

Утверждаю:

Директор КФУ «Ленинской СОШ»

Баймышев Р.А.



Ежедневное меню на \_\_\_\_\_

**2неделя, 1-ый день**

Меню	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр.			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма
суп гречневый	200	300	гречка	10	400	4	20	400	8
			картофель	60	220	13,2	85	220	18,7
			морковь	10	250	2,5	20	250	5
			лук репчатый	10	230	2,3	20	230	4,6
			масло растительное	5	900	4,5	6	900	5,4
			бульон	200		0	250		0
			говядина	30	2400	72	45	2400	108
			<b>итого</b>			<b>230,56</b>			<b>320,46</b>
салат с капустой и морковью с м/р	70	100	капуста	50	300	15	80	300	24
			морковь	20	250	5	20	250	5
			масло растительное	4	900	3,6	6	900	5,4
			<b>итого</b>			<b>23,6</b>			<b>34,4</b>
яблоко	200	200	яблоко	200	700	140	200	700	140
сок натуральный	200	200	сок	200	700	140	200	700	140
			сахар	10	530	5,3	10	530	5,3
			<b>итого</b>			<b>280</b>			<b>280</b>
хлеб ржано-пшеничный	20	40	хлеб ржано-пшеничный	20	351	7,02	40	351	14,04
			<b>итого</b>			<b>7,02</b>			<b>14,04</b>
<b>ИТОГО СТОИМОСТЬ</b>						<b>541,18</b>			<b>650,22</b>
<b>СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ</b>							<b>724</b>		

Медсестра: Рахметова К.К. *Рахметова*

Повар: Шункова М.Л. *Шункова*

Утверждаю:

Директор КГУ «Ленинской СОШ»

Баймышев Р.А.



Ежедневное меню на \_\_\_\_\_

**2 неделя, 2-ой день**

Меню	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр.			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма
салат свекольный с сыром с маслом растительным	80	100	свекла	60	200	12	90	200	18
			сыр	20	3750	75	25	3750	93,75
			масло растительное	6	900	5,4	8	900	7,2
<b>ИТОГО</b>						<b>92,4</b>			<b>118,95</b>
котлета мясная	70	100	говядина	90	2800	252	130	2800	364
			томатная паста	6	1400	8,4	7	1400	9,8
			лук репчатый	15	230	3,45	20	230	4,6
			масло растительное	6	900	5,4	8	900	7,2
гарнир макароны	100	170	макароны	80	450	36	120	450	54
			масло сливочное	8	2550	20,4	13	2550	33,15
<b>ИТОГО</b>						<b>325,65</b>			<b>472,75</b>
кисель	200		кисель	30	680	20,4	35	680	23,8
			сахар	25	530	13,25	25	530	13,25
<b>ИТОГО</b>						<b>33,65</b>			<b>37,05</b>
мед пчелиный	10	10	мед пчелиный	15	3000	45	15	3000	45
			<b>ИТОГО</b>			<b>45</b>			<b>45</b>
хлеб ржано-пшеничный	20	40	хлеб ржано-пшеничный	20	351	7,02	40	351	14,04
<b>ИТОГО</b>						<b>7,02</b>			<b>14,04</b>
<b>ИТОГО СТОИМОСТЬ</b>						<b>503,72</b>			<b>687,79</b>
<b>СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ</b>							<b>724</b>		

Медсестра: Рахметова К.К.

Повар: Шункова М.Л.

*Рахметова*  
*Шункова*

Утверждаю:

Директор КТ «Тенинской СОШ»

Баймышев Р.А.



Ежедневное меню на \_\_\_\_\_

2 неделя, 3-ой день

Меню	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр.			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма
суп гороховый	250	300	горох	60	300	18	80	300	24
			картофель	75	220	16,5	95	220	20,9
			морковь	25	250	6,25	35	250	8,75
			лук репчатый	25	230	5,75	35	230	8,05
			говядина	45	2800	126	60	2800	168
			масло растительное	6	900	5,4	8	900	7,2
<b>ИТОГО</b>						<b>285,8</b>			<b>325,9</b>
салат из моркови с м/р	80	100	морковь	80	250	20	100	250	25
			масло растительное	6	900	5,4	8	900	7,2
<b>ИТОГО</b>						<b>25,4</b>			<b>32,2</b>
компот из сухофруктов	200	200	сухофрукты	25	800	20	25	800	20
			сахар	15	530	7,95	15	530	7,95
			<b>ИТОГО</b>					<b>27,95</b>	
творог со сметаной и сахаром		85	творог				85	2500	212,5
			сметана				25	1500	37,5
			сахар				15	530	7,95
<b>ИТОГО</b>									<b>257,95</b>
хлеб ржано-пшеничный	20	40	хлеб ржано-пшеничный	20	351	7,02	40	351	14,04
			<b>ИТОГО</b>			<b>7,02</b>			<b>14,04</b>
<b>ИТОГО СТОИМОСТЬ</b>						<b>480,4</b>			<b>715,6</b>
<b>СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ</b>							<b>724</b>		

Медсестра; Рахметова.К.К.

