



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 1 »

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Котлеты куриные с гречкой.</b>	гр	80		
Мясо кур	кг	0.09	193-76	17-44
лук		0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0,02
<b>Каша гречневая</b>	гр	150		
гречка	кг	0.069	44-00	3-04
Масло сливочное	кг	0.01	477-86	4-78
<b>Компот из яблок</b>		200		
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\27-08	1-37/2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>34-51</b>

Повар: *БВ*  
Дежурный учитель:

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 2 »

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Плов из курицы</b>	гр	50\150		
Рис	Кг	0.05	47-00	2-35
Мясо кур	кг	0.05	193-76	9-69
Масло растительное	кг	0.01	57-38	0-57
Морковь	кг	0.015		б/ц
лук		0,015	16-00	0-24
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Какао с молоком</b>		200		
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\27-08	1-37/2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>25-13</b>

Повар: *БВ*  
Дежурный учитель:

О.В.Борисова

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

«Печиницкая школа»  
 ОГРН 1021606750025  
 ИНН 1615003706

Меню на « 3 » 10 2018 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Щи из св.капусты и говядины</b>				
говядина	кг	0.025	312-00	7-80
картофель	кг	0.045	13-43	0-60
Капуста		0,040	19-50	0-78
морковь		0,025		б/ц
лук		0,025	16-00	0-40
Масло растит	кг	0.015	57-38	0-86
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Кофейный напиток с молоком</b>				
Кофейный напиток		0,003	236-25	0-71
молоко		0,090	41-88	3-80
Сахарный песок	кг	0.009	29-70	0-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>18-87</b>

Повар: *Биз* О.В.Борисова  
 Дежурный учитель: *О*

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

«Печиницкая школа»  
 ОГРН 1021606750025  
 ИНН 1615003706

Меню на « 5 » 10 2018 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из св. капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Борщ с мясом</b>				
говядина	гр	200\25		
говядина	кг	0.031	312-00	9-67
Картофель	кг	0.025	13-43	0-34
Капуста	кг	0.025	19-50	0-49
морковь		0,010		б/ц
лук		0,009	16-00	0-14
Масло растит	кг	0.003	57-38	0-17
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>21-44</b>

Повар: *Биз* О.В.Борисова  
 Дежурный учитель: *О*





Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 6 » 10

20.10.20

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Запеканка картофельная с мясом</b>				
Картофель	кг	0.110	13-43	1-48
Говядина	кг	0.107	312-00	33-38
лук		0,010	16-00	0-16
Масло растит.	Кг	0.01	57-38	0-57
соль		0,004	10-00	0,04
<b>Чай</b>		200		
чай		0,002	200-00	0-40
Сахарный песок	кг	0.015	29-70	0-45
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>40-20</b>

Повар: *БВ*  
 Дежурный учитель: *СВ*

О.В.Борисова



Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 7 »

20.10.20

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Рагу с курицей</b>				
Мясо кур (филе)	кг	0.07	193-76	13-56
картофель		0,095	13-43	1-28
Капуста		0,055	19-50	1-07
морковь		0,044		б/ц
лук	кг	0,025	16-00	0-40
Масло растит	кг	0.01	56-99	0-57
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Какао с молоком</b>		200		
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб сельский\	шт\гр	20\20	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>29,07</b>

Повар: *БВ*  
 Дежурный учитель: *СВ*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 8 »

10

2016г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				
ОБЕД				
<b>Салат из св.капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Курица запеченая</b>	гр	120		
Мясо кур	кг	0.150	129-00	19-35
<b>Пюре картофельное</b>				
картофель		0,230	13-43	3-09
молоко		0,025	41-88	1-08
Масло слив.		0,007	477-86	3-35
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Кофейный напиток с молоком</b>		200		
Кофейный напиток		0,003	236-25	0-71
молоко		0,090	41-88	3-80
Сахарный песок	кг	0.009	29-70	0-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>36-92</b>

Повар: *Б.И.У.*  
Дежурный учитель: *С.И.У.*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 9 »

