



# Меню приготавливаемых блюд

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ 26  
(название учреждения) Директор МБОУ «Лицей №23»

На отпуск питания для свободной раздачи Е.А. Лукьянова

№ 26 от 26 октября 2021 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Салат свежий	100	11 =
	Суп-пюре картофельный с мясом	200/25	25 =
	картофельное пюре	150	25 =
	Суп-пюре	150	20 =
	Суп овощной	150	10 =
	Суп овощной	150	13 =
	Суп-пюре овощной	150	9 =
	Азу по-еврейски	50/50	60 =
	котлета мясная	45	45 =
	котлета куриная	80/10	112 =
	курица по-французски	100	55 =
	Минусинский салат	100	110 =
	Пюре	50/150	65 =
	Пюре по-строгановски	50/50	40 =
	Работничий узелок	200	90 =
	Пюре картофельное по-муссовски	100	85 =
Пюре	Минусинский салат с овощами	45/50	42 =
	Сосиски отварные	40/10	30 =
	Сосиски в тесте	50/50	36 =
	Каша по-строгановски	200	5 =

Заведующий производством \_\_\_\_\_





# Меню приготавливаемых блюд

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_ № 25  
(название учреждения)

Директор МБОУ «Лицей №23»

На отпуск питания для свободной раздачи

Е.А. Лукьянова

№ 26 от 26 октября

2021 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Салат свежий	100	11 <sup>2</sup>
	Суп-малыш Вагариш №25	200/25	25 <sup>2</sup>
	картофельное пюре	150	25 <sup>2</sup>
	Ризотто	150	20 <sup>2</sup>
	Две отварной	150	10 <sup>2</sup>
	фрика отварная	150	13 <sup>2</sup>
	мяк. фарш отварной	100	9 <sup>2</sup>
	Азу тушеная	50/50	60 <sup>2</sup>
	котлета мясная	45	45 <sup>2</sup>
	котлета куриная	80/10	42 <sup>2</sup>
	курица по-французски	100	55 <sup>2</sup>
	Минусель савоиаши	100	110 <sup>2</sup>
	Фрика	50/150	65 <sup>2</sup>
	Желе по-сорогоновски	50/50	40 <sup>2</sup>
	Таблетки узбек	200	90 <sup>2</sup>
	Фрика по-французски под соусом	100	85 <sup>2</sup>
Фрика	Минусель под соусом с овощами	45/50	42 <sup>2</sup>
	Сосиска отварная	40/10	30 <sup>2</sup>
	Сосиска в тесте	50/50	36 <sup>2</sup>
	Каша по-узбекски с сухофруктами	200	5 <sup>2</sup>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_







