

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ужурская средняя общеобразовательная школа №2»

Форма по ОКУД
по ОКПО

К
033
033

Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
16	12.02.2025

Утверждаю
директор МБОУ «Ужурская СОШ №2»
А.Н.Лисихина

Завтрак Б./П 6-10 лет день 12

Обед Б./П. 6-10 лет день 12

Блюда и гарнир			Количество	Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код	Номер по порядку	Блюда и гарнир			Количество	Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика
наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК,	выход одного блюда, г.					наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.		
Макаронные изделия отварные с сыром	37	200	1			1	Огурцы соленые	13	100	1	
Батон с маслом	30	39	1			2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	33\34	250	1	
Чай с сахаром	29	200	1			3	тефтели	11	100	1	
Блок	гп	120	1			4	Картофель отварной	10	180	1	
						5	сок	8	200	1	
						6	Хлеб пшеничный	Гп	20	1	
						7	Хлеб ржаной	Г.п.	20	1	
Итого											

Лисихина

Форма по ОКУД
по ОКПОКод
0330502
03353696Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ужурская средняя общеобразовательная школа №2»Вид деятельности по ОКДП
Вид операцииУтверждаю
д.иректор МБОУ «Ужурская СОШ №2»
А.Н.Лисихина

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
15	12.02.2025

Завтрак Б./П 11-18 лет день 12

Обед Б./П. 11-18 лет ДЕНЬ 12

Блюда и гарнир			Количество	Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код	Номер по порядку	Блюда и гарнир			Количество	Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп.
наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК,	выход одного блюда, г.					наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.			
картонные	37	200	1			1	Огурцы соленые	13	100	1		
делия отварные с												
ром												
он с маслом	30	45	1			2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	33\34	250	1		
й с сахаром	29	200	1			3	тефтели	11	100	1		
юко	гп	120	1			4	Картофель отварной	10	180	1		
						5	сок	8	200	1		
						6	Хлеб пшеничный	Гп	30	1		
						7	Хлеб ржаной	Г.п.	30	1		
Итого												

Грибачев

подпись

расшифровка подписи