

Согласовано:  
ИП « Белоусов



Согласовано:

Директор БОУ СОШ № 34

# Меню

на « 18 » октября 2022 года

№	Завтрак с 7-11 лет	Выход порций
1	Салат из свеклы с яблоками	60
2	Курица запеченная с соусом	100
3	Каша пшеничная с маслом	180
4	Компот из с/ф	200
5	Хлеб пшеничный	35
6	Хлеб ржаной	20
Обед		Выход порций
1	Борщ с капустой и картофелем	200
2	Салат из свеклы с яблоком	60
3	Курица запеченная с соусом	100
4	Каша пшеничная с маслом	150
5	Компот из сухофруктов	200
6	Хлеб пшеничный	20
7	Хлеб ржаной	30
Полдник		Выход порций
1	Запеканка из творога со сметаной	90/10
2	Чай с сахаром, Хлеб пшеничный, Яблоко	200, 30, 100

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Салат из свеклы с яблоками	75
2	Курица запеченная с соусом	100
3	Каша пшеничная с маслом	180
4	Компот из сухофруктов	200
5	Хлеб пшеничный	40
6	Хлеб ржаной	30
Обед		Выход порций
1	Борщ с картофелем и капустой	250
2	Салат из свеклы с яблоками	100
3	Курица запеченная с соусом	100
4	Каша пшеничная с маслом	180
5	Компот из сухофруктов	200
6	Хлеб пшеничный	40
7	Хлеб ржаной	40
Полдник		Выход порций
1	Запеканка из творога со сметаной	90/10
2	Чай с сахаром, Хлеб пшеничный, Яблоко	200, 30, 100

Старший повар Алф. Гурьявченко

(подпись (И.О.))

Согласовано :  
ИП « Белоусова Н.



Согласовано:

Директор БОУ СОШ № 37



# Меню

№ 19 » октября

2022 года

№	Завтрак с 7-11 лет	Выход порций
1	Каши вязкая молочная из хлопьев овсян.	150
2	Сыр (порция)	20
3	Масло (порция)	10
4	Чай с лимоном	200
5	Хлеб пшеничный	35
6	Хлеб ржаной, Яблоко	20, 100
Обед		Выход порций
1	Рассольник	200
2	Мясо кабачковая котлет. производство	60
3	Каши рассыпчатая гречневая с маслом	150
4	Течень тушёная в соусе	100
5	Сок фруктовый	200
6	Хлеб пшеничный	20
7	Хлеб ржаной, Яблоко	30/100
Полдник		Выход порций
1	Сыр, масло, хлеб пшеничный	20, 10, 20
2	Яблоко, Чай с лимоном	100, 200

	Завтрак 12 лет и старше	Выход порций
1	Каши вязкие молочные из хлопьев овсян.	200
2	Сыр (порция)	20
3	Масло (порция)	10
4	Чай с лимоном	200
5	Хлеб пшеничный	40
6	Хлеб ржаной, Яблоко	30, 100
Обед		Выход порций
1	Рассольник	250
2	Мясо кабачковая котлет. производство	100
3	Каши рассыпчатые гречневая с маслом	180
4	Течень тушёная в соусе	100
5	Сок фруктовый	200
6	Хлеб пшеничный	40
7	Хлеб ржаной	40
Полдник		Выход порций
1	Сыр (порция), масло, хлеб пшеничный	20, 10, 40
2	Чай с лимоном, Яблоко	200, 100

Старший повар Алф. Таркавченко А. П.

(подпись, ФИО)

Согласовано :  
ИП « Белоусова Н.В.



Согласовано  
Директор БОУ СОЦ. № 37  
2022 года

# Меню

10 октября

Завтрак		с 7-11 лет	Выход порций
1	Салат из моркови с сахаром		40
2	Тертени из вариаит		110
3	Макаронные изделия		120
4	Чай с сахаром		200
5	Хлеб пшеничный		35
6	Яблоко		100
Обед			Выход порций
1	Суп с горохом		200
2	Салат из моркови		60
3	Тертени из вариаит		100/10
4	Макаронные изделия		150
5	Сок фруктовый		200
6	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной		40, 30
7	Яблоко		100
Полдник			Выход порций
1	Каша молочная пшеница		120
2	Кефир, хлеб пшеничный, яблоко		150, 30, 100

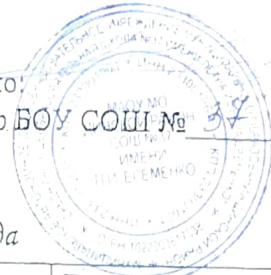
Завтрак		12 лет и старше	Выход порций
1	Салат из моркови с сахаром		45
2	Тертени из вариаит		110
3	Макаронные изделия		180
4	Чай с сахаром		200
5	Хлеб пшеничный		40
6			
Обед			Выход порций
1	Суп гороховый		250
2	Салат из моркови с сахаром		100
3	Тертени из вариаит		100/10
4	Макаронные изделия		180
5	Сок фруктовый		200
6	Хлеб пшеничный		40
7	Хлеб ржаной		40
Полдник			Выход порций
1	Каша пшеница молочная		160
2	Кефир, хлеб пшеничный, яблоко		150, 40, 100

Старший повар Андрей Гаврилович А.П.  
(подпись, ФИО)

Согласовано :  
ИП « Белоусова Н.В.



Согласовано:  
Директор БОУ СОШ № 37



# Меню

« Октябрь 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Салат из свежей капусты	40
2	Отбивная из мяса курицы	100
3	Тюре картофельное	120
4	Корейский салат с молоком	200
5	Хлеб пшеничный	35
6	Хлеб ржаной	20
Обед		Выход порций
1	Суп с мясными фрикадельками	200
2	Салат из свежей капусты	60
3	Отбивная из мяса птицы	100
4	Тюре картофельное	150
5	Компот из сухофруктов	200
6	Хлеб пшеничный	40
7	Хлеб ржаной	30
Полдник		Выход порций
1	Каша манная молочная	120
2	Кефир, хлеб пшеничный, яблоко	150, 30, 100

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Салат из свежей капусты	45
2	Отбивная из мяса птицы	100
3	Тюре картофельное	180
4	Корейский салат с молоком	200
5	Хлеб пшеничный	40
6	Хлеб ржаной	30
Обед		Выход порций
1	Суп картофельный с мясными фрикад.	250
2	Салат из свежей капусты	100
3	Отбивная из мяса птицы	100
4	Тюре картофельное	180
5	Компот из сухофруктов	200
6	Хлеб пшеничный	40
7	Хлеб ржаной	40
Полдник		Выход порций
1	Каша вязкая молочная	160
2	Кефир, хлеб пшеничный, яблоко	150, 40, 100

Старший повар Арт. Тарыхавенко А.П.  
(подпись и И.О.)