

0133

Утверждаю
 Директор МОБУ СОШ № 16
 Пожарского муниципального района
 «05» марта 2012



№ п/п	Наименование блюд	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Суп с макарошками тушеными	250	18-31
2	Каршак с свинной тушкой	200	15-72
3	Льод пышекной	80	4-51
4	Льод вареная	1шт	9-40
5	Жытмур/мудо пырвовай пырвомай. пырвоуочетей	200	14-31
6	Посурт	125	23-00
7	Сыр (кыр)	20	12-18
8	Фрукты	192	27-57
			<u>125-00</u>

Завхоз ВВ Зюзь

Повар ВН Вольягина

Утверждаю
 Директор МОБУ СОШ № 16
 Пожарского муниципального района
 «05» марта 2012



№ п/п	Наименование блюд	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Суп с макарошками тушеными	250	18-33
2	Каршак с тушкой	200	34-29
3	Льод пышекной	80	4-51
4	Льод вареная	1шт	9-40
5	Жытмур/мудо пырвовай пырвомай. пырвоуочетей	200	14-32
6	Посурт	125	23-00
7	Сыр (кыр)	20	12-18
8	Фрукты	55	8-97
			<u>125-00</u>

Завхоз ВВ Зюзь

Повар ВН Вольягина

Утверждаю
 Директор МОБУ СОШ № 16
 Пожарского муниципального района
 «*В.В. Зюль*» ИВ Татаринцева
 «*25*» *сентября* 2022 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Каша овсяная, зерновые пшеничные	200	15-95
2	Каша пшеничная	30	1-69
3	Хектур мясной или говяжий с соусом	200	14-32
4	Сыро стьюшеное	1шт	8-77
5	Мясно овощ (пор)	10	6-30
6	Сыр (пор)	5	2-97
7	Макаро	200	20-00
			70-00

Завхоз *В.В. Зюль* ВВ Зюль

Повар *В.В. Вольнягина* ВН Вольнягина

7-4
 Утверждаю
 Директор МОБУ СОШ № 16
 Пожарского муниципального района
 «*В.В. Зюль*» ИВ Татаринцева
 «*25*» *сентября* 2022 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Суп с макаронными изделиями	200	19-42
2	Каша пшеничная	30	1-69
3	Хектур мясной или говяжий с соусом	200	14-32
4	Сыро стьюшеное	1шт	9-60
5	Мясно овощ (пор)	7	4-97
6	Макаро	200	20-00
			70-00

Завхоз *В.В. Зюль* ВВ Зюль

Повар *В.В. Вольнягина* ВН Вольнягина

Утверждаю

Директор МОБУ СОШ № 16

Пожарского муниципального района

«Вольная» ЗПВ Татаринцева

«05» апреля 2022 г.

Утверждаю

Директор МОБУ СОШ № 16

Пожарского муниципального района

«Вольная» ЗПВ Татаринцева

«05» апреля 2022 г.



№ п/п	Наименование блюда	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Каша овсяная, вареная с маслом	250	20-25
2	Хлеб пшеничный	40	2-25
3	Хлеб пшеничный с маслом, пропущенный	200	14-22
4	Сливочное масло	1шт	9-60
5	Масло сливочное (кор)	10	6-30
6	Фрукты	100	16-68
			<u>70-00</u>

Завхоз

ВВ Зюзь

Повар

ВН Вольнягина

№ п/п	Наименование блюда	Выход готовой продукции	Цена (руб)
1	Суп с макаронными изделиями	250	21-30
2	Хлеб пшеничный	40	2-25
3	Хлеб пшеничный с маслом, пропущенный	200	14-22
4	Сливочное масло	1шт	9-60
5	Масло сливочное (кор)	10	6-30
6	Фрукты	100	16-23
			<u>70-00</u>

Завхоз

ВВ Зюзь

Повар

ВН Вольнягина