

Утверждаю:
Председатель правления
ПО «Общепит Стандарт»
М.П. Чунихина

Согласовано:

Директор
МБОУ АСОШ №3

Е.В Азовская

Примерное меню питания учащихся
на осеннее - зимний период 2017 год.

1 НЕДЕЛЯ

1 день

Завтрак

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Батон «Рамонский»	1/30	3-74
3	Масло сливочное	1/10	5-78
	Итого завтрак:		11-42

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный пшеничный	1/250	12-28
2	Сосиска отварная	1/60	19-60
3	Каша гречневая	1/100	5-23
4	Горошек зеленый	1/35	4-87
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
6	Кисель	1/200	4-00
	Итого обед:		48-58
	Итого день:		60-00

2 день

Завтрак

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Булочка «Российская»	1/50	5-58
	Итого завтрак:		7-48

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с гречкой	1/250	12-61
2	Биточки мясные	1/60	20-73
3	Макароны отварные	1/100	3-96
4	Икра кабачковая	1/30	3-20
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
6	Какао с молоком	1/200	9-42
	Итого обед:		52-52
	Итого день:		60-00

3 день**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Выпечка хлеб - завода		13-94
	Итого завтрак:		15-84

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с горохом	1/250	11-74
2	Котлета куриная	1/60	18-00
3	Рис отварной	1/100	5-10
4	Соус красный основной	1/50	1-82
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
6	Компот из сухофруктов	1/200	4-90
	Итого обед:		44-16
	Итого день:		60-00

4 день**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Корж молочный	1/75	7-50
	Итого завтрак:		9-40

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Борщ со свежей капустой и картофелем	1/250	12-96
2	Тефтели с соусом	60/50	22-96
3	Макароны отварные	1/100	3-96
4	Помидор свежий	1/50	6-22
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
6	Чай с сахаром	1/200	1-90
	Итого обед:		50-40
	Итого день:		60-00

5 день**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Пирожок с повидлом	1/60	5-00
	Итого завтрак:		6-90

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп – лапша на курином бульоне	1/250	9-62
2	Куры отарные	1/75	23-42
3	Картофельное пюре	1/100	6-70
4	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
5	Чай с лимоном	1/200	3-00
6	Сладость		8-86
	Итого обед:		53-10
	Итого день:		60-00

2 НЕДЕЛЯ

1 день

Завтрак

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Булочка школьная	1/40	4-08
3	Сыр «Российский»	1/20	11-25
	Итого завтрак:		17-23

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с гречкой	1/250	12-61
2	Сосиска отварная	1/60	19-60
3	Макаронны отварные	1/100	3-96
4	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
5	Кисель	1/200	4-00
6	Итого обед:		42-77
	Итого день:		60-00

2 день

Завтрак

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Булочка «Веснушка»	1/50	9-42
	Итого завтрак:		11-32

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с горохом	1/250	11-74
2	Котлета куриная	1/60	18-00
3	Рис отварной	1/100	5-10
4	Соус красный основной	1/50	1-82
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
6	Какао с молоком	1/200	9-42
	Итого обед:		48-68
	Итого день:		60-00

3 день

Завтрак

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Выпечка хлеб - завода		12-29
	Итого завтрак:		14-19

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	12-61
2	Котлета рыбная	1/50	19-00
3	Картофельное пюре	1/100	6-70
4	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
5	Компот из сухофруктов	1/200	4-90
	Итого обед:		45-81
	Итого день:		60-00

4 день**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Полено песочное	1/75	7-00
	Итого завтрак:		8-90

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Щи из свежей капусты	1/250	12-65
2	Сосиска отварная	1/60	19-60
3	Каша гречневая	1/100	5-23
4	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
5	Чай с сахаром	1/200	1-90
	Шоколадный батончик	1/40	9-12
	Итого обед:		51-10
	Итого день:		60-00

5 день**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Цена
1	Чай с сахаром	1/200	1-90
2	Сдоба «Майская»	1/50	8-81
	Итого завтрак:		10-71

Обед

№	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с рисом	1/250	12-78
2	Биточки мясные	1/60	20-73
3	Макароны отварные	1/100	3-96
4	Помидор свежий	1/50	6-22
5	Хлеб пшеничный	2/30	2-60
	Чай с лимоном	1/200	3-00
	Итого обед:		49-29
	Итого день:		60-00

Технолог:

Борцова Н.В.