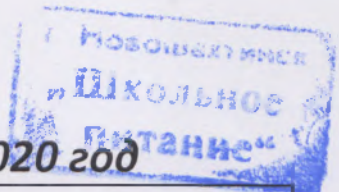


МЕНЮ



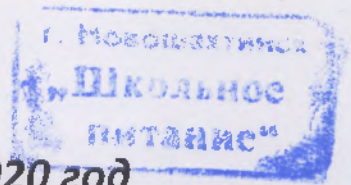
МБОУ"

СОШ"

1 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Филе куриное тушеное в соусе	акт	25/30
Каша гречневая	508	100
Хлеб пшеничный	акт	41
Сок натуральный	акт	150
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с макаронами	140	200
Филе куриное тушеное в соусе	акт	40/40
Каша гречневая	508	100
Хлеб	акт	50
Компот из сухофруктов	акт	166
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Суп картофельный с макаронами	140	200
Филе куриное тушеное в соусе	акт	40/40
Каша гречневая	508	100
Хлеб	акт	82
Компот из сухофруктов	акт	166
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		<i>Сул. Жуванова И.П.</i>

МЕНЮ



МБОУ"

СОШ"

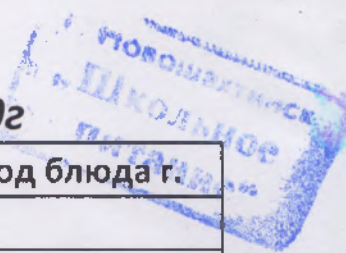
2 октября 2020 год

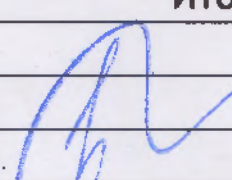
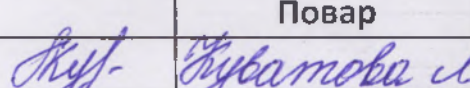
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Вареники с картофелем с масл,слив.	акт	90/4
Колбаса вареная отварная		25
Хлеб пшеничный	акт	57
Чай с сахаром	685	200
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Вареники с картофелем с масл,слив.	акт	140/4
Колбаса вареная отварная		40
Хлеб пшеничный	акт	43
Чай с сахаром	685	200
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Вареники с картофелем с масл,слив.	акт	140/4
Колбаса вареная отварная		40
Хлеб пшеничный	акт	76
Чай с сахаром	685	200
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.	<i>Кух.</i>	<i>Жукова А.П.</i>

МЕНЮ

Родионово-Несветайского района

5 октября 2020г



Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	49
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Зеленый горошек	табл	19
Масло сливочное	табл	10
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	49
Итого		54,99
3 комплекс 56,5		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Зеленый горошек	табл	19
Масло сливочное	табл	10
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	82
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар 

МЕНЮ



Родионово-Несветайского района

6 октября 2020 год

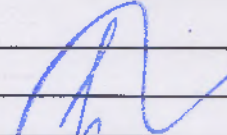
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Котлета в тесте	736,747	100
Какао на молоке	694	200
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Борщ с капустой и картофелем. сметан	110	200/5
Котлета в тесте	736,747	100
Какао на молоке	694	200
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		54,99
овз комплекс 56,90		
Борщ с капустой и картофелем. сметан	110	200/5
Котлета в тесте	736,747	100
Какао на молоке	694	200
Хлеб пшеничный	акт	84
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар Шуф-Куватова И.Д.

МЕНЮ

октябре

Родионово-Несветайского района

7 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Филе тушеное в соусе	акт	73
Каша пшеничная	508	100
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный	акт	47
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Филе тушеное в соусе	акт	80
Каша пшеничная	508	100
Икра кабачковая	табл	40
Булочка ромашка	накл	1шт
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный		47
Итого		54,99
овз комплекс 56,50		
Филе тушеное в соусе	акт	80
Каша пшеничная	508	100
Икра кабачковая	табл	40
Булочка ромашка	накл	1шт
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный		77
Итого		56,5
Директор ПЛЯГИНА М.Е.		Повар Кух. Жубатова Л.П.

