

**Муниципальный этап
Всероссийского конкурса
«ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ»**



ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

МБОУ СШ №2 им. А.С.Пушкина

Меню столовой при школе МБОУ СШ №2 им. А.С. Пушкина на 07.04.2025г.

[illegible][illegible]


 Date: _____
 Page: 1 of 1

МЕМО
 Тарихи 2021 г.

700

Сбор- ная разн. тип	№ инв. накл.	Наименование товара	Единица	Авансовый счет		Итого сумма руб.
				Дата	Сумма	
ОБЩ.						
1004	124	БЕЛЫЙ ПЕЧЕНЬЕВЫЙ КОМПЛЕКТ	кг	12	120	120
2000	181	САХАРА ПЕЧЕНЬЕВЫЕ КОМПЛЕКТЫ	кг	12	120	120
2008	501	МАКАО СЛАДКОЕ	кг	12	120	120
1005	600	МАКАО СЛАДКОЕ	кг	12	120	120
1004	600	МАКАО СЛАДКОЕ	кг	12	120	120
2008	600	МАКАО СЛАДКОЕ	кг	12	120	120
Итого				120	1200	1200

Подпись: _____
 Дата: 2021 г.

МКУД
 7-многоквартирный дом
 2018-01-01

Заявление
 7-многоквартирный дом

Заявление от 1-го лица

Содержание показателя	№ ТЭН	Инициалы собственника	Вид	Периодический отчет			
				Содержание	Содержание	Содержание	Содержание
1000	01	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1000	1000	1000	1000
1001	02	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1001	1001	1001	1001
1002	03	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1002	1002	1002	1002
1003	04	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1003	1003	1003	1003
1004	05	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1004	1004	1004	1004
1005	06	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1005	1005	1005	1005
1006	07	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1006	1006	1006	1006
1007	08	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1007	1007	1007	1007
1008	09	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1008	1008	1008	1008
1009	10	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1009	1009	1009	1009
1010	11	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1010	1010	1010	1010
1011	12	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1011	1011	1011	1011
1012	13	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1012	1012	1012	1012
1013	14	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1013	1013	1013	1013
1014	15	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1014	1014	1014	1014
1015	16	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1015	1015	1015	1015
1016	17	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1016	1016	1016	1016
1017	18	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1017	1017	1017	1017
1018	19	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1018	1018	1018	1018
1019	20	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1019	1019	1019	1019
1020	21	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1020	1020	1020	1020
1021	22	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1021	1021	1021	1021
1022	23	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1022	1022	1022	1022
1023	24	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1023	1023	1023	1023
1024	25	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1024	1024	1024	1024
1025	26	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1025	1025	1025	1025
1026	27	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1026	1026	1026	1026
1027	28	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1027	1027	1027	1027
1028	29	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1028	1028	1028	1028
1029	30	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1029	1029	1029	1029
1030	31	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1030	1030	1030	1030
1031	32	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1031	1031	1031	1031
1032	33	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1032	1032	1032	1032
1033	34	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1033	1033	1033	1033
1034	35	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1034	1034	1034	1034
1035	36	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1035	1035	1035	1035
1036	37	ИПТОВИЧЕВ СЕРГЕЙ С. СЕРГЕЕВИЧ	Земельный	1036	1036	1036	1036
1037	38						

Завтрак

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Макаронные
изделия
отварные

150

Куриные шарики с
сыром «Чемпион»

90

ВЫХОД
(гр.)

200

Чай с лимоном

50

Салат из
свеклы

07.04.2024

Технологические карты

Чай с лимоном

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Чай с лимоном — *Одесса*
Вариант № 42/2019

Наименование сырья	Продукция и норма		Указания к производству
	на 1 порцию	на 100 порций	
Чай черный АБ-1000	10	100	1. Готовить чай — выложить чайные пакетики в заварочный чайник, залить кипятком, добавить лимонный сок. Чай лимонный готовить в течение 5 минут. 2. В чайник добавить сахар и лимонный сок по вкусу. 3. В чайник добавить лимонный сок по вкусу. 4. В чайник добавить лимонный сок по вкусу. 5. В чайник добавить лимонный сок по вкусу.
Сахар	10	100	
Лимон	10	100	
Вода	100	1000	
Время	10	100	

Время приготовления: 10 минут
Время хранения: 10 минут
Время подачи: 10 минут

Вариант № 42/2019

Куриные шарики с сыром «Чемпион»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47/2019
Куриные шарики с сыром «Чемпион»
Вариант № 47/2019

Наименование сырья	Продукция и норма		Указания к производству
	на 1 порцию	на 100 порций	
Курица	100	1000	1. Курицу нарезать кубиками, обжарить на масле. 2. Добавить лук, морковь, болгарский перец, обжарить. 3. Добавить томатный соус, обжарить. 4. Добавить сыр, обжарить. 5. Добавить специи, обжарить.
Лук	10	100	
Морковь	10	100	
Болгарский перец	10	100	
Томатный соус	10	100	

Время приготовления: 10 минут
Время хранения: 10 минут
Время подачи: 10 минут

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Макаронные изделия отварные

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48/2019
Макаронные изделия отварные
Вариант № 48/2019

Наименование сырья	Продукция и норма		Указания к производству
	на 1 порцию	на 100 порций	
Макаронные изделия	100	1000	1. Макароны отварить в кипящей воде. 2. Добавить соль, обжарить. 3. Добавить специи, обжарить. 4. Добавить сыр, обжарить. 5. Добавить томатный соус, обжарить.
Соль	10	100	
Специи	10	100	
Сыр	10	100	
Томатный соус	10	100	

Время приготовления: 10 минут
Время хранения: 10 минут
Время подачи: 10 минут

Салат из свеклы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49/2019
Салат из свеклы
Вариант № 49/2019

Наименование сырья	Продукция и норма		Указания к производству
	на 1 порцию	на 100 порций	
Свекла	100	1000	1. Свеклу нарезать кубиками, обжарить на масле. 2. Добавить лук, морковь, болгарский перец, обжарить. 3. Добавить томатный соус, обжарить. 4. Добавить сыр, обжарить. 5. Добавить специи, обжарить.
Лук	10	100	
Морковь	10	100	
Болгарский перец	10	100	
Томатный соус	10	100	

Время приготовления: 10 минут
Время хранения: 10 минут
Время подачи: 10 минут

Приготовление горячего завтрака



ВРЕМЯ ПИТАТЬСЯ ПРАВИЛЬНО!



Приготовление горячего завтрака





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!