

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумск»



О.Н. Панфилова

Меню

на « 1 » 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Запеканка творог	200/30	
	Макао с маком	200	
	Макао сыр	10	
	Хлеб пшени	30	
	Апельсин	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Салат. Селедки	35,4	
	Щи с мяс.	250	
	Запеканка сыр.	20/160	
	Макао с маком	200	
	Хлеб пшени	30	
	Хлеб ржан.	20	
	Апельсин	200	

Повар Викторова

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

Меню

на « 2 » _____ 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Сладкий завтрак	150	
	Джем из перс.	80	
	Чай с сахаром	200	
	Хлеб мясной	30	
	Масло слив.	10	
	Бананы	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Суп овощной	313	
	Рассольник	200	
	Суп из гов.	80/80	
	Салат из свеклы	100	
	Мясное из говядины	200	
	Чай с сахаром	200	
	Хлеб мясной	20/20	

Повар Смирнова

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

Меню

на « 3 » 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Омлет с ом.	60,3	
	Виног. омлет.	20/100	
	Виног. омлет с сыр.	200	
	Хлеб овсяный	30	
	Хлеб ржан.	20	
	Абриоты	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.

Повар Синяева

Медсестра _____

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



О.Н. Панфилова

Меню
 на « 5 » _____ 10 _____ 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Паншо мал. фрн.	200	
	Молоко сладкое	10	
	Масло	10	
	Сыр	15	
	Чай с сахаром	200	
	Хлеб пшенич. ржан.	200	
	Ягоды ст.	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Суп овсян.	250	
	Суп овсян.	250	
	Макарон. вар.	200	
	Паншо французск.	100	
	Паншо французск.	200	
	Хлеб пшенич.	20	
	Хлеб ржан.	20	

Повар Симонья

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

на « 6 » 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Валеночко жареное	200/100	
	Картофель с маслом	200	
	Масло сл.	10	
	Хлеб пшенич.	30	
	Апельсин	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Овощ. салат.	30	
	Суп с макаронами	250	
	Фрикадельки с рв	80/150	
	Омлет картофельный	150	
	Чай с сахаром	200	
	Мороженое	200	
	Хлеб пшенич. жареный.	30/20	

Повар Михайлова

Медсестра _____



Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 3»
г. Зеленокумск

О.Н. Панфилова

Меню

на « 12 » _____ 20 10 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пшеница молотая просеянная	200г	
2.	Сыр овечьего	10	
3.	Сметана 20%	10	
4.	Сыр	20	
5.	Чай с сахаром	200	
6.	Хлеб пшеничный	20	
7.			

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет сметанный	10	
2.	Картофель отварной	200	
3.	Суп куриный с овощами	200	
4.	Пюре картофельное	100	
5.	Пюре из фруктов	200	
6.	Хлеб пшеничный	20	
7.	Хлеб ржаной	20	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет сметанный	10	
2.	Картофель отварной	200	
3.	Суп куриный с овощами	200	
4.	Пюре картофельное	100	
5.	Чай с сахаром	200	
6.	Хлеб пшеничный	20	
7.	Хлеб ржаной	20	

Повар Шинкарь

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»



О.Н. Панфилова

Меню

на « 10 » 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
	Пшеница ячм. млин	200	
	Вареник с/ч.	10	
	Сыр варен.	20	
	Пирог с мясом	200	
	Хлеб ржени 2.	20	
	Суп	200	

ОБЕД

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.

Повар Смирнов

Медсестра _____

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова



Меню

на « 13 » _____ 20 20 _____ г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет с зап. перошкой	100/10	
2.	Паштет с картофелем	200	
3.	Масло слив.	10	
4.	Хлеб пшенич.	30	
5.	Чай	125	
6.	Джем	200	
7.			

ОБЕД 4-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Овощи отварные	60	
2.	Суп гороховый	250	
3.	Фрукты сушен.	10	
4.	Картофель отварной	150	
5.	Салат фруктовый	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	
7.	Хлеб ржан.	20	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп гороховый	250	
2.	Фрукты сушен.	10	
3.	Картофель отварной	150	
4.	Чай с лимоном	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	
7.			

