

СОГЛАСОВАНО.  
Директор школы



МУП "СТЭК+" МО "Конаковский район"  
(организация)  
Столовая школы д.Ручьи  
(структурное подразделение)

ПЛАН-МЕНЮ  
16 мая 2019г.

Утверждена постановлением Госкомстата

Код 0330502  
Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

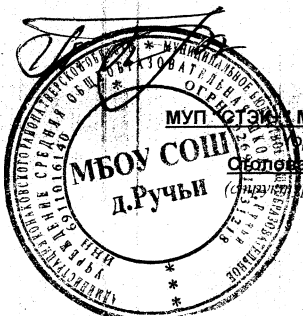
Утверждаю  
Директор МУП "СТЭК+"  
(подпись)  
Дата составления 16 мая 2019 г.



Номер п/п	Блюдо и гарнир			Выход одного блюда, г	Количество	Цена, руб.	Калории, кКал
	Наименование и краткая характеристика блюда	Код	Номер блюд по сборнику рецептур				
<b>Завтрак, ОБЗ</b>							
1	Запеканка из творога с повидлом	З-80/4	№ 223 сб.2011	80/4		24,36	185,60
2	Хлеб пшеничный	Х.П.-23	проработка	23		1,87	60,72
3	Чай с сахаром с лимоном	Ч-200/15/6	№ 377 сб.2011	200/15/6		3,77	68,00
<i>Итого по разделу:</i>						30,00	314,32
<b>Обед</b>							
4	Суп овощной со сметаной	С-200/10	№ 106 сб.2011	200/10		13,84	144,00
5	Макаронь отварные с м/сл	М-150/5	№ 203 сб.2011	150/5		9,95	217,96
6	Сосиска отварная (молочная)	С-30	№ 243 сб.2011	30		12,43	49,60
7	Хлеб ржаной	Х-25	проработка	25		1,31	51,50
8	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<i>Итого по разделу:</i>						40,00	503,06

Калькулятор: Смирнова К.В.  
Технолог: Климаева Н.Б.  
Зав. производством: Паринская Е.И.

СОГЛАСОВАНО.  
Директор школы



МУП "СТЭК+" МО "Конаковский район"  
(организация)  
Столовая школы д.Ручьи  
(структурное подразделение)

ПЛАН-МЕНЮ  
17 мая 2019г.

Утверждена постановлением Госкомстата

Код 0330502  
Форма по ОКУД  
по ОКПО

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Утверждаю  
Директор МУП "СТЭК+"  
(подпись)  
Дата составления 17 мая 2019 г.



Номер п/п	Блюдо и гарнир			Выход одного блюда, г	Количество	Цена, руб.	Калории, кКал
	Наименование и краткая характеристика блюда	Код	Номер блюд по сборнику рецептур				
<b>Завтрак, ОБЗ</b>							
1	Омлет натуральный с м/сл	О-90/5	№ 210 сб.2011	90/5		25,42	198,50
2	Хлеб пшеничный	Х.П.-26	проработка	26		2,11	68,64
3	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<i>Итого по разделу:</i>						30,00	307,14
<b>Обед</b>							
4	Щи из свежей капусты со сметаной	Щ-200/10	№ 88 сб.2011	200/10		12,43	83,03
5	Гречка отварная с м/сл	Г-150/3	№ 302 сб.2011	150/3		8,78	185,60
6	Котлеты, биточки (свинина)	К-30	№ 268 сб.2011	30		14,18	83,30
7	Хлеб ржаной	Х-29	проработка	29		1,49	59,74
8	Чай с сахаром с лимоном	Ч-200/15/3	№ 377 сб.2011	200/15/3		3,12	67,42
<i>Итого по разделу:</i>						40,00	479,09

Калькулятор: Смирнова К.В.  
Технолог: Климаева Н.Б.  
Зав. производством: Паринская Е.И.



Утверждена постановлением Госкомстата

Форма по ОКУД 0330502  
по ОКПО \_\_\_\_\_

Вид деятельности по ОКДП \_\_\_\_\_  
Вид операции \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор МУП "С.ТЭК"



ПЛАН-МЕНЮ  
20 мая 2019г.

