

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

С.А. Грибов
«29» августа 2025 года

Планируемое меню на сентябрь-декабрь 2025 г.

Наименование	Выход готовых блюд
Понедельник 1 день	
	8
Рассольник петербургский №197 (со сметаной)	250/10
Котлеты №608 (выход с жиром)	100/5
Гарнир-Каша рассыпчатая гречневая №679	180
Кофейный напиток №958	200
Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	50
Вторник 2 день	
	54
Суп с крупой и мясными фрикадельками №224	250/17,5
Рыба тушеная в томате с овощами №486	150
Гарнир - Пюре картофельное №694	180
Чай с сахаром №943	200/15
Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	50
Среда 3 день	
	1
Суп картофельный с бобовыми №206	250
Плов из птицы №646	290
Чай с сахаром №943	200/15
Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	50
Четверг 4 день	
	42
Борщ с капустой и картофелем №170 (со сметаной)	250/10
Рагу из птицы №642	325
Чай с сахаром №943	200/15
Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржаной	50
Пятница 5 день	
	43
Суп картофельный с мясными фрикадельками №209	250/17,5
Макароны с сыром №415	290
Кофейный напиток №958	200
Бутерброд с маслом №1	40
Хлеб ржаной	50

Наименование	Выход готовых блюд	
Понедельник 1 день		46
Щи из свежей капусты с картофелем №187 (со сметаной)	250/10	
Котлеты №608 (выход с жиром)	100/5	
Гарнир - Макароны изделия отварные №688	180	
Чай с сахаром №943	200/15	
Хлеб ржаной	50	
Хлеб пшеничный	50	44
Вторник 2 день		
Суп картофельный с бобовыми №206	250	
Омлет натуральный №438	110	
Винегрет овощной №100	150	
Кофейный напиток №958	20	
Хлеб ржаной	50	
Хлеб пшеничный	50	55
Среда 3 день		
Рассольник домашний №196	250/10	
Рыба тушеная в томате с овощами №486	150	
Гарнир - Пюре картофельное №694	180	
Чай с сахаром №943	200/15	
Хлеб ржаной	50	
Хлеб пшеничный	50	5
Четверг 4 день		
Суп с макаронными изделиями №216	250	
Птица жареная №651 (выход с жиром)	75/5	
Гарнир- Рис отварной №682	180	
Чай с сахаром №943	200/15	
Хлеб ржаной	50	
Хлеб пшеничный	50	56
Пятница 5 день		
Суп с крупой и мясными фрикадельками №224	250/17,5	
Гарнир - Пюре картофельное №694	180	
Рыба тушеная в томате с овощами №486	150	
Чай с сахаром №943	200/15	
Хлеб пшеничный	50	
Хлеб ржаной	50	

Планируемое меню составлено на период 10 дней на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 2003г.

29.08.2025г.
Разработала
Зав. столовой



Михайлова А.И.