

Индивидуальный предприниматель Поляков Алексей Михайлович

А.М.Поляков

« _____ » _____ 2018 года

Прайс цен №17

на готовые блюда для свободной продажи с 22 октября 2018 года

Данные блюда являются рекомендованными для свободной продажи. Организация питания учащихся должна соответствовать перспективному десятидневному меню.

Наименование блюд	Выход	Цена, руб.
1. Комплексы		
1 день		
Суп рисовый на к/б+салат из солен. огурцов	200+100	50
Щи из св.капусты со сметаной+хлеб+сельдь с луком	200+25/25	55
Рыба запеч в смет соусе+пюре карт	80/20+150	65
Гуляш из кур+гречка	40/50+150	55
2 день		
Борщ м/б со смет+икра кабачковая(собст пр-ва)	200+100	50
Суп-Харчо м/б+салат"Оливье"(школ)	200+100	50
Котлета из говядины+рис с соусом	80+150/30	50
Макароны с сыром	150/5	35
Чахохбили+картоф туш	50/50+150	65
3 день		
Суп картофельный с клецками на к/б+"Винегрет"	200+100	45
Свекольник к/б со сметаной+салат из картофеля с соленым огурц	200+100	50
Жаркое по-домашнему с курицей+хлеб	40/160+30	55
Макароны с красн соусом+сосиска	150/30+50	50
4 день		
Суп гороховый с гренками+салат из свеклы с орехами	200+100	50
Борщ со сметаной+салат "Крабовый"(школ)	200+100	57
Котлета куриная+рагу овощное	80+150	65
Треска под маринадом+пюре картофельное	50/50+150	77
Бефстроганов из говядины+гречка	75/25+150	80
5 день		
Борщ со сметаной+ салат картофельный с зел горошком	200+100	50
Суп вермишелевый кур+икра кабачковая(собст пр-ва)	200+100	45
Печень по-строгоновски+рис	50/50+150	55
Картофель тушеный с говядиной+хлеб	200+30	65
Макароны с красн соусом+сосиска	150/30+50	50
6 день		
Рассольник Питербургский со сметаной+салат фасоль с кукурузой	200+100	50
Щи из св.капусты со сметаной+сельдь с луком	200+25/25	55
Тефтели из кур+рагу овощное	80/20+150	60
Сосиска+рис с соусом красным	50+150/30	55
7 день		
Свекольник м/б+салат"Крабовый"(школ)	200+100	55
Суп-харчо м/б+салат из свеклы с сыром	200+100	50
Говяд с черносл+пюре картоф	75/25+150	77
Рыба в омлете+картофель запеченый	70+150	55
Куриная отбивная+макароны	50+150	50
8 день		
Суп вермишелевый кур+икра кабачковая(собст пр-ва)	200+100	45
Борщ со сметаной кур+салат фасоль с кукурузой	200+100	52
Жаркое по-домашнему с курицей+хлеб	40/160+30	55
Печень кур в сметане+рис	100/50+150	65

Гречка с красн соусом+сосиска	150/30+50	55
9день		
Щи из св.капусты со сметаной+салат из картофс сол огурцом	200+100	50
Рассольник Питербургский со сметаной+салат "Оливье"(школ)	200+100	50
Азу из говядины+картоф пюре	50/50+150	75
Треска под маринадом+овощное рагу	50/50+150	75
Плов из кур+хлеб	200+30	60
10день		
Суп гороховый на к/б+винегрет (школ)	200+100	50
Свекольник м/б+салат "Студенческий"	200+100	50
Люля-кебаб+гороховое пюре	50/50+150	60
Курица под шубой+хлеб	150+30	70
Макароны с красн соусом+сосиска	150/30+50	50

2. Напитки

Кисель плодоваягодный	200	12
Компот из с/ф	200	10
Компот из свеж яблок	200	18
Компот из свежемороженой ягоды	200	15
Чай с сахаром	200	5
Чай с сахаром и лимоном	200/4	8
Сок фруктовый	200	16
Напиток апельсиновый	200	15
Напиток из шиповника	200	12

макароны + сосиска	150+50	45
макароны +биточек куриный	150+80	47
макароны +биточек говяжий	150+80	50
макароны+гуляш из говядины	150+40/40	60
гречка + сосиска	150+50	50
гречка +биточек куриный	150+80	53
гречка +биточек говяжий	150+80	55
гречка+гуляш из говядины	150+40/40	65
рис + сосиска	150+50	50
рис +биточек куриный	150+80	53
рис +биточек говяжий	150+80	55
рис + рыба в сметанном соусе	150+80/20	65
рис+гуляш из говядины	150+40/40	65
пюре картофельное+сосиска	150+50	55
пюре картофельное+биточек куриный	150+80	58
пюре картофельное+биточек говяжий	150+80	60
пюре картофельное+гуляш из говядины	150+40/40	70
соус красный	30	5