

Согласовано
Директор общеобразовательного учреждения



Меню школьника
Столовой общеобразовательной организации

8 октября 2018 г.
понедельник (7 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)

Завтрак

Бутерброды горячие с колбасой		60		60
Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)		170		250
Чай с сахаром		200		200
Хлеб пшеничный		30		35
Стоимость комплекса	41,80		49,90	

Обед

Салат картофельный с кукурузой и морковью		60		100
Суп картофельный с бобовыми		200		250
Тефтели (1-й вариант)		90		120
Рис припущенный		150		180
Соки овощные, фруктовые и ягодные		200		200
Хлеб пшеничный		40		40
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		40		40
Стоимость комплекса	62,30		79,80	

Полдник I смены

Компот из яблок с лимоном		200		200
Корж "Лакомка"		50		50
	26,40		26,40	

Полдник II смены

Макаронник (макаронная запеканка) с маслом сливочным		150		200
Компот из яблок с лимоном		200		200
Булочка молочная		60		60
Хлеб пшеничный		30		30
			33,50	

Зав. Производством: Суслова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»
ИНН 5610123588 г. Оренбург

30,00

Согласовано
 Директор общеобразовательного учреждения



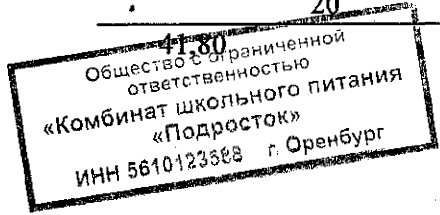
Меню школьника
 Столовой общеобразовательной организации

9 октября 2018 г.
 вторник (8 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)
<i>Завтрак</i>				
Бутерброды с маслом (сливочным)		25		25
Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски		80		100
Каша вязкая (пшеничная)		150		180
Чай с лимоном		200		200
Хлеб пшеничный		40		50
Стоимость комплекса	59,30		70,90	
<i>Обед</i>				
Винегрет овощной (2-й вариант)		60		100
Щи из свежей капусты с картофелем		200		250
Рыба, тушеная в томате с овощами		100		140
Картофельное пюре		150		180
Компот из кураги		200		200
Хлеб пшеничный		45		45
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		45		45
Стоимость комплекса	75,40		99,80	
<i>Полдник I смены</i>				
Соки овощные, фруктовые и ягодные		200		200
Пирожки печеные из сдобного теста		60		60
	15,90		15,90	
<i>Полдник II смены</i>				
Рагу из овощей		205		250
Соки овощные, фруктовые и ягодные		200		200
Пирожки печеные из сдобного теста		60		100
Хлеб пшеничный		20		30
		41,80		48,30

Зав. Производством: Сулова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.



Согласовано
Директор общеобразовательного учреждения

Меню школьника
Столовой общеобразовательной организации

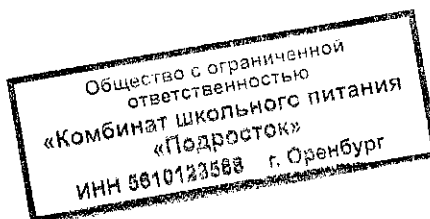
10 октября 2018 г.

среда (9 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)
<i>Завтрак</i>				
Сыр (порциями)		10		10
Плов из отварной птицы		180		200
Чай с вареньем		200		200
Хлеб пшеничный		40		50
Стоимость комплекса	49,90		64,20	
<i>Обед</i>				
Салат из белокочанной капусты с морковью		60		100
Рассольник ленинградский		200		250
Шницель		80		100
Рагу овощное (3-й вариант)		150		180
Компот из свежих плодов		200		200
Хлеб пшеничный		45		45
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		45		45
Стоимость комплекса	71,20		86,00	
<i>Полдник I смены</i>				
Чай с молоком (1-й вариант)		200		200
Кекс "Столичный"		50		50
	20,00		20,00	
<i>Полдник II смены</i>				
Рулет или запеканка картофельная с овощами		200		250
Молоко кипяченое		200		200
Вафли		50		60
Хлеб пшеничный		30		30
	35,90		40,50	

Зав. Производством: Сулова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.



