

Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»  
*Панфилова* О.Н. Панфилова



## Меню

на « 1 » 02 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет молочный	200	
2.	Омлет овощной	40	
3.	Яблоко свеж.	40	
4.	Чай с сахаром	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.			57 <sup>14</sup>
7.			

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп овощной	60	
2.	Суп овощной	250	
3.	Омлет овсян. в соусе	20/50	
4.	Пюре картофельное	100	
5.	Пюре картофельное с овощами	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	
7.	Хлеб французский	20	46 <sup>23</sup>

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп овощной	60	
2.	Суп овощной	250	
3.	Омлет овсян. в соусе	20/50	
4.	Пюре картофельное	100	
5.	Пюре картофельное с овощами	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	
7.	Хлеб французский	20	46 <sup>23</sup>

Повар Шингарева

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»  
 О.Н. Панфилова



## Меню

на « 2 » \_\_\_\_\_ 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет на сыр	106/10	
2.	Чай с сахаром	60	
3.	Чай с сахаром	800	
4.	Масло слив	10	
5.	Хлеб ржачный	30	
6.			60 руб
7.			

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофель туш.	60	
2.	Рисовый суп	250	
3.	Супчик из овощей	80/20	
4.	Сырники с сахаром	150	
5.	Масло слив. жир.	250	
6.	Хлеб ржачный	30	
7.	Хлеб ржачный	20	80 руб

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофель туш.	60	
2.	Рисовый суп	250	
3.	Супчик из овощей	80/20	
4.	Чай с сахаром	800	
5.	Хлеб ржачный	30	
6.	Хлеб ржачный	20	
7.			72 руб

Повар Смирнова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумская»

О.Н. Панфилова

## Меню

на « 8 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Машина фарш. ошпар.	200/10	
2.	Слив. отвар.	40	
3.	Сладкое слив.	40	
4.	Сыр. сыр.	15	
5.	Творог с смет.	200	
6.	Хлеб пшенич. ржан.	30	
7.	Сливочн. смет.	200	

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре с картоф.	250	
2.	Овощ. суп с ов.	80/90	
3.	Картофель. пюре	150	
4.	Творог в заш. сыр.	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	30	
7.			

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре с картоф.	250	
2.	Овощ. суп с ов.	80/90	
3.	Картофель. пюре	150	
4.	Творог с смет.	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	30	
7.			

Повар

*В.И. Митрофанов*

Медсестра

Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»  
 О.Н. Панфилова



## Меню

на « 9 » 02 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Супчик картофель	100/10	
2.	Сырники из свеклы	50	
3.	Магги картофель	10	
4.	Магги с макаронами	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Рапаны	200	
7.			50 руб

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп гороховый	250	
2.	Магги картофель	90/5	
3.	Рапаны картофельные	150	
4.	Сырники картофельные	800	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			53 руб

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп гороховый	250	
2.	Магги картофель	10	
3.	Рапаны картофельные	150	
4.	Магги с макаронами	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			40 руб

Повар Силиванова

Медсестра \_\_\_\_\_





Утверждаю:

Директор  
МОУ «СОШ № 13  
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова

# Меню

на « 11 » \_\_\_\_\_ 20 21 г.

## ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Вареники с картофелем	200/40	
2.	Салат с морковью	200	
3.	Васильевский	10	
4.	Хлеб пшени.	30	
5.			
6.			179 <sup>02</sup>
7.			

## ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофель отварен.	60	
2.	Мяс с картошкой	250	
3.	Суп с лапшой	80/180	
4.	Пюре из картофеля	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Хлеб ржаной.	20	
7.	Сырники с сахаром	200	68 <sup>01</sup>

## ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофель отварен.	60	
2.	Мяс с картошкой.	250	
3.	Суп с лапшой.	80/180	
4.	Пюре из картофеля	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Хлеб ржаной.	20	
7.			179 <sup>00</sup>

Повар Шиманова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:

Директор  
МОУ «СОШ № 13  
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова

## Меню

на « 12 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Вареники овсян. / сыр	150	
2.	Пирожки овсян.	80/5	
3.	Чай с сахар	200	
4.	Васило сыр	10	
5.	Хлеб ржени.	30	
6.			61,00
7.			

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Расстегаи	250	
2.	Щецы овсян.	80/20	
3.	Пирожок овсян.	100	
4.	Сырный зап. сыр	200	
5.	Хлеб ржени.	30	
6.	Хлеб ржени.	20	
7.			88,80

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Расстегаи.	250	
2.	Щецы и овсян	80/20	
3.	Пирожок овсян.	100	
4.	Чай с сахар.	200	
5.	Хлеб ржени.	30	
6.	Хлеб ржени.	20	
7.			72,80

Повар Винникова

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ №13  
 г. Зеленокумска»  
 \_\_\_\_\_ О.Н. Панфилова



## Меню

на « 19 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 2021 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	мануш. плавлен.	60	
2.	Филе курицы	90/160	
3.	Омлет сыр. сыр.	200	
4.	Хлеб пшенич.	30	
5.	Апельсин	200	
6.			0,4 руб.
7.			

