

Согласовано с отделом Роспотребнадзора

Сысертское РАЙПО Столовая № 19

«18» 04 2021 г.

МЕНЮ «18» 04 2021 г.

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена			Состав блюд
Комплекс 1: ОБЗ, Кл.кор. 1-4						
1	Суп мясной с крупой	300	15.46			
2	Мясо варёное	40	9.71			
3	Котлетки мясные с маком	200	13.58			
4	Желе с малиной свежей	8/40	8.25			
5						
6						
7			47.00			
Итого:						
№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена	Выход	Цена	Состав блюд
Комплект 2: ОБЗ, кл. кор. 1-4				1-4		
1	Борщ со свеклой	200	7.13	200	7.13	
2	Голубцы куриные с фаршем	100	39.92	100	39.92	
3	с маслом, свежий					
4	Мясники из свеклы	150	5.88	150	5.88	
5	Домаш. салат: помидор	20	4.16	20	4.16	
6	Пюре из картофеля, в.с	200	4.69	200	4.69	
7	Желе	80	4.70	80	4.70	
8	Компот	137	16.52	137	16.52	
Итого: 130.00 · 8 = 1040.00				Итого:		
				ИТОГО: 84.80 · 31 = 2573.00		
№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена			Состав блюд
Комплекс 3: ОБЗ, кл.кор. 5-11				5-11		
1	Суп мясной с крупой	300	15.46			
2	Мясо варёное	40	9.71			
3	Котлет. мясные с маком	200	13.58			
4	Желе с малиной свежей	18/40	15.25			
5						
6						
7			34.00			
Итого:						
№ п/п	Наименование блюд	Выход	Цена	Выход	Цена	Состав блюд
Комплекс 4: ОБЗ, кл. кор. 5-11				5-11		
1	Борщ со свеклой	250	8.91	250	8.91	
2	Голубцы куриные с фаршем					
3	с маслом, свежий	100	39.92	100	39.92	
4	Мясники из свеклы	180	7.84	180	7.84	
5	Домаш. салат: огурцы, свекл.	45	10.08	45	10.08	
6	Пюре из картофеля, в.с	200	4.69	200	4.69	
7	Желе	80	4.70	80	4.70	
8	Компот	148	17.86	148	17.86	
Итого: 148.00 · 15 = 2664.00				Итого:		
				ИТОГО: 94.00 · 25 = 2330.00		

Ответственный за приготовление и качество выпускаемой продукции заведующая производством или старший повар

Итого: 8627.00

Заведующая производством

С.И. Моторинов

Ответственный за ценообразование