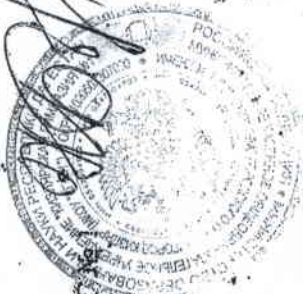


Утверждаю

Директор МКОУ КГ № 15

Бороваикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ КГ №

« 15 » сентября 2021 г.

№	Наименование блюда	Выход	Цена
	Молоко сливочное	10	5-79
	Котлета куриная	30	9-21
	Запеканка творожная	85/15	23-91
	Кисель фруктовый	30	1-18
	Сок яблочный с сахаром	100/100	9-20
	Мороженое	15г	11-81
	Итого:		61-00

Ст. повар

Ответственный за

питание

Афанасий Афанасьевич

Мещеряков Н.В.

Директор МКОУ КГ № 15

Бороваикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ КГ №

« 15 » сентября 2021 г.

№	Наименование блюда	Выход	Цена
	Суп картофельный с мясом	200/45	8-17
	Фарш	50	4-82
	Квашенная капуста	150	2-52
	Салат картофельный	30	1-58
	Чай с сахаром	200/15/7	2-12
	Вареники	40	21-60
	Пюре картофельное	30	4-76
	Итого:		61-00

Ст. повар

Ответственный за

питание

Афанасий Афанасьевич

Мещеряков Н.В.

Борсикова Н.А.



комплексного обеда

ИЖОУ КИ №

« 15. » субав

2021-

№	Наименование б/узд	Выход	Цена
	Молоко сливочное	10	5-79
	Колбаса "Простая"	30	9-21
	Запеканка творожная	85/15	23-91
	Сливочный	30	1-18
	Сок яблочный с сахаром	200/100г	9-20
	Яблоко	156	11-81
	Итого:		61-00

nummarie

Spencer A. Smith

Three Knoc. H.B.

Борозикова Н.А.



MEHLO

комплексного обеда

МКОУ КТ №

« 15 » суббота

2024.

№	Наименование блочной	Выход	Цена
	1 шт карбор. с. мелом	200/157	8/17
	карборей	50'	4/82
	кама мелом	150	7/52
	кама красном	30	1-58
	чирок с. мелом	200/157	2/12
	чирок мелом	40'	2/1-60
	Пегасье Рокмун	34	4-76
	Итого		61-00

Cm. nógap

Ответственный за

reimburse

Spauld
Spauld

*Описательный за
№ 1*