УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Столовая № 1»
И. И. Иванов
«13» ноября 2026 г.

План меню

на неделю с 16 по 22 ноября 2026 года

13 ноября 2026 г. № 27

План меню составлен на неделю с 16 по 22 ноября 2026 года для столовой с обеденным залом на 60 мест. Питание двухразовое: обед и ужин, выход первых блюд 250 г, вторых — 200 г, гарниров — 150 г.

Понедельник: на обед — борщ со сметаной 250/10, котлета из говядины 100, пюре картофельное 150, компот из сухофруктов 200. На ужин — запеканка творожная 180, чай 200.

Вторник: на обед — суп картофельный с крупой 250, рыба, запечённая с овощами, 180, салат из свежей капусты 100, кисель 200. На ужин — каша гречневая 200, котлета рыбная 100, кефир 200.

Среда: на обед — щи из свежей капусты 250, гуляш из свинины 100, макароны отварные 150, компот из яблок 200. На ужин — омлет натуральный 150, булочка 80, чай 200.

Четверг: на обед — рассольник 250, курица отварная 100, рис припущенный 150, салат из моркови 100, сок 200. На ужин — сырники 180, кисель 200.

Пятница: на обед — суп-лапша 250, тефтели из говядины 100, гречка отварная 150, компот 200. На ужин — рыба припущенная 100, картофель отварной 150, кефир 200.

Суббота: на обед — борщ 250, запеканка картофельная с мясом 200, салат из свежих огурцов 100, чай 200. На ужин — каша пшённая 200, молоко 200.

Воскресенье: на обед — суп овощной 250, котлета из курицы 100, пюре картофельное 150, компот 200. На ужин — творог 100, хлеб, чай 200.

Продукты на неделю заказывают по плану меню за три дня до начала недели. Замену блюда допускают по записке заведующего производством с согласованием технолога.

Составил

Заведующий производством

_____ / П. П. Петров /

Согласовал

Технолог

_____ / А. А. Сидорова /

Образец с сайта nikexpert.ru