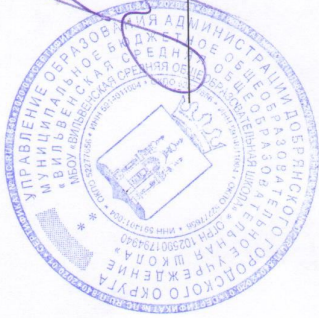


УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик



Чачавава

МЕНЮ
 на « 5 » *студня* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>затмак</i>		
<i>каша мамалы</i>	<i>6-13</i>	<i>205</i>
<i>чай с-шчыном</i>	<i>2-52</i>	<i>210</i>
<i>шніц</i>	<i>1-36</i>	<i>34</i>
<i>шніц</i>		
<i>кормыта мамалы (затмак)</i>	<i>20-20</i>	<i>90</i>
<i>ропкы стамалы</i>	<i>15-68</i>	<i>150</i>
<i>сус мамалыны</i>	<i>0-91</i>	<i>50</i>
<i>кормыта шасарымад</i>	<i>4-24</i>	<i>200</i>
<i>шніц шніц шніц</i>	<i>0-41/1-36</i>	<i>12/34</i>
<i>шніц</i>	<i>8-43</i>	<i>90</i>
<i>сак</i>	<i>16-00</i>	<i>200</i>
	<i>64-54</i>	

Составил: *караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *z* В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик



Сурш

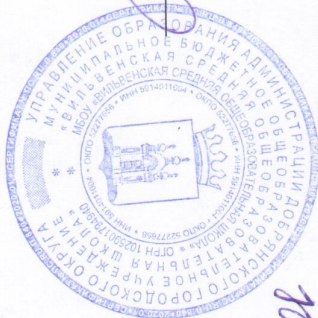
МЕНЮ
 на « 5 » *студня* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>затмак</i>		
<i>каша мамалы</i>	<i>6-09</i>	<i>205</i>
<i>чай с-шчыном</i>	<i>2-66</i>	<i>210</i>
<i>шніц</i>	<i>1-39</i>	<i>35</i>
<i>шніц</i>		
<i>суп из свеклы</i>	<i>5-92</i>	<i>250</i>
<i>кормыта мамалы (затмак)</i>	<i>22-48</i>	<i>100</i>
<i>ропкы стамалы</i>	<i>5-46</i>	<i>150</i>
<i>сус мамалыны</i>	<i>0-96</i>	<i>50</i>
<i>кормыта шасарымад</i>	<i>4-41</i>	<i>200</i>
<i>шніц шніц шніц</i>	<i>0-46/1-39</i>	<i>14/35</i>
<i>шніц</i>	<i>8-43</i>	<i>90</i>
<i>сак</i>	<i>16-00</i>	<i>200</i>
	<i>76-25</i>	

Составил: *караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *z* В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик



Начальник

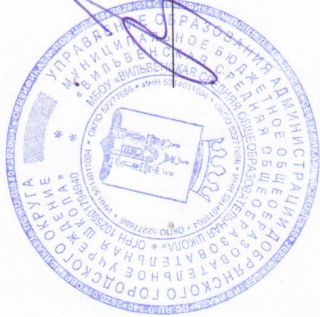
МЕНЮ
на « 6 » *сентября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Завтрак</i>		
каша овсяная	5-80	205
чай с лимоном	2-51	210
бутерброд с колбасой	4-52	55
<i>Обед</i>	0-40	18
булочки из творожника	44-40	90
бутерброд с колбасой	8-69	150
компот из консервов	5-19	34
кисель	2-65	200
<i>Ужин</i>	0-42/1-39	13/35
<i>Приток</i>	4-00	50
	<i>86-54</i>	

Составил: *Каралаш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *В.В.Власова*

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик



середы

МЕНЮ
на « 6 » *сентября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Завтрак</i>		
каша овсяная	5-86	205
чай с лимоном	2-66	210
бутерброд с колбасой	4-52	55
<i>Обед</i>	0-40	18
булочки из творожника	4-33	250
бутерброд с колбасой	49-42	100
компот из консервов	8-76	150
кисель	6-38	40
<i>Ужин</i>	2-45	200
<i>Приток</i>	0-46/1-58	14/40
	<i>4-00</i>	<i>50</i>
	<i>94-72</i>	

Составил: *Каралаш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *В.В.Власова*



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик

Начальник

МЕНЮ

на « 4 » октября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каши овсяная, геркулес	5-53	205
чай с сахаром	1-31	200
Моло	1-28	32
Обед		
Чашок съезжий	0-54	3
Фрикадельки из кури	26-44	90
Каша овсяная из кукуруз	4-45	150
Сок томатный	0-73	50
Каша гречневая с маком	8-25	200
Молоко, кефир	0-38/1-49	11/38
Итого	9-70	100

63-46

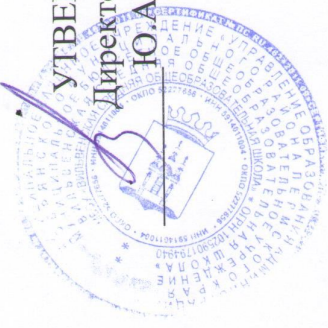
Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [подпись] В.В.Власова

