Хлеб	2к.
				Конд. изд-ия	

22 сентября (вторник)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Каша рисовая 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
Коф. напиток с молоком	1/200	Тефтеля мясная	60/50	Тефтеля мясная	60/50
		Макаронь отварные	1/100	Макаронь отварные	1/150
		Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

23 сентября (среда)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Свекла припущенная	1/50	Помидор свежий	1/50	Помидор свежий	1/50
Рыба тушеная	50/50	Суп с клецками	1/250	Суп с клецками	1/250
Картофельное пюре	1/100	Сосиска отварная	1/50	Сосиска отварная	1/50
Чай с сахаром	1/200	Каша гречневая	1/100	Каша гречневая	1/150
Хлеб	1к	Кисель	1/200	Кисель	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

24 сентября (четверг)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Икра кабачковая	1/30	Салат из капусты	1/50	Салат из капусты	1/100
Омлет из 1,5 яиц	1/80	Свекольник со сметаной	250/10	Свекольник со смет.	250/10
Чай с сахаром	1/200	Котлета мясная	1/50	Котлета мясная	1/50
Хлеб	1к	Картофельное пюре	1/100	Картофельное пюре	1/150
		Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

25 сентября (пятница)

Завтрак	Выход	Обед ГПД	Выход	Обед за н/р	Выход
Оладьи с яблоками и повидлом	150/30	Салат Здоровье	1/50	Салат Здоровье	1/100
Чай с сахаром	1/200	Суп вермишелевый	1/250	Суп вермишелевый	1/250
		Плов с цыплятами	50/150	Плов с цыплятами	50/150
		Напиток из сока	1/200	Сок	1/200
		Хлеб	2к	Хлеб	2к
				Конд. изд-ия	

Согласовано.
@судж- Сурякова О.В.



Меню столовой № 2 на 16 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Оладьи печеночные	1/50	13,05
Каша пшенная	1/100	2,69
Компот	1/200	2,72
Хлеб	1к	1,35

Итого: 19,81

Обед ГПД	Выход	Цена
Помидор свежий	1/50	1,91
Суп гороховый	1/250	3,59
Тефтеля мясная	60/50	19,90
Картофельное пюре	1/100	3,97
Чай с сахаром	1/200	1,49
Хлеб	2к	2,70

Итого: 33,56

Комплексный обед	Выход	Цена
Помидор свежий	1/50	1,91
Суп гороховый	1/250	3,59
Тефтеля мясная	60/50	19,90
Картофельное пюре	1/150	5,96
Чай с сахаром	1/200	1,49
Хлеб	2к	2,70

Итого: 35,55

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,49

Итого: 21,49

Директор МКОУ СОШ №

Смирнов Смирнова ОВ

Зав.производства

Калькулятор



Меню столовой № 2 на 17 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Рыба тушеная	50/50	15,28
Картофельное пюре	1/100	4,50
Чай с сахаром	1/200	1,49
Хлеб	1к	1,35
Итого:		22,62

Обед ППД	Выход	Цена
Винегрет овощной	1/50	2,73
Щи со сметаной	250/10	6,46
Цыплята тушеные	50/50	16,36
Каша гречневая	1/100	5,15
Компот из яблок	1/200	2,72
Хлеб	2к	2,70
Итого:		36,12

Комплексный обед	Выход	Цена
Винегрет овощной	1/100	5,46
Щи со сметаной	250/10	6,46
Цыплята тушеные	50/50	16,36
Каша гречневая	1/150	7,72
Компот из яблок	1/200	2,72
Хлеб	2к	2,70
Итого:		41,42

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,49
Итого:		21,49

Директор МКОУ СОШ №

Олеся Сулжикова СВ

Зав.производства

Калькулятор



Меню столовой № 2 на 18 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Пирожок с яблоками	1/100	5,14
Чай с сахаром	1/200	1,49

Итого: 6,63

Обед ГПД	Выход	Цена
Икра свекольно-морковная	1/50	3,42
Суп вермишелевый	1/250	3,30
Котлета	1/50	17,62
Картофельное пюре	1/100	3,97
Компот из яблок	1/200	2,72
Хлеб	2к	2,70

