

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

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
36	25.04.2025

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

Завтрак Б./П 11-18 лет день 1

Обед Б./П. 11-18 лет день 1

Номер по порядку	Блюда и гарнир				Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код	Номер по порядку	Блюда и гарнир				Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код
	наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК,	выход одного блюда, г.	Количество				наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.	Количество		
1	Каша молочная из манной крупы	28\39	200	1			1	Зеленый горошек	4	100	1		
2	Чай с сахаром	29	200	1			2	Рассольник ленинградский	5	250	1		
3	Батон с маслом	30	45	1			3	Рыба тушеная в сметанном соусе	44	100	1		
4	яблоко	гп	150	1			4	Рис отварной	26	180	1		
5							5	Чай с сахаром	29	200	1		
6							6	Хлеб пшеничный	Гп	30	1		
7							7	Хлеб ржаной	Г.п.	30	1		
8													
Итого													

Повар

подпись

В.И. Мещеряков

расшифровка подписи

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

0330502

03353696

«Ужурская средняя общеобразовательная школа №2»

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
35	25.04.2025

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

Завтрак Б./П 6-10 лет день 1 из 5

Обед Б./П. 6-10 лет ДЕНЬ 1

Номер по порядку	Блюда и гарнир				Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код	Номер по порядку	Блюда и гарнир				Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код
	наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК,	выход одного блюда, г.	Количество				наименование и краткая характеристика	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.	Количество		
1	Каша молочная из манной крупы	28\39	160	1			1	Зеленый горошек	4	60	1		
2	Чай с сахаром	29	200	1			2	Рассольник ленинградский	5	250	1		
3	Батон с маслом	30	39	1			3	Рыба тушеная в сметанном соусе	44	100	1		
4	яблоко	гп	150	1			4	Рис отварной	26	150	1		
5							5	Чай с сахаром	29	200	1		
6							6	Хлеб пшеничный	Гп	20	1		
7							7	Хлеб ржаной	Г.п.	20	1		
8													
Итого													

Повар

подпись

расшифровка подписи