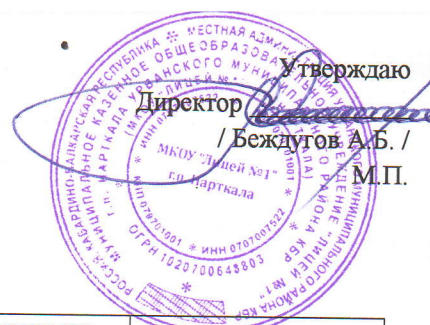


I сел. - 278
II сел. - 154
ОВЗ -



МЕНЮ №6

на «02» 09 2023г.

№ 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.		Компот из свежих продуктов	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Бананы	100	
8.				
9.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	200	
10.		Птица тушенная в сметанном соусе	90	
11.		Салат из моркови с маслом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из яблок	200	
15.		Каша пшеничная	150	
3-15		БАНАНЫ	100	
		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.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы	160	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	250	
9.		Птица тушенная в сметанном соусе	100	
10.		Салат из моркови с маслом	100	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		Компот из свежих плодов	200	
14.		Каша пшеничная	180	
15.				
		ИТОГО на 1 учащегося		

Повар Агнокова М.Х. / Агнокова М.Х./

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

Ответственный за организацию питания Балкизова О.М. / Балкизова О.М. /

Т.с.с. -
П.с.с. -
ОВЗ -



МЕНЮ №7

на « 4 » 09. 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 _____ / Балкизова О.М./

I см. -
II см. -
ОВЗ

МЕНЮ №8

на « 5 » 09. 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.		Сыр порциями	12
9.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200
10.		Котлеты рубленые из говядины	90/50
11.		Макароны отварные	150
12.		Салат из свеклы отварной с маслом	60
13.		Хлеб пшеничный	30
14.		Хлеб ржаной	30
15.		чай	200
16.		Сок фруктовый	200
ИТОГО на 1 учащегося			

ОВЗ-17

№ 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.	обед		
8.		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			

мажорб.-14

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

Ответственный за организацию питания _____ / Балкизова О.М. /

Там. -
Пам. -
ОВЗ -



МЕНЮ №9

на « 6 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	100	
2.		Пюре картофельное	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Яблоки свежие	100	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200	
9.		Птица тушеная в соусе с овощами	200	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих яблок	200	
13.		Салат из моркови с маслом	60	
14.		Шоколад «Аленка»	15	
15.				
16.				
3-16 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	100	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
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. / Агнокова М.Х./

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

Ответственный за организацию питания Балкизова О.М. / Балкизова О.М. /



МЕНЮ №10

на « 7 » 09. 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	100	
2.		Каша тиенная вязкая	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Кофейный напиток с молоком	200	
5.		Хлеб тиеничный	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 тиеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай с лимоном	200	
15.		Банан	100	
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	100	
2.		Каша тиенная вязкая	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
		Хлеб тиеничный	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 тиеничный	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 _____ / Балкизова О.М. /



МЕНЮ №11

на « 9 » 09 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	
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.		Сок фруктовый		
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Шницель рыбный	100/50	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок	200	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9		Котлета куриная	100/50	
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./

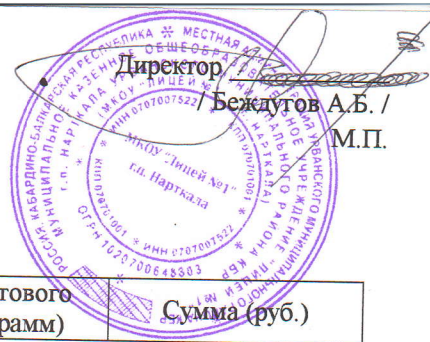
Ответственный за организацию питания _____ / Балкизова О.М./

МЕНЮ №12

на « 9 »

09

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.		Сыр	12	
7.		Сок фруктовый	.	
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.		Компот из свежих яблок	200	
3.		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.				
6.	обед			
7.				
8.		Суп картофельный с фасолью	250	
9.		Гуляш из отварной говядины	100	
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 _____ / Балкизова О.М. /