



МЕНЮ №1

на «2» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Мясо тушеное	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Чай с сахаром	200	
6.		Сок фруктовый	200	
7.				
8.	обед	Суп гороховый	250	
9.		Котлеты куриные	100/50	
10.		Пюре картофельное	180	
11.		Салат из белокачанной капусты с морковью	100	
12.		Чай с сахаром	200	
13.		Хлеб пшеничный	30	
14.		Хлеб ржаной	30	
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазепплова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазепплова А.Х../



МЕНЮ №2

на «4» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Биточки из птицы	100/50	
2.		Каша рисовая рассыпчатая	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9		Тефтели мясные с соусом	100/50	
10.		Салат из отварной свеклы с изюмом	100	
11.		Макароны отварные	180	
12.		Хлеб пшеничный	30	
13.		Хлеб ржаной	30	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазеплова А.Х../



МЕНЮ №3

на «5» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Котлеты мясные	100/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая	180	
3.		Чай с сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	250	
9		Бефстроганов из говядины	100	
10.		Каша пшеничная вязкая	180	
11.		Хлеб пшеничный	30	
12.		Хлеб ржаной	30	
13.		Компот из свежих плодов	200	
14.		Салат из моркови	100	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазеппова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазеппова А.Х../



МЕНЮ №4

на «6» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы	100	
2.		Картофель с овощи тушенные в соусе	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.	обед	Суп с макаронными изделиями	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Котлеты рыбные любительские с соусом	100/50	
12.		Каша гречневая рассыпчатая	180	
13.		Салат из белокачанной капусты	100	
14.		Чай с сахаром	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазеплова А.Х../



МЕНЮ №5

на «7» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	100	
2.		Каша пшениная вязкая	180	
3.		Чай сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Плов из отварной говядины	200	
12.		Салат из свеклы с отварной свеклы с маслом	100	
13.		Чай с сахаром	200	
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М. /

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания _____ / Тхазеплова А.Х. /



МЕНЮ №6

на « 8 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Рыба тушеная в томате с овощами	100	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Птица тушеная в сметанном соусе	100	
12.		Каша пшенная вязкая	180	
13.		Салат из моркови с маслом	100	
14.		Компот из свежих плодов	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М. /

Медсестра _____ / Тхазепова М.Н. /

Ответственный за организацию питания _____ / Тхазепова А.Х. /



МЕНЮ №7

на « 9 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Котлеты из птицы	100/50	
2.		Каша рисовая рассыпчатая	180	
3.		Чай с сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с крупой	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Тефтели мясные	100	
12.		Каша гречневая рассыпчатая	180	
13.		Салат из белокачанной капусты	100	
14.		Компот из яблок	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М. /

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания _____ / Тхазеплова А.Х. /



МЕНЮ №8

на « 11 » 05 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Тефтели мясные	100/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая	180	
3.		Чай с сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый	200	
7.				
8.	обед	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Котлеты рубленые из говядины с соусом	100/50	
12.		Макароны отварные с соусом	180	
13.		Салат из свеклы отварной с маслом	100	
14.		Чай с сахаром	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М. /

Медсестра _____ / Тхазеппова М.Н. /

Ответственный за организацию питания _____ / Тхазеппова А.Х. /



МЕНЮ №9

на « 09 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	100	
2.		Пюре картофельное	180	
3.		Компот из свежих плодов	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.		Борщ с капустой и картофелем	250	
8.	обед	Хлеб пшеничный	30	
9		Хлеб ржаной	30	
10.		Птица тушеная в соусе с овощами	200	
11.		Салат из моркови с маслом	100	
12.		Компот из свежих яблок	200	
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазеплова А.Х../



Утверждаю
Директор _____
Тхазепова А.Ю.
М.П.

МЕНЮ №10

на « 13 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	100	
2.		Каша пшеничная вязкая	180	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.	обед	Суп гороховый	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Котлеты рыбные любительские с соусом	100/50	
12.		Пюре картофельное	180	
13.		Салат из белокачанной капусты	100	
14.		Чай с сахаром	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М. /

Медсестра _____ / Тхазепова М.Н. /

Ответственный за организацию питания _____ / Тхазепова А.Х. /



МЕНЮ №11

на « 14 » 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Шницель рыбный с соусом	100/50	
2.		Макароны отварные	180	
3.		Чай с сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед	Рассольник ленинградский	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Котлеты куриные с соусом	100/50	
12.		Каша рисовая рассыпчатая	180	
13.		Салат из свеклы отварной с маслом	100	
14.		Компот из свежих яблок	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазеплова А.Х../



МЕНЮ №12

на «15» 09 2023г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
ОВЗ				
1.	завтрак	Плов из отварной говядины	200	
2.		Компот из свежих плодов	200	
3.		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.				
6.				
7.				
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	250	
9		Хлеб пшеничный	30	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Гуляш из отварной говядины	100	
12.		Макароны отварные	180	
13.		Салат из моркови с изюмом	100	
14.		Чай с сахаром	200	
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Псонукова М.М./

Медсестра _____ / Тхазепова М.Н../

Ответственный за организацию питания _____ /Тхазепова А.Х../

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022218

Владелец Тхазеплова Асият Юрьевна

Действителен с 18.04.2023 по 17.04.2024