

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

Меню

на « 13 » _____ 20 21 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Салат с овощами | 60 | |
| 2. | Вареное яйцо с маслом | 80/50 | |
| 3. | Творог с сахаром | 150 | |
| 4. | Сливочное масло | 60 | |
| 5. | Чай с сахаром | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный ржан. | 30/30 | |
| 7. | Сок апельсиновый | 125 | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп мясной | 60 | |
| 2. | Суп картофельный | 250 | |
| 3. | Пюре картофельное | 80 | |
| 4. | Пюре из овощей | 150 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной | 80 | |
| 7. | Сок апельсиновый | 200 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Салат с овощами | 60 | |
| 2. | Суп картофельный | 250 | |
| 3. | Пюре картофельное | 80/160 | |
| 4. | Чай с сахаром | 200 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной | 80 | |
| 7. | | | |

Повар Липицкая

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор

МОУ «СОШ № 13

г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

Меню

на « 14 » _____ 2014 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|---------------------------------|-----------|------------|
| 1. | Вареники. Вареники со сметаной. | 200/100 | |
| 2. | Пирог с яблоками | 200 | |
| 3. | Масло слив. | 10 | |
| 4. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 5. | Пирог | 200 | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пирог. Овощной. | 60 | |
| 2. | Суп с картофелем. | 200 | |
| 3. | Хлеб пшеничный. | 20/100 | |
| 4. | Пюре из св. картофеля | 200 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной. | 20 | |
| 7. | Пюре | 200 | |

ОБЕД 5-11 класс


| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Омлет овощной. | 60 | |
| 2. | Суп с картофелем. | 200 | |
| 3. | Хлеб пшеничный. | 20/100 | |
| 4. | Пюре из св. картофеля | 200 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной. | 20 | |
| 7. | | | |

Повар Смирнова

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»

 О.Н. Панфилова

Меню

на « 15 » _____ 20 21 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Макаронн. салат | 150 | |
| 2. | Дрожжи пирог | 80 | |
| 3. | Чай с сахаром | 200 | |
| 4. | Масло слив. | 10 | |
| 5. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 6. | Сметана | 200 | |
| 7. | | | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп. овин. | 60 | |
| 2. | Сыр с макаронами | 250 | |
| 3. | Дрожжи пирог | 80 | |
| 4. | Макаронн. салат | 150 | |
| 5. | Сметана пшенич. суп | 200 | |
| 6. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 7. | Хлеб ржан. | 20 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп. овин. | 60 | |
| 2. | Сыр с макаронами | 250 | |
| 3. | Дрожжи пирог | 80 | |
| 4. | Макаронн. салат | 150 | |
| 5. | Чай с сахаром | 200 | |
| 6. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 7. | Хлеб ржан. | 20 | |

Повар 

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор

МОУ «СОШ № 13

г. Зеленокумска»

 О.Н. Панфилова

Меню

на « 30 » _____ 20 24 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре из греч. | 60 | |
| 2. | Дрожжи сев. | 80/18 | |
| 3. | Макар. отвар. | 150 | |
| 4. | Сыр сев. | 30 | |
| 5. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 6. | Чай сат | 800 | |
| 7. | Джем | 800 | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре из греч. | 60 | |
| 2. | Дрож. с фарш. | 250 | |
| 3. | Дрожжи с фарш. | 80/50 | |
| 4. | Макар. отвар. | 150 | |
| 5. | Макар. отвар. фарш. | 250 | |
| 6. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 7. | Хлеб ржан. | 30 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре из греч. | 60 | |
| 2. | Дрож. с фарш. | 250 | |
| 3. | Макар. отвар. | 80/150 | |
| 4. | Чай с сахар. | 800 | |
| 5. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 6. | Хлеб ржан. | 30 | |
| 7. | | | |

Повар 

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 3»
г. Зеленокумска



О.Н. Панфилова

Меню

на « 21 » _____ 20 21 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-------------------------------|-----------|------------|
| 1. | Вареники с картофелем и луком | 200/40 | |
| 2. | Пюре с маслом | 200 | |
| 3. | Сливочное масло | 10 | |
| 4. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 5. | Ириски | 125 | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп овощной | 60 | |
| 2. | Суп рисовый | 250 | |
| 3. | Мясо по-французски | 80/160 | |
| 4. | Пюре с картофелем | 200 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной | 30 | |
| 7. | Вареники | 210 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре с картофелем | 60 | |
| 2. | Суп рисовый | 250 | |
| 3. | Свинина из овощей | 80/32 | |
| 4. | Пюре с картофелем | 400 | |
| 5. | Пюре с картофелем | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 7. | Хлеб ржаной | 30 | |