10

2016г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Рыба тушеная</b>	гр	80		
минтай	кг	0.064	97-00	6-21
Лук	кг	0.010	16-00	0-16
морковь		0,023		б/ц
Масло растит.	Кг	0.005	57-38	0-29
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Рис отварной</b>	кг	150		
рис		0,054	47-00	2-54
соль		0,001	10-00	0-01
Масло слив.		0,008	477-86	3-82
<b>Чай</b>		200		
чай		0,002	200-00	0-40
Сахарный песок	кг	0.015	29-70	0-45
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>17-16</b>

Повар: *Б.И.У.*  
Дежурный учитель: *С.И.У.*

О.В.Борисова





Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 10 » 10

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
Груша	кг	0,1	101-66	10-17
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>30-92</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Пюре картофельное</b>				
картофель		0,230	13-43	3-09
молоко		0,025	41-88	1-08
Масло слив.		0,007	477-86	3-35
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Сосиска отварная</b>		80	178	14-24
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>30-77</b>

Повар: *БМ*  
Дежурный учитель: *БМ*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 12 » 12

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из св.капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Рис отварной</b>	кг	150		
рис		0,054	47-00	2-54
Масло слив.		0,008	477-86	3-82
<b>Гуляш из курицы</b>				
Мясо кур (филе)	кг	0.072	193-76	13-95
лук		0,012	16-00	0-19
соль		0,002	10-00	0,02
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Какао с молоком</b>				
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб сельский\	шт\гр	20\20	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>34-54</b>

Повар: *БМ*

О.В.Борисова

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

10.10.2010 г.

Меню на « 13 » 10

ЗАВТРАК				
Груша	кг	0,1	101-66	10-17
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>10-17</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-30
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Бифштекс рубл.</b>	гр	80		
говядина	кг	0,100	312-00	31,20
лук	кг	0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0-02
<b>Каша гречневая</b>	гр	150		
гречка	кг	0.069	59-00	4-07
Масло слив.	кг	0.007	477-86	3-35
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.020	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\ пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>48,23</b>

Повар: *БСУ*  
 Дежурный учитель:

*О.В.Борисова*  
 О.В.Борисова

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

10.10.2010 г.

Меню на « 14 » 10

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из белокочанной капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-22
сахар		0,002	29-70	0,06
<b>Котлеты</b>	гр	80		
говядина	кг	0.100	312-00	31-20
лук	кг	0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0-02
<b>Макаронные отварные</b>		150		
Макаронные изд.	кг	0.053	28-00	1-48
Масло слив.	кг	0.010	477-86	4-78
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\ пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>48-32</b>

Повар: *БСУ*  
 Дежурный учитель:

*О.В.Борисова*  
 О.В.Борисова





Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 15 » 10

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Котлеты куриные с гречкой.</b>	гр	80		
Мясо кур	кг	0.09	193-76	17-44
лук		0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0,02
<b>Каша гречневая</b>	гр	150		
гречка	кг	0.069	44-00	3-04
Масло сливочное	кг	0.01	477-86	4-78
<b>Компот из яблок</b>		200		
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>34-51</b>

Повар: *БНУ*  
 Дежурный учитель:

О.В.Борисова



Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 16 » 10

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Плов из курицы</b>	гр	50\150		
Рис	Кг	0.05	47-00	2-35
Мясо кур	кг	0.05	193-76	9-69
Масло растительное	кг	0.01	57-38	0-57
Морковь	кг	0.015		б/ц
лук		0,015	16-00	0-24
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Какао с молоком</b>		200		
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>25-13</b>

Повар: *БНУ*  
 Дежурный учитель:

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 17 »

2020 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Щи из св.капусты и говядины</b>				
говядина	кг	0.025	312-00	7-80
картофель	кг	0.045	13-43	0-60
Капуста		0,040	19-50	0-78
морковь		0,025		б/ц
лук		0,025	16-00	0-40
Масло растит	кг	0.015	57-38	0-86
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Кофейный напиток с молоком</b>		200		
Кофейный напиток		0,003	236-25	0-71
молоко		0,090	41-88	3-80
Сахарный песок	кг	0.009	29-70	0-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>18-87</b>

Повар: *БС*  
Дежурный учитель: *СН*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 19 »

