**КАРТОФЕЛЬ ПО - ФРАНЦУЗСКИ**

**картофель 8 шт.**

**лук репчатый 2 головки**

**молоко 1 стакан**

**сыр твердый тертый 2 ст.**

**ложки**

**соль и перец по вкусу**

Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. репчатый лук нарезать кубиками.

В форму для запекания выложить картофель и лук слоями (верхний слой - картофель), посыпая каждый слой солью и перцем по вкусу. Залить молоком и по­сыпать сыром. Запекать 40 минут при температуре 180**о** С.

*Из рецептов европейской кухни*

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**

**Мордовский государственной университет Н. П. Огарёва.**

**Кафедра информатика**

**Лабораторная работа №2**

Выполнила студентка: группы 101

Специальности: БИД

Ледяйкина Е.О.

Проверила: к.п.н., доцент Шагилова Е.В.

**Саранск 2022**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность | Кол-во штатных единиц | Оклад, руб. | Надбавка, руб. | Месячный фонд, руб. |
| Директор | 1 | 30000 | 5000 |  |
| Бухгалтер | 1 | 25000 | 4000 |  |
| Инженер | 1 | 28000 | 4000 |  |
| Оператор | 4 | 23000 | 3000 |  |
| ИТОГО |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Анализ кадрового состава | | | |
| В с е г о |  | В том числе | |
| Штатные | Совместители | Подрядчики |
|  | 25 | 5 | 41 |

**Ведомость на получение заработной платы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер цеха | Ф.И.О. | Сумма к вы­даче |
| 1 | Шарапов И. И. | 2200 |
| 2 | Зорин К. Р. | 1390 |
| 1 | Лужков Т. Ю. | 1600 |
| 3 | Пронин П. А. | 2100 |
| 1 | Козлов А. А. | 1900 |
| 2 | Сидоров П. П. | 2000 |
| 3 | Трошин Е. Е. | 1500 |
| 2 | Ермолаев Т. Г. | 2300 |



