

Меню
студенческое
отдела общественного питания на 26 декабря 2011 года

Талон №1	руб/коп	граммы
Салат из свежей капусты	2,54	100/1
Суп гороховый	12,01	250/1
Бифштекс с жареным яйцом	24,37	54/40
Капуста тушеная	11,87	200
Пирог с картофелем и грибами	2,37	50
Чай с сахаром	1,00	200
Хлеб	0,84	37
	55,00	

Талон №2		
Салат из свежей капусты	2,54	100/1
Говядина тушеная	29,72	75/75
Картофельное пюре	6,20	200
Булочка с повидлом	3,52	75
Чай с сахаром	1,00	200
Батон	2,02	40
	45,00	

Начальник ООП

Зав. пр-вом

Калькулятор



Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

Меню
студенческое
отдела общественного питания на 27 декабря 2011 года

Талон №1	руб/коп	граммы
Салат из свежей капусты	2,54	100/1
Солянка по-домашнему со сметаной	13,49	250/10/1
Голубцы с мясом и рисом	23,32	216/20
Колбаса в тесте	10,45	50/50
Компот из груш и мандарин	4,91	50
Хлеб	0,29	15
	55,00	

Талон №2		
Салат острый	7,14	100/1
Антрекот с жареным луком	24,48	75/30
Картофельное пюре	7,79	200
Пирог с капустой	3,40	75
Чай с сахаром	1,00	200
Батон	1,19	24
	45,00	

Начальник ООП

Зав.пр-вом

Калькулятор



Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

Меню
студенческое
отдела общественного питания на 28 декабря 2011 года

Талон №1	руб/коп	граммы
Салат из свежей капусты	2,54	100/1
Борщ московский со сметаной	14,10	250/10/1
Азу	33,51	325
Пирог с капустой	3,40	75
Чай с сахаром	1,00	200
Хлеб	0,45	20
	55,00	

Талон №2		
Салат столичный	11,29	100/1
Плов из курицы	25,35	325
Пирог с яблоками	4,03	75
Чай с сахаром	1,00	200
Батон	3,33	65
	45,00	

Начальник ООП

Зав.пр-вом

Калькулятор

Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

Меню
студенческое
отдела общественного питания на 29 декабря 2011 года

Талон №1	руб/коп	граммы
Салат мясной	10,87	100/1
Суп фасолевый	14,30	250/1
Говядина духовая	24,98	325
Пирог с капустой	3,40	75
Чай с сахаром	1,00	200
Хлеб	0,45	20
	55,00	

Талон №2

Салат из свежей капусты	2,54	100/1
Лангет с помидорами	32,83	79/30
Макароны отварные	3,37	200
Пирог с капустой	3,40	75
Чай с сахаром	1,00	200
Батон	1,86	65
	45,00	37

Начальник ООП

Зав.пр-вом

Калькулятор

Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

Меню
студенческое
отдела общественного питания на 30 декабря 2011 года

Талон №1	руб/коп	граммы
Сельдь под шубой	9,98	150/1
Рассольник со сметаной	13,58	250/10/1
Печень по-строгановски	15,96	75/75
Греча отварная	10,35	200
Пирог журавлевский	3,60	75
Чай с сахаром	1,00	200
Хлеб	0,53	23
	55,00	

Талон №2	руб/коп	граммы
Винегрет овощной с сельдью	9,17	30/100/1
Жаркое по-домашнему	30,19	325
Пирог с картофелем и грибами	3,55	75
Чай с сахаром	1,00	200
Батон	1,09	22
	45,00	

Начальник ООП

Зав.пр-вом

Калькулятор

Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

Меню

отдела общественного питания на 27 декабря 2011 года

Холодные закуски.	руб/коп	граммы
Сметана	14,40	100
Яйцо вареное	7,70	1 шт
Бутерброд с сыром	17,40	30/30
Бутерброд с колбасой п./к	14,10	40/30
Бутерброд с шинкой	15,00	40/30
Бутерброд с колбасой сырокопченой	15,80	30/30
Бутерброд с форелью с/с	33,00	40/30
Салат мясной	19,70	100/1
Винегрет с сельдью и луком	16,40	100/30/1
Салат из крабовых палочек	21,70	150/1
Салат по-деревенски	15,50	100/1
Салат острый	13,20	100/1
Салат по-шекински	20,60	100/1
Ветчина с гарниром	24,30	30/100/1
Яйцо под майонезом с гарниром	22,00	40/20/100/1

Выпечка

Кекс творожный	15,30	75
Сочни с творогом	14,30	75
Пирог с лимоном	15,30	300
Булочка с маком	13,70	100
Пирог с капустой и яйцом	10,70	150
Пирог с изюмом	10,50	100
Колбаса в тесте	16,40	50/50

Каша рисовая молочная с маслом 15,20 300/5

Компот из свежих фруктов 7,70 200

Начальник ООП  Пищелева Н. М.

Зав.пр-вом  Пищелева Н.М.

Калькулятор  Громыхалова Л.Н.

Меню
отдела общественного питания на 27 декабря 2011 года

Первые блюда	руб/коп	граммы
Солянка по-домашнему со сметаной	40,70	500/10/1
Солянка по-домашнему со сметаной 1/2 порции	21,20	250/10/1

Вторые блюда

Треска запеченная под майонезом	35,20	75/30
Антрекот жареный с луком	38,40	75/30
Голубцы с мясом, рисом и сметаной	36,60	216/20
Шницель свиной отбивной	37,50	91/5
Котлета московская с маслом	32,70	81/10
Свинина духовая	37,70	54/250
Котлета куриная с маслом	27,10	100/10
Каша рисовая молочная с маслом	15,20	300/5

Гарниры

Картофельное пюре	12,20	200
Макароны отварные	7,60	200

Напитки

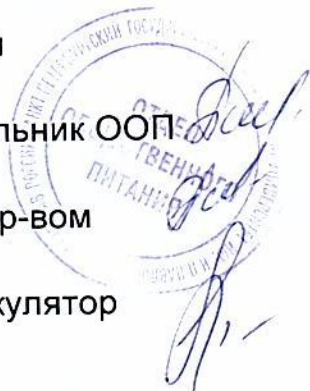
Какао с молоком	9,20	200
Чай с сахаром	3,40	1/15

Хлеб	1,80	50
Батон	2,40	30

Начальник ООП

Зав.пр-вом

Калькулятор



Пищелева Н. М.

Пищелева Н.М.

Громыхалова Л.Н.

**Меню
диетическое**

отдела общественного питания на 27 декабря 2011 года

Холодные закуски	руб/коп	граммы
Салат витаминный	19,60	100/1
Салат из помидор со сметаной	14,90	100/20/1

Первые блюда

Щи из св.капусты со сметаной	23,20	500/10/1
Щи из св. капусты со сметаной 1/2 порции	12,40	250/10/1

Вторые блюда

Кура отварная с маслом	27,40	100/5
Омлет натуральный	20,80	110/5

Гарниры

Картофельное пюре	12,20	200
Рагу овощное	20,70	200
Кисель фруктовый	3,40	200
Чай с сахаром	3,40	1/15

Хлеб	1,80	50
Батон	2,40	30

Начальник ООП 

Пищелева Н. М.

Зав.пр-вом 

Пищелева Н.М.

Калькулятор 

Громыхалова Л.Н.