

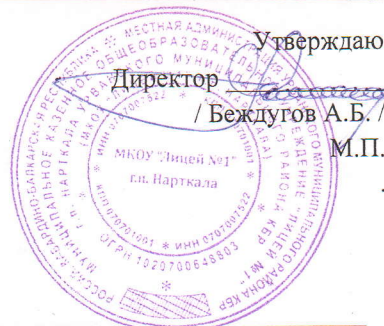
I ссн. - 515

II ссн. - 126

634+4

МЕНЮ №9

на «02» сентября 2022г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты рубленные из птицы	90	
2.		Каша перловая рассыпчатая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Помидоры соленые	60	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Яблоки свежие	100	
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 плодов	200	
13.				
14.				
15.				
16.				
14		ИТОГО на 1 учащегося		

233-17

машинист-61

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
08-61 5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки свежие	100	
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.				
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 Панаиоти Э.В. / Панаиоти Э.В. /

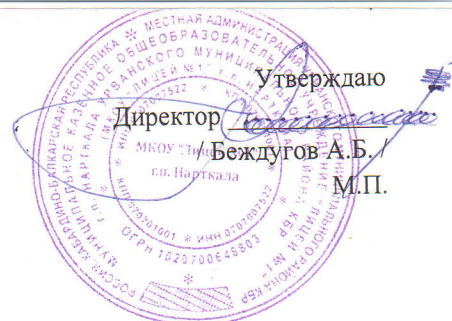
Исч. - 346

Псч. - 120

463 + 3

МЕНЮ №6

на «03» 09 2022г.



№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы			
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	50/50
2.		Каша пшенная вязкая	150
3.		Огурцы соленные	60
4.		Компот из свежих яблок	200
5.		Хлеб пшеничный	30
6.		Хлеб ржаной	30
7.		Банан	100
8.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	200
9.		Птица тушеная в сметанном соусе	50/50
10.		Каша пшенная вязкая	150
11.		Салат из морковки с маслом	60
12.		Хлеб пшеничный	30
13.		Хлеб ржаной	30
14.		чай	200
15.			

ИТОГО на 1 учащегося

78		ИТОГО на 1 учащегося		
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
008. - 62 5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	
2.		Каша пшенная вязкая	180	
3.		Компот из свежих яблок		
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Банан	100	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский со сметаной	250	
9		Птица тушеная в сметанном соусе	50/50	
10.		Каша пшенная вязкая	180	
11.		Салат из морковки с маслом	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар Агнокова М.Х. / Агнокова М.Х./

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

Ответственный за организацию питания Панаиоти Э.В. / Панаиоти Э.В./

Исч. - 518 ✓
 Псч. 128 ✓
 003-4



МЕНЮ №7

на «05» 09 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты рубленные из птицы	90	
2.		Каша рисовая	150	
3.		Салат из морковки с маслом	60	
4.		чай	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.		Макароны отварные с маслом	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
15		ИТОГО на 1 учащегося		

003-16

машоб. 61

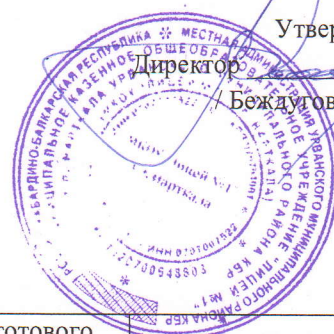
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Котлеты рубленные из птицы	100	
2.		Каша рисовая	180	
3.		чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки	100	
7.				
8.	обед	Суп картофельный с крупой	250	
9.		Тефтели мясные	100	
10.		Макароны отварные	180	
11.		Салат из белокочанной капусты	100	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар Агнокова М.Х. / Агнокова М.Х./
 Медсестра Ивазова М.В. / Ивазова М.В./
 Ответственный за организацию питания Панаиоти Э.В. / Панаиоти Э.В. /

Тсм - 524 ✓
 Тсм - 128 ✓

МЕНЮ №8

на «06» 09 2022г.



Утверждаю

Директор

Бежаугов А.Б. /

М.П.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы			
1.	завтрак	Тефтели мясные	90/50
2.		Каша гречневая рассыпчатая с соусом	150/50
3.		сырники	60
4.		Чай	200
5.		Хлеб пшеничный	30
6.		Хлеб ржаной	30
7.		Сок фруктовый	200
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200
9.		Котлеты рубленые из говядины	90
10.		Каша перловая рассыпчатая	150
11.		Салат из свеклы отварной с изюмом	60
12.		Хлеб пшеничный	30
13.		Хлеб ржаной	30
14.		чай	200
15.			

ИТОГО на 1 учащегося

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
дооб.-61				
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Тефтели мясные	100/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая с соусом	180	
3.		сырники	50	
4.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Сок фруктовый	200	
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250	
9		Котлеты рубленные из говядины	100	
10.		Каша перловая рассыпчатая	180	
11.		Салат из свеклы отварной 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 _____ /Панайоти Э.В./

Д сел - 519 ✓
 Д сел - 124 ✓



МЕНЮ №9

на «07» 09 2022г.

4-033

033-15

дети 003-61

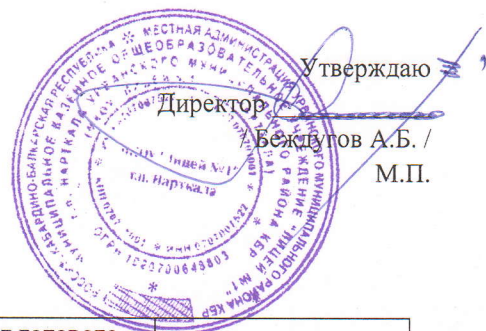
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Помидоры соленые	60	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Яблоки свежие	100	
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200	
9.		Птица тушеная в соусе с овощами	200	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих плодов	200	
13.				
14.				
15.				
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	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки свежие	100	
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.				
14.				
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х./
 Медсестра _____ / Ивазова М.В./
 Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./

Исч - 454 ✓
Исч - 119 ✓

МЕНЮ №10

на «08» 09 2022г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Картофель отварной	150	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Банан	100	
7.				
8.	обед	Суп гороховый	200	
9.		Котлеты рыбные любительские	90	
10.		Пюре картофельное	150	
11.		Салат из белокочанной капусты	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

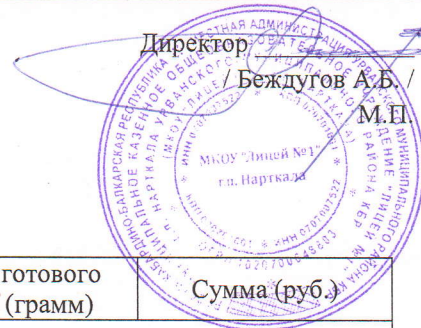
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Картофель отварной	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Банан	100	
6.				
7.				
8.	обед	Суп гороховый	200	
9.		Котлеты рыбные любительские	100	
10.		Пюре картофельное	200	
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 _____ / Панаиоти Э.В./

Исц. - 315 ✓
 Псц. - 116 ✓

МЕНЮ №12

на «10» 09 2021г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица тушенная с овощами	60/170	
2.		Салат из капусты и моркови	60	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый	200	
7.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
9		Гуляш из отварной говядины	50/50	
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.)
3-15 5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Птица тушенная с овощами	60/170	
2.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	250*	
9		Гуляш из отварной говядины	50/50	
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 _____ / Ивасова М.В./

Ответственный за организацию питания _____ / Панаиоти Э.В./