2020 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из св. капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Борщ с мясом</b>		гр	200\25	
говядина	кг	0.031	312-00	9-67
Картофель	кг	0.025	13-43	0-34
Капуста	кг	0.025	19-50	0-49
морковь		0,010		б/ц
лук		0,009	16-00	0-14
Масло растит	кг	0.003	57-38	0-17
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Компот из яблок</b>		200		
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>21-44</b>

Повар: *БС*  
Дежурный учитель: *СН*

О.В.Борисова





Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 20 » 10

20.10.18 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Запеканка картофельная с мясом</b>				
Картофель	кг	0.110	13-43	1-48
Говядина	кг	0.107	312-00	33-38
лук		0,010	16-00	0-16
Масло растит.	Кг	0.01	57-38	0-57
соль		0,004	10-00	0,04
<b>Чай</b>		200		
чай		0,002	200-00	0-40
Сахарный песок	кг	0.015	29-70	0-45
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>40-20</b>

Повар:

Дежурный учитель:

*БНУ*

*АН*

О.В.Борисова



Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 21 » 10

20.10.18 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Рагу с курицей</b>				
Мясо кур (филе)	кг	0.07	193-76	13-56
картофель		0,095	13-43	1-28
Капуста		0,055	19-50	1-07
морковь		0,044		б/ц
лук	кг	0,025	16-00	0-40
Масло растит	кг	0.01	56-99	0-57
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Какао с молоком</b>		200		
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\20	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>29,07</b>

Повар:

Дежурный учитель:

*БНУ*

*АН*

О.В.Борисова

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 22 » 10

2010 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				
ОБЕД				
<b>Салат из св.капусты</b>				
		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Курица запеченая</b>	гр	120		
<b>Мясо кур</b>	кг	0.150	129-00	19-35
<b>Пюре картофельное</b>				
картофель		0,230	13-43	3-09
молоко		0,025	41-88	1-08
Масло слив.		0,007	477-86	3-35
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Кофейный напиток с молоком</b>				
Кофейный напиток		200		
Кофейный напиток		0,003	236-25	0-71
молоко		0,090	41-88	3-80
Сахарный песок	кг	0.009	29-70	0-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>36-92</b>

Повар: *БС*  
 Дежурный учитель: *БС*

О.В.Борисова

Утверждаю  
 Директор школы  
 Е.В.Абызов

Меню на « 23 »

2010 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				
<b>ОБЕД</b>				
<b>Салат из моркови</b>				
		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Рыба тушеная</b>				
	гр	80		
минтай	кг	0.064	97-00	6-21
Лук	кг	0.010	16-00	0-16
морковь		0,023		б/ц
Масло растит.	Кг	0.005	57-38	0-29
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Рис отварной</b>				
	кг	150		
рис		0,054	47-00	2-54
соль		0,001	10-00	0-01
Масло слив.		0,008	477-86	3-82
<b>Чай</b>				
		200		
чай		0,002	200-00	0-40
Сахарный песок	кг	0.015	29-70	0-45
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>17-16</b>

Повар: *БС*  
 Дежурный учитель: *БС*

О.В.Борисова





Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 24 » 10 2010 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
Груша	кг	0,1	101-66	10-17
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>30-92</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Пюре картофельное</b>				
картофель		0,230	13-43	3-09
молоко		0,025	41-88	1-08
Масло слив.		0,007	477-86	3-35
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Сосиска отварная</b>		80	178	14-24
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\	шт\гр	20\30	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>30-77</b>

Повар: *БМ*  
Дежурный учитель:

О.В.Борисова

*А*



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 26 » 10 2010 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
яблоко	кг	0,100	63-60	6-36
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>27-11</b>
ОБЕД				
<b>Салат из св.капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-23
сахар		0,002	29-70	0-06
<b>Рис отварной</b>	кг	150		
рис		0,054	47-00	2-54
Масло слив.		0,008	477-86	3-82
<b>Гуляш из курицы</b>				
Мясо кур (филе)	кг	0.072	193-76	13-95
лук		0,012	16-00	0-19
соль		0,002	10-00	0,02
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Какао с молоком</b>				
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб сельский\	шт\гр	20\20	27-40\	1-37/
пшеничный			27-08	2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>34-54</b>

Повар: *БМ*  
Дежурный учитель: *А*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 17 » 2020 г.

