

I см - 512
II см - 133

МЕНЮ №1

на «26» 09 2022г.



0БЗ-4

0БЗ-18

нач.об.-65

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Мясо тушенное	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	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.		Тефтели мясные с соусом	90	
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	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	180	
3.				
4.		Чай	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Сок фруктовый (в индивидуальной упаковке)	200	
8.	обед	Суп гороховый	250	
9.		Тефтели мясные 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

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

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

IT cell - 129



На «27» 09 2022г.

наклад. - 64

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

Исц - 505
Исц - 128



МЕНЮ №3

на «28» 09 2022г.

093-5

093-14

093-65

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы с соусом	90/50	
2.		Пюре картофельное	150	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
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	50/50	
10.		Каша пшениная вязкая	150	
11.		Салат из моркови с маслом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
16.				
-14 ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
00.-65 5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы с соусом	100/50	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Сырники с сгущенным молоком	50/10	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Чай	200	
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9		Бефстроганов из говядины	50/50	
10.		Каша пшениная 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 _____ / Панаиоти Э.В. /

I см - 506
II см - 133



МЕНЮ №4

на «29» 09 2022г.

ОВЗ-5

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы			
1.	завтрак	Биточки рубленые из птицы	90
2.		Картофель и овощи тушеные	150
3.		Кофейный напиток с молоком	200
4.		Хлеб пшеничный	30
5.		Хлеб ржаной	30
6.			
7.			
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	200
9.		Котлеты рыбные любительские	90
10.		Каша гречневая рассыпчатая	150
11.		Салат из белокочанной капусты	60
12.		Хлеб пшеничный	30
13.		Хлеб ржаной	30
14.		чай	200
15.			

ОВЗ-14

ИТОГО на 1 учащегося

малод., - 65

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1000,-65				
5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Биточки рубленные из птицы	100	
2.		Картофель и овощи тушеные	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250	
9		Котлеты рыбные любительские	100	
10.		Каша гречневая рассыпчатая с соусом	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./

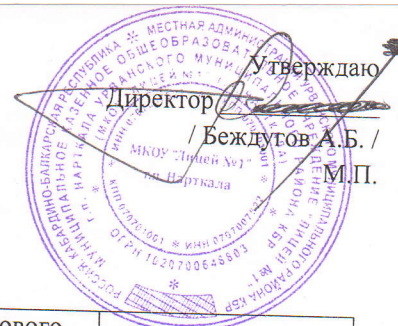
Медсестра _____ / Ивазова М.В./

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

Ис - 503
Пс - 126

МЕНЮ №5

на « 30 » 09 2022г.



ОВЗ-5

ОВЗ-14

малолет. - 65

№ 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.		Чай с лимоном	200	
5.		Хлеб пшеничный	30	
6.		Хлеб ржаной	30	
7.		Яблоки свежие	100	
8.		Сыр российский	12	
9.	обед	Суп картофельный с фасолью	200	
10.		Плов из отварной говядины	150	
11.		Салат из свеклы отварной	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	Рыба тушенная с овощами	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Яблоки свежие	100	
7.	обед			
8.		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 _____ / Панаиоти Э.В. /

Исч. - 358 333 /

Исч. - 115

МЕНЮ №6

на « 1 » 10 2022г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	
2.		Каша пшеничная вязкая	150	
3.		Салат из капусты с морковью	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 пшеничная вязкая	150	
11.		Салат из морковки с маслом	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	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	
2.		Каша пшеничная вязкая	180	
3.		Компот из свежих яблок	200	
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 пшеничная вязкая	180	
11.		Салат из морковки с маслом	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./

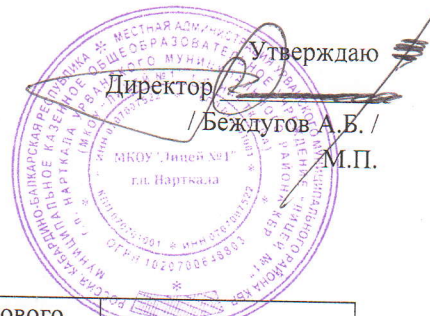
Ответственный за организацию питания _____ /Панаиоти Э.В./

Исц. - 504

II сц. - 129

МЕНЮ №7

на « 3 » 10 2022г.



№ 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.				
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.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
16 ИТОГО на 1 учащегося				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
об-52 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.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

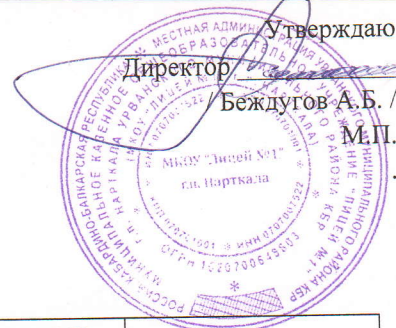
Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

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

Т.с.м. - 480 484
 Т.с.м. 115 116
 здесь без учета ОБЗ
 г.п. 484
 116

МЕНЮ №8

на « 4. » 10. 2022г.



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

033-15
школа - 50

ИТОГО на 1 учащегося			
№ 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.			
8.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250
9.		Котлеты рубленые из говядины	100
10.		Каша перловая рассыпчатая	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			

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивасова М.В. /

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

Тсм - 483
Псм - 114



МЕНЮ №9

на « 5 » 10. 2022г.

063-5

063-16

нашоб.-52

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляши из отварной говядины	50/50	
2.		Каша перловая рассыпчатая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Сыр российский	12	
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	60/140	
10.		Хлеб пшеничный	30	
11.		Хлеб ржаной	30	
12.		Компот из свежих яблок	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	Гуляши 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. /

I сем. - 493

II сем. - 124

МЕНЮ №10

на « 6 » 10 2022г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшениная вязкая	150	
3.		Салат из свеклы с изюмом	60	
4.		Кофейный напиток с молоком	200	
5.		Хлеб пшеничный	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 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.)
обед. -52 5-11 классы (Льготные категории)				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшениная вязкая	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
		Хлеб пшеничный	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 пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Агнокова М.Х. /

Медсестра _____ / Ивазова М.В. /

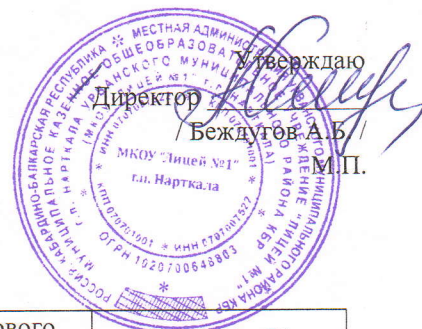
Ответственный за организацию питания _____ / Панаиоти Э.В. /

Исх. - 492

Писм. - 129

МЕНЮ №11

на « 8 » 10 2022г.



№ 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.		Шоколад Аленка	15	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9.		Котлета куриная	90	
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.				
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	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Шоколад Аленка	15	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9.		Котлета куриная	100	
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. /

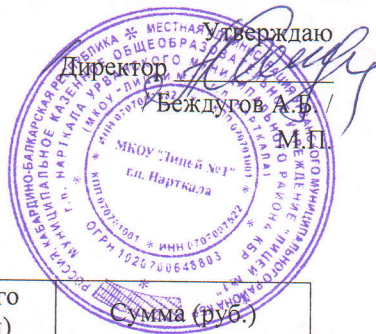
Ответственный за организацию питания _____ / Панаиоти Э.В. /

Иссл. - 323

Иссл. - 119

МЕНЮ №12

на « 8 » 10 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.)
000.-51				
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 _____ / Ивазова М.В. /

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