

Директор школы

Утверждаю:

Мусаева О.М

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ МКОУ «ЧИЛИКАРСКАЯ ООШ»
на 2020-2021 учебный год

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК-1

«16» март 2021 г.



1	Салат из свеклы	Свекло	1	30.0	30.0
2	Суп картофельный с горохом	Картофель	2,25	31.0	63.0
		Горох	1.6	76.0	121.6
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
3	Котлеты из говядины	Говядина	2	340.0	680.0
		Лук	0.5	22.0	11.0
		Яйцо	0.3	240	72
4	Каша гречневая	Гречка	3	82.0	246.0
		Масло сливоч	0.33	590.0	194.7
5	Компот из кураги	Курага	0.6	300.0	180.0
		Сахар	1	55.0	55.0
6	Чурек	чурек	1	56.0	56.0
7	Пряники промышлен. производства	Пряники	2	110.0	220.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2018.3

Составила повар:

Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

Директор школы:

Мусаева О.М.

ВТОРНИК

«17» март 2021 г.

1	Суп –макарон с говядиной	Макароны	1.5	84.0	126.0
		Говядина	2.4	340.0	816.0
2	Рыба Минтай запеченный с овощами	Рыба	2.0	180.0	360.0
		Раст.масло	0.4	130.0	52.0
		Морковь	0.5	32.0	16
		Лук	0.3	22.0	6.6
3	Рис отварной	Рис	2.0	67.0	134.0
		Масло сливоч	0.4	590.0	236.0
	Компот из свежих яблок	Яблоки	2	77.0	154.0
		Сахар	1	55.0	55.0
	Чурек	чурек	1.0	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2013.6

Составила повар:

Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

СРЕДА -1

«318» март 20 21 г.

1	Салат из свежей капусты	Капуста	2.0	21.0	42.0
2	Суп картофельный с горохом	Картофель	2,5	31.0	77.5
		Горох	2.5	76.0	190.0
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.4	160.0	64.0
3	Плов с мясом	Говядина	2.7	340.0	918.0
		Рис	2.5	67.0	167.5
		Масло слив	0.4	590.0	236.0
		Лук	0.4	22.0	8.8
4	Компот из свежих плодов	Яблоко	2	77.0	154.0
		Сахар	1	55.0	55.0
7	Чурек	чурек	1.0	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
			ИТОГО	2009.8	

Составила повар:

Рагимханова А.И.

заведующий ФП:

Лукманова Т.А

Директор школы:

Мусаева О.М

ЧЕТВЕРГ-1

«419» март 20 21 г.

1	Салат из белокачанной капусты	Капуста	2.0	21.0	42
2	Рассольник с мясом с макаронами	Говядина	1	340.0	340.0
		Макароны	0,8	84.0	75.0
		Картофель	1,5	31.0	46.5
		Масло раст.	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
		Лук	0.2	22.0	4.4
3	Каша пшеничная рассыпчатая	Крупа пшенич.	2	56.0	112
		Масло сливоч	0.2	590.0	118.0
4	Гуляш из говядины	Говядина	1.5	340.0	510.0
		Масло раст	0.1	130.0	13
		Томат	0.1	160.0	16.0
		Рис	1	67.0	67.0
5	Компот из кураги	Курага	0.8	300.0	240.0
		Сахар	1	55.0	55.0
6	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	1.0	56.0	56.0
7	Яблоки	Яблоки	3	77.0	231.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
			ИТОГО	2014.9	

Составила повар:

Рагимханова А.И

заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

ПЯТНИЦА -1

« 5 » март 20 21 г.

1	Салат из капусты с зел.горошком с луком	Капуста	2	21.0	42.0
		Зел.горошек	0.5	95.0	47.5
		Лук	0.4	22	8.8
2	Суп рисовый с говядиной (харчо)	Рис	1.5	67.0	100.5
		Говядина	1.9	340.0	646.0
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
		Лук	0.2	22.0	4.4
3	Птица тушеная	Мясо птицы	1,5	144.0	216.0
		Лук	0.3	22.0	6.6
		Масло раст	0.2	130.0	26.0
4	Макароны отварные	Макароны	2	84.0	168.0
		Масло сливоч	0.4	590.0	236.0
		Яйцо	0,35	240	84
5	Компот из свежих яблок	яблоки	3	77.0	231.0
		Сахар	1	55.0	55.0
6	Чурек	Чурек	1.0	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2016.8

Составила повар:

Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

Директор школы:

Мусаева О.М.

СУББОТА -1

« 6 » март 20 21 г.

1	Салат из моркови с яблоками, курагой и изюмом	Морковь	1	32.0	32.0
		Яблоко	1,3	77.0	100.1
		Курага	0,5	300.0	150.0
		Изюм	0,51	290	150.0
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	Картофель	1.5	31.0	46.5
		Макароны	1.5	84.0	126.0
		Масло раст.	0.2	130.0	26.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
3	Птица отварная	Мясо птицы	2	144.0	288
4	Капуста тушеная	Капуста	1.5	21.0	31.5
		Масло раст.	0.3	130.0	39.0
5	Каша пшеничная рассыпчатая	Пшенич.круп	2	56.0	112.0
		Масло сливоч	0.3	590.0	177.0
6	Компот из кураги	Курага	0,9	300.0	270.0
		Сахар	1	55.0	55.0
7	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	1	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	1709,1

Составила повар:

Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК -2

« 9 » март 20 21 г.



