



Хагалар дын уагд!

Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_  
 « 17 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Приятного аппетита!

ОАО «Владикавказский комбинат питания»

# МЕНЮ

день второй

На 17.08 2021 г.

Выход, г.	Наименование блюд	Сумма, руб.
	<b>Завтрак</b>	
10	Масло сливочное	
50	Сосиска отварная	
150/5	Пюре картофельное с маслом сливочным	
20	Хлеб пшеничный	
20	Хлеб ржаной	
200/15	Чай с сахаром	
100	Банан	
	<b>Итого</b>	<b>58</b>
	<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свеклы с огурцами солеными	
200	Суп с макаронными изделиями	
50	Сосиска отварная	
180/5	Пюре картофельное с маслом сливочным	
200	Компот из смородины	
60	Хлеб пшеничный	
	<b>Итого</b>	<b>60</b>
125	шницель	40
50/55	сосиски	20
1/300/4	картофель	51
1/150/3/5	картофель	34
1/25	булочки с маслом	60
1/100	компот	60
1/100	шницель	17

Зав. производством

*Береза*

По вопросам ассортимента и качества продукции обращаться в администрацию Владикавказского комбината питания по тел.: 57-11-80, факс: 57-32-04, e-mail: skoolpit@b.ru



Хæлар дын уæд!



Приятного аппетита!

ОАО «Владикавказский комбинат питания»

# МЕНЮ

день третий

На 12. 05 2021 г.

Выход, г.	Наименование блюд	Сумма, руб.
<b>Завтрак</b>		
10	Масло сливочное	
40	Яйцо отварное	
80/150/5	Шницель говяжий с кашей гречневой и маслом сливочным	
20	Хлеб пшеничный	
20	Хлеб ржаной	
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном	
	<b>Итого</b>	<b>58</b>
<b>ОБЕД</b>		
100	Салат из белокочанной капусты	
200	Суп картофельный с горохом и зеленью	
90/180/5	Шницель говяжий с кашей гречневой и маслом сливочным	
200	Компот из свежих яблок	
60	Хлеб пшеничный	
	<b>Итого</b>	<b>60</b>
125	<i>Шницель</i>	<i>40</i>
50/15	<i>Сое. салат салат</i>	<i>85</i>
300/15	<i>Каша гр</i>	<i>51</i>
160	<i>Коржик</i>	<i>10</i>
75	<i>Чай с лимоном</i>	<i>60</i>
80	<i>Каша гр</i>	<i>69</i>
90	<i>Хлеб</i>	<i>17</i>
150/3,5	<i>Фрукты</i>	<i>34</i>

Зав. производством

*Сергей*

По вопросам ассортимента и качества продукции обращаться в администрацию Владикавказского комбината питания по тел.: 57-11-80, факс: 57-32-04, e-mail: skoolpit@b.ru



Хæлар дын уæд!



Приятного аппетита!

ОАО «Владикавказский комбинат питания»

# МЕНЮ

день четвертый

На 13 05 2021 г.

Выход, г.	Наименование блюд	Сумма, руб.
<b>Завтрак</b>		
75	Ватрушка с творогом	
80/150/50	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном	
30	Хлеб пшеничный	
100	Яблоко	
	<b>Итого</b>	<b>58</b>
<b>ОБЕД</b>		
100	Салат морковный	
200/5	Суп крестьянский с крупой рисовой и сметаной	
90/180/5	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	
200	Компот из сухофруктов	
60	Хлеб пшеничный	
	<b>Итого</b>	<b>60</b>
125	Пюре	40
50/55	Сос. з. в со	25
70	Котлет м м	19
100	Корнели	40
75	б. чн с миди	60
80	Муров	17
1200/4	Корнели	57
150/35	Пюре	34

Зав. производством

*Бер*

По вопросам ассортимента и качества продукции обращаться в администрацию Владикавказского комбината питания по тел.: 57-11-80, факс: 57-32-04, e-mail: skoolpit@b.ru



Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ №17  
 «14» 05 2021 г.

Хаглар дын угад!

Приятного аппетита!

ОАО «Владикавказский комбинат питания»

# МЕНЮ

день пятый

На 14.05 2021 г.

Выход, г.	Наименование блюд	Сумма, руб.
<b>Завтрак</b>		
15	Масло сливочное	
80	Рыба запеченная	
150/5	Пюре картофельное с маслом сливочным	
200/15	Чай с сахаром	
20	Хлеб пшеничный	
20	Хлеб ржаной	
	<b>Итого</b>	<b>58</b>
<b>ОБЕД</b>		
100	Винегрет овощной	
200	Щи со свежей капустой	
90	Рыба запеченная	
180/5	Пюре картофельное с маслом сливочным	
200/15	Чай с сахаром	
60	Хлеб пшеничный	
	<b>Итого</b>	<b>60</b>
175	Пюре	140
50/55	Сос. зеленая в со	20
400	Мирин	14
70	Резка с м	19
200/7	Картофель	51
150/35	Картофель	34
675	Булочки с м	10

Зав. производством \_\_\_\_\_

По вопросам ассортимента и качества продукции обращаться в администрацию Владикавказского комбината питания по тел.: 57-11-80, факс: 57-32-04, e-mail: skoolpit@b.ru