

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

Согласовано:
Директор МБОУ « _____ »

(подпись)

(расшифровка)

Директор МУП г. Кургана «Комбинат питания»



Утверждаю:

Шербин Т.А./

Примерное циклическое меню питания учащихся школ города Кургана (с 1 по 4 классы, малообеспеченные, ограниченные возможности здоровья), октябрь 2020г.

1-НЕДЕЛЯ

	Наименование	Выход/гр	Цена	Наименование	Выход/гр	Цена
	ЗАВТРАК			ОБЕД		
Понедельник	Бутерброд с сыром	10/15	6-83	Борщ «Сибирский», со сметаной	250/10	8-24
	Омлет на цельном молоке, с колбасными изделиями (колбаса п/к, сосиска)	170	44-98	Котлета из говядины «Детская»	75	35-16
	Масло сливочное	4	2-50	Пюре из бобовых	130	5-30
	Вафля «Молочная» (3 шт.)	30	3-60	Сок фруктовый	200	9-63
	Чай с сахаром	200	0-77	Хлеб пшеничный	24	1-67
	Хлеб пшеничный	19	1-32			
	Итого		60-00		Итого	60-00
Вторник	Сыр поршей	12	6-84	Огурец свежий	20	1-72
	Печень куриная тушеная в сметанном соусе с овощами	100/100	30-17	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-91
	Макароны отварные	150	6-14	Рыба (горбуша), запеченная «По-русски»	50/150	36-89
	Напиток брусничный	200	15-22	Напиток клюквенный	200	11-16
	Хлеб пшеничный	23	1-63	Хлеб пшеничный	33	2-32
	Итого		60-00		Итого	60-00
Среда	Пельмени отварные «Сибирские» (Велес)	180	47-44	Суп-пюре из картофеля с сухариками	250/10	11-20
	Масло сливочное	7	4-38	Биточки «По-Белорусски»	50	29-17
	Компот из вишни	200	6-52	Капуста тушеная	170	12-71
	Хлеб пшеничный	27	1-66	Компот из свежих плодов	200	5-81
				Хлеб пшеничный	16	1-11
	Итого		60-00		Итого	60-00
Четверг	Суфле «Золотая рыбка» (запеченное)	110	38-24	Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10	4-58
	Масло сливочное	5	3-13	Жаркое по-домашнему	163	38-77
	Рис отварной с овощами	150	6-16	Крендель «Сахарный»	50	3-56
	Компот из сухофруктов	200	1-89	Кофейный напиток	200	10-35
	Вафля «Твист»	1 шт.	8-30	Хлеб пшеничный	39	2-74
	Хлеб пшеничный	33	2-28			
Итого		60-00		Итого	60-00	
Пятница	Запеканка картофельная, с мясом	134	41-97	Суп из овощей, со сметаной	250/10	8-22
	Масло сливочное	7	4-38	Сырники из творога	100	42-86
	Напиток клюквенный	200	11-16	Сметана	15	4-02
	Хлеб пшеничный	31	2-49	Чай с сахаром и лимоном	200/7	2-77
				Хлеб пшеничный	31	2-13
	Итого		60-00		Итого	60-00
	Гуляш из говядины	40/50	40-71	Помидоры свежие	20	1-89
	Пюре из бобовых	150	6-12	Щи «По-Уральски», со сметаной	250/10	7-81
	Печенье «Десертное»	60	7-42	Печень куриная тушеная в сметанном соусе с овощами	100/100	30-17
	Напиток «Дары осени»	200	4-06	Картофель отварной	130	6-33
	Хлеб пшеничный	24	1-69	Напиток клюквенный	200	11-16
				Хлеб пшеничный	38	2-64
	Итого		60-00		Итого	60-00

Зам. директора по производству

Начальник производства

Начальник коммерческого отдела

Мужиков

Историкова

Кретьяков

А. И. Жукова

О. Л. Истомина

О. А. Кретьяков

Согласовано:
Директор МБОУ « _____ »

Утверждаю:
Директор МУП г. Кургана «Комбинат питания»



/Щербин Т.А./

Примерное циклическое меню питания учащихся школ города Кургана
(с 1 по 4 классы, малообеспеченные, ограниченные возможности здоровья), октябрь 2020г.

