

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 16 » Сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | гр. | калорийность | цена | гр. | калорийность | цена |
|--------|---------------------|---------|--------------|-------|----------|--------------|-------|
| 1 | Вутерброд с маслом | | | | | | |
| 7 | Сливочный и сырочек | 50/4/15 | 220 | 12-87 | 50/10/20 | 220 | 12-87 |
| 2 | | | | | | | |
| 120 | Суп мясной с маком | 250 | | 20-72 | 250 | | 24-20 |
| 3 | | | | | | | |
| 379 | Корж. карштек | 200 | | 12-38 | 200 | | 10-11 |
| 4 | | | | | | | |
| 170 | Хлеб .. | 50 | | 3-80 | 50 | | 3-80 |
| 5 | | | | | | | |
| 100 | Хлеб | 100 | | 11-68 | 100 | | 19-97 |
| ИТОГО: | | | | | | | |

61-45

71-45

Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 16 » Сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | гр. | калорийность | цена | гр. | калорийность | цена |
|--------|------------------------|-----|--------------|------|-------|--------------|-------|
| 1 | | | | | | | |
| 12 | кукуруза консер. | | | | 60 | | 10-20 |
| 2 | | | | | | | |
| 99 | Суп из овощей со смет. | | | | 230/5 | | 6-10 |
| 3 | | | | | | | |
| 278 | Твертеник пов | | | | 110 | | 28-56 |
| 4 | | | | | | | |
| 309 | каша гречневая | | | | 180 | | 9-00 |
| 5 | | | | | | | |
| 248 | Чай | | | | 200 | | 1-77 |
| 6 | | | | | | | |
| 170 | Хлеб | | | | 100 | | 7-60 |
| ИТОГО: | | | | | 262 | | 43-23 |

107-16

Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова

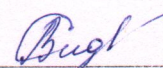
МЕНЮ ЗАВТРАК

« 17 » сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|-------|----------------|-------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 260 | Омлет с мясом | 160/5 | 31-82 | 160/5 | 50-22 |
| 2 389 | Сок | 200 | 12-53 | 200 | 11-90 |
| 3 338 | Яблоко | 100 | 13-30 | 100 | 5-53 |
| 4 119 | Мед | 50 | 3-80 | 50 | 3-80 |
| 5 | | | | | |
| ИТОГО: | | | 61-45 | | 71-45 |

Утверждаю
 Директор школы

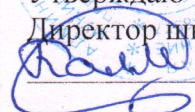
 Н.П. Калмыкова

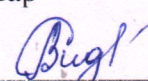
Повар

 Л.В. Сидорова

МЕНЮ ОБЕД

« 17 » сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|------|----------------|--------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 52 | Свежая отб | | | 100 | 7-65 |
| 2 96 | Рассольник осч | | | 250/5 | 8-86 |
| 3 268 | Котлета гов | | | 100/10 | 74-93 |
| 4 309 | Макароны отб | | | 180 | 6-11 |
| 5 377 | Чай с лимоном | | | 200 | 2-01 |
| 6 170 | Мед | | | 100 | 7-60 |
| ИТОГО: | | | | | 107-16 |

Утверждаю
 Директор школы

 Н.П. Калмыкова

Повар

 Л.В. Сидорова

МЕНЮ ЗАВТРАК

« 18 » сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|--------------------|---------------|-------|----------------|-------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 324 | Варушта муш | 150 | 11-19 | 180 | 25-34 |
| 2 268 | Биточки гов | 100/10 | 42-09 | 100/10 | 38-45 |
| 3 349 | Коллонт | 200 | 4-37 | 200 | 3-88 |
| 4 110 | Хлеб | 50 | 3-80 | 50 | 3-80 |
| 5 | | | | | |
| ИТОГО: | | | 61-45 | | 71-45 |

Утверждаю
Директор школы
Калмыкова
И.П. Калмыкова

Повар

Сидорова

Л.В. Сидорова

МЕНЮ ОБЕД

« 18 » сентябрь 20__ г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|--------------------|---------------|------|----------------|--------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 110 | Шура кабачк | | | 100 | 14-12 |
| 2 88 | Шуи со сметан | | | 250/5 | 6-16 |
| 3 291 | Флов с кур | | | 250 | 67-88 |
| 4 389 | Сок | | | 200 | 11-90 |
| 5 110 | Хлеб | | | 100 | 7-60 |
| 6 | | | | | |
| ИТОГО: | | | | | 107-16 |

Утверждаю
Директор школы
Калмыкова
И.П. Калмыкова

Повар

Сидорова

Л.В. Сидорова

МЕНЮ ЗАВТРАК

« 19 » Сентябрь 20 14 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|-------|----------------|-------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 15 | Зарезанка 4впр. | 150/20 | 51,5 | 120/20 | 61-22 |
| 2 348 | Чай с молоком | 215 | 6-15 | 215 | 6-43 |
| 3 110 | Мед | 50 | 3-80 | 50 | 3-80 |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| ИТОГО: | | | 61-45 | | 71-45 |

Утверждаю
Директор школы
Н.П. Калмыкова

Повар
Л.В. Сидорова



МЕНЮ ОБЕД

« 19 » Сентябрь 20 14 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|------|----------------|--------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 | маринад овощи | | | 100 | 7-77. |
| 2 | Суп картофель | | | 35/250 | 34-99 |
| 3 139 | Тертая капуста | | | 100 | 13-66. |
| 4 143 | Рагу овощи | | | 180 | 15-64 |
| 5 249 | Компот | | | 200 | 3-86 |
| 6 110 | Мед | | | 100 | 7-60 |
| ИТОГО: | | | | 243 | 23-64 |

Утверждаю
Директор школы
Н.П. Калмыкова

Повар
Л.В. Сидорова



МЕНЮ ЗАВТРАК

« 20 » сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|-------|----------------|-------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 268 | Комлета гов | 100/10 | 33-80 | 100/10 | 34-71 |
| 2 143 | Рану овощное | 150 | 7-72 | 180 | 15-64 |
| 3 289 | Сок | 200 | 12-53 | 200 | 11-90 |
| 4 170 | печенье | 30 | 3-60 | 45 | 5-40 |
| 5 170 | Желе | 50 | 3-80 | 50 | 3-80 |
| ИТОГО: | | | 61-45 | | 71-45 |

Утверждаю
Директор школы

Н.П. Калмыкова

Повар

Вигл

Л.В. Сидорова

МЕНЮ ОБЕД

« 20 » сентябрь 2024 г.

| № п/п | Наименование блюда | с 6 до 10 лет | | с 11 до 18 лет | |
|---------------|-----------------------|---------------|------|----------------|-------|
| | | выход гр. | цена | выход гр. | цена |
| 1 3 | Бутерброд с маслом | | | 50/10/20 | 19-00 |
| 2 102 | Суп гороховый | | | 250 | 4-13 |
| 3 288 | Куры отб с мяс | | | 120/5 | 30-82 |
| 4 309 | Макаронны отб | | | 180 | 6-11 |
| 5 283 | Кисель | | | 200 | 4-53 |
| 6 170 | Желе | | | 100 | 7-60 |
| ИТОГО: | | | | 211 | 34-97 |

Утверждаю
Директор школы

Н.П. Калмыкова

Повар

Вигл

Л.В. Сидорова