


# МЕНЮ на «2» сентября 2022г.

Завтрак	Выход	Цена
Кукуруза консервированная	100	10-61
Запеканка из творога с йогуртом	200	109-50
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	30	4-81
Чай с лимоном	200	7-93
		<b>138-58</b>
<b>Обед</b>		
Салат из квашенной капусты	100	16-38
Рассольник Ленинградский с перловой крупой	250	17-70
Рыба отварная	100	77-24
Картофельное пюре	200	21-38
Компот из изюма	200	12-18
Хлеб пшеничный	80	6-91
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
Яблоко	100	9-00
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Слойка с повидлом	100	34-99
Кефир	200	22-30
		<b>57-29</b>
<b>Ужин</b>		
Салат картофельный	150	14-88
Яблоко, фаршированное творогом	150	34-21
Голубцы ленивые	200	67-40
Хлеб пшеничный	80	6-91
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-66
Сок	200	23-00
		<b>151-06</b>
<b>2 ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Ватрушка с творогом	36	16-07
		<b>38-07</b>

Обед	Выход	Цена
Салат из квашенной капусты	100	16-38
Рассольник Ленинградский с перловой крупой	250	14-70
Рыба отварная	100	67-24
Картофельное пюре	200	15-38
Компот из изюма	200	12-18
Хлеб пшеничный	80	6-91
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
Конфета Боярушка	30	25-00
		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С. Процько

начальник отдела по ВиСР

 Федорова А.В.

«2» сентября 2022г.

# МЕНЮ на «5» сентября 2022г.

Завтрак	Выход	Цена
Овощи натуральные свежие (помидор)	100	32-10
Омлет с сыром и маслом	200	82-59
Какао с молоком	200	21-56
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	35	4-87
		<b>146-85</b>
<b>Обед</b>		
Зеленый горошек	100	22-11
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	15-03
Кура тушеная	100	73-50
Картофель и овощи, тушеные в соусе	180	25-09
Кисель из сока плодового	200	16-29
Хлеб пшеничный	90	7-77
Хлеб ржано-пшеничный	45	5-21
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Полоска песочная с повидлом	75	17-91
Сок	200	23-00
		<b>40-91</b>
<b>Ужин</b>		
Икра овощная	100	20-25
Говяж. котлета, рубленая, запечённая в молоч. соусе	100/30	73-96
Греча отварная	200	16-60
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	55	5-14
		<b>127-16</b>
<b>2 Ужин</b>		
Ряженка	200	21-01
Тортик «Боярушка»	38	15-22
Банан	150	33-85
		<b>70-08</b>
<b>итого</b>		<b>550-00</b>

Обед		
Зеленый горошек	100	18-11
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	15-03
Кура тушеная	100	60-50
Картофель и овощи, тушеные в соусе	180	16-09
Кисель из сока плодового	200	15-29
Хлеб пшеничный	90	7-77
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
йогурт	95	25-00
		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВиСР

 Федорова А.В.


«5» сентября 2022г.

# МЕНЮ на «6» сентября 2022г.

<b>Завтрак</b>		
Бутерброд с колбасой	95	26-95
Каша вязкая из риса и пшена	210	17-24
Кофейный напиток с молоком	200	21-11
Хлеб пшеничный	50	5-32
		<b>70-62</b>
<b>Обед</b>		
Салат из свежих помидор и огурцов с луком	100	26-19
Свекольник	250	17-02
Капуста тушеная	180	15-68
Бефстроганов из говядины	150	80-47
Компот из яблок	200	13-99
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	60	5-61
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Кекс творожный	75	24-79
Йогурт	200	41-99
Сок	200	23-00
		<b>89-78</b>
<b>Ужин</b>		
Салат из соленых огурцов	100	21-07
Треска, запеченная с картофелем по-русски	350	101-20
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	60	6-34
Хлеб ржано-пшеничный	60	5-90
Груша	200	45-80
		<b>185-48</b>
<b>2 Ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Пряник детский	30	17-12
		<b>39-12</b>
<b>итого</b>		<b>550-00</b>

<b>Обед</b>		
Салат из свежих помидор и огурцов с луком	100	22-19
Свекольник	250	14-02
Капуста тушеная	180	15-68
Бефстроганов из говядины	100	60-47
Компот из яблок	200	12-99
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	60	5-61
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
сок	200	20-00
печенье	20	5-00
		<b>25-00</b>
<b>итого</b>		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВисР

 Федорова А.В.