ЗАВТРАК				
Груша	кг	0,1	101-66	10-17
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>10-17</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-30
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Бифштекс рубл.</b>	гр	80		
говядина	кг	0,100	312-00	31,20
лук	кг	0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0-02
<b>Каша гречневая</b>	гр	150		
гречка	кг	0.069	59-00	4-07
Масло слив.	кг	0.007	477-86	3-35
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.020	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>48,23</b>

Повар: *Б.С.*  
Дежурный учитель: *Ю.*

О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 18 » 2020 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из белокочанной капусты</b>		60		
Капуста		0,08	19,5	1-56
Морковь		0,01		б/ц
Масло раст.		0,004	57-38	0-22
сахар		0,002	29-70	0,06
<b>Котлеты</b>	гр	80		
говядина	кг	0.100	312-00	31-20
лук	кг	0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0-02
<b>Макаронны отварные</b>		150		
Макаронные изд.	кг	0.053	28-00	1-48
Масло слив.	кг	0.010	477-86	4-78
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>48-32</b>

Повар: *Б.С.*  
Дежурный учитель: *Ю.*

О.В.Борисова





Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абизов

Меню на « 29 » 10 2020 г.

ЗЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из свеклы</b>		60		
свекла		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Котлеты куриные с гречкой.</b>	гр	80		
Мясо кур	кг	0.09	193-76	17-44
лук		0,015	16-00	0-24
соль	кг	0,002	10-00	0,02
<b>Каша гречневая</b>	гр	150		
гречка	кг	0.069	44-00	3-04
Масло сливочное	кг	0.01	477-86	4-78
<b>Компот из яблок</b>				
Сахарный песок	кг	0.016	29-70	0,59
яблоки	кг	0,075	63-60	4,77
Хлеб сельский\пшеничный	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>34-51</b>

Повар: *БС*  
Дежурный учитель: *ЖУ*  
О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абизов

Меню на « 30 » 10 2020 г.

ЗАВТРАК				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
ОБЕД				
<b>Салат из моркови</b>		60		
морковь	кг	60		б/ц
Сахарный песок	кг	0.01	29-70	0-03
Масло растит	кг	0.005	57-38	0-29
<b>Плов из курицы</b>	гр	50\150		
Рис	Кг	0.05	47-00	2-35
Мясо кур	кг	0.05	193-76	9-69
Масло растительное	кг	0.01	57-38	0-57
Морковь	кг	0.015		б/ц
лук		0,015	16-00	0-24
соль		0,002	10-00	0,02
<b>Какао с молоком</b>				
какао		0,003	40-00	0-12
молоко		0,123	41-88	5-15
Сахарный песок	кг	0.011	29-70	3-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>25-13</b>

Повар: *БС*  
Дежурный учитель: *ЖУ*  
О.В.Борисова



Утверждаю  
Директор школы  
Е.В.Абызов

Меню на « 31 » 2020 г.

<b>ЗАВТРАК</b>				
Йогурт.	Стак.	1	20-75	20-75
<b>ИТОГО завтрак:</b>				<b>20-75</b>
<b>ОБЕД</b>				
<b>Салат из свеклы</b>				
свекла		60		
		0,073		б/ц
Масло раст		0,004	57-38	0-23
<b>Щи из св.капусты и говядины</b>				
говядина	кг	0.025	312-00	7-80
картофель	кг	0.045	13-43	0-60
Капуста		0,040	19-50	0-78
морковь		0,025		б/ц
лук		0,025	16-00	0-40
Масло растит	кг	0.015	57-38	0-86
соль		0,002	10-00	0-02
<b>Кофейный напиток с молоком</b>				
Кофейный напиток		200		
		0,003	236-25	0-71
молоко		0,090	41-88	3-80
Сахарный песок	кг	0.009	29-70	0-27
Хлеб пшен\сельск	шт\гр	20\30	27-40\ 27-08	1-37/ 2-03
<b>ИТОГО обед:</b>				<b>18-87</b>

Повар:

*Б.В.*

О.В.Борисова

Дежурный учитель:

*Уд*