Среднее

МЕНЮ

на « 4 » октября 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каши овсяная, геркулес	5-59	205
чай с сахаром	1-46	200
Моло	1-36	34
Обед		
Чашок съезжий	0-59	3
Фрикадельки из кури	4-05	250
Фрикадельки из кури	29-44	100
Каша овсяная из кукуруз	4-81	150
Сок томатный	0-72	50
Каша гречневая с маком	8-45	200
Молоко, кефир	0-39/1-48	12/34
Итого	9-70	100

71-04

Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [подпись] В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик

Начальник

МЕНЮ
 на « 8 » октября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша "бульба"	6-12	205
Кашиный салат	2-20	200
Чай	1-28	32
Обед		
Рыба тушеная	32-44	90
Рис отварной	4-06	150
Сок томатный	0-44	50
Сок	12-20	200
Чай ул. ул	0-38/1-45	12/36
Бабуш	19-40	200

84-20

Составил: Карат О.А. Каралаш
 Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик

Среднее

МЕНЮ
 на « 8 » октября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша "бульба"	6-20	205
Кашиный салат	2-98	200
Чай	1-41	36
Обед		
Сырный салат	6-24	250
Рыба тушеная	36-29	100
Рис отварной	4-19	150
Сок томатный	0-44	50
Сок	12-20	200
Чай ул. ул	0-40/1-53	12/39
Капустно-шницельная	17-10	60

92-31

Составил: Карат О.А. Каралаш
 Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик

Зачашына

МЕНЮ
на « 9 » *сентября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Завтрак</i>		
<i>Каша манная</i>	<i>6-13</i>	<i>205</i>
<i>Биточки с сыром</i>	<i>13-53</i>	<i>40</i>
<i>Чай с лимоном</i>	<i>2-54</i>	<i>210</i>
<i>Ледо</i>	<i>0-61</i>	<i>15</i>
<i>Обед</i>		
<i>Мясное по-домашнему</i>	<i>21-74</i>	<i>200</i>
<i>Ленивые котлетки с картошкой</i>	<i>4-64</i>	<i>50</i>
<i>Каша пшеничная</i>	<i>6-32</i>	<i>200</i>
<i>Чай с медом</i>	<i>0-60/1-24</i>	<i>18/30</i>
<i>Конфеты шоколадные</i>	<i>11-40</i>	<i>40</i>
	<i>68-45</i>	

Составил: *Караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *р* В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик

Среднее

МЕНЮ
на « 9 » *сентября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Завтрак</i>		
<i>Каша манная</i>	<i>6-13</i>	<i>200</i>
<i>Чай с сахаром</i>	<i>2-64</i>	<i>200</i>
<i>Биточки с сыром</i>	<i>13-52</i>	<i>40</i>
<i>Ледо</i>	<i>0-82</i>	<i>20</i>
<i>Обед</i>		
<i>Суп картофельный с кашей</i>	<i>4-12</i>	<i>250</i>
<i>Мясное по-домашнему</i>	<i>14-92</i>	<i>200</i>
<i>Ленивые котлетки с картошкой</i>	<i>3-22</i>	<i>30</i>
<i>Конфеты шоколадные</i>	<i>6-44</i>	<i>200</i>
<i>Чай с медом</i>	<i>0-41/1-36</i>	<i>12/34</i>
<i>Ледо</i>	<i>8-73</i>	<i>20</i>
	<i>65-14</i>	

Составил: *Караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *р* В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А. Наумчик

Начальник

МЕНЮ

на « 12 » августа 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша манная	5-90	205
Чай с лимоном	2-53	210
Творог	1-31	33
Овощи		
Фрикадельки из говядины	40-29	90
Винегрет	5-67	150
Сыр томатный	0-45	50
Кисель	2-65	200
Творог, мед	0-39/1-52	12/39
Домашко'	10-67	110
	71-68	

Составил:

Караш

О.А. Каралаш

Отв. за бракераж:

[Signature]

В.В.Власова

Средняя

МЕНЮ

на « 12 » августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А. Наумчик

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша манная	5-92	205
Чай с лимоном	2-67	210
Творог	1-23	31
Овощи		
Суп картофельно-куриный	12-70	250
Фрикадельки рыбные	44-64	100
Вермишель овощная	5-58	150
Сыр томатный	0-46	50
Кисель	2-74	200
Творог, мед	0-41/1-44	12/36
Течики	17-52	90
	89-61	

Составил:

Караш

О.А. Каралаш

Отв. за бракераж:

[Signature]