1	Салат из свеклы	Свекло	1	30.0	30.0
2	Суп картофельный с горохом	Картофель	1.5	31.0	46.5.
		Горох	1.5	76.0	114.0
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.2	160.0	32.0
3	Котлеты из говядины	Говядина	2,2	340.0	748.0
		Лук	0.5	22.0	11.5
		Яйцо	0.3	240	72
4	Каша гречневая	Гречка	2	82.0	164.0
		Масло сливоч	0.3	590.0	177.0
5	Компот из кураги	Курага	1	300.0	300.0
		сахар	1	55.0	55.0
6	Чурек	чурек	1	56.0	56.0
7	Пряники промышлен. производства	Пряники	1.5	110.0	165.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2012

Составила повар:  Рагимханова А.И.
 Заведующий ФП:  Лукманова Т.А.
 Директор школы:  Мусаева О.М.

ВТОРНИК -2

« 10 » март 20 21 г.

1	Винегрет овощной	Свекла	1	30.0	30.0
		Картофель	1	31.0	31.0
		Горох	0.4	95.0	38.0
		Морковь	1	32.0	32.0
2	Суп-макаронный с птицей	Мясо птицы	1,5	144.0	216.0
		Макароны	1.6	84.0	134.4
3	Рыба тушеная с овощами	Рыба	2,5	180.0	450.0
		Капуста	1.5	21.0	31.5
		Морковь	0.5	32.0	16.0
		Масло раст	0.2	130.0	26.0
4	Сок(нектар)фруктовый Пром.производства	Сок	6	68.0	408.0
5	Чурек	чурек	1.	56.0	56.0
7	Зефир пром.производства	Зефир	1.6	219.0	350.4
8	Яблоко	Яблоко	2.5	77.0	192.5
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2013.8

Составила повар:  Рагимханова А.И.
 Заведующий ФП:  Лукманова Т.А.
 Директор школы:  Мусаева О.М.

СРЕДА -2

« 14 » март 20 21 г.

1	Салат из свежей капусты	Капуста	2	21.0	42.0
2	Суп картофельный с горохом	Картофель	2	31.0	62.0
		Горох	2,5	76.0	190.0
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
3	Плов с мясом	Говядина	2,5	340.0	850.0
		Рис	2	67.0	134.0
		Масло слив	0.3	590.0	177.0
		Масло раст	0.2	130.0	26
		Лук	0,2	22	4.4
4	Компот из свежих плодов	Яблоко	1,6	77.0	123.2
		курага	0,7	300.0	210.0
		Сахар	1	55	55.0
5	Чурек	чурек	1	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2018.6

Составила повар:

Рагимханова А.И

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А.

Директор школы:

Мусаева О.М.

ЧЕТВЕРГ -2

« 14 » март 20 21 г.

1	Салат из свеклы с курагой и изюмом	Свекла	1	30.0	30.0
		Курага	0,5	300.0	150
		Изюм	0,51	290	150
2	Щи из свежей капусты со сметаной	Капуста	1.5	21.0	31.5
		Сметана	0.5	250.0	125.0
		Картофель	2	31.0	62
		Масло раст	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
		Лук	0.2	22.0	4.4
3	Шницель из говядины	Говядина	2	340.0	680.0
		Лук	0.3	22.0	6.6
		Масло раст.	0.25	130.0	32.5
4	Пюре из картофеля	Картофель	4	31.0	124.0
		Масло сливоч	0.2	590.0	118.0
5	Компот из сухо-фруктов	Курага	1	300.0	300.0
		сахар	1	55	55
6	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	1	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2014.0

Составила повар:

Рагимханова А.И

Заведующий ФП:

Лукманова Т.А

Директор школы:

Мусаева О.М

ПЯТНИЦА -2

« 13 » март 20 21 г.

1	Салат из свеклы, моркови с горошком	Свекла	1	30.0	30.0
		Морковь	1	32.0	32.0
		Горох	0.2	95.0	19.0
2	Суп из свежей капусты с картофелем и говядиной	Капуста	1.5	21.0	31.5
		Картофель	2	31.0	62.0
		Говядина	1.5	340.0	510.0
		Масло раст.	0.15	130.0	19.5
		Томат	0.3	160.0	48.0
3	Рыба запеченная в белом соусе	Рыба	2,5	180.0	450.0
		Масло раст.	0.3	130.0	39.0
4	Каша гречневая рассыпчатая	Гречка	2	80.0	160.0
		Масло сливоч	0.25	590.0	147.5
5	Сок(нектар) фруктовый пром.производства	Сок	6	68.0	408.0
6	Чурек	чурек	1	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	2014.5

Составила повар:



Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:



Лукманова Т.А.

Директор школы:



Мусаева О.М.

СУББОТА -2

« 15 » март 20 21 г.

№ п/п	Наименование продукта	Норма в кг	Цена В руб	Сумма В руб	
1	Салат из капусты	капуста	2	21.0	42
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	Капуста	1.5	21.0	31.5.
		Картофель	2	31.0	62.0
		Морковь	0.3	32.0	9.6
		Свекла	0.3	30.0	9.0
		Масло раст.	0.3	130.0	39.0
		Томат	0.3	160.0	48.0
3	Плов из говядины	Рис	2.5	67.0	167.5
		Мясо говядина	2	340.0	680.0
		Морковь	0.5	32.0	16.0
		Лук	0.27	22.0	6
		Масло раст.	0.3	130.0	39.0
		Масло слив	0.45	590	265.5
4	Компот из сухофруктов	Курага	0.6	300.0	180.0
		Сахар	1	55	55
5	Чурек	чурек	1	56.0	56.0
		Соль	0.2	10.0	2.0
				ИТОГО	1708.1

Составила повар:



Рагимханова А.И.

Заведующий ФП:



Лукманова Т.А.

Директор школы:



Мусаева О