«6» сентября 2022г.

# МЕНЮ на « 7 » сентября 2022г.

Завтрак	Выход	Цена
Сыр	10	6-68
Огурец долькой	100	28-61
Котлета, запеченная из кур с соусом молочным	100	37-98
Каша рассыпчатая перловая	180	9-82
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	30	4-81
		<b>98-80</b>
<b>Обед</b>		
Икра свекольная	100	21-79
Суп крестьянский с крупой	250	11-77
Треска, припущенная в молоке	100	57-52
Картофель отварной	200	20-33
Кисель из брусники	200	16-47
Яблоко	200	24-27
Хлеб пшеничный	100	8-64
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Сырники из творога	150	55-78
Кефир	200	22-30
Сок	200	23-00
		<b>101-08</b>
<b>Ужин</b>		
Огурец свеж	100	18-14
Овощи в молоч. соусе	200	25-14
Кнели из говядины	100	57-45
Чай с молоком	200	7-87
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	5-21
Апельсин	115	28-16
		<b>148-01</b>
<b>2 Ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Печенье нарезное	30	15-11
		<b>37-11</b>
итого		<b>550-00</b>

Обед		
Икра свекольная	100	15-79
Суп крестьянский с крупой	250	11-77
Треска, припущенная в молоке	100	57-52
Картофель отварной	200	15-33
Кисель из брусники	200	13-47
Яблоко	100	10-27
Хлеб пшеничный	100	8-64
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
Булка домашняя	100	25-00
		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВиСР

 Федорова А.В.

« 7 » сентября 2022г.

# МЕНЮ на « 8 »

2022г.


Завтрак	Выход	Цена
Яблоко печеное	100	18-45
Пудинг творожный с йогуртом	200	109-96
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	30	4-81
Чай с молоком	200	7-87
		<b>146-82</b>
<b>Обед</b>		
Салат из квашенной капусты с реп. луком	100	22-83
Суп картофельный с горохом	250	16-19
Гуляш из отварной говядины	150	82-50
Каша рассыпчатая пшенная	180	16-99
Компот из сухофруктов	200	16-24
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Пирожок с картошкой	75	17-50
Ряженка	200	21-01
Банан	220	34-18
		<b>72-69</b>
<b>Ужин</b>		
Салат со свеклы	100	15-95
Фрикаделька куриная	100	56-80
Картофельное пюре	200	22-38
Сок	200	23-00
Хлеб пшеничный	80	7-36
Хлеб ржано-пшеничный	45	5-21
		<b>130-70</b>
<b>2 Ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Булка с корицей	60	12-79
		<b>34-79</b>
итого		<b>550-00</b>

Обед		
Салат из квашенной капусты с реп. луком	100	22-83
Суп картофельный с горохом	250	16-19
Гуляш из отварной говядины	100	60-50
Каша рассыпчатая пшенная	180	13-99
Компот из сухофруктов	200	13-24
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
банан	200	25-00
итого		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВисР

 Федорова А.В.  
« 8 » сентября 2022г.

# МЕНЮ на «13» сентября 2022г.


Завтрак	Выход	Цена
Бутерброд с сыром	50	18-80
Каша молочная «Дружба»	210	20-81
Йогурт	100	21-00
Какао со сгущенным молоком	200	25-43
Хлеб пшеничный	50	5-32
		<b>91-36</b>
<b>Обед</b>		
Салат из помидоров	100	24-05
Суп с клецками	250	16-18
Суфле из говядины	100	78-60
Капуста, тушенная с яблоком	200	18-28
Компот из сухофруктов	200	16-24
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	60	5-61
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Булка российская	100	20-30
Сок	200	23-00
		<b>43-30</b>
<b>Ужин</b>		
Салат из свеклы с курагой и изюмом	100	20-32
Треска отварная с маслом	150	109-72
Картофельное пюре	250	25-53
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	60	7-18
Хлеб ржано-пшеничный	60	6-61
Банан	200	34-80
		<b>209-33</b>
<b>2 Ужин</b>		
Ряженка	200	21-01
Вафельная конфета раз- два	30	20-00
		<b>41-01</b>
<b>итого</b>		<b>550-00</b>