II-я НЕДЕЛЯ

	Наименование	Выход/гр	Цена		Выход/гр	Цена
	ЗАВТРАК			ОБЕД		
Повседневные	Бутерброд с маслом сливочным и сыром (на хлебе)	15/15/30	20-22	Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-12
	Сосиски отварная	50	20-73	Биточки из говядины «Детские»	75	35-16
	Макаронны отварные	150	6-14	Капуста тушеная	150	11-20
	Соус томатный	50	1-17	Напиток из плодов шиповника	200	4-21
	Кофейный напиток на цельном молоке	200	10-35	Хлеб пшеничный	33	2-31
	Хлеб пшеничный	20	1-39			
	Итого		60-00		Итого	60-00
Вторые	Горячий бутерброд с п/к колбасой и сыром (на хлебе)	20/20/20	23-03	Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10	4-64
	Каша молочная рисовая (жидкая)	230	14-16	Жаркое «По-домашнему»	163	38-77
	Масло сливочное	10	6-25	Печенье «Десертное»	45	7-36
	Напиток брусничный	200	15-22	Компот из клубники	200	7-17
	Хлеб пшеничный	19	1-34	Хлеб пшеничный	30	2-06
Итого		60-00		Итого	60-00	
Среды	Помидор свежий	40	5-26	Суп из овощей, со сметаной	250/10	8-22
	Тефтели из говядины «Дачные», в томатном соусе («Велес»)	90/50	35-16	Котлета «Пикантная» из куриной грудки	100	28-33
	Каша гречневая	150	7-45	Масло сливочное	7	4-38
	Масло сливочное	5	3-13	Пюре из бобовых	160	6-53
	Компот из вишни	200	6-52	Сок фруктовый	200	9-63
	Хлеб пшеничный	29	2-01	Хлеб пшеничный	42	2-91
Итого		60-00		Итого	60-00	
Четверг	Помидор/огурец свежие	30/30	6-53	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-91
	Филе куриное тушенное в сметанном соусе	75/75	42-67	Плов из говядины	40/100	40-64
	Макаронны отварные	150	6-14	Чай с сахаром	200	0-77
	Компот из кураги	200	3-03	Вафля «Твист»	1 шт.	8-30
	Хлеб пшеничный	23	1-63	Хлеб пшеничный	34	2-38/
Итого		60-00		Итого	60-00	
	Рыба запеченная «Солнышко»	90	35-19	Суп «Крестьянский» с крупой (рис), со сметаной	250/10	6-90
	Картофельное пюре	160	8-36	Рулет мясной, с яйцом	73	29-67
	Зеленый горошек	25	4-23	Капуста тушеная	130	9-70
	Сок фруктовый	200	9-63	Крупеник маняный	50	7-62
	Хлеб пшеничный	37	2-59	Напиток «Дары осени»	200	4-06
				Хлеб пшеничный	29	2-05
Итого		60-00		Итого	60-00	
	Запеканка из творога	100	40-88	Огурец свежий	20	1-72
	Сметана	15	4-02	Суп-пюре из бобовых, с сухариками	250/10	5-01
	Печенье «Фантазия»	45	7-36	Котлета «Здоровье»	75	39-20
	Компот из свежих плодов	200	5-81	Рагу овощное	160	7-23
	Хлеб пшеничный	28	1-93	Чай с молоком	200	5-26
				Хлеб пшеничный	23	1-58
Итого		60-00		Итого	60-00	

директора по производству
...ник производства
...ник коммерческого отдела
...тер-калькулятор

Исходно
Истомина
Кретьева
Тимошина

А. И. Жукова
О. Л. Истомина
О. А. Кретьева
Н. Л. Тимошина

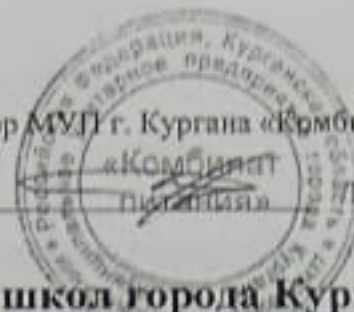
МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

Согласовано:
Директор МБОУ «_____»

Утверждаю:
Директор МУП г. Кургана «Комбинат питания»

(подпись)

(расшифровка)



Щербинг Т.А./

Примерное циклическое меню питания учащихся школ города Кургана (с 1 по 4 классы, малообеспеченные, ограниченные возможности здоровья), октябрь 2020г.

