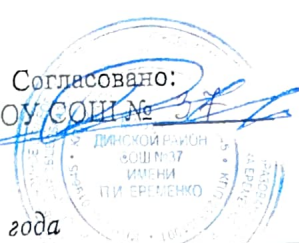


Согласовано:
ИП Белоусова Н.В.



Согласовано:
Директор БОУ СОШ № 27



Меню

На № 2 » сентябрь 2022 года

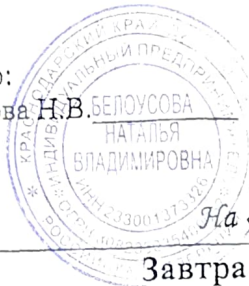
Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
№		
1	Толштор	40
2	Роба жареная с сыром	120/20
3	Картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб ржаной	22
6	Компот из яблок	200
Обед		Выход порций
1	Толштор	65
2	Борщ с картофелем с капустой	250
3	Тыква из капусты	250
4	Хлеб пшеничный	50
5	Хлеб ржаной	28
6	Сок фруктовый	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Творог домашний	100
2	Кефиромолочный напиток в индивидуум	1шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Толштор светлый	100
2	Роба жареная с сыром	160/20
3	картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	55
5	Хлеб ржаной	33
6	Компот из яблок	200
Обед		Выход порций
1	Толштор светлый	100
2	Борщ с картофелем и капустой	250
3	Тыква из капусты	280
4	Хлеб пшеничный	68
5	Хлеб ржаной	42
6	Сок фруктовый	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кефиромолочный напиток в индивидуум	1шт

Старший повар Тарокавешко А.Г. Акт
(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано:

ИП Белоусова Н.В. БЕЛОУСОВА



Согласовано:

Директор БОУ СОШ № 24



Меню

На « 1 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
№		
1	Омлет с сыром и порошком	150/30
2	Фрукты по сезону	120
3	Хлеб пшеничный	40
4	Хлеб ржаной	22
5	Чай с сахаром	200/15
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Суп крестьянский с крупой	250
3	Жаркое с мясом	250
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Корейский салат	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в пакет. ут.п.	1 литр

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Омлет с сыром и порошком	180/50
2	Фрукты по сезону	120
3	Хлеб пшеничный	55
4	Хлеб ржаной	33
5	Чай с сахаром	200/15
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Суп крестьянский с крупой	250
3	Жаркое с мясом	250
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Корейский салат	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в пакет. ут.	1 литр

 Старший повар Андрей Гаврилович А.Т.

(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано
ИП «Белоусова»



Согласовано
Директор ВОО СОЦ ЦС



Меню

на « 5 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Запеканка с е/ф	200
2	Сладкое молоко	20
3	Фрукты по сезону	120
4	Чай с сахаром и лимонном	200
5		
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Суп рыбный	250
3	Печень в сметанном соусе	100
4	Каша гречневая с маслом рассыпчатая	150
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Сок фруктовый	200
Полдник		Выход порций
1	Трапеза домашний	100
2	Кисломолочный напиток в виде вудушвы	1шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Запеканка с сухофруктами	200
2	Сладкое молоко	20
3	Фрукты по сезону	120
4	Чай с сахаром и лимонном	200
5		
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Суп рыбный	250
3	Печень в сметанном соусе	115
4	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Чай с сахаром	200/15
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в виде вудушвы	1шт

Старший повар Андрей Гайкавиченко
(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано
ИП «Белюсова»



Согласовано: _____
Директор БОУ СОШ № 37

Меню

» сентябрь 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Овощи по сезону	70
2	Шницель с соусом	90
3	Макароны отварные	150
4	Хлеб пшеничный	35
5	Хлеб ржаной	22
6	Сок фруктовый	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	85
2	Борщ с капустой и картофелем	250
3	Тюб с курицей	250
4	Кондитерское изделие	35
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Чай с сахаром и лимонадом, кефир	200/180
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. уп	1 шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Шницель с соусом	100
3	Макароны отварные	180
4	Хлеб пшеничный	50
5	Хлеб ржаной	33
6	Сок фруктовый	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Борщ с капустой	250
3	Тюб с птицей	380
4	Кондитерское изделие	52,5
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Чай с сахаром и лимонадом/кефир	200/180
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. уп	1 шт