Обед		
Салат из помидоров	100	18-05
Суп с клецками	250	13-18
Суфле из говядины	80	63-60
Капуста, тушенная с яблоком	200	15-28
Компот из сухофруктов	200	15-24
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	60	5-61
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
банан	200	25-00
<b>итого</b>		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С. Процько

начальник отдела по ВиСР

 Федорова А.В.  
«13» сентября 2022г.

# МЕНЮ на «14» сентября 2022г.


<b>Завтрак</b>		
Икра кабачковая	100	16-93
Омлет натуральный	200	82-89
Чай с лимоном	200	7-93
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	20	3-20
		<b>116-68</b>
<b>Обед</b>		
Салат из капусты	100	22-85
Суп картофельный	250	15-45
Рагу из овощей	200	25-30
Тефтели из говядины паровые	100	75-97
Компот из яблок	200	15-18
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Сырники из творога	100	51-45
Сок	200	23-00
Банан	200	34-80
		<b>109-25</b>
<b>Ужин</b>		
Овощи натуральные свежие (огурец)	100	25-71
Сосиски отварные	110	49-96
Суфле из картофеля	200	27-59
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	100	8-64
Хлеб ржано-пшеничный	45	6-21
		<b>123-28</b>
<b>2 Ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Булка с корицей	60	13-79
		<b>35-79</b>
<b>Итого</b>		<b>550-00</b>

<b>Обед</b>		
Салат из капусты	100	13-85
Суп картофельный	250	15-45
Рагу из овощей	200	20-30
Тефтели из говядины паровые	100	64-97
Компот из яблок	200	12-18
Хлеб пшеничный	70	6-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>137-00</b>
<b>полдник</b>		
сок	200	20-00
печенье	30	5-00
<b>Итого</b>		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВиСР

 Федорова А.В.  
«14» сентября 2022г.

# МЕНЮ на « 1 » сентября 2022г

<b>Завтрак</b>		
Бутерброд с сыром	100	16-93
Каша молочная из ячневой крупы	210	17-10
Хлеб пшеничный	20	5-73
Хлеб ржано-пшеничный	30	4-81
Какао с молоком	200	21-56
		<b>66-13</b>
<b>Обед</b>		
Салат из свеклы с соленым огурцом	100	17-30
Щи из свежей капусты	250	16-92
Бефстроганов из говядины	100	75-62
Макаронные изделия с маслом	180	13-45
Компот из кураги	200	13-59
Яблоко	100	17-00
Хлеб пшеничный	80	6-91
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		<b>165-00</b>
<b>Полдник</b>		
Булка с повидлом обсыпная	100	23-86
Кефир	200	22-30
Сок	200	23-00
банан	250	38-75
		<b>107-91</b>
<b>Ужин</b>		
Соленый помидор	100	18-71
Птица отварная	100	67-58
Запеканка картофельная с овощами	300	37-08
Чай с сахаром	200	5-17
Хлеб пшеничный	70	7-04
Хлеб ржано-пшеничный	45	7-21
		<b>142-79</b>
<b>2 Ужин</b>		
Молоко	200	22-00
Печенье Ленинградское	15	15-25
яблоко	200	30-92
		<b>68-17</b>
<b>итого</b>		<b>550-00</b>

<b>Обед</b>		
Салат из свеклы с соленым огурцом	100	16-30
Щи из свежей капусты	250	15-92
Бефстроганов из говядины	100	68-62
Макаронные изделия с маслом	180	12-45
Компот из кураги	200	12-59
Хлеб пшеничный	80	6-91
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-21
		137-00
<b>полдник</b>		
Булка домашняя	100	25-00
<b>итого</b>		<b>162-00</b>

Зав. производством

 Н.С Процько

начальник отдела по ВисР

 Федорова А.В.

« 1 » сентября 2022г.