1-НЕДЕЛЯ

	Наименование	Выход/гр	Цена	Наименование	Выход/гр	Цена
	ЗАВТРАК			ОБЕД		
Понедельник	Бутерброд с сыром	10/15	6-83	Борщ «Сибирский», со сметаной	250/10	8-24
	Омлет на цельном молоке, с колбасными изделиями (колбаса т/к, сосиска)	170	44-98	Котлета из говядины «Детская»	75	35-16
	Масло сливочное	4	2-50	Пюре из бобовых	130	5-30
	Вафля «Молочная» (3 шт.)	30	3-60	Сок фруктовый	200	9-63
	Чай с сахаром	200	0-77	Хлеб пшеничный	24	1-67
	Хлеб пшеничный	19	1-32			
	Итого		60-00		Итого	60-00
Вторник	Сыр поршней	12	6-84	Огурец свежий	20	1-72
	Печень куриная тушеная в сметанном соусе с овощами	100/100	30-17	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-91
	Макароны отварные	150	6-14	Рыба (горбуша), запеченная «По-русски»	50/150	36-89
	Напиток брусничный	200	15-22	Напиток клюквенный	200	11-16
	Хлеб пшеничный	23	1-63	Хлеб пшеничный	33	2-32
	Итого		60-00		Итого	60-00
Среда	Пельмени отварные «Сибирские» (Велес)	180	47-44	Суп-пюре из картофеля с сухариками	250/10	11-20
	Масло сливочное	7	4-38	Биточки «По-Белорусски»	50	29-17
	Компот из вишни	200	6-52	Капуста тушеная	170	12-71
	Хлеб пшеничный	27	1-66	Компот из свежих плодов	200	5-81
				Хлеб пшеничный	16	1-11
Итого		60-00		Итого	60-00	
Четверг	Суфле «Золотая рыбка» (запеченное)	110	38-24	Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10	4-58
	Масло сливочное	5	3-13	Жаркое по-домашнему	163	38-77
	Рис отварной с овощами	150	6-16	Крендель «Сахарный»	50	3-56
	Компот из сухофруктов	200	1-89	Кофейный напиток	200	10-35
	Вафля «Гвист»	1 шт.	8-30	Хлеб пшеничный	39	2-74
	Хлеб пшеничный	33	2-28			
Итого		60-00		Итого	60-00	
Пятница	Запеканка картофельная, с мясом	134	41-97	Суп из овощей, со сметаной	250/10	8-22
	Масло сливочное	7	4-38	Сырники из творога	100	42-86
	Напиток клюквенный	200	11-16	Сметана	15	4-02
	Хлеб пшеничный	31	2-49	Чай с сахаром и лимоном	200/7	2-77
				Хлеб пшеничный	31	2-13
Итого		60-00		Итого	60-00	
Суббота	Гуляш из говядины	40/50	40-71	Помидоры свежие	20	1-89
	Пюре из бобовых	150	6-12	Щи «По-Уральски», со сметаной	250/10	7-81
	Печенье «Десертное»	60	7-42	Печень куриная тушеная в сметанном соусе с овощами	100/100	30-17
	Напиток «Дары осени»	200	4-06	Картофель отварной	130	6-33
	Хлеб пшеничный	24	1-69	Напиток клюквенный	200	11-16
				Хлеб пшеничный	38	2-64
Итого		60-00		Итого	60-00	

Зам. директора по производству

Начальник производства

Начальник коммерческого отдела

Бухгалтер-калькулятор

А. И. Жукова

О. Л. Истомина

О. А. Кретьева

Н. Л. Тимошина

Согласовано:
Директор МБОУ « _____ »

(подпись)

(расшифровка)

Утверждаю:
Директор МУП г. Кургана «Комбинат питания»

/Щербин Т.А./



Примерное цикличное меню питания учащихся школ города Кургана
(с 1 по 4 классы, малообеспеченные, ограниченные возможности здоровья), октябрь 2020г.

