

I cell. - 475

II cell. - 132



МЕНЮ №1

на «24» 10 2022г.

0ВЗ-6

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>			
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
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.			

0ВЗ-16

ИТОГО на 1 учащегося

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
-------	--------------------	------------------------------	--------------

мачаб.-54

5-11 классы (Льготные категории)

1.	завтрак	Мясо тушенное	50/50
2.		Каша перловая рассыпчатая	180
3.		Чай	200
4.		Хлеб пшеничный	30
5.		Хлеб ржаной	30
6.		Сок фруктовый ( в индивидуальной упаковке)	200
7.		обед	Суп гороховый
8.	Тефтели мясные с соусом		100/50
9.	Пюре картофельное		180
10.	Салат из белокочанной капусты		100
11.	Хлеб пшеничный		30
12.	Хлеб ржаной		30
13.	чай		200
14.			
15.			

ИТОГО на 1 учащегося

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

I ссн. - 486  
II ссн. - 131



МЕНЮ №2

на «25» 10 2022г.

ОВЗ-4

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
1.	завтрак	Котлеты мясные	90	
2.		Каши рисовая	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	200	
9.		Котлеты куриные	90	
10.		Макаронные 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.				


ОВЗ-16

**ИТОГО на 1 учащегося**

малоб.-54

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
1.	завтрак	Котлеты мясные	100	
2.		Каши рисовая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9.		Котлеты куриные	100	
10.		Макаронные 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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

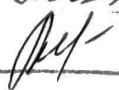
Повар

 / Агнокова М.Х./

Медсестра

 / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания

 / Панайоти Э.В./

I сесс. - 490

II сесс. - 126



МЕНЮ №3

на «26» 10 2022г.

ОВЗ -5

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>			
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 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.			
16.			

ОВЗ -16

ИТОГО на 1 учащегося

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
-------	--------------------	------------------------------	--------------

малоб. -54

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 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 \_\_\_\_\_ / Панаюти Э.В. /

I сел. - 473

II сел. - 125



МЕНЮ №4

на «27» 10 2022г.

0B3-5

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>			
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.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

0B3-16

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>			
1.	завтрак	Биточки рубленые 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.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

шашлык, - 59

Повар \_\_\_\_\_ *Агнокова М.Х.*

Медсестра \_\_\_\_\_ *Ивазова М.В.*

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ *Панаиоти Э.В.*



**МЕНЮ №7**

на « 4 » 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>			
1.	завтрак	Котлеты рубленые 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.		Макаронные 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.			

**ИТОГО на 1 учащегося**

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>			
1.	завтрак	Котлеты рубленые 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.		Макаронные 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 \_\_\_\_\_ *М.Х.* / Агнокова М.Х./

Медсестра \_\_\_\_\_ *М.В.* / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ *Э.В.* / Панаюти Э.В./



МЕНЮ №8

на «08» 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
1.	завтрак	Тефтели мясные	90/50	
2.		Каши 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 рубленые из говядины	90	
10.		Каши перловая рассыпчатая	150	
11.		Салат из свеклы отварной с маслом	60	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		чай	200	
15.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
1.	завтрак	Тефтели мясные	100/50	
2.		Каши гречневая рассыпчатая с соусом	180	
3.		Чай	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый	200	
7.	обед	Суп картофельный с вермишелью	250	
8.		Котлеты рубленые из говядины	100	
9.		Каши перловая рассыпчатая	180	
10.		Салат из свеклы отварной с маслом	100	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		чай	200	
14.				
15.				
16.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

Повар \_\_\_\_\_

*М.Х. Агнокова* / Агнокова М.Х./

Медсестра \_\_\_\_\_

*М.В. Ивазова* / Ивазова М.В./

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_

*Э.В. Панаиоти* / Панаиоти Э.В./





МЕНЮ №9

на « 9 » 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

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



МЕНЮ №10

на «10» 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшеничная 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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				
№ п п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	50/50	
2.		Каша пшеничная вязкая	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Банан	100	
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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

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





**МЕНЮ №11**

на « 11 » 11 2022г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				
№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
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.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

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



МЕНЮ №12

на «12» 11 2021г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
<b>1-4 классы</b>				
1.	завтрак	Птица тушеная 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.	обед	Сырники с сгущенным молоком	50/10	
8.		Суп картофельный с фасолью	200	
9.		Гуляши из отварной говядины	50/50	
10.		Макаронные 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.)
<b>5-11 классы (Льготные категории)</b>				
1.	завтрак	Птица тушеная 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.		Гуляши из отварной говядины	50/50	
10.		Макаронные 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 \_\_\_\_\_ / Шанаюти Э.В. /