Повар: Шункова М.Л.

*Рахметова*  
*Шункова*

Утверждаю:

Директор КГУ «Ленинской СОШ»

Баймышев Р.А.



Ежедневное меню на \_\_\_\_\_

2 неделя, 4-ый день

Меню	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр.			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма
			яблоки	30	700	21	50	700	35
			морковь	30	250	7,5	35	250	8,75
салат витаминный с маслом растительным	80	130	капуста	40	300	12	60	300	18
			масло растительное	6	900	5,4	8	900	7,2
<b>итого</b>						<b>45,9</b>			<b>68,95</b>
рыба припущенная в соусе	80	100	минтай	100	1500	150	160	1400	224
			мука пшеничная	15	225	3,375	19	225	4,275
			лук репчатый	10	230	2,3	20	230	4,6
			сметана	15	1400	21	25	1400	35
			морковь	15	250	3,75	20	250	5
			масло растительное	7	900	6,3	8	900	7,2
гарнир рис	100	150	рис	90	600	54	150	600	90
			масло сливочное	8	2550	20,4	10	2550	25,5
<b>итого</b>						<b>261,1</b>			<b>395,575</b>
мед пчелиный	10	10	мед пчелиный	15	3000	45	15	3000	45
Чай с лимоном	200	200	чай	2	3610	7,22	4	3610	14,44
			лимон	25	1600	40	25	1600	40
			сахар	15	530	7,95	15	530	7,95
<b>итого</b>						<b>100,2</b>			<b>107,39</b>
хлеб ржано-пшеничный	20	40	хлеб ржано-пшеничный	20	351	7,02	40	351	14,04
<b>итого</b>						<b>7,02</b>			<b>14,04</b>
<b>ИТОГО СТОИМОСТЬ</b>						<b>476,8</b>			<b>718,6</b>
<b>СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ</b>							<b>724</b>		

Медсестра: Рахметова К.К.

Повар: Шункова М.Л.

*Рахметова*  
*Шункова*

Утверждаю:

Директор КГУ «Ленинской СОШ»

Баймышев Р.А.



Ежедневное меню на \_\_\_\_\_

**2неделя, 5-ый день**

Меню	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр.			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма
суп вермишелевый	200	300	вермишель	10	450	4,5	15	450	6,75
			картофель	60	220	13,2	80	220	17,6
			морковь	10	250	2,5	15	250	3,75
			лук репчатый	10	230	2,3	15	230	3,45
			масло растительное	5	900	4,5	7	900	6,3
			сметана	15	1400	21	25	1400	35
			говядина	40	2500	100	55	2500	137,5
			<b>итого</b>			<b>265,56</b>			<b>300,5</b>
салат морковный с маслом растительным	80	120	морковь	80	250	20	130	250	32,5
			лук репчатый	20	230	4,6	20	230	4,6
			масло растительное	4	900	3,6	5	900	4,5
			<b>итого</b>			<b>28,2</b>			<b>41,6</b>
мед пчелиный	10	10	мед пчелиный	15	3000	45	15	3000	45
			сухофрукты	20	800	16	20	800	16
яблоко		200	яблоки				200	700	140
компот из сухофруктов	200	200	сахар	20	530	10,6	20	530	10,6
сухофрукты			сухофрукты	25	800	20	25	800	20
			<b>итого</b>			<b>91,6</b>			<b>231,6</b>
хлеб ржано-пшеничный	20	40	хлеб ржано-пшеничный	30	351	10,53	40	351	14,04
			<b>итого</b>			<b>10,53</b>			<b>14,04</b>
<b>ИТОГО СТОИМОСТЬ</b>						<b>472</b>			<b>727,5</b>
<b>СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ</b>							<b>724</b>		

Медсестра: Рахметова К.К. *Рахметова*

Повар: Шункова М.Л. *Шункова*