Филе тушеное в соусе

Каша пшеничная

Икра кабачковая

Булочка ромашка

Кофейный напиток

Хлеб пшеничный

МЕНЮ

Родионово-Несветайского района

8 октября 2020 год

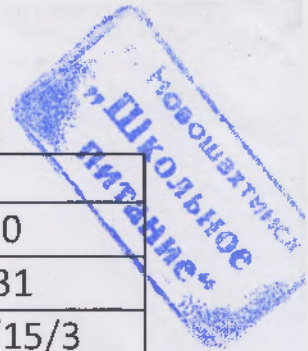
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/5/15
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	585	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		54,99
овз комплекс 56,50		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	84
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар Суф. Куватовал.Д.

МЕНЮ

октябрь

Родионово-Несветайского района

9 октября 2020 год

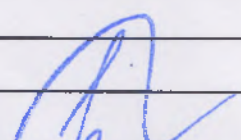


1 комплекс 37,70		
Котлета из филе	496	50
Макароны отварные	516,332	131
Чай с сахаром и лимоном	685	200/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Котлета из филе	496	60
Макароны отварные	516,332	113
Салат из св капусты	83	50
Булочка ромашка <i>кортцык</i>	накл	1шт
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		54,99
овз комплекс 56,50		
Котлета из филе	496	60
Макароны отварные	516,332	113
Салат из св капусты	83	50
Булочка ромашка	накл	1шт
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар <i>Шуф. Куватова И.Т.</i>

МЕНЮ

Родионово-Несветайского района

12 октября 2020г

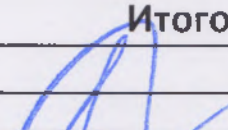
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Рыба тушеная в соусе	374	35/30
Пюре картофельное	520	100
Компот из сухофруктов	639	200
Хлеб пшеничный	акт	28
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с вермешелью	138	200
Рыба тушеная в соусе	374	40/30
Пюре картофельное	520	100
Икра свекольная	73	28
Компот из сухофруктов	631	200
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		54,99
овз комплекс 56,50		
Суп картофельный с вермешелью	138	200
Рыба тушеная в соусе	374	40/30
Пюре картофельное	520	100
Икра свекольная	73	28
Компот из сухофруктов	631	200
Хлеб пшеничный	акт	82
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		Шеф-повар Кукатова А.Д.

МЕНЮ

сметы № 4

Родионово-Несветайского района

13 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Омлет натуральный	340	90
Зеленый горошек	табл	15
Хлеб пшеничный	акт	25
Кофейный напиток	акт	200
Коржик молочный	накл.	75
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Борщ с капустой и картофелем	110	200
Омлет натуральный	340	100
Зеленый горошек	табл	25
Хлеб пшеничный	акт	25
Кофейный напиток	акт	200
Коржик молочный	накл.	75
Итого		54,99
Борщ с капустой и картофелем	110	200
Омлет натуральный	340	100
Зеленый горошек	табл	25
Хлеб пшеничный	акт	57
Кофейный напиток	акт	200
Коржик молочный	накл.	75
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		И.В. Булатова и др.



МЕНЮ

с/дionoво-Несветайского района

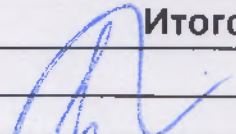
14 октября 2020 год

октябре

Новошахтинск

Школьное

питание

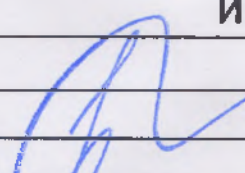
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Плов со свиной	492	158
Огурцы соленые	табл	35
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Плов со свиной	492	200
Огурцы соленые	табл	35
Коржик молочный	накл	75
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		54,99
овз комплекс 56,50		
Плов со свиной	492	200
Огурцы соленые	табл	35
Коржик молочный	накл	75
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	82
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар <i>Жуф-Жувамова И.Д.</i>

