

Утверждаю
Директор МКОУ
Боровикова Н.



МЕНЮ

комплексного завтрака

МКОУ «КГ №1»

« 10 » сентября 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	котлета куриная	90	36 40
2	салат овощной	150	6 05
3	желей фруктовое	30	1 26
4	желей лимонное	10	0 42
5	чай со сгущен. молоком	200	12 86
6	Магараши	120	14 72
7			
8	итого		71 71

Старший повар

Кураева З.К.

Ответственный за питание

Клюс Н.В.

Утверждаю
Директор МКОУ
Боровикова Н.



МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ «КГ №1»

« 10 » сентября 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	борщ со свеч. капустой	250	10 19
2	квас		
3	котлета куриная	90	36 40
4	салат овощной	150	6 05
5	желей фруктовое	30	1 26
6	желей лимонное	20	0 84
7	чай с сахаром	200	2 25
8	Магараши	120	14 72
	итого		71 71

Старший повар

Кураева З.К.

Ответственный за питание

Клюс Н.В.



Утверждаю
 Директор МКОУ «КТ №1»
 Боровикова Н.А.

МЕНЮ

комплексного завтрака

МКОУ «КТ №1»

« 11 » *августе* 20 *23* г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	<i>Курч жаренные</i>	<i>90</i>	<i>31-80</i>
2	<i>Яичи жаренные с</i>		
3	<i>томатным соусом</i>	<i>170</i>	<i>9-77</i>
4	<i>кашкот ш бобок</i>	<i>200</i>	<i>4-30</i>
5	<i>шерб пырейный</i>	<i>30</i>	<i>1-26</i>
6	<i>шерб ржаной</i>	<i>10</i>	<i>0-42</i>
7	<i>супец светлый</i>	<i>40</i>	<i>9-78</i>
8	<i>Друша</i>	<i>130</i>	<i>14-38</i>
	<i>Итого</i>		<i>71-71</i>

Старший повар _____

Кураева З.К.

Ответственный за питание _____

Клюс Н.В.



Утверждаю
 Директор МКОУ «КТ №1»
 Боровикова Н.А.

МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ «КТ №1»

« 11 » *августе* 20 *23* г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	<i>Светлыйек на к/б</i>	<i>250</i>	<i>16-21</i>
2	<i>Курч жаренные</i>	<i>90</i>	<i>31-80</i>
3	<i>Макаронн с</i>		
4	<i>томатным соусом</i>	<i>170</i>	<i>8-74</i>
5	<i>шерб пырейный</i>	<i>30</i>	<i>1-26</i>
6	<i>шерб ржаной</i>	<i>20</i>	<i>0-84</i>
7	<i>чай со сухими</i>		
8	<i>маюкдее</i>	<i>200</i>	<i>12-86</i>
	<i>Итого</i>		<i>71-71</i>

Старший повар _____

Кураева З.К.

Ответственный за питание _____

Клюс Н.В.

Утверждаю

Директор МКОУ «КГ №1»

Боровикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного завтрака

МКОУ «КГ №1»

«13» 01

20 03

г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	завс пшеничный	50	205
2	масло слив. порочая	10	456
3	сметана	125	980
4			
5			
6			
7			
8			
	итого		19-41

Старший повар

Кураева З.К.

Кураева З.К.

Ответственный за питание

Клюс Н.В.

Клюс Н.В.

Утверждаю

Директор МКОУ «КГ №1»

Боровикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ «КГ №1»

«13» 01

20 03

г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	завс пшеничный	32	131
2	завс ржаной	179	073
3	шур и Тамаринский	20	1264
4	масло слив. порочая	10	456
5	сметана	125	980
6			
7			
8			
	итого		32-04

Старший повар

Кураева З.К.

Кураева З.К.

Ответственный за питание

Клюс Н.В.

Клюс Н.В.



Утверждаю
 Директор МКОУ «КТ №1»
 Боровикова Н.А.

МЕНЮ

комплексного завтрака

МКОУ «КТ №1»

« 14 » мнваря 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	Машио шевочное		
2	пирожочно	10	7-56
3	хлеб пшеничный	50	2-05
4	хлеб Таманский	13	7-64
5	чай с сахаром	200	2-25
6	джем		9-80
7			
8			
	Итого		29-30

Старший повар _____

Кураева З.К.

Ответственный за питание _____

Клюс Н.В.



Утверждаю
 Директор МКОУ «КТ №1»
 Боровикова Н.А.

МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ «КТ №1»

« 14 » мнваря 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	машио шевочное		
2	пирожочно	10	7-56
3	хлеб пшеничный	404	1-65
4	хлеб расанкой	102	0-42
5	хлеб Таманский	135	8-52
6	сок "Нектар"	206	14-42
7	джем	125	9-80
8			
	Итого		42-37

Старший повар _____

Кураева З.К.

Ответственный за питание _____

Клюс Н.В.

Утверждаю

Директор МКОУ «КГ №1»
Боровикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного завтрака

МКОУ «КГ №1»

« 16 » января 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	Салат картофельный с		
2	кукурузой консервир.	60	6-82
3	котлета куриная	90	36-40
4	макаронки с маслом	150	6-10
5	шерб пшеничный	30	1-26
6	шерб рисовой	10	0-42
7	чай со сливочным маслом	200	12-09
8	яблочко	110	8-62
	Итого		71-71

Старший повар Кураева З.К.

Ответственный за питание Клюс Н.В.

Утверждаю

Директор МКОУ «КГ №1»
Боровикова Н.А.



МЕНЮ

комплексного обеда

МКОУ «КГ №1»

« 16 » января 20 23 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
1	Баранина на курином		
2	бульоне	250	10-19
3	котлета куриная	90	36-40
4	каша пшеничная/рисовая	150	8-05
5	шерб пшеничный	30	1-26
6	шерб рисовой	20	0-84
7	кисель	200	4-22
8	банан	100	12-75
	Итого		71-71

Старший повар Кураева З.К.

Ответственный за питание Клюс Н.В.

