

<b>МЕНЮ на 29 октября 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
весенний	100	<b>11,00</b>	тефтели с рисом	60	<b>27,00</b>
зимний	110	<b>35,00</b>	котлета	50	<b>27,00</b>
			гуляш из мяса	75/50	<b>52,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
борщ	250	<b>27,00</b>	пирожки с капустой	75	<b>10,00</b>
сметана	10	<b>5,00</b>	булочка	75	<b>9,00</b>
			пирожки с повидлом	75	<b>15,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
картофельное пюре	150	<b>19,00</b>	каша пшенная	200	<b>15,00</b>
рожки отварные	150	<b>7,00</b>	масло сливочное	10	<b>12,00</b>
соус	50	<b>3,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			компот из сухофруктов	200	<b>8,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>4,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>4,00</b>

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

**М Е Н Ю**

**29**

**октября**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша пшенная с маслом	250/8	18,00
бутерброд с сыром	90	20,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		<b>52,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат картофельный с зеленым горошком	100	5,00
борщ со сметаной	250/10	20,00
картофельное пюре	200	16,00
гуляш из мяса	75/50	32,00
компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		<b>84,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
пирожки с капустой	100	7
яблоко	190	22,00
сок	200	<b>23,00</b>
		<b>52,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из огурцов и помидор	100	15,00
рис	200	11,00
котлета	100	33,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		<b>70,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
снежок	500	50,00
печенье	100	<b>20,00</b>
		<b>70,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>328,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	