

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

Форма по ОКУД
0330502

по ОКПО
03353696

№ _____ № _____ Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
8	14.11.2024

Завтрак Б./П. 6-10 лет День 5-й Обед Б./П. 6-10 лет День 5

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

Номер по порядку	наименование и краткая характеристика	Блюда и гарнир			Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код	Номер по порядку	наименование и краткая характеристика	Блюда и гарнир			Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. коп. код
		номер блюда по сборнику рецептов по ТТК,	выход одного блюда, г.	Количество					номер блюда по сборнику рецептов по ТТК, СПП	выход одного блюда, г.	Количество		
1	Макаронны отварные с овощами	17	150	1		1	Сельдь с луком и зеленым горошком	41	60	1			
2	Хлеб пшеничный	пп	20	1		2	Щи с тушенкой и со сметаной	42	250	1			
3	Чай с сахаром	29	200	1		3	Тефтели из говядины с рисом	11	100	1			
4	соус	16	30	1		4	Пюре картофельное	7	150	1			
5	Котлета куриная	15	100	1		5	Компот из сухофруктов	27	200	1			
6	Апельсины	Гп	150	1		6	Хлеб пшеничный	Гп	20	1			
						7	Хлеб ржаной	Г.п.	20	1			
Итого													

Повар _____ Никитина А.Г.
подпись _____ расшифровка подписи

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

Форма по ОКД
по ОКПО

Код
0330502
03353696

Вид деятельности по ОКД

Вид операции

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	8	Дата составления	14.11.2024	Утверждено	Директор МБОУ «Ужурская СОШ №2»
Дата	024	Дисциплина	А.Н.	Директор	МБОУ «Ужурская СОШ №2»

Завтрак Б./П 11-18 лет

день 5

11

д. 5

Обед Б./П. 11-18 лет

День 5



Номер по порядку	наименование и краткая характеристика	Блюда и гарнир			Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. код	Номер по порядку	наименование и краткая характеристика	Блюда и гарнир			Цена, руб. коп. наименование и краткая характеристика	Сумма, руб. код
		номер блюда по рецептур, до ТТК, СТП	выход одного блюда, г.	Количество					номер блюда по рецептур, до ТТК, СТП	выход одного блюда, г.	Количество		
1	Макаронны отварные с овощами	17	180	1		1	Сельдь с луком и зеленым горошком	41	100	1			
2	Хлеб пшеничный	ГП	40	1		2	Щи с тушенкой и со сметаной	42	250	1			
3	Чай с сахаром	29	200	1		3	Тфтели из говядины с рисом	11	100	1			
4	соус	16	30	1		4	Пюре картофельное	7	180	1			
5	Котлета куриная	15	100	1		5	Компот из сухофруктов	27	200	1			
6	Апельсины	ГП	150	1		6	Хлеб пшеничный	ГП	30	1			
						7	Хлеб ржаной	Г.п.	30	1			
Итого													

Пловар

подпись *М.М.Мельников*

Никитина А.Г.

расшифровка подписи