В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик



Чашечка

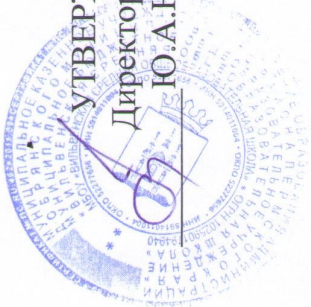
МЕНЮ
на « 13 » *октября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Торт</i>		
Каша манная	6-08	205
Чай с лимоном	2-52	210
Мед	1-33	34
<i>Обед</i>		
Котлета мясная	21-74	90
Картофельный суп	8-74	150
Запеченный картофель	6-22	40
Компот из фруктов	5-17	200
Яблоко мед мед	0-40/1-33	12/34
Варенье	14-58	90
	<i>68-11</i>	

Составил: *Каралаш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *[Signature]* В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А.Наумчик



Средняя

МЕНЮ
на « 13 » *октября* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Завтрак</i>		
Каша манная	6-18	205
Чай с лимоном	2-68	210
Мед	1-33	34
<i>Обед</i>		
Борщ с капустой	5-75	250
Котлета мясная	23-95	100
Картофельный суп	8-68	150
Запеченный картофель	4-15	30
Компот из фруктов	5-28	200
Яблоко мед мед	0-40/1-41	12/36
Варенье	8-73	90
	<i>68-54</i>	

Составил: *Каралаш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *[Signature]* В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А. Наумчик

Начальник

МЕНЮ
на « 14 » октября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша гречневая	6-99	205
Чай с лимоном	2-52	210
Торт	1-33	34
Обед		
Тарелка по-французски	20-48	200
Томатный суп	3-43	40
Компот из яблок	5-64	200
Молоко (творог)	0-40/1-33	28/34
Мороженое	18-00	100
Сок (0,2 л)	16-00	200

76-12

Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю.А. Наумчик

Средняя

МЕНЮ
на « 14 » октября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Завтрак		
Каша гречневая	7-18	205
Чай с лимоном	2-68	210
Торт	1-33	34
Обед		
Суп с макарон. итальян.	4-69	250
Тарелка по-французски	20-11	200
Томатный суп	2-96	35
Компот из яблок	5-80	200
Молоко (творог)	0-40/1-41	12/36
Мороженое	18-00	100
Сок (0,2 л)	16-00	200

80-56

Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик



Учаччына

МЕНЮ
 на « 15 » *октябрь* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Забитрак</i>		
Каша овсяная, Термис	5-54	205
бутерброд с сыром	13-34	40
чай с лимоном	2-52	210
лино	0-64	20
<i>Обед</i>		
Рисовый суп с мясом	26-45	90
Пюре картофельное	6-41	150
Каша пшеничная	5-46	200
Компот из фруктов	0-40/1-33	12/34
лино	9-35	50
<i>Зеро</i>		
	<i>41-80</i>	

Составил: *Караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *[Signature]* В.В.Власова

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Ю.А.Наумчик



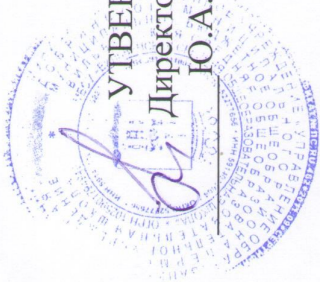
Среды

МЕНЮ
 на « 15 » *октябрь* 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
<i>Забитрак</i>		
Каша, картофельная	5-40	205
бутерброд с сыром	13-48	40
чай с лимоном	2-68	210
лино	0-81	20
<i>Обед</i>		
Рисовый суп с мясом	4-38	250
Пюре картофельное	29-38	100
Каша пшеничная	6-51	150
Компот из фруктов	5-92	200
лино	0-40/1-33	12/34
<i>Зеро</i>	9-35	50
	<i>82-94</i>	

Составил: *Караш* О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: *[Signature]* В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю. А. Наумчик

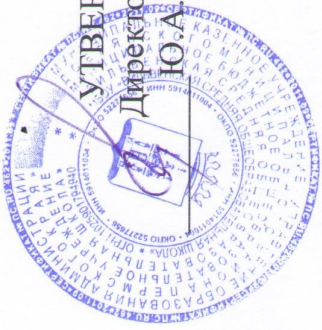
Начальник

МЕНЮ
на « 16 » сентября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Хлеб		
Каша рисовая	6-58	205
Картофельная котлета	5-22	200
Молоко	1-33	34
Овощи		
Биточки с картошкой	44-98	90
Резьба картофеля	5-68	150
Сок томатный	0-46	50
Каша перловая с маслом	6-31	200
Молоко	0-40/1-33	12/34
Картофельная котлета	5-61	30
48-20		

Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
Ю. А. Наумчик

Сурдес

МЕНЮ
на « 16 » сентября 2020г.

Наименование блюда	Цена	Выход
Хлеб		
Каша рисовая	6-68	205
Картофельная котлета	6-19	200
Молоко	1-36	34
Овощи		
Шницель с картошкой	6-58	250
Биточки с картошкой	50-02	100
Резьба картофеля	5-43	150
Сок томатный	0-44	50
Каша перловая с маслом	6-48	200
Молоко	0-41/1-36	12/34
Картофельная котлета	5-56	30
91-11		

Составил: Караш О.А. Каралаш

Отв. за бракераж: [Signature] В.В.Власова