

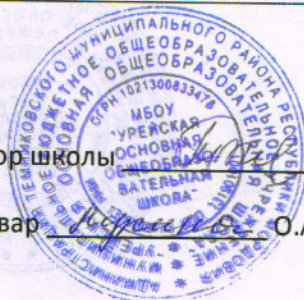
Меню

на 09. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат из капусты	100 гр.
2.	Рассольник	200 гр.
3.	Рыба тушеная	100 гр.
4.	Картофельное пюре	150 гр.
5.	Хлеб пшеничный	50 гр.
6.	Хлеб ржаной	50 гр.
7.	Компот из яблок с лимоном	200 гр.
8.	Йогурт	100 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина




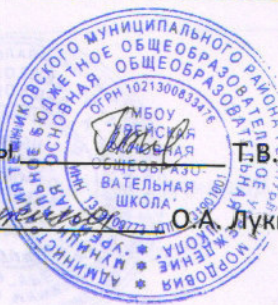
Меню

на 10. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат овощной(огурец, помидор)	100 гр.
2.	Суп картофельный с крупой (пшено)	250 гр.
3.	Котлеты (мясные)	100 гр.
4.	Каша гречневая	180 гр.
5.	Хлеб ржаной	50 гр.
6.	Груша	120 гр.
7.	Чай с сахаром	200 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина



Меню

на 11. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Борщ со сметаной	250 гр.
2.	Гуляш из птицы	100 гр.
3.	Макароны (отварные)	180 гр.
4.	Хлеб ржаной	50 гр.
5.	Какао с молоком	200 гр.
6.	Хлеб пшеничный	50 гр.
7.	Апельсин	120 гр.

Директор школы Т.В. Бибеева

Повар О.А. Лукина



№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Борщ со сметаной	250 гр.
2.	Гуляш из птицы	100 гр.
3.	Макароны (отварные)	180 гр.
4.	Хлеб ржаной	50 гр.
5.	Какао с молоком	200 гр.
6.	Хлеб пшеничный	50 гр.
7.	Апельсин	120 гр.

Меню

на 12. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат из капусты	100 гр.
2.	Суп из овощей со сметаной	250 гр.
3.	Тефтели из птицы	100 гр.
4.	Каша рисовая	180 гр.
5.	Хлеб ржаной	50гр.
6.	Компот из яблок	200 гр.
7.	Хлеб пшеничный	50 гр.
8.	Сыр голланд .порц.	30 гр.

Директор школы _____ Т.В.Бибаева

Повар _____ О.А. Лукина



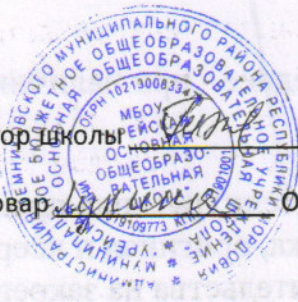
Меню

на 13. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат овощной	100 гр.
2.	Щи из свежей капусты	2500 гр.
3.	Рагу из птицы	200 гр.
4.	Хлеб ржаной	50 гр.
5.	Йогурт	100 гр.
6.	Какао с молоком	200 гр.

Директор школы _____ Т.В.Бибаева

Повар _____ О.А. Лукина



Меню

на 16. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп картофельный с горохом	250 гр.
2.	Каша Дружба (рис , пшено)	200 гр.
3.	Хлеб пшеничный	50 гр.
4.	Сыр порц	30 гр.
5.	Хлеб ржаной	50 гр.
6.	Чай с лимоном	200 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина



Меню

на 17. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат из свеклы с яблоками	100 гр.
2.	Суп с макаронными изделиями	250 гр.
3.	Макароны (отварные)	180 гр.
4.	Котлеты рыбные	100гр.
5.	Хлеб ржаной	50 гр.
6.	Компот из яблок	200 гр.
7.	Банан	120 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева


Повар  О.А. Лукина

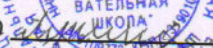


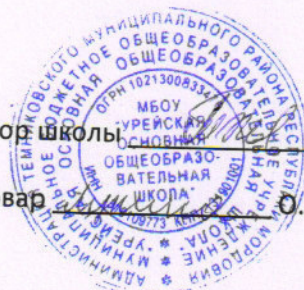
Меню

на 18. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат из овощей (огурец ,помидор)	100 гр.
2.	Уха	250 гр.
3.	Жаркое по-домашнему	200 гр.
4.	Мандарин	110 гр.
5.	Хлеб ржаной	50гр.
6.	Кисель	200 гр.
7.	Хлеб пшеничный	50 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