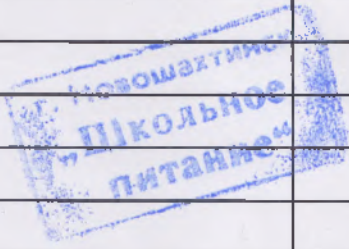
МЕНЮ

Октябре

Родионово-Несветайского района

15 октября 2020 год

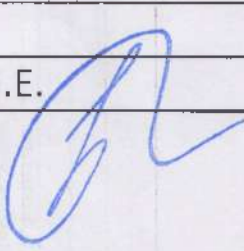
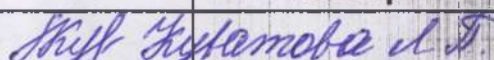
Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Суп картофельный с рисом	138	200
Запеканка творожная	366	50
Чай с сахаром	685	184
Хлеб пшеничный	акт	25
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с рисом	138	200
Колбаса отварная	табл	25
Запеканка творожная	366	50
Компот из сухофруктов	631	200
Хлеб пшеничный	акт	26
Итого		54,99
комплекс 56,50		
Суп картофельный с рисом	138	200
Колбаса отварная	табл	25
Запеканка творожная	366	50
Компот из сухофруктов	631	200
Хлеб пшеничный	акт	26
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар Шуф-Тубатова Л.П.



МЕНЮ

МБОУ "Водопольская СОШ"

16 октября 2020 год

1 комплекс 37,70		
Тефтели в соусе	462	60/30
Картофельное пюре	520	100
Хлеб пшеничный	акт	25
Компот из сухофруктов	631	170
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Рассольник "Ленинградский"	132	200
Тефтели в соусе	462	60/30
Картофельное пюре	520	100
Салат из кваш капусты	акт	19
Хлеб пшеничный	акт	50
Компот из сухофруктов	631	200
Итого		54,99
3 комплекс 56,5		
Рассольник "Ленинградский"	132	200
Тефтели в соусе	462	60/30
Картофельное пюре	520	100
Салат из кваш капусты	акт	19
Хлеб пшеничный	акт	82
Компот из сухофруктов	631	200
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		



МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

19 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Котлета из филе куриного	496	35
Пюре картофельное	520	97
Какао на молоке	акт	130
Хлеб пшеничный	акт	25
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Котлета из филе куриного	496	35
Пюре картофельное	520	100
Икра свекольная	78	40
Масло сливочное	табл	10
Какао на молоке	акт	200
Хлеб пшеничный	акт	57
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Котлета из филе куриного	496	35
Пюре картофельное	520	100
Икра свекольная	78	40
Масло сливочное	табл	10
Какао на молоке	акт	200
Хлеб пшеничный	акт	90
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>



МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

20 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/5/15
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	585	200/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	200/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	200/15/3
Хлеб пшеничный	акт	84
Итого		56,5
Директор		Повар

[Handwritten signature]

Кухня Зубатова И.П.

*Суп карт. с рисом
кашасе отв.
Макаронны
Чай с сахаром
Хлеб*

Кашпот



МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

21 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Жаркое по домашнему	394	25/125
Хлеб пшеничный	акт	82
Кофейный напиток	акт	200
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Жаркое по домашнему	394	35/200
Хлеб пшеничный	акт	39
Кофейный напиток	акт	200
Вафли	накл	20
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Жаркое по домашнему	394	35/200
Хлеб пшеничный	акт	70
Кофейный напиток	акт	200
Вафли	накл	20
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.	<i>Жу- Жулатова И.И.</i>	


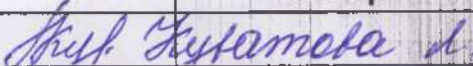


МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

22 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Пельмени отварные	496	110/5
Хлеб пшеничный	акт	50
Масло сливочное	акт	12
Чай с сахаром ,с лимоном	685	200/15/3
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Пельмени отварные	496	140/5
Хлеб пшеничный	акт	49
Чай с сахаром ,с лимоном	685	200/15/3
Масло сливочное	акт	10
Сыр российский	табл	15
Итого		54,99
2 комплекс 56,50		
Пельмени отварные	496	140/5
Хлеб пшеничный	акт	81
Чай с сахаром ,с лимоном	685	200/15/3
Масло сливочное	акт	10
Сыр российский	табл	15
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		


