

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Р	Mg	Fe		
		1-4класс													
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	15.11.2021г./73,02руб./														
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	180/10гр.	17,94	3,465	2,18	31,37	126,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,71	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		73,02	15,62	14,59	79	540,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3
		5-11класс													
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	220/7гр.	19,43	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		73,02	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**
Повар-бригадир
Калькулятор

Лапшина

Ч.И. САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	16.11.2021г /73,02 руб./															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	45,8	9,358	19,25	12,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	70гр.	4,5	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	12,613	23,21	68,913	411	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	
		5-11класс														
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	47,3	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	60гр.	3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

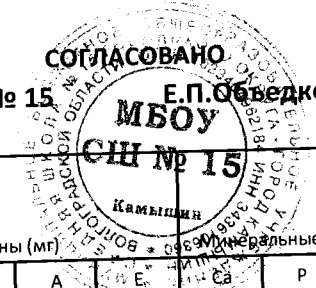
В.Т. Лапшина
Г.С. Фонарева

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Обведкова**



Обведкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	17.11.2021г./73,02руб./														
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/9гр.	42,24	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	19,35	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83
		5-11 класс													
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/4гр.	37,09	6,236	8,794	8,904	180,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	24,51	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,06	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	11,811	14,37	52,204	463,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

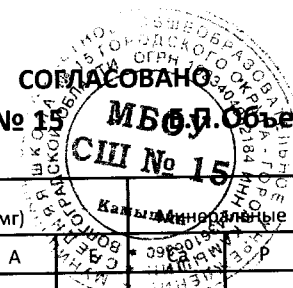
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Лапшина

Ч.И.САДЫХОВ
 П.Е.Борисов
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ.Объедкова**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс													
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	18.11.2021г./73,02руб./														
324-96	Котлета рыбная	100гр.	43,58	25,2	12,3	32,68	248,8	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	50гр.	4,84	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная	150гр.	6,53	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	33,125	27,495	93,33	655,8	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5
		5-11класс													
324-96	Котлета рыбная	120гр.	45,37	24,2	12,3	43,48	288,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,74	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная	180гр.	7,84	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	32,125	27,495	104,13	695,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**
Повар -бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витаминные и минеральные вещества (мг)							
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	10-й день	1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	19.11.2021г./73,02руб./														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	49,49	25,2	13,3	35,08	158,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	14,28	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	39,5	28,72	104	489,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		5-11класс													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	61,42	25,2	13,3	35,98	248,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,35	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	37,5	26,72	94,88	559,172	0,23	10,48	710	5,14	79,54	3,573	36,56	4,5

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ №15 **Е.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	Р	Mg	Fe			
		1-4класс														
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	15.11.2021г./45руб./															
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	20/230гр.	29,24	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	9,265	15,28	69,2	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6	
		5-11 класс														
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	15/250гр.	29,24	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	13,37	15,81	70,04	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыхов

Повар-бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

Повар-бригадир
Калькулятор

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	16.11.2021г./45руб./														
	1-4класс														
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	23/230г.	29,96	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	17,765	10,72	60,68	440,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81
	5-11класс														
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	17/250г.	29,96	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	17,865	11,12	61,98	480,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МБОУ
СШ № 15

Камышин

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	17.11.2021г./45руб./															
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/230гр.	17,21	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	9,72	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок яблочный	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	18,305	16,48	63,8	403,5	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	
		5-11класс														
138/96	Суп фасолевый с тушенкой	6/250гр.	17,21	16,03	13,5	27,75	254,5	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	9,72	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок яблочный	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	18,805	16,98	66,55	464	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова
 СШ № 15

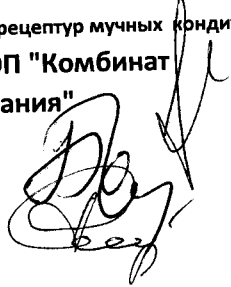
МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	9-й день 18.11.2021г./45руб./	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
135/96	Суп с фрикадельками	18/230гр.	24,64	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	14,965	28,081	62,6	565,1	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7
		5-11класс													
135/96	Суп с фрикадельками	14/250гр.	24,64	3,25	13,45	26,83	234,2	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	15,065	28,531	74,43	615,3	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар -бригадир
 Калькулятор



Ч.И.САДЫХОВ
 П.Е.Борисов
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Обыдрова

СШ № 15

Камышин

Минеральные вещества (мг)

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	10-й день															
	19.11.2021г. /45 руб./															
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	20/230гр.	23,92	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном и сахаром	200гр.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
	Итого		45	16,02	19,96	38,23	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	15/250гр.	23,92	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
	Итого		45	16,17	20,56	39,93	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.