Повар Михайлова

Медсестра _____

Утверждаю:
 Директор
 МОУ СОШ № 13
 г. Зеленокумская
 О.Н. Панфилова



Меню

на « 14 » 10 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Фрукты свеж. с обочл.	20/50	
2.	Пюре картофельное	150	
3.	Маи с макаронами	200	
4.	Салат св.	10	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	
7.	Вареники	200	

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп св.	60	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Пюре картофельное	40/50	
4.	Салат свеклы отвар.	150	
5.	Пюре с суп/фр.	200	
6.	Хлеб пшенич., ржан.	30/20	
7.	Сол	200	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп свекл.	30	
2.	Суп рыбный	250	
3.	Пюре картофельное	20/50	
4.	Салат свеклы отвар.	100	
5.	Пюре с суп/фр.	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	
7.	Хлеб ржан.	20	

Повар Шиманова

Медсестра _____



Утверждаю:
 Директор
 МОУ «СОШ № 33
 г. Зеленокумска»
 О.Н. Панфилова

Меню

на « 19 » _____ 10 _____ 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Паштет мясной.	800	
2.	Вичко отварное	100	
3.	Вяленое м.	100	
4.	Сыр	80	
5.	Чай с сахаром.	200	
6.	Хлеб мясной.	300	
7.	Варенье об.	200	

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп об.	80	
2.	Суп овощной	250	
3.	Макаронный салат	80/20	
4.	Паштет мясной.	100	
5.	Молоко из об. обд.	200	
6.	Хлеб мясной.	30	
7.	Хлеб ржаной.	20	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп об.	80	
2.	Суп овощной	250	
3.	Макаронный салат	80/20	
4.	Паштет мясной	100	
5.	Молоко из об. обд.	200	
6.	Хлеб мясной	30	
7.	Хлеб ржаной	20	

Повар Шимарева

Медсестра _____

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



Меню

на «22» 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Вареники картофель. со смет.	800/40	
2.	Сырники в масле/сах.	200	
3.	Масло сл.	10	
4.	Хлеб пшенич.	30	
5.	Сол.	200	
6.			
7.			

ОБЕД А-Нкл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Смет. салат.	100	
2.	Суп пшенич.кар.	250	
3.	Смаженица по-дом.	80/100	
4.	Салатик из св.кар.	200	
5.	Хлеб пшенич.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	
7.	Вареники	200	

ОБЕД Б-Нкл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Смет. салат.	100	
2.	Суп пшенич.	250	
3.	Супчики из св.	80/20	
4.	Смаженица по-дом.	100	
5.	Салатик с св.	200	
6.	Хлеб пшенич.	30	
7.	Хлеб ржан.	20	

Повар Шиманова

Медсестра _____



Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ №13
Зеленокумская»

О.Н. Панфилова

Меню

на « 23 » 10 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	овощ. салат.	60	
2.	Диплом суп.	80/5	
3.	Мама картофель.	150	
4.	Чай с лимоном.	200	
5.	Масло сл.	10	
6.	Хлеб пшениц., ржан.	30/20	
7.	Сол.	500	

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	овощ. салат.	60	
2.	Суп с пер.	250	
3.	Суп из грибов с об.	80/150	
4.	Паровар. овощи	150	
5.	Чай с сах.	200	
6.	Хлеб пшениц., ржан.	30/20	
7.	Сол.	500	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	овощ. сал.	60	
2.	Суп с пер.	250	
3.	Суп из грибов с об.	80/150	
4.	Паровар. овощи	150	
5.	Чай	200	
6.	Хлеб пшениц.	30	
7.	Хлеб ржан.	20	

Повар Лилия Гелова

Медсестра В.А.

Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»

О.Н. Панфилова



Меню

на « 14 » 10 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	овощ. салат	60	
2.	Яичница тушен.	80/160	
3.	паштет куриный	200	
4.	Хлеб пшеница	30	
5.	Хлеб ржаной	20	
6.	Сыр	200	
7.			

ОБЕД 1-4 кл

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

ОБЕД 5-11 кл

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

Повар Симоненко

Медсестра _____

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



Меню

на «27» 10 2020 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Омлет с сыром.	100/10	
2.	Картофель с мясом	200	
3.	Вяленое мясо	40	
4.	Хлеб мясной.	30	
5.	Йогурт	200	
6.			
7.			

ОБЕД 4-4 руб

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп овощной.	60	
2.	Суп гороховый	200	
3.	Вяленое мясо	40	
4.	Картофель	150	
5.	Салат фруктовый.	200	
6.	Хлеб мясной	30	
7.	Хлеб французский	20	

ОБЕД 5-4 руб

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп гороховый.	250	
2.	Вяленое мясо	40	
3.	Картофель	150	
4.	Картофель с мясом	200	
5.	Хлеб мясной	30	
6.	Хлеб французский.	20	
7.			

