

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Ужурская средняя общеобразовательная школа №2»

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0330502
03353696

Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
26	23.05.2025

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

Завтрак Б./П 11-18 лет

день 5

П. 1

ДЕНЬ

Обед Б./П. 11-18 лет

день 5

Номер по порядку	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. код
	наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику у рецептур по ТТК,	выход одного блюда, г.	наименование и краткая характеристика					номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.				
1	Макароны отварные с овощами	17	180	1			1	Сельдь с луком и зеленым горошком	41	100	1			
2	Хлеб пшеничный	гп	30	1			2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	33\34	250	1			
3	Тефтели из говядины с рисом	11	100	1			3	Котлета мясная	24	100	1			
4	Соус красный	16	30	1			4	Картофель отварной	10	180	1			
5	Кофейный напиток	12	200				5	Компот из с\фруктов	18	200	1			
							6	Хлеб пшеничный	Гп	30	1			
							7	Хлеб ржаной	Г.п.	30	1			
Итого														

повар *Лисихина*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ужурская средняя общеобразовательная школа №2»Форма по ОКУД
по ОКПОКод
0330502
03353696Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

ПЛАН-МЕНЮ

Номер
документаДата
составления

25

23.05.2025

Утверждаю

Директор МБОУ «Ужурская СОШ №2»
Лисихина А.Н.

Завтрак Б./П 6-10 лет

день 5

Обед Б./П 6-10 лет

день 5

Номер по порядку	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. код
	наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборник у рецептур	выход одного блюда, г.					наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.			
		по ТТК,											
1	Макароны отварные с овощами	17	150	1			1	Сельдь с луком и зеленым горошком	41	60	1		
2	Хлеб пшеничный	гп	20	1			2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	33\34	250	1		
3	Тефтели из говядины с рисом	11	100	1			3	Котлета мясная	24	100	1		
4	Соус красный	16	30				4	Картофель отварной	10	180	1		
5	Кофейный напиток	12	200				5	Компот из с\фруктов	18	200	1		
							6	Хлеб пшеничный	Гп	20	1		
							7	Хлеб ржаной	Г.п.	20	1		
Итого													

повар: *Видинова*