Согласовано

Директор общеобразовательного учреждения

«Средняя
общеобразовательная
школа № 69»

Меню школьника
Столовой общеобразовательной организации

11 октября 2018 г.

четверг (10 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)

Завтрак

Масло сливочное (порциями)		10		10
Запеканка из творога		150		200
Молоко сгущенное		20		20
Чай с сахаром		200		200
Хлеб пшеничный		45		50
Стоимость комплекса	77,20		97,90	

Обед

Салат летний		60		100
Суп картофельный с макаронными изделиями		200		250
Фрикадельки в соусе		105		120
Каша гречневая рассыпчатая		150		180
Компот из смеси сухофруктов		200		200
Хлеб пшеничный		40		40
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		40		40
Стоимость комплекса	53,50		66,30	

Полдник I смены

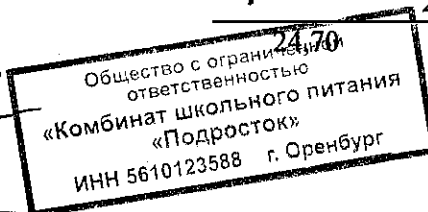
Ряженка		200		200
Сдоба обыкновенная		60		60
	24,30		24,30	

Полдник II смены

Плов бухарский		150		200
Соки овощные, фруктовые и ягодные		200		200
Печенье		40		40
Хлеб пшеничный		20		30
			29,10	

Зав. Производством: Суслова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.



Согласовано

Директор общеобразовательного учреждения



Меню школьника

Столовой общеобразовательной организации

12 октября 2018 г.

пятница (11 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)

Завтрак

Бутерброд с повидлом		40		40
Котлеты особые		80		100
Картофельное пюре		150		180
Чай с лимоном		200		200
Хлеб пшеничный		40		45
Стоимость комплекса	56,30		66,70	

Обед

Салат из свежих помидоров и огурцов		60		100
Борщ с капустой и картофелем		200		250
Плов по-узбекски		180		200
Компот из яблок с лимоном		200		200
Хлеб пшеничный		40		40
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		40		40
Стоимость комплекса	72,30		87,10	

Полдник I смены

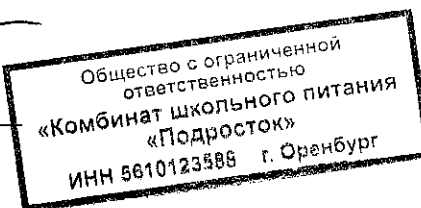
Соки овощные, фруктовые и ягодные		200		200
Ватрушки с творожным фаршем		60		60
	21,30		21,30	

Полдник II смены

Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая		200		250
Ряженка		200		200
Корж "Лакомка"		80		80
Хлеб пшеничный		20		20
	54,20		57,40	

Зав. Производством: Сулова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.



Согласовано
Директор общеобразовательного учреждения

Меню школьника

Столовой общеобразовательной организации

13 октября 2018 г.

суббота (12 день)

Наименование блюд	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	Цена (руб)	Выход (грамм)	Цена (руб)	Выход (грамм)

Завтрак

Колбаса вареная		30		50
Макаронные изделия отварные с сыром		180		200
Чай с вареньем		200		200
Хлеб пшеничный		40		40
Стоимость комплекса	49,50		64,90	

Обед

Икра свекольная		60		100
Суп картофельный с рыбными фрикадельками		200/20		250/25
Котлеты московские		80		100
Каша рассыпчатая (перловая)		150		180
Кисель из концентрата плодового или ягодного		200		200
Хлеб пшеничный		40		40
Хлеб столовый (ржано-пшеничный)		40		40
Стоимость комплекса	63,80		79,00	

Полдник I смены

Молоко кипяченое		200		200
Булочка с маком		50		50
	16,00		16,00	

Полдник II смены

Каша вязкая (пшеничная)		200		250
Молоко кипяченое		200		200
Булочка с маком		50		70
Хлеб пшеничный		20		30

Зав. Производством: Сулова А.А.

Калькулятор: Морозова А.В.