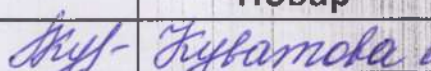


МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

23 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Филе куриное тушеное в соусе	акт	25/30
Каша гречневая	508	100
Хлеб пшеничный	акт	41
Сок натуральный	акт	150
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с макаронами	140	200
Филе куриное тушеное в соусе	акт	40/40
Каша гречневая	508	100
Хлеб	акт	50
Компот из сухофруктов	акт	166
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Суп картофельный с макаронами	140	200
Филе куриное тушеное в соусе	акт	40/40
Каша гречневая	508	100
Хлеб	акт	82
Компот из сухофруктов	акт	166
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		



МЕНЮ

Октябрь

Родионово-Несветайского района

26 ОКТЯБРЯ 2020г

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	49
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Зеленый горошек	табл	19
Масло сливочное	табл	10
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	49
Итого		54,99
2 комплекс 54,99		
Сосика отварная	табл	60
Макароны отварные	516,332	150
Зеленый горошек	табл	19
Масло сливочное	табл	10
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	50
Итого		54,99
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		Журапова И.Д.


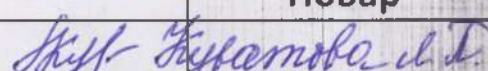


МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

27 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Котлета /фарш куриный	451	50
Каша гречневая	508	100
Хлеб пшеничный	акт	30
Какао с молоком	694	200
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Борщ из свежей капусты с картофелем	110	200
Котлета /фарш куриный/	451	60
Каша гречневая	508	112
Хлеб	акт	50
Какао с молоком	694	200
Итого		54,99
3 комплекс 56,50		
Борщ из свежей капусты с картофелем	110	200
Котлета /фарш куриный/	451	60
Каша гречневая	508	112
Хлеб	акт	82
Какао с молоком	694	200
Итого		56,5
Директор		Повар
ПИЛЯГИНА М.Е.		



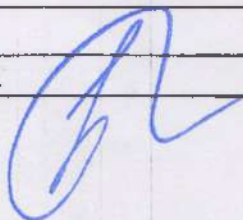
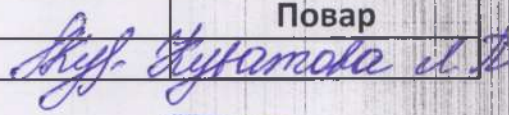
МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

28 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Филе тушеное в соусе	акт	73
Каша пшеничная	508	100
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный	акт	44
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Филе тушеное в соусе	акт	80
Каша пшеничная	508	100
Икра кабачковая	табл	40
Булочка домашняя	769	100
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный		44
Итого		54,99
2 комплекс 54,99		
Филе тушеное в соусе	акт	80
Каша пшеничная	508	100
Икра кабачковая	табл	40
Булочка домашняя	769	100
Кофейный напиток	акт	200
Хлеб пшеничный		76
Итого		56,9
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар

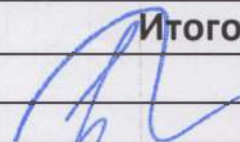




МЕНЮ

МБОУ"

СОШ"

29 октября 2020 год

Наименование блюда	Рец.№	Выход блюда г.
1 комплекс 37,70		
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/5/15
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	585	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		37,7
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	52
Итого		54,99
2 комплекс 54,99		
Суп картофельный с горохом	139	200
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	табл	150/7/15
Масло сливочное	табл	7
Сыр российский	табл	15
Чай с сахаром и лимоном	685	20/15/3
Хлеб пшеничный	акт	84
Итого		56,5
Директор ПИЛЯГИНА М.Е.		Повар 