Старший повар Гайт Тарьковенко А.Г.
(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано
ИП « Белоусова Т.В. »



Согласовано
Директор БОУ СОШ № 37



Меню
» Сентябрь 2022 года

Завтрак		с 7-11 лет	Выход порций
1	Овощи по сезону		40
2	Суп молочный с крупой		200
3	Бутерброд с сыром и мясом		40/25/10
4	Хлеб ржаной		22
5	Компот из яблок		200
6			
Обед			Выход порций
1	Овощи по сезону		65
2	Суп гороховый		250
3	Котлета с соусом		100
4	Каша пшеничная с маслом		150
5	Фрукты по сезону		120
6	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной		50/28
7	Сок фруктовый		200
Полдник			Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие		100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. упаковке		1 шт

Завтрак		12 лет и старше	Выход порций
1	Овощи по сезону		40
2	Суп молочный с крупой		200
3	Бутерброд с сыром и мясом		35/37,5/10
4	Хлеб ржаной		33
5	Компот из яблок		200
6			
Обед			Выход порций
1	Овощи по сезону		60
2	Суп гороховый		250
3	Котлета с соусом		100
4	Каша пшеничная с маслом		180
5	Фрукты по сезону		120
6	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной		68/32
7	Сок фруктовый		200
Полдник			Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие		100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. уп.		1 шт

Старший повар Анастасия Тарханова А.Г.
(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано:
ИП « Белоусов »



Согласовано:
Директор ВОУ СОЦ № 37



Меню

на « 8 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Овощи по сезону	70
2	Творог из птицы	180
3	Фрукты по сезону	120
4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб ржаной	22
6	Корейский напиток	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Суп с мясным фрикадельками	250
3	Рыба запеченная с луком	120/20
4	Картофельное пюре	150
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Компот из яблок	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток витаминизированный	1шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Творог из птицы	270
3	Фрукты по сезону	120
4	Хлеб пшеничный	55
5	Хлеб ржаной	33
6	Корейский напиток	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Суп с мясным фрикадельками	250
3	Рыба запеченная с луком	180/20
4	Картофельное пюре	180
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Компот из яблок	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток витаминизированный	1шт

Старший повар _____

(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано:
ИП «Белосова Наталья Владимировна»



Согласовано:

Директор БОУ СОШ № 37



Меню

На « 12 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Омлет с зелеными горошком	150/30
2	Фрукты по сезону	120
3	Хлеб пшеничный	40
4	Хлеб ржаной	22
5	Чай с сахаром	200/15
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Суп крестьянский с крупой	250
3	Таркое с мясом	250
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Корейский салат	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. упак.	1шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Омлет с зелеными горошком	180/50
2	Фрукты по сезону	120
3	Хлеб пшеничный	55
4	Хлеб ржаной	33
5	Чай с сахаром	200/15
6		
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Суп крестьянский с крупой	250
3	Таркое с мясом	250
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Корейский салат	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток в индивиду. уп	1шт

Старший повар _____

(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано:
ИП «Белое море»



Согласовано:

Директор БОУ СОШ №37



Меню

на « 9 » сентября 2022 года

№	Завтрак с 7-11 лет	Выход порций
1	Овощи по сезону	70
2	Рыба жареная с луком	120/20
3	Картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб ржаной	22
6	Компот из яблок	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Борщ с картофелем и капустой	250
3	Тибоб из птицы	250
4	Хлеб пшеничный	50
5	Хлеб ржаной	28
6	Картофель фри Сок фруктовый	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток витаминиз. уп.	1шт

№	Завтрак 12 лет и старше	Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Рыба жареная с луком	160/20
3	Картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	53
5	Хлеб ржаной	33
6	Компот из яблок	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Борщ с капустой и картофелем	250
3	Тибоб из птицы	380
4	Хлеб пшеничный	68
5	Хлеб ржаной	42
6	Сок фруктовый	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисломолочный напиток витаминиз. уп.	1шт