Повар Шиманова

Медсестра _____



Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ №13»
г. Зеленокумская

О.Н. Панфилова

Меню

на « 22 » _____ 20 24 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------------|
| 1. | Морок картофельная | 60 | |
| 2. | Вареники с вишней | 10/5 | |
| 3. | Пюре картофельное | 150 | |
| 4. | Чай с сахаром | 200 | |
| 5. | Сливочное масло | 10 | |
| 6. | Хлеб пшеничный, ржаной | 30/80 | |
| 7. | Ароматизатор | 210 | 62 ⁵⁴ |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------------|
| 1. | Пюре картофельное с грибами | 60 | |
| 2. | Суп с картофелем | 250 | |
| 3. | Вареники с вишней | 10/50 | |
| 4. | Пюре картофельное | 150 | |
| 5. | Чай с сахаром | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 7. | Хлеб ржаной | 80 | 43 ⁵⁴ |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------------|
| 1. | Суп с грибами | 60 | |
| 2. | Суп с картофелем | 250 | |
| 3. | Вареники с вишней | 10/50 | |
| 4. | Пюре картофельное | 150 | |
| 5. | Чай с сахаром | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 7. | Хлеб ржаной | 80 | 48 ⁵⁴ |

Повар Винникова

Медсестра _____



Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ №13
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова

Меню

на « 23 » 09 20 21 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Ролл ори. с крок. | 80/80 | |
| 2. | пирог с. творог | 150 | |
| 3. | Видео хлеб | 10 | |
| 4. | Сыр перн. | 16 | |
| 5. | Чай с сахар. | 200 | |
| 6. | Хлеб ржаной | 30 | |
| 7. | Копур | 125 гр | |

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 Симанова

Медсестра _____

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



Меню

на « 25 » _____ 20 24 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Вареное рыбное филе | 200/40 | |
| 2. | Картофель отвар. | 40 | |
| 3. | Вареное яйцо | 40 | |
| 4. | Сыр 40% | 15 | |
| 5. | Чай с сахар. | 200 | |
| 6. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 7. | Жиры раст. | 200 | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре с картоф. | 250 | |
| 2. | Рыба филе с об. | 80/150 | |
| 3. | Картофель отвар. | 150 | |
| 4. | Вареное яйцо с фарш. сыр. | 200 | |
| 5. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 6. | Хлеб ржач. | 20 | |
| 7. | | | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пюре с картоф. | 250 | |
| 2. | Рыба филе с об. | 80/150 | |
| 3. | Картофель отвар. | 150 | |
| 4. | Чай с сахар. | 200 | |
| 5. | Хлеб пшенич. | 30 | |
| 6. | Хлеб ржач. | 20 | |
| 7. | | | |

Повар Шиманова

Медсестра _____

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



Меню

на « 26 » _____ 20 21 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Омлет картофельный | 100/10 | |
| 2. | Сырники с яблоком, кв. | 30 | |
| 3. | Маффины с шоколадом | 200 | |
| 4. | Масло слив. | 10 | |
| 5. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 6. | Джем | 200 | |
| 7. | | | |

ОБЕД 1-4 класс


| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп куриный | 60 | |
| 2. | Суп гороховый | 250 | |
| 3. | Пюре картофельное | 80 | |
| 4. | Салат овощной | 100 | |
| 5. | Вол. фарш | 200 | |
| 6. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 7. | Хлеб ржаной | 20 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Суп гороховый | 200 | |
| 2. | Салат овощной | 80/160 | |
| 3. | Чай с сахаром | 200 | |
| 4. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 5. | Хлеб ржаной | 20 | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |

Повар Смирнова

Медсестра _____

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

 О.Н. Панфилова

Меню

на « 11 » _____ г. 20 21

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Машина рисовая каша | 200/10 | |
| 2. | Масло сливочное | 10 | |
| 3. | Масло сливочное | 10 | |
| 4. | Сыр твердый | 15 | |
| 5. | Молоко в сахар | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 7. | Молоко | 200 | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Машина рисовая каша | 60 | |
| 2. | Борщ с капустой | 250 | |
| 3. | Картофель с овощами | 20/50 | |
| 4. | Морковь отварная | 150 | |
| 5. | Молоко в сахар | 200 | |
| 6. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 7. | Хлеб ржаной | 20 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Борщ с капустой | 250 | |
| 2. | Картофель с овощами | 20/50 | |
| 3. | Морковь отварная | 150 | |
| 4. | Молоко в сахар | 200 | |
| 5. | Хлеб пшеничный | 30 | |
| 6. | Хлеб ржаной | 20 | |
| 7. | | | |

Повар Сидорова

Медсестра _____

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

Меню

на « 18 » _____ 20 24 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Пшеница мяг. пшени. | 200 | |
| 2. | Молоко обезж. | 40 | |
| 3. | Масло слив. | 10 | |
| 4. | Сыр полуж. | 80 | |
| 5. | Сметана 20% | 200 | |
| 6. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 7. | Сметана | 200 | |

ОБЕД 1-4 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Картофель отварной | 60 | |
| 2. | Суп овощ. | 200 | |
| 3. | Дыня зап. в соусе | 80/20 | |
| 4. | Пюре картофель. | 100 | |
| 5. | Сметана 20% | 200 | |
| 6. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 7. | Хлеб француз. | 20 | |

ОБЕД 5-11 класс

| № п/п | Наименование блюд и изделий | Выход, г. | Цена, руб. |
|-------|-----------------------------|-----------|------------|
| 1. | Картофель отварной | 60 | |
| 2. | Суп овощ. | 200 | |
| 3. | Дыня зап. в соусе | 80/20 | |
| 4. | Пюре картофель. | 100 | |
| 5. | Сметана 20% | 200 | |
| 6. | Хлеб пшени. | 30 | |
| 7. | Хлеб француз. | 20 | |

Повар Смирнова

Медсестра _____