



**МЕНЮ №1**

**ОВЗ**

на «27» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	<i>Макаронны отварные с сыром</i>	200
2.		<i>Хлеб пшеничный</i>	30
3.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
4.		<i>Чай с сахаром</i>	200
5.		<i>Сок фруктовый</i>	200
6.			
7.			
8.	обед	<i>Суп гороховый</i>	200
9.		<i>Котлеты куриные</i>	90/50
10.		<i>Пюре картофельное</i>	150
11.		<i>Салат из белокочанной капусты с морковью</i>	60
12.		<i>Чай с сахаром</i>	200
13.		<i>Хлеб пшеничный</i>	20
14.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
15.			
16.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М. /

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю. /



**МЕНЮ №2**

**ОВЗ**

на «3» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	<i>Биточки из птицы</i>	100/50
2.		<i>Каша рисовая рассыпчатая с соусом</i>	180
3.		<i>Компот из свежих плодов</i>	200
4.		<i>Хлеб пшеничный</i>	20
5.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
6.			
7.			
8.	обед	<i>Рассольник ленинградский</i>	200
9.		<i>Тефтели мясные</i>	90/50
10.		<i>Салат из отварной свеклы с маслом</i>	60
11.		<i>Макаронны отварные</i>	150
12.		<i>Хлеб пшеничный</i>	30
13.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
14.		<i>Чай с сахаром</i>	200
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ *Р.М.* / Хакашева Р.М./

Медсестра \_\_\_\_\_ *М.Н.* / Тхазеплова М.Н./

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ *А.Ю.* /Тхазеплова А.Ю../



**МЕНЮ №3**

**ОВЗ**

на «4» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Сырники из творога со сгущенным молоком	50/20
2.		Каша гречневая молочная	250
3.		Чай с сахаром	200
4.		Хлеб пшеничный	20
5.		Хлеб ржаной	30
6.			
7.			
8.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200
9.		Бефстроганов из говядины	90
10.		Каша пшеничная вязкая	150
11.		Хлеб пшеничный	20
12.		Хлеб ржаной	30
13.		Компот из свежих плодов	200
14.		Салат из моркови с маслом	60
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар [Signature] / Хакаяшева Р.М./

Медсестра [Signature] / Тхазеплова М.Н./

Ответственный за организацию питания [Signature] /Тхазеплова А.Ю../



**МЕНЮ №4**

**ОВЗ**

на « 5 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы	100
2.		Картофель и овощи тушеные в соусе	200
3.		Кофейный напиток с молоком	200
4.		Хлеб пшеничный	20
5.		Хлеб ржаной	30
6.			
7.			
8.	обед	Суп с макаронными изделиями	200
9.		Хлеб пшеничный	20
10.		Хлеб ржаной	30
11.		Котлеты рыбные любительские с соусом	90/50
12.		Каша гречневая рассыпчатая	150
13.		Салат из белокачанной капусты с маслом	60
14.		Чай с сахаром	200
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н./

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Тхазеплова А.Ю./



МЕНЮ №5

ОВЗ

на « 6 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	100
2.		Каша пшеничная вязкая	180
3.		Чай сахаром	200
4.		Хлеб пшеничный	20
5.		Хлеб ржаной	30
6.			
7.			
8.	обед	Суп картофельный с фасолью	200
9.		Хлеб пшеничный	20
10.		Хлеб ржаной	30
11.		Плов из отварной говядины	150
12.		Салат из свеклы с отварной с маслом	60
13.		Чай с сахаром	200
14.			
15.			
ИТОГО на 1 учащегося			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакяшева Р.М. /

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю. /





МЕНЮ №7


ОВЗ

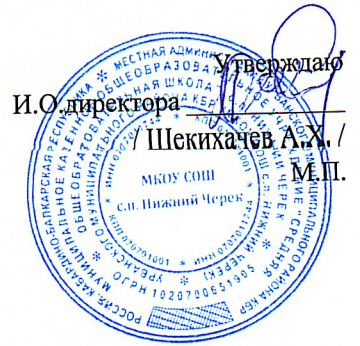
на « 9 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)	
1.	<b>завтрак</b> Котлеты из птицы	100/50		
2.		Каши рисовая рассыпчатая с соусом	180	
3.		Чай с сахаром	200	
4.		Хлеб пшеничный	20	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	<b>обед</b> Суп картофельный с вермишелью	200		
9.		Хлеб пшеничный	20	
10.		Хлеб ржаной	30	
11.		Тефтели мясные с соусом	90/50	
12.		Каши гречневая рассыпчатая	150	
13.		Салат из белокачанной капусты	160	
14.		Чай с сахаром	200	
15.				
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>				

Повар  / Хакашева Р.М./

Медсестра  / Тхазеплова М.Н./

Ответственный за организацию питания  /Тхазеплова А.Ю./



МЕНЮ №8

ОВЗ

на « 10 » 09 2024г.