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Повар Свиридова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Директор МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумск»  
 О.Н. Панфилова



## Меню

на « 15 » 02 20 24 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Машина шпатель машин.	200	
2.	Вино варвар	10	
3.	Машина варвар	10	
4.	Вар варвар	20	
5.	Чай с сахаром	200	
6.	Хлеб белый	30	
7.	Воскресенье	200	60 49

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Утка варварская	10	
2.	Суп варварский	200	
3.	Виноч. варвар. варвар	20/20	
4.	Машина варвар.	100	
5.	Машина варвар.	200	
6.	Хлеб белый	30	
7.	Хлеб варвар.	20	51 89

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп варвар.	200	
2.	Виноч. варвар. варвар.	20/20	
3.	Машина варвар.	100	
4.	Машина варвар.	200	
5.	Хлеб белый	30	
6.	Хлеб варвар.	20	
7.			44 96

Повар Смирнова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

## Меню

на « 16 » 02 2024 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Молоко какао-ароматиз.	100/10	
2.	Неразвариваемые хлопья	20	
3.	Сыр с маком	200	
4.	Сметана 20%	40	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.			15
7.			14

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп с макаронами	250	
2.	Филе курицы с овощами	80/80	
3.	Салат из овощей	150	
4.	Сыр с маком	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			64

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп с макаронами	250	
2.	Филе курицы с овощами	80/80	
3.	Салат из овощей	150	
4.	Хлеб пшеничный	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			49

Повар Смирнова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:

Директор  
МОУ «СОШ № 13  
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова

# Меню

на « 14 » 02 2021 г.

## ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	паштет куриный	60	
2.	пюре картофельное	80/5	
3.	вареники с вишней	150	
4.	чай с сахаром	200	
5.	хлеб пшеничный	30	
6.	сок	200	61 99
7.			

## ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	котлеты с фаршем	250	
2.	пюре картофельное	80/20	
3.	салат овощной	100	
4.	компот из фруктов	200	
5.	хлеб пшеничный	30	
6.	хлеб ржаной	20	50 28
7.			

## ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	котлеты с фаршем	200	
2.	пюре картофельное	80/100	
3.	чай с сахаром	200	
4.	хлеб пшеничный	30	
5.	хлеб ржаной	20	
6.			93 89
7.			

Повар Линькова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:



О.Н. Панфилова

**Меню**

на « 18 » 02 20 11 г.

**ЗАВТРАК 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Запеканка творог со смет.	800/100	
2.	Пюре с яблоками	800	
3.	Хлеб пшенич.	30	
4.			
5.			
6.			86 <sup>81</sup>
7.			

**ОБЕД 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп рисовый	250	
2.	Салат по-дом. об.	80/150	
3.	Пюре с яблоками	800	
4.	Хлеб пшенич.	30	
5.	Хлеб ржан.	30	
6.			45 <sup>40</sup>
7.			

**ОБЕД 5-11 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп рисовый	250	
2.	Щи со смет.	80/150	
3.	Пюре с яблоками	100	
4.	Пюре с яблоками	800	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	30	
7.			67 <sup>12</sup>

Повар Винникова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:



О.Н. Панфилова

**Меню**

на « 19 » 12 20 14 г.

**ЗАВТРАК 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Шуфля свеклы вареная	60	
2.	Пюре картофельное	90/5	
3.	Пюре овощное	100	
4.	Чай с лимоном	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.	Компот	200	51,81

**ОБЕД 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре картофельное	60	
2.	Мясной суп с картофелем	250	
3.	Фрикадельки в соусе	90/20	
4.	Картофель жареный	150	
5.	Чай с сахаром	200	
6.	Хлеб пшеничный	30	55,03
7.	Хлеб ржаной	20	

**ОБЕД 5-11 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Мясной суп с картофелем	250	
2.	Фрикадельки в соусе	80/20	
3.	Картофель жареный	150	
4.	Чай с сахаром	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	43,25
7.			

Повар Викторова

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:

Директор  
МОУ СОШ № 13



О.Н. Панфилова

Меню

на « 20 » \_\_\_\_\_ г.

**ЗАВТРАК 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет с грибами с соусом	90/90	
2.	Пюре картофельное	150	
3.	Каша с тыквой	200	
4.	Хлеб пшеничный	30	
5.			57 52
6.			
7.			

**ОБЕД 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

**ОБЕД 5-11 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Повар Сидорова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:

О.Н. Панфилова

## Меню

на « 22 » 02 2021 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет молоч. фарш	200/10	
2.	Молоко вар.	40	
3.	Сыр	15	
4.	Чай с сахар.	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Вареный скит	200	53 <sup>58</sup>
7.			