II-я НЕДЕЛЯ

	Наименование	Выход/гр	Цена		Выход/гр	Цена
	ЗАВТРАК			ОБЕД		
Понедельник	Бутерброд с маслом сливочным и сыром (на хлебе)	15/15/30	20-22	Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-12
	Сосиска отварная	50	20-73	Биточки из говядины «Детские»	75	35-16
	Макаронные отварные	150	6-14	Капуста тушеная	150	11-20
	Соус томатный	50	1-17	Напиток из плодов шиповника	200	4-21
	Кофейный напиток на цельном молоке	200	10-35	Хлеб пшеничный	33	2-31
	Хлеб пшеничный	20	1-39			
	Итого		60-00		Итого	60-00
Вторник	Горячий бутерброд с п/к колбасой и сыром (на хлебе)	20/20/20	23-03	Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10	4-64
	Каша молочная рисовая (жидкая)	230	14-16	Жаркое «По-домашнему»	163	38-77
	Масло сливочное	10	6-25	Печенье «Десертное»	45	7-36
	Напиток брусничный	200	15-22	Компот из клубники	200	7-17
	Хлеб пшеничный	19	1-34	Хлеб пшеничный	30	2-06
	Итого		60-00		Итого	60-00
Среда	Помидор свежий	40	5-26	Суп из овощей, со сметаной	250/10	8-22
	Тефтели из говядины «Дачные», в томатном соусе («Велес»)	90/50	35-16	Котлета «Пикантная» из куриной грудки	100	28-33
	Каша гречневая	150	7-45	Масло сливочное	7	4-38
	Масло сливочное	5	3-13	Пюре из бобовых	160	6-53
	Компот из вишни	200	6-52	Сок фруктовый	200	9-63
	Хлеб пшеничный	29	2-01	Хлеб пшеничный	42	2-91
	Итого		60-00		Итого	60-00
Четверг	Помидор/огурец свежие	30/30	6-53	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-91
	Филе куриное тушенное в сметанном соусе	75/75	42-67	Плов из говядины	40/100	40-64
	Макаронные отварные	150	6-14	Чай с сахаром	200	0-77
	Компот из кураги	200	3-03	Вафля «Твист»	1 шт.	8-30
	Хлеб пшеничный	23	1-63	Хлеб пшеничный	34	2-38/
	Итого		60-00		Итого	60-00
Пятница	Рыба запеченная «Солнышко»	90	35-19	Суп «Крестьянский» с крупой (рис), со сметаной	250/10	6-90
	Картофельное пюре	160	8-36	Рулет мясной, с яйцом	73	29-67
	Зеленый горошек	25	4-23	Капуста тушеная	130	9-70
	Сок фруктовый	200	9-63	Крупеник манный	50	7-62
	Хлеб пшеничный	37	2-59	Напиток «Дары осени»	200	4-06
				Хлеб пшеничный	29	2-05
	Итого		60-00		Итого	60-00
Суббота	Запеканка из творога	100	40-88	Огурец свежий	20	1-72
	Сметана	15	4-02	Суп-пюре из бобовых, с сухариками	250/10	5-01
	Печенье «Фантазия»	45	7-36	Котлета «Здоровье»	75	39-20
	Компот из свежих плодов	200	5-81	Рагу овощное	160	7-23
	Хлеб пшеничный	28	1-93	Чай с молоком	200	5-26
	Итого		60-00	Хлеб пшеничный	23	1-58
			Итого	60-00		

Зам. директора по производству

Начальник производства

Начальник коммерческого отдела

Бухгалтер-калькулятор

Исходный
Истомина
Кротова
Тимошина

А. И. Жукова

О. Л. Истомина

О. А. Кротова

Н. Л. Тимошина