(подпись) \_\_\_\_\_  
Дата составления \_\_\_\_\_

Номер п/п	Блюдо и гарнир				Количество	Цена, руб.	Калории, кКал
	Наименование и краткая характеристика блюда	Код	Номер блюд по сборнику рецептов	Выход одного блюда, г			
<b>Завтрак, ОВЗ</b>							
1	Каша геркулесовая молочная с м/сл	К-200/5	№ 178 сб.2011	200/5		16,27	243,70
2	Сыр порционный	С-10	№ 15 сб.2011	10		6,33	36,00
3	Хлеб пшеничный	Х.П.-23	проработка	23		1,93	60,72
4	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<b>Итого по разделу:</b>						30,00	380,42
<b>Обед</b>							
5	Рассольник Ленинградский со сметаной	Р-200/10	№ 96 сб.2011	200/10		13,16	96,48
6	Рис отварной с м/сл	Р-150/4	№ 304 сб.2011	150/4		9,63	210,50
7	Котлета из цыплят	К-30	№ 268 сб.2011	30		13,12	116,40
8	Хлеб ржаной	Х-31	проработка	31		1,62	63,86
9	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<b>Итого по разделу:</b>						40,00	430,76

Калькулятор: Смирнова Н.В.

Технолог: Климаева Н.Б.

Зав. производством: Паринская Е.И.

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы



Утверждена постановлением Госкомстата

Форма по ОКУД 0330502  
по ОКПО \_\_\_\_\_

Вид деятельности по ОКДП \_\_\_\_\_  
Вид операции \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор МУП "С.ТЭК"



ПЛАН-МЕНЮ  
21 мая 2019г.

(подпись) \_\_\_\_\_  
Дата составления \_\_\_\_\_

Номер п/п	Блюдо и гарнир				Количество	Цена, руб.	Калории, кКал
	Наименование и краткая характеристика блюда	Код	Номер блюд по сборнику рецептов	Выход одного блюда, г			
<b>Завтрак, ОВЗ</b>							
1	Картофельное пюре	К-150	№ 312 сб.2011	150		11,80	156,80
2	Котлета рыбная (минтай)	К-50	№ 234 сб.2011	50		14,46	89,96
3	Хлеб пшеничный	Х.П.-15	проработка	15		1,27	39,60
4	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<b>Итого по разделу:</b>						30,00	326,36
<b>Обед</b>							
5	Суп картофельный с клецками	С-200/20	№ 108 сб.2011	200/20		9,78	175,60
6	Гречка отварная	Г-150	№ 302 сб.2011	150		5,56	185,60
7	Тефтели с соусом (свинина)	Т-40/50	№ 278 сб.2011	40/50		18,97	312,30
8	Хлеб ржаной	Х-25	проработка	25		1,28	51,50
9	Чай с сахаром с лимоном	Ч-200/15/9	№ 377 сб.2011	200/15/9		4,41	69,27
<b>Итого по разделу:</b>						40,00	618,67

Калькулятор: Смирнова Н.В.

Технолог: Климаева Н.Б.

Зав. производством: Паринская Е.И.



МО "Конаковский район"  
(организация)  
Столовая школы д. Ручьи  
(структурное подразделение)

Утверждена постановлением Госкомстата \_\_\_\_\_

Форма по ОКУД \_\_\_\_\_ Код 0330502  
по ОКПО \_\_\_\_\_

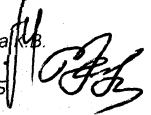
Вид деятельности по ОКДП \_\_\_\_\_  
Вид операции \_\_\_\_\_




Дата составления \_\_\_\_\_ 2019 г.

ПЛАН-МЕНЮ  
22 мая 2019г.

Номер п/п	Блюдо и гарнир				Количество	Цена, руб	Калории, ККал
	Наименование и краткая характеристика блюда	Код	Номер блюд по сборнику рецептов	Выход одного блюда, г			
<i>Завтрак, ОБЗ</i>							
1	Макароны отварные с м/сл.с сыром	М-150/6/20	№ 204 сб.2011	150/6/20		24,00	299,44
2	Хлеб пшеничный	Х.П.-19	проработка	19		1,59	50,16
3	Чай с сахаром с лимоном	Ч-200/15/9	№ 377 сб.2011	200/15/9		4,41	69,27
<i>Итого по разделу:</i>						30,00	418,87
<i>Обед</i>							
4	Суп картофельный с горохом	С-200	№ 102 сб.2011	200		6,95	110,88
5	Жаркое по-домашнему (свинина)	Ж-150/25	№ 259 сб.2011	150/25		28,90	312,30
6	Хлеб ржаной	Х-32	проработка	32		1,68	65,92
7	Чай с сахаром	Ч-200/15	№ 376 сб.2011	200/15		2,47	40,00
<i>Итого по разделу:</i>						40,00	529,10

Калькулятор: Смирнова 

Технолог: Климаева Н.Б. 

Зав. производством: Паринская Е.И.