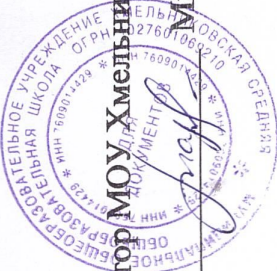


Утверждаю:

Директор МОУ Хмельниковская СОШ

Мироненко Т.В.



МЕНЮ

« 17 » сентября 2015 г.

Наименование блюда	Калорийность		Выход		Цена	
	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Запеканка творожная с яблоками	185,8	185,8	100	100	18=	18=
Бутерброд с сыром	117,1	117,1	10/25	10/25	27=	27=
Чай с сахаром и молоком	62	62	100/3/10	100/3/10	4=	4=
Салат	81	81	15	15	19=	19=
Булочка	111,8	111,8	80	80	15=	15=
Суп с рыбными консервами	152,6	152,6	150/40	150/40	15=	15=
Рис с мясом в соусе	195	195	100/40	100/40	44=	44=
Рис с овощами	175,6	175,6	180	180	16=	16=
Паштет куриный	114	114	100	100	6=	6=
Рис с грибами	46	46	20	20	2=	2=
	1518,9	1518,9	1375	1375		

Лицо ответственное за организацию питания

(или медицинский работник):

Материально-ответственное лицо

(зав. производством или шеф-повар, повар):

Утверждаю:

Директор МОУ Хмельниковская СОШ
Мироненко Т.В.



МЕНЮ

« 18 сентября 2005 г. »

Наименование блюда	Калорийность		Выход		Цена	
	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Витаминный напиток	86,3	86,3	100	100	50 =	50 =
Витаминный напиток с сахаром	190	190	100	100	17 =	17 =
Чай с сахаром и лимоном	6,2	6,2	100/15/10	100/15/10	6 =	6 =
Аппетитный салат на сметане	184,2	184,2	100/50	100/50	17 =	17 =
Жареный картофель с соусом	186,9	186,9	100/70	100/70	12 =	12 =
Картофельное пюре	196,2	196,2	100	100	10 =	10 =
Каша из овсяной муки	142	142	100	100	6 =	6 =
Салат из сметаны	46	46	10	10	2 =	2 =
Салат из сметаны с овощами	85,8	85,8	50	50	6 =	6 =
	1410,8	1410,8	1570	1570		

Лицо ответственное за организацию питания
(или медицинский работник):

Материально-ответственное лицо
(зав. производством или шеф-повар, повар):

Утверждаю:

Директор МОУ Хмельниковская СОШ

Мироненко Т.В.



МЕНЮ

« 23 » сентября 2005 г.

Наименование блюда	Калорийность		Выход		Цена	
	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Творожная масса со сгущ. м.	496	496	100/50	100/50	65=	65=
Чай без сахара	1	1	100	100	1=	1=
Мороженое фруктовое	105,5	105,5	150	150	17=	17=
Суп горохов. на к.б.	167	167	250	250	15=	15=
Макарона отварные	293,4	293,4	180	180	15=	15=
Куринца в соусе	166,8	166,8	100/50	100/50	47=	47=
Кисель фруктовый	46	46	20	20	2=	2=
Компот из фруктов	114	114	200	200	1=	1=
	1897	1897	1400	1400		

Лицо ответственное за организацию питания

(или медицинский работник):

Материально-ответственное лицо

(зав. производством или шеф-повар, повар):

[Signature]

[Signature]



Утверждаю:

Директор МОУ Хмельниковская СОШ

Мироненко Т.В.

МЕНЮ

« 14 » сентября 2015 г.

Наименование блюда	Калорийность		Выход		Цена	
	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Варшавель в масле	181,5	181,5	100	100	10 =	10 =
Булгуровый суп с морковью	127	127	10/85	10/85	17 =	17 =
Карри с наливом	91,2	91,2	100	100	9 =	9 =
Вячечка (без крема)	115	115	75	75	17 =	17 =
Суп из свинины на м. с.	104,2	104,2	150	150	17 =	17 =
Пюре картофеля из смеси круп	75,6	75,6	100	100	15 =	15 =
Калюта тушеная	144	144	180	180	19 =	19 =
Каша с фруктами	124	124	100	100	12 =	12 =
Люд ржаной	92	92	40	40	12 =	12 =
Итого	1271,5	1271,5	1850	1850		

Лицо ответственное за организацию питания
 (или медицинский работник):
 Материально-ответственное лицо
 (зав. производством или шеф-повар, повар):

Утверждаю:

Директор МОУ Хмельниковская СОШ

Мироненко Т.В.



МЕНЮ

«15» сентября 2015 г.

Наименование блюда	Калорийность		Выход		Цена	
	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
Вареное сушен. фасолюк	518,2	518,2	100/50	100/50	34=	34=
Чай с сахаром средн. сах.	40	40	100	100	1=	1=
Сыр порезанно	82	82	15	15	19=	19=
Брусок	61,1	61,1	150	150	29=	29=
Суп с мах. укропом на к.с	145	145	250	250	17=	17=
Пюре картофельн.	195	195	100	100	44=	44=
Рис отварной	279,6	279,6	210	210	17=	17=
Чай с сахаром и лимоном	62	62	100/5	100/5	3=	3=
Кефир 3% жирн.	96	96	40	40	2=	2=
Итого	1472,9	1472,9	1400	1400		

Лицо ответственное за организацию питания

(или медицинский работник):

Материально-ответственное лицо

(зав. производством или шеф-повар, повар):

