

**УТВЕРЖДАЮ:**

Старший менеджер ООО "Комбинат питания  
Солнечный"

Директор



/ Гужев В.М./

М.П.

М.П.

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПОЛДНИКОВ. Приложение №2 к договору \_\_\_\_\_

ЦЕНА ПОЛДНИКА 35 руб.

ДЕНЬ	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД(г.)	ДЕНЬ	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (г.)
ДЕНЬ 1	Сырник (Творожник)	75	ДЕНЬ 6	Слойка с маком	70
	Сок в ассортименте	200		Сок в ассортименте	200
				Фрукты	150
ДЕНЬ 2	Печенье	60	ДЕНЬ 7	Слойка с молоком сгущённым	70
	Фрукты	150		Кисломолочный продукт кефир	200
	Кисломолочный продукт кефир	200			
ДЕНЬ 3	Слойка с сыром	70	ДЕНЬ 8	Сырник(Творожник)	75
	Сок в ассортименте	200		Сок в ассортименте	200
ДЕНЬ 4	Слойка с молоком сгущённым	70	ДЕНЬ 9	Слойка с сыром	70
	Кисломолочный продукт кефир	200		Кисломолочный продукт кефир	200
	Фрукты	150		Фрукты	150
ДЕНЬ 5	Сырник(Творожник)	75	ДЕНЬ 10	Слойка с молоком сгущённым	70
	Сок в ассортименте	200		Сок в ассортименте	200

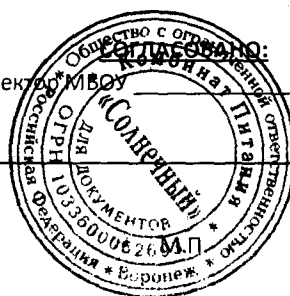
**УТВЕРЖДАЮ:**

Старший менеджер ООО "Комбинат питания  
Солнечный"

\_\_\_\_\_  
/ Гузеев В.М./

М.П.

Директор МБОУ



**МЕНЮ ЭКСПРЕСС-ЗАВТРАКОВ Приложение №2 к договору \_\_\_\_\_**

**Цена 45 руб.**

День	Наименование блюда	Выход (г.)	День	Наименование блюда	Выход (г.)
ДЕНЬ 1	Колбаса отварная	50	ДЕНЬ 6	Сосиска отварная	50
	Макароны отварные	120		Макароны отварные	120
	Салат из капусты свежей и моркови	50		Хлеб пшеничный	20
	Чай черный с сахаром	200		Чай черный с сахаром	200
	Батон пшеничный	30			
ДЕНЬ 2	Оладьи с маслом и сахаром	150/10/10	ДЕНЬ 7	Плов из птицы	120
	Йогурт	95		Салат из капусты свежей и моркови	50
	Чай с лимоном	200/5		Хлеб пшеничный	20
		Чай с лимоном		200/5	
ДЕНЬ 3	Сосиска отварная	50	ДЕНЬ 8	Колбаса отварная	50
	Рис отварной	120		Пюре картофельное	120
	Икра кабачковая	30		Дополнение к гарниру: огурец соленый	30
	Чай черный с сахаром	200		Хлеб пшеничный	20
	Батон пшеничный	30		Чай черный с сахаром	200
ДЕНЬ 4	Пельмени с маслом сливочным	150/10	ДЕНЬ 9	Котлета из мяса птицы	50
	Чай черный с сахаром	200		Рис отварной	120
	Батон пшеничный	30		Икра кабачковая	30
		Батон пшеничный		30	
		Чай с лимоном		200/5	
ДЕНЬ 5	Биточек мясной	50	ДЕНЬ 10	Пельмени с маслом сливочным	150/10
	Пюре картофельное	120		Хлеб пшеничный	20
	Дополнение к гарниру: огурец соленый	30		Чай черный с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	20			
	Чай с лимоном	200/5			

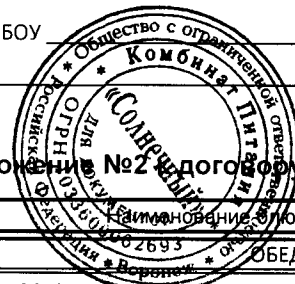
АЮ:

СОГЛАСОВАНО:

руководитель ООО "Комбинат питания Солнечный"

Директор МБОУ

/Гузеев В.М./



**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ОБЕДОВ ПО 50 РУБ Приложение №2 к договору**

День	Наименование блюда	Выход (г.)	День	Наименование блюда	Выход (г.)
ДЕНЬ 1	ОБЕД		ДЕНЬ 6	ОБЕД	
	Салат из капусты свежей	60		Икра морковная	60
	Борщ	200		Суп картофельный с крупой на курином бульоне	200
	Колбасные изделия	100		Птица тушеная	100
	Макаронные изделия отварные	150		Капуста тушеная	150
	Хлеб ржано-пшеничный	50		Хлеб ржано-пшеничный	50
	Компот из сухофруктов витаминизированный	200		Компот из сухофруктов витаминизированный	200
ДЕНЬ 2	ОБЕД		ДЕНЬ 7	ОБЕД	
	Салат из свеклы с маслом растительным	60		Салат из капусты свежей	60
	Суп картофельный с крупой	200		Борщ	200
	Биточек мясной	80		Плов из птицы	150
	Капуста тушеная	150		Хлеб ржано-пшеничный	50
	Хлеб ржано-пшеничный	50		Компот из свежих яблок витаминизированный	200
	Кисель из концентрата витаминизированный	200			
ДЕНЬ 3	ОБЕД		ДЕНЬ 8	ОБЕД	
	Салат из моркови с маслом растительным	60		Салат из свеклы с маслом растительным	60
	Суп гороховый	200		Суп гороховый	200
	Тефтели рыбные с соусом	80/20		Печень тушеная в соусе	100
	Пюре картофельное	150		Пюре картофельное	150
	Хлеб ржано-пшеничный	50		Хлеб ржано-пшеничный	50
	Компот из свежих яблок витаминизированный	200		Кисель из концентрата витаминизированный	200
ДЕНЬ 4	ОБЕД		ДЕНЬ 9	ОБЕД	
	Салат из капусты свежей	60		Салат из моркови с маслом растительным	60
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200		Щи из свежей капусты	200
	Рагу из птицы	150		Тефтели рыбные с соусом	80/20
	Хлеб ржано-пшеничный	50		Рис отварной	150
	Компот из сухофруктов витаминизированный	200		Хлеб ржано-пшеничный	50
ДЕНЬ 5	ОБЕД		ДЕНЬ 10	ОБЕД	
	Икра свекольная	60		Салат из капусты свежей	60
	Щи из свежей капусты	200		Суп лапша на курином бульоне	200
	Рыба тушеная в томате с овощами	100		Рагу из птицы	150
	Картофель отварной	150		Хлеб ржано-пшеничный	50
	Хлеб ржано-пшеничный	50		Компот из свежих яблок витаминизированный	200
	Кисель из концентрата витаминизированный	200			

Меню разработано на основе согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области "Примерного 10-дневного меню завтраков обедов и полдников на осенне-зимний и весенний период" и примерного ассортиментного перечня дополнительного питания с применением допустимой торговой наценки.