



# Меню приготавливаемых блюд

Директор МБОУ «Лицей №23»

*Иванова И.В.*

(название учреждения)

*Е.А. Лукьянова*

На отпуск питания для свободной раздачи

№ 04 от сентября 2021 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Салат свежий	100	15 <sup>2</sup>
	Борщ с мясом ЧБ	250/25	28 <sup>2</sup>
	Картофельное пюре	150	25 <sup>2</sup>
	Суп	150	25 <sup>2</sup>
	Желе овощное	150	12 <sup>2</sup>
	Суп овощной	150	14 <sup>2</sup>
	Салат фруктовый овощной	150	9 <sup>2</sup>
	Пюре из говядины	50/50	65 <sup>2</sup>
	Компот фруктовый	80	40 <sup>2</sup>
	Компот куриный	75/10	45 <sup>2</sup>
	Курица по-французски	100	55 <sup>2</sup>
	Свиная котлета под соусом	100	100 <sup>2</sup>
	Филе бедра с картофелем	100	65 <sup>2</sup>
	Резанная в масле	110	56 <sup>2</sup>
	Молоко из свинины	75	73 <sup>2</sup>
	Желе по-свиному	50/50	48 <sup>2</sup>
	Филе поросенка под соусом	100	90 <sup>2</sup>
	Компот фруктовый	80	65 <sup>2</sup>
	Салат фруктовый	100	40 <sup>2</sup>
	Компот из сухофруктов	200	5 <sup>2</sup>

Заведующий производством

*Иванова И.В.*



# Меню приготавливаемых блюд

Мещеряев Директор МБОУ «Лицей №23»  
(название учреждения)

На отпуск питания для свободной раздачи

г.г. 04 09. с/ед. дека 2021 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Салат «Теплый»	100	15 =
	Пюре с картофельным пюре	250/25	28 =
	Картофельное пюре	150	25 =
	Биточек	150	25 =
	Пюре овощное	150	18 =
	Пюре овощное	150	11 =
	Картофельное пюре	150	9 =
	Пюре из картофеля	50/50	65 =
	Котлет жареная	80	40 =
	Котлет куриная	45/10	45 =
	Котлет куриная	100	55 =
	Сырный пирог	100	100 =
	Пюре картошки с картофелем	150	65 =
	Пюре в сметане	110	56 =
	Пюре из картофеля	45	43 =
	Пюре картофельное	50/50	48 =
	Пюре картофельное	100	40 =
	Котлет жареная	80	65 =
	Пюре картофельное	100	40 =
	Котлет жареная	200	5 =

Заведующий производством

Суров



