

МЕНЮ на 19 октября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат витамин	100	11,00	запеканка картофельная с мясом	1кг	567,00
салат столичный	100	60,00	зраза ленивая	70	31,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп с домашней лапшой	250	33,00	пирожки с мясом и рисом	75	11,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
рис отварной	150	11,00	каша ячневая	200	12,00
			ацидофилин	200	32,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			компот из свежих яблок	200	10,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю**19****октября**

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша ячневая с маслом	250/8	8,00
Бутерброд с сыром	95	13,00
Яйцо вареное	40	9,00
Какао с молоком	200	10,00
		40,00
ОБЕД		
салат из свеклы с изюмом	100	8,00
суп с домашней лапшой	250	21,00
запеканка картофельная с мясом	220	38,00
соус томатный	50	1,00
компот из свежих яблок	200	7,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		79,00
ПОЛДНИК		
апельсин	300	74
пирожки с мясом и рисом	75	7,00
чай	200	2,00
		83,00
УЖИН		
салат из моркови	100	7,00
плов из курицы	250	56,00
сосиска отварная	100	34,00
Чай с сахаром	200	2,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		103,00
ВТОРОЙ УЖИН		
ацидофилин	500	50,00
вафли	50	26,00
		76,00
ВСЕГО на сумму		381,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	