



МЕНЮ №1

на «11» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Мясо тушенное	100	
2.		Макароны отварные	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Сок фруктовый	200	
6.		Хлеб пшеничный	30	
7.		Хлеб ржаной	30	
8.	обед	Суп гороховый	200	
9.		Котлеты куриные	90/50	
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 тушенное	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый (в индивидуальной упаковке)	200	
7.				
8.	обед	Суп гороховый	250	
9.		Котлеты куриные 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 _____ /Балкизова О.М./



МЕНЮ №2

на « 12 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Биточки рубленые из птицы	90	
2.		Каша рисовая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	160	
7.		Салат из капусты и моркови	60	
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9.		Тефтели мясные	90/50	
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.		Банан	100	
ИТОГО на 1 учащегося				

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Биточки рубленые из птицы	100	
2.		Каша рисовая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9.		Тефтели мясные	100/50	
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 _____ / Балкизова О.М. /



МЕНЮ №3

на «13» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты мясные	90	
2.		Каша гречневая	150	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/20	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Чай с лимоном	200	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200	
9.		Бефстроганов из говядины	90/50	
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.		Плитка Аленка		
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Котлеты мясные	100/50	
2.		Каша гречневая	180	
3.		яблоко	100	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Чай	200	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9.		Бефстроганов из говядины	100	
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 _____ / Балкизова О.М./



МЕНЮ №4

на «14» 09 2023г.

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

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы	100	
2.		Картофель и овощи тушенные	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп с макаронами	250	
9		Котлеты рыбные любительские с соусом	100/50	
10.		Каша гречневая рассыпчатая	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 _____ / Балкизова О.М. /



МЕНЮ №5

на « 15 »

09

2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	100	
2.		Каша пшеничная вязкая	150	
3.		Чай с лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сыр порциями	12	
7.		Яблоки	100	
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
9		Плов из отварной говядины	150	
10.		Салат из свеклы отварной	60	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		чай	200	
14.		Сок фруктовый	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	100	
2.		Каша пшеничная вязкая	180	
3.		чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		яблоко	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 _____ / Балкизова О.М. /



МЕНЮ №6

на «16» 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.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	200	
9.		Птица тушенная в сметанном соусе	90	
10.		Салат из моркови с маслом	60	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		Компот из яблок	200	
14.		Каша пшеничная	150	
15.		Банан	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./

Медсестра _____ / Ивазова М.В./

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