Повар Смирнова

Медсестра _____

Утверждаю:
 Директор
 МОУ «СОШ № 43
 г. Зеленокумская»
 О.Н. Панфилова



Меню

на « 28 » _____ 20 20 _____ г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Рисовый суп с овощами	20/50	
2.	Паровые котлеты	150	
3.	Пюре картофельное	40	
4.	Чай с сахаром	200	
5.	Хлеб пшеничный, ржаной	30/80	
6.	Молоко	125	
7.	Соль	200	

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп мясной	60	
2.	Суп рисовый	250	
3.	Пюре картофельное	20/50	
4.	Пюре картофельное	150	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшеничный, ржаной	30/80	
7.	Соль	200	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Суп овощной	30	
2.	Суп рисовый	250	
3.	Пюре картофельное	20/50	
4.	Пюре картофельное	150	
5.	Пюре картофельное	200	
6.	Хлеб пшеничный	30	
7.	Хлеб ржаной	20	

Повар Шингарова

Медсестра _____



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

Меню

на « 29 » 10 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Вареники с картоф.	200/40	
2.	Карто с сметаной	200	
3.	Сладко сибир.	10	
4.	Хлеб пшени.	30	
5.	Абсолют	200	
6.			
7.			

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Овощ. св.	60	
2.	Мир с пом.	250	
3.	Блюв туфам.	20/150	
4.	Картофель отвар.	200	
5.	Хлеб пшени.	30	
6.	Хлеб ржан.	20	
7.	Абсолют св.	200	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Мир с помидор.	250	
2.	Блюв туфам.	20/150	
3.	Картофель отвар.	200	
4.	Хлеб пшени.	30	
5.	Хлеб ржан.	20	
6.	Овощ. свет.	30	
7.			

Повар Шингарова

Медсестра _____



Утверждаю:

Директор
МОУ «СОШ № 13
г. Зеленокумска»

Н. Панфилова

Меню

на « 30 » _____ 20 20 г.

ЗАВТРАК

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Макароны отвар	150	
2.	Дрожжи пухляк.	80	
3.	чай с сахар	800	
4.	Хлеб сн.	40	
5.	Хлеб рженин	30	
6.	Дрожжи	800	
7.			

ОБЕД 1-4 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Рапсовый суп	250	
2.	смет. сб.	30	
3.	Супчики из каб.	80/50	
4.	картофель жарен	150	
5.	салат с помид.	800	
6.	Хлеб рженин	30	
7.	Хлеб ржан	20	

ОБЕД 5-11 кл

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Рапсовый суп	250	
2.	смет. сб.	30	
3.	Супчики из каб.	80/50	
4.	картофель жарен	150	
5.	салат с сахар	800	
6.	Хлеб рженин	30	
7.	Хлеб ржан	20	

Повар В. Шмарова

Медсестра _____

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

 О.Н. Панфилова

Меню

на « 11 » _____ г. 2021

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 поручиком	15	
5.	Мед 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.	Пюре с картофелем	250	
3.	Рисовый суп с овощами	20/50	
4.	Маринованный огурец	150	
5.	Молоко жирное	200	
6.	Хлеб пшеничный	30	
7.	Хлеб ржаной	20	

ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре с картофелем	250	
2.	Рисовый суп с овощами	20/50	
3.	Маринованный огурец	200	
4.	Мед 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 « 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.	Молоко обезжиренное	10	
3.	Масло сливочное	10	
4.	Сыр поручицкий	15	
5.	Мед 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.	Пюре с картофелем	250	
3.	Рисовый суп с овощами	20/50	
4.	Маринованный огурец	150	
5.	Молоко жирное ультрапастеризованное	200	
6.	Хлеб пшеничный	30	
7.	Хлеб ржаной	20	

ОБЕД 5-11 класс

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Выход, г.	Цена, руб.
1.	Пюре с картофелем	250	
2.	Рисовый суп с овощами	20/50	
3.	Маринованный огурец	200	
4.	Мед в сахар	200	
5.	Хлеб пшеничный	30	
6.	Хлеб ржаной	20	
7.			

Повар Сидорова

Медсестра _____