Итого: 33,73

Комплексный обед	Выход	Цена
Икра свекольно-морковная	1/100	6,64
Суп вермишелевый	1/250	3,30
Котлета	1/50	17,62
Картофельное пюре	1/150	5,96
Компот из яблок	1/200	2,72
Хлеб	2к	2,70

Итого: 39,14

Полдник	Выход	Цена
Пирожок с яблоками	1/100	5,14
чай с сахаром	1/200	1,49

Итого: 6,63

Директор МКОУ СОШ №

Олефир (Сергеев О.В.)

Зав.производства

Калькулятор



Меню столовой № 2 на 21 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Биточек мясной	1/50	17,63
Каша пшенная	1/100	2,67
Чай с сахаром	1/200	1,48
Хлеб	1к	1,35

Итого: 23,13

Обед ГПД	Выход	Цена
Икра свекольно-морковная	1/50	3,53
Суп гороховый	1/250	4,08
Цыплята тушеные	50/50	16,38
Картофельное пюре	1/100	4,74
Напиток из сока	1/200	4,54
Хлеб	2к	2,70

Итого: 35,97

Комплексный обед	Выход	Цена
Икра свекольно-морковная	1/100	7,06
Суп гороховый	1/250	4,08
Цыплята тушеные	75/50	23,76
Картофельное пюре	1/150	7,11
Напиток из сока	1/200	4,54
Хлеб	2к	2,70

Итого: 49,25

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,48

Итого: 21,48

Директор МКОУ СОШ №

Олеся Сергеевна Смирнова

Зав.производства

Калькулятор



Меню столовой № 2 на 22 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

<i>Холодные закуски</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Огурец соленый	1/30	3,28
Икра кабачковая	1/50	5,99
Яйцо варенное	1 шт	6,68
Бутерброд с маслом	30/10	6,70
Бутерброд с колбасой	30/20	8,82
<i>Салаты</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Салат из свежей капусты	1/100	3,92
Салат "Витаминный"	1/100	4,14
Винегрет овощной	1/100	5,86
Свекла припущенная	1/100	5,13
Морковь тертая с сахаром	50/10	3,23
<i>Первые блюда</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Щи со сметаной	250/10	6,95
<i>Вторые блюда</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Сосиска отварная	1 шт	16,67
Тефтеля мясная	60/50	19,94
<i>Гарниры</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Макароны отварные	1/150	4,95
<i>Напитки</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Кофейный напиток с молоком	1/200	4,86
Чай с сахаром	1/200	1,48
<i>Мучные изделия</i>	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Сосиска в тесте	1 шт/50	20,00

Директор МКОУ СОШ №

Осипов Смирнова СВ

Зав.производства _____

Калькулятор _____

Вз



Меню столовой № 2 на 22 сентября 2015 года
Приятного аппетита!!!

Основной завтрак	Выход	Цена
Каша рисовая молочная с маслом и сахар	200/10/10	14,42
Батон	30	2,31
Кофейный напиток с молоком	1/200	4,86
Итого:		21,59

Обед ГПД	Выход	Цена
Винегрет овощной	1/50	2,93
Щи со сметаной	250/10	6,95
Тефтеля мясная	60/50	19,94
Макароны отварные	1/100	3,30
Чай с сахаром	1/200	1,48
Хлеб	2к	2,70
Итого:		37,30

Комплексный обед	Выход	Цена
Винегрет овощной	1/100	5,86
Щи со сметаной	250/10	6,95
Тефтеля мясная	60/50	19,94
Макароны отварные	1/150	4,95
Чай с сахаром	1/200	1,48
Хлеб	2к	2,70
Итого:		41,88

Полдник	Выход	Цена
Сосиска в/т	1/50	20,00
Чай с сахаром	1/200	1,48
Итого:		21,48

Директор МКОУ СОШ №

Осипов Смирнова ОВ

Зав.производства _____

Калькулятор И