



МЕНЮ №1

1-4 классы

на «2» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Мясо тушеное	100	
2.		Макароны отварные	150	
3.		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Чай с сахаром и лимоном	200	
6.		Сок фруктовый	200	
7.				
8.	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

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



МЕНЮ №2

1-4 классы

на «3» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Биточки рубленые из птицы с соусом	90/50	
2.		Каши рисовая рассыпчатая с маслом	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Салат из капусты и моркови	60	
7.		Бананы свежие	100	
8.	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н./

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



МЕНЮ №3

1-4 классы

на « 4 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты мясные(говядина) с соусом	90/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	
3.		Чай с сахаром и лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сырники из творога со сгущенным молоком	50/20	
7.	обед			
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

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



МЕНЮ №4

1-4 классы

на « 5 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Фрикадельки из птицы	90	
2.		Картофель и овощи тушенные в соусе	150	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.	обед			
9				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ /Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ /Тхазепова М.Н../

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



МЕНЮ №5

1-4 классы

на «6» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Бефстроганов из отварной говядины	100	
2.		Каша пшеничная вязкая с маслом	150	
3.		Чай с сахаром и лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сыр порциями (российский)	12	
7.				
8.	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

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

Утверждаю
И.О. директора
/Шекихачев А.Х./
М.П.

МЕНЮ №6

1-4 классы

на « 7 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Рыба тушеная в томате с овощами	90	
2.		Макароны отварные с маслом	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Салат из капусты с маслом	60	
7.				
8.	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н./

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

МЕНЮ № 7

1-4 классы

на «9» 09 2024г.



№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Котлеты рубленые из филе птицы с соусом	90/50	
2.		Каша рисовая рассыпчатая с маслом	150	
3.		Чай с сахаром и лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.	обед			
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н./

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



МЕНЮ №8

1-4 классы

на «10» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Тефтели из говядины с рисом и соусом	90/50	
2.		Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	
3.		Чай с сахаром и лимоном	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	
7.				
8.	обед			
9				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

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



МЕНЮ №9

1-4 классы

на « 11 » 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Гуляш из отварной говядины	100	
2.		Пюре картофельное	150	
3.		Компот из свежих яблок	200	
4.		Хлеб пшеничный	30	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.				
7.				
8.				
9.	обед			
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар Р.М. Хакаяшева / Хакаяшева Р.М./

Медсестра М.Н. Тхазеплова / Тхазеплова М.Н./

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



МЕНЮ №10

1-4 классы

на «12» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Птица тушенная в сметанном соусе	100	
2.		Каша пшеничная вязкая с маслом	150	
3.		Кофейный напиток с молоком	200	
4.		Хлеб пшеничный	200	
5.		Хлеб ржаной	30	
6.		Бананы свежие	100	
7.				
8.				
	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н../

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



МЕНЮ № 11

1-4 классы

на «13» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Шницель рыбный рубленый с соусом	90/50	
2.		Макароны отварные с маслом	150	
3.		Хлеб пшеничный	200	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Чай с сахаром и лимоном	200	
6.		Сыр порциями	12	
7.				
8.				
	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

Повар _____ / Хакаяшева Р.М./

Медсестра _____ / Тхазеплова М.Н./

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



МЕНЮ № 12

1-4 классы

на «14» 09 2024г.

№ п/п	Наименование блюда		Выход готового блюда (грамм)	Сумма (руб.)
1-4 классы				
1.	завтрак	Плов из отварной говядины	150	
2.		Салат из белокочанной капусты с маслом	60	
3.		Хлеб пшеничный	30	
4.		Хлеб ржаной	30	
5.		Компот из свежих яблок	200	
6.		Сок фруктовый	200	
7.				
8.				
	обед			
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
ИТОГО на 1 учащегося				

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