





Ответственно  
 Директор Жирновской СОШ  
 Максимов С.В.

Перспективное меню

из расчета 60.00 на ребенка  
Сентябрь 2020 года

№	Наименование	Выход	цена
	1 неделя		
	понедельник		
1	Суп картофельный с вермишелью	200	5,38
2	Сосиски "Детям"отварные	80	45,70
3	Каша ячневая	150	4,18
4	Огурец соленый	8	1,02
5	Чай с сахаром	200/15	1,52
6	Хлеб пшеничный	50	2,20
	Итого		60
	вторник		
1	Борщ из св.капусты с картофелем	200	4,92
2	Котлеты из птицы/окорочка/	80	37,92
3	Макаронны отварные	150	5,90
4	Икра из баклажан	63	4,77
5	Кисель п/я	200	4,29
6	Хлеб пшеничный	50	2,20
	Итого		60
	среда		
1	Суп картофельный с горохом	200	4,9
2	Жаркое по-домашнему из птицы/цыплята/	80/160	36,99
3	Морковь тушеная	37	3,71
4	Компот из сухофруктов	200	5,41
5	Хлеб пшеничный	50	2,20
6	яблоко	48	6,79
	Итого		60
	четверг		
1	Рассольник ленинградский	200	7,05
2	Сырники со сметаной и сахаром	140/15/11	49,23
3	Чай с сахаром	200/15	1,52
4	Хлеб пшеничный	50	2,20
	Итого		60
	пятница		
1	Суп рисовый с томатом	200	3,32
2	Бризоль из минтая	80	32,85
3	Картофельное пюре	150	10,61
4	Икра из кабачков	30	2,52
5	Кисель п/я	200	4,29
6	яблоко	30	4,21
7	Хлеб пшеничный	50	2,20
	Итого		60

	<b>2 неделя</b>		
	<b>понедельник</b>		
1	Суп картофельный с фасолью	200	6,43
2	Плов из птицы/цыплята/	80/160	36,77
3	Икра из свежих кабачков	60	4,97
4	Какао на сгущеном молоке	200	9,63
5	Хлеб пшеничный	50	2,20
	<b>Итого</b>		60,00
	<b>вторник</b>		
1	Суп картофельный с клецками	200	6,76
2	Мясо по-мински/окорочка/	80	29,12
3	Картофельное пюре	150	10,61
4	Капуста тушеная	20	1,12
5	Кофейный напиток	200	6,59
6	яблоко	25	3,60
7	Хлеб пшеничный	50	2,20
	<b>Итого</b>		60,00
	<b>среда</b>		
1	Суп картофельный с горохом	200	4,90
1	Печень жареная с луком	80/16	32,42
2	Каша ячневая	150	4,18
3	Икра из баклажан	30	2,29
4	Чай каркаде	200	2,06
5	Хлеб пшеничный	50	2,20
6	Апельсин	63	11,95
	<b>Итого</b>		60,00
	<b>четверг</b>		
1	Суп картофельный с рисом	200	5,27
2	Вареники ленивые со сметаной	160/20	45,70
3	Чай с сахаром	200/15	1,52
4	яблоко	37	5,31
5	Хлеб пшеничный	50	2,20
	<b>Итого</b>		60,00
	<b>пятница</b>		
1	Щи со свежей капустой с картофелем	200	4,45
2	Тефтели из говядины с соусом	80/40	38,48
3	Макароны отварные	150	5,90
4	Свекла тушеная	57	3,56
5	Компот из сухофруктов	200	5,41
6	Хлеб пшеничный	50	2,20
	<b>Итого</b>		60,00
	Инженер-технолог: 	Филева Л.В.	
	Экономист по ценам: 	Кузнецова В.В.	