



**Примерное меню  
горячих обедов для бесплатного питания  
учащихся школ  
5 - 9 октября 2020г**

Наименование блюд	Выход, гр	Цена, руб
-------------------	-----------	-----------

**5 октября**

Обед		
Суп картофельный с рисом	200	7-15
Сосиски отварные	60	25-79
Макароньы отварные	100	4-85
Чай с молоком сгущенным	150	2-24
Хлеб йодированный	30	1-97
<b>Итого</b>		<b>42-00</b>

**6 октября**

Обед		
Борщ из свежей капусты с картофелем, зелень	200/0,72	8-75
Тефтели	60/30	20-84
Картофель отварной	100	9-26
Чай с сахаром	150	1-18
Хлеб йодированный	30	1-97
<b>Итого</b>		<b>42-00</b>

**7 октября**

Обед		
Суп картофельный с горохом, зелень	200/0,5	8-07
Гуляш	40/40	25-74
Каша пшеничная	100	5-04
Чай с сахаром	150	1-18
Хлеб йодированный	30	1-97
<b>Итого</b>		<b>42-00</b>

**8 октября**

Обед		
Суп картофельный с вермишелью, зелень	200/0,15	7-33
Котлета рубленая из говядины	50	21-97
Каша гречневая	100	7-20
Компот из сухофруктов	150	3-53
Хлеб йодированный	30	1-97
<b>Итого</b>		<b>42-00</b>

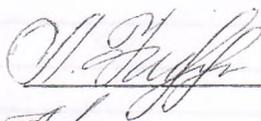
**9 октября**

<b>Обед</b>		
Щи из свежей капусты с картофелем, зелень	200/0,08	8-03
Плов	40/100	29-76
Чай с молоком сгущенным	150	2-24
Хлеб йодированный	30	1-97
<b>Итого</b>		<b>42-00</b>

Стоимость обедов за 5 дней **210-00**

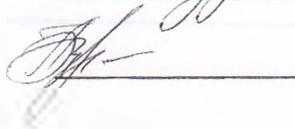
Средняя стоимость одного дня **42-00**

Инженер - технолог



Филонова Л.И.

Калькулятор



Бурякина А.В.