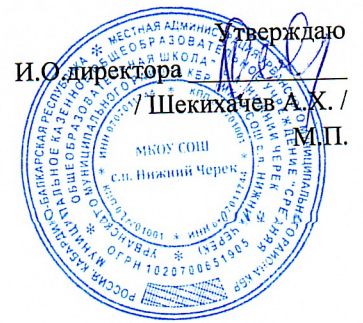
№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Тефтели мясные с соусом	100/50
2.		Каша гречневая рассыпчатая	180
3.		Чай с сахаром	200
4.		Хлеб пшеничный	20
5.		Хлеб ржаной	30
6.		Сок фруктовый	200
7.			
8.	обед	Суп картофельный с крупой	200
9.		Хлеб пшеничный	20
10.		Хлеб ржаной	30
11.		Котлеты рубленые из говядины с соусом	90/50
12.		Макароны отварные	150
13.		Салат из свеклы отварной с маслом	60
14.		Чай с сахаром	200
15.			
		<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>	

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М. /

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю. /





МЕНЮ №9

ОВЗ

на «11» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Омлет с картофелем	200
2.		Компот из свежих плодов	200
3.		Хлеб пшеничный	20
4.		Хлеб ржаной	30
5.			
6.			
7.	обед	Борщ с капустой и картофелем	200
8.		Хлеб пшеничный	20
9.		Хлеб ржаной	30
10.		Птица тушеная в соусе с овощами	200
11.		Салат из моркови с маслом	60
12.		Компот из свежих яблок	200
13.			
14.			
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Тхазеплова А.Ю../



МЕНЮ №10

ОВЗ

на « 12 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Птица в сметанном соусе	100
2.		Каша пшеничная вязкая	180
3.		Кофейный напиток с молоком	200
4.		Хлеб пшеничный	20
5.		Хлеб ржаной	30
6.			
7.			
8.	обед	Суп гороховый с картошкой	200
9.		Хлеб пшеничный	20
10.		Хлеб ржаной	30
11.		Котлеты рыбные любительские с соусом	90/50
12.		Пюре картофельное	150
13.		Салат из белокачанной капусты	60
14.		Чай с сахаром	200
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М. /

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н. /

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю. /



МЕНЮ №11

ОВЗ

на «13» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	Макароны отварные с сыром	200
2.		Чай с сахаром	200
3.		Хлеб пшеничный	20
4.		Хлеб ржаной	30
5.		Салат из свеклы смаслом	100
6.			
7.	обед	Рассольник ленинградский	200
8.		Хлеб пшеничный	20
9.		Хлеб ржаной	30
10.		Котлеты куриные с соусом	90/50
11.		Каша рисовая рассыпчатая	150
12.		Салат из свеклы отварной	60
13.		Чай с сахаром	200
14.			
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н./

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю./

И.О. директора

/ Шехихачев А.Х. /  
М.П.



**МЕНЮ №12**

**ОВЗ**

на « 14 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1.	завтрак	<i>Плов из отварной говядины</i>	200
2.		<i>Компот из свежих плодов</i>	200
3.		<i>Хлеб пшеничный</i>	20
4.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
5.			
6.			
7.			
8.	обед	<i>Суп картофельный с фасолью</i>	200
9.		<i>Хлеб пшеничный</i>	20
10.		<i>Хлеб ржаной</i>	30
11.		<i>Гуляш из отварной говядины</i>	90
12.		<i>Макаронны отварные</i>	150
13.		<i>Салат из моркови</i>	60
14.		<i>Чай с сахаром</i>	200
15.			
<b>ИТОГО на 1 учащегося</b>			

Повар \_\_\_\_\_ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра \_\_\_\_\_ / Тхазеплова М.Н../

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ / Тхазеплова А.Ю./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580814

Владелец Шекихачев Аслан Хачимович

Действителен с 24.02.2024 по 23.02.2025