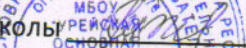
Повар  О.А. Лукина



Меню

на 19. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Борщ со сметаной	250 гр.
2.	Каша рисовая молочная	200 гр.
3.	Хлеб пшеничный	50 гр.
4.	Хлеб ржаной	50 гр.
5.	Йогурт	100 гр.
6.	Какао с молоком	200 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина



Меню

На 20. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Рассольник	250 гр.
2.	Картофельное пюре	180 гр.
3.	Колбаса отварная	50 гр.
4.	Хлеб ржаной	50гр.
5.	Салат из капусты	100 гр.
6.	Компот из яблок с лимоном	200 гр.
7.	Банан	120 гр.

Директор школы  Т.В.Бибаетва

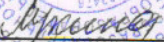
Повар  О.А. Лукина

Меню

на 23. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп картофельный с пшеном	250 гр.
2.	Плов из птицы	200 гр.
3.	Хлеб пшеничный	50 гр.
4.	Хлеб ржаной	50гр.
5.	Чай с лимоном	200 гр.
6.	Салат из капусты	100 гр.
7.	Груша	120 гр.


Директор школы  Т.В.Бибаетва

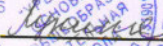
Повар  О.А. Лукина

Меню

на 24. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Борщ со сметаной	250 гр.
2.	Каша гороховая	200 гр.
3.	Хлеб ржаной	50 гр.
4.	Салат из овощей (огурец , помидор)	100 гр.
5.	Компот из яблок с лимоном	200 гр.
6.	Банан	120 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

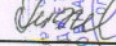
Повар  О.А. Лукина

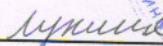


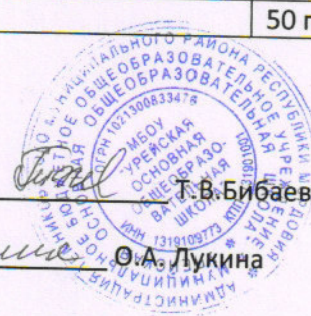
Меню

на 25. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп из овощей со сметаной	250 гр.
2.	Тефтели из птицы	100 гр.
3.	Каша гречневая	150 гр.
4.	Какао с молоком	200гр.
5.	Хлеб ржаной	50 гр.
6.	Хлеб пшеничный	50 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина



Меню

на 26. 11.2020г.

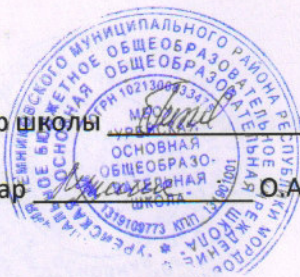
№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Салат из моркови и яблок	100 гр.
2.	Щи из свежей капусты	250 гр.
3.	Рагу из птицы	180 гр.
4.	Мандарин	110 гр.
5.	Хлеб ржаной	50гр.
6.	Кисель	200 гр.
7.	Хлеб пшеничный	50 гр.

Директор школы

Т.В.Бибаева

Повар

О.А. Лукина



Меню

на 27. 11.2020г.

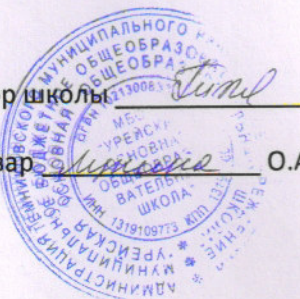
№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп картофельный с горохом	250 гр.
2.	Макаронь отварные	200 гр.
3.	Салат из капусты	100 гр.
4.	Хлеб ржаной	50 гр.
5.	Колбаса отварная	500 гр.
6.	Компот из ягод	200 гр.

Директор школы

Т.В.Бибаева

Повар

О.А. Лукина



Меню

На 30. 11.2020г.

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп с макаронными изделиями	250 гр.
2.	Рис припущенный	180 гр.
3.	Котлета мясная	100 гр.
4.	Хлеб ржаной	50гр.
5.	Салат из капусты	100 гр.
6.	Кисель (вишня)	200 гр.
7.	Банан	120 гр.

Директор школы  Т.В.Бибеева

Повар  О.А. Лукина



№ п/п	Наименование блюда	Масса порции
1.	Суп с макаронными изделиями	250 гр.
2.	Рис припущенный	180 гр.
3.	Котлета мясная	100 гр.
4.	Хлеб ржаной	50гр.
5.	Салат из капусты	100 гр.
6.	Кисель (вишня)	200 гр.
7.	Банан	120 гр.