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Борщ с мясом.	250	
2.	Картофель с грибами.	20/20	
3.	Салат с морковью.	150	
4.	Чай с сахаром.	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	64 <sup>98</sup>
7.			

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Борщ с мясом.	250	
2.	Картофель с грибами.	20/20	
3.	Салат с морковью.	150	
4.	Чай с сахаром.	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	
7.			

Повар

*С.И. Карпов*

Медсестра

\_\_\_\_\_





Утверждаю:

О.Н. Панфилова

# Меню

на « 24 » 02 20 21 г.

## ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Вареная колбаса	60	
2.	Омлет при с сыром	80/90	
3.	Картофельное пюре	100	
4.	Молоко с сахаром	200	
5.	Масло слив.	10	
6.	Хлеб пшенич.	30	58 <sup>86</sup>
7.	Хлеб ржан.	20	

## ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофельное пюре	60	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Картофельное пюре	80/90	
4.	Молоко с сахаром	150	
5.	Молоко с сахаром	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	80 <sup>72</sup>
7.	Хлеб ржан.	20	

## ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Картофельное пюре	60	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Картофельное пюре	80/90	
4.	Молоко с сахаром	150	
5.	Молоко с сахаром	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	95 <sup>49</sup>
7.	Хлеб ржан.	20	

Повар Сидорова

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:



О.Н. Панфилова

# Меню

на « 25 » 02 20 21 г.

## ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Запеканка творог. со сметаной	200/100	49 <sup>02</sup>
2.	Пирог с маком	200	
3.	Сливочное масло	10	
4.	Хлеб пшенич.	30	
5.			
6.			
7.			

## ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре картофельное	60	68 <sup>01</sup>
2.	Мясные котлеты	250	
3.	Сливочное масло	20/100	
4.	Пирог с маком	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.	Сметана 20%	200	

## ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре картофельное	60	17 <sup>93</sup>
2.	Мясные котлеты	250	
3.	Сливочное масло	20/100	
4.	Пирог с маком	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			

Повар Шипилова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:



О.Н. Панфилова

**Меню**

на « 26 » 02 2021 г.

**ЗАВТРАК 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Макарон. отвар.	110	
2.	Пюре из картофеля.	80/5	
3.	Чай с сахаром.	200	
4.	Сладко-слив.	10	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Джем	200	61
7.			

**ОБЕД 1-4 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Рисовый суп	250	
2.	Пюре из картофеля.	80/20	
3.	Пюре из моркови.	150	
4.	Сливки с сахаром.	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	30	
7.			85 86

**ОБЕД 5-11 класс**

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Рисовый суп	250	
2.	Пюре из картофеля.	80/20	
3.	Пюре из моркови.	150	
4.	Чай с сахаром.	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	30	
7.			72 69

Повар Смирнова

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:



О.Н. Панфилова

# Меню

на « 27 » 02 20 21 г.

## ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Молоко сквашен.	60	
2.	Хлеб пшенич.	90/100	
3.	Молоко зер. фр.	800	
4.	Хлеб пшенич.	90	
5.	Апельсин	900	67 р
6.			
7.			

## ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

## ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Повар Смирнова

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»  
 \_\_\_\_\_ О.Н. Панфилова



## Меню

на « 10 » 02 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Машина овсяная	60	
2.	Омлет при сборн. вани.	90/30	
3.	Пюре картофельное	100	
4.	Чай в сахар.	200	
5.	Масло слив.	10	
6.	Хлеб пшенич.	30	58 <sup>46</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Каша овсяная	60	
2.	Суп мясной	250	
3.	Фрикадельки с пюре	80/30	
4.	Макарон. отвар.	100	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	80 <sup>52</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Каша овсяная	60	
2.	Суп мясной	250	
3.	Фрикадельки с пюре	80/30	
4.	Макарон. отвар.	100	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	95 <sup>42</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

Повар Сидяков

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Директор  
 МОУ «СОШ № 13  
 г. Зеленокумска»  
 \_\_\_\_\_ О.Н. Панфилова



## Меню

на « 10 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 20 21 г.

### ЗАВТРАК 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Макуха овсяная	60	
2.	Омлет при сборн. вани.	90/30	
3.	Пирожок овсян.	100	
4.	Чай в сахар.	200	
5.	Масло слив.	10	
6.	Хлеб пшенич.	30	58 <sup>46</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

### ОБЕД 1-4 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Каша овсяная	60	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Фрикадельки с пюре	80/30	
4.	Макарон. отвар.	100	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	80 <sup>52</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

### ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Каша овсяная	60	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Фрикадельки с пюре	80/30	
4.	Макарон. отвар.	100	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	95 <sup>42</sup>
7.	Хлеб ржаной	20	

Повар Сидяков

Медсестра \_\_\_\_\_