Старший повар

А.А. Гавриленко
Гавриленко А.Г.
(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано
ИП « Белоусова Н.В. »



Согласовано:
Директор БОУ СОШ № 37



Меню

На « 14 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Овощи по сезону	70
2	Биточек с соусом	90
3	Каша ячневая с маслом растит	150
4	Хлеб пшеничный	35
5	Хлеб ржаной	22
6	Сок фруктовый	200
Обед		Выход порций
1	Суп с картофелем и мяк. щедрыми	250
2	Запеканка с с/ф	200
3	Бутерброд с сыром и маслом	50/40/10
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб ржаной	28
6	Чай с сахаром и лимонном	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Сок фруктовый виноградный ун	1 шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Биточек с соусом	100
3	Каша пшеничная ячневая с маслом	180
4	Хлеб пшеничный	50
5	Хлеб ржаной	33
6	Сок фруктовый	200
Обед		Выход порций
1	Суп с картофелем и макар. щедрыми	250
2	Запеканка с с/ф	200
3	Бутерброд с сыром и маслом	45/52,2/10
4	Фрукты по сезону	120
5	Хлеб ржаной	42
6	Чай с сахаром и лимонном	200
7		
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	1 шт

Старший повар Алла Таукова А.Г.

(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано :
ИП « Белоусова Н.В.



Согласовано
Директор БОУ СОШ № 37



Меню

15 сентября

2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Овощи по сезону, Кондитерское изделие	70 / 25
2	Отбивная котлета из фарша птицы	80 / 80
3	Трехзерная каша	150
4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб ржаной	22
6	Чай с сахаром и лимонадом	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Суп овощной	250
3	Тертые с соусом	100
4	Макаронные с маслом	150
5	Хлеб пшеничный	50
6	Хлеб ржаной	28
7	Сок фруктовый	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кефиромолочный напиток в инд. упаковке	1шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Овощи по сезону / кондитерское изделие	100 / 37,5
2	Отбивная котлета из фарша птицы	100
3	Каша трехзерная	180
4	Хлеб пшеничный	55
5	Хлеб ржаной	33
6	Чай с сахаром и лимонадом	200
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Суп овощной	250
3	Тертые с соусом	140
4	Макаронные с маслом	180
5	Хлеб пшеничный	68
6	Хлеб ржаной	42
7	Сок фруктовый	200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кефиромолочный напиток в инд. упаковке	1шт

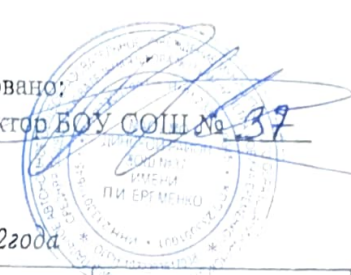
Старший повар Иван Гайдарович А.Г.

(подпись, Ф.И.О.)

Согласовано
ИП « Белоусова И.В.



Согласовано:
Директор БОУ СОШ № 37



Меню

На « 16 » сентября 2022 года

Завтрак с 7-11 лет		Выход порций
1	Овощи по сезону	70
2	Печень в сметанном соусе	90
3	Картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб ржаной	22
6	Чай с сахаром	200/15
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	65
2	Рассольник Ленинградский	250
3	Турция с сухобрукетом	200
4	Сладкое молоко	20
5	Фрукты по сезону	120
6	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	50/28
7	Чай с сахаром и лимоном, Ник	200/180
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Сок фруктовый в индивидуальной уп.	1 шт

Завтрак 12 лет и старше		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Печень в сметанном соусе	90
3	Картофельное пюре	180
4	Хлеб пшеничный	55
5	Хлеб ржаной	33
6	Чай с сахаром	200/15
Обед		Выход порций
1	Овощи по сезону	100
2	Рассольник Ленинградский	250
3	Турция с сухобрукетом	250
4	Фрукты по сезону	120
5	Сладкое молоко	20
6	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	68
7	Чай с сахаром и лимоном, Ник кисл	200/200
Полдник		Выход порций
1	Мучное кондитерское изделие	100
2	Кисло-молочный напиток в индивидуальной уп.	1 шт

Старший повар Мария Гарткавичева А.И.
(подпись, Ф.И.О.)