

Директор школы



Утверждаю

Надыжева А.Б.

Среда:

1. Суп картофельный с бобовыми-200
2. Плов из говядины - 200
3. Компот из сухофруктов- 200
4. Хлеб пшеничный -80
5. Салат морковный- 60

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Говядина	89	80
2	Рис	25	25
3	Хлеб в ассортименте	80	80
4	Сухофрукты	7	7
5	Сахар	15	15
6	Лук репчатый	21	19
7	Морковь	70	60
8	Масло подсолнечное	15	15
9	Зелень	3	3
10	Соль	2	2
11	Сметана	15	15
12	Картофель	80	70
13	Горох	20	20

Шеф повар: Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Щечоева З.Н.

Директор школы

Утверждаю

Шадыева А.Б.

Вторник:

1. Борщ со сметаной 200/10 сметаной 200/10
2. Котлеты из индейки -90
3. Макароны отварные с подливой 145 /50
4. Чай с лимоном 200/5
5. Хлеб в ассортименте 80
6. Салат свекольный 60

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Мясо индейки	100	90
2	Макароны	38	38
3	Хлеб в ассортименте	80	80
4	Чай	1	1
5	Сахар	20	20
6	Свекла	90	85
7	Лук репчатый	25	21
8	Зелень	2	2
9	Масло подсолнечное	17	17
10	Томат	8	8
11	Морковь	28	22
12	Сметана	10	10
13	Лимон	7	5
14	Соль	3	3
15	Картофель	92	80
16	Капуста	30	25

Шеф повар: Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Цечоева З.Н.

Директор школы

Утверждаю

Шадьжеева А.Б.

Понедельник:

1. Суп картофельный с крупой - 200
2. Рыба припущенная - 80
3. Картофельное пюре/подлива - 150/50
4. Компот из сухофруктов - 200
5. Хлеб пшеничный - 80
6. Салат капустный - 60

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Рыба	90	80
2	Картофель	205	170
3	Молоко	20	20
4	Хлеб в ассортименте	80	80
5	Сухофрукты	10	10
6	Сахар	20	20
7	Масло подсолнечное	13	13
8	Капуста	70	50
9	Лук репчатый	19	17
10	Морковь	45	40
11	Масло сливочное	5	5
12	Томат	3	3
13	Зелень	3	3
14	Соль	3	3
15	рис	5	5

Шеф повар: Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Цечоева З.Н.

Директор школы

Утверждаю

Шадыева А.Б.



Суббота:

1. Борщ - 200
2. Салат морковный - 60
3. Тефтели в соусе с рисом - 80/50/150
4. Чай с лимоном - 200/5
5. Хлеб в ассортименте - 80

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Говядина	90	80
2	Картофель	40	30
3	Хлеб	80	80
4	Чай	1	1
5	Сахар	15	15
6	Масло подсолнечное	15	15
7	Капуста	25	20
8	Лук репчатый	22	17
9	Томат	8	8
10	Зелень	4	4
11	Морковь	80	70
12	Соль	3	3
13	Лимон	7	5
15	Свекла	30	30
16	Рис	40	40
17	Сметана	9	9

Шеф повар: Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Цечоева З.А.

Директор школы

Утверждаю

Шадыхева А.Б.



Пятница:

1. Суп фасолевый - 200
2. Салат капустный - 50
3. Мясо индейки тушенное / с подливой / гречка - 90/50/120
4. Компот из сухофруктов - 200
5. Хлеб в ассортименте - 80

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Мясо индейки	100	90
2	Гречка	40	40
3	Хлеб	80	80
4	Сухофрукты	15	15
5	Сахар	20	20
6	Масло подсолнечное	15	15
7	Лук репчатый	10	8
8	Морковь	30	27
9	Зелень	3	3
10	Томат	4	4
11	Капуста	60	50
12	Соль	3	3
13	Фасоль	20	20
14	Картофель	80	70

Шеф повар: Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Цечоева З.Н.

Директор школы

Шадыжева А.Б.

Утверждаю

Четверг:

- 1.Картофельный суп с макаронными изделиями - 200
- 2.Салат свекольный- 45
- 3.Куры отварные/макаронны отварные/подлива- 80/165/50
- 4.Хлеб в ассортименте-80 г
- 5.Чай с лимоном - 200/5
- 6.Фрукты свежие - 150

№	Наименование продуктов	Количество продуктов	
		Брутто:	Нетто:
1	Куры	90	80
2	Макаронны	50	50
3	Хлеб в ассортименте	80	80
4	Чай	1	1
5	Сахар	20	20
6	Масло подсолнечное	15	15
7	Свекла	60	45
8	Лук репчатый	20	18
9	Томат	3	3
10	Морковь	24	21
11	Зелень	3	3
12	Соль	3	3
13	Сметана	10	10
14	Лимон	5	4
15	Картофель	90	80
16	Фрукты свежие	150	150

Шеф повар: Халухаева Л.О. Халухаева Л.О.

Мед. Сестра: Цечоева З.Н. Цечоева З.Н.