

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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



Handwritten signature

№ 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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	16.05.2022г./77,09руб./															
149/96	Каша молочная манная	210гр.	30,91	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		77,09	10,7	12,27	48,89	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная манная	230гр.	26,12	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	40гр.	29,79	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		77,09	10,7	12,27	48,89	492,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	

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.

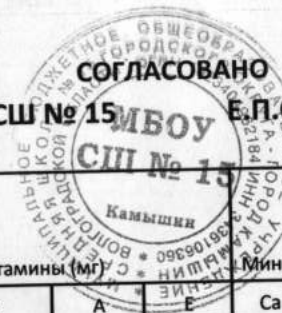
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Handwritten signature

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.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		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	2-й день														
	17.05.2022г /77,09 руб./														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	155гр.	47,91	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая	150гр.	15,06	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,57	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		77,09	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43
		5-11класс													
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	165гр.	45,64	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая	180гр.	17,33	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,57	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		77,09	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43

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
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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

СОГЛАСОВАНО

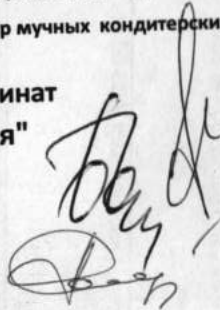
МБОУ
СШ № 15

Камышин

№ 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															
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	18.05.2022г./77,09руб./																
423/96	Тефтели в соусе	155гр.	47,41	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1		
317/96	Картофельное пюре	150гр.	21,83	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,12	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Итого		77,09	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52		
	5-11 класс																
423/96	Тефтели в соусе	130гр.	43,04	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1		
472/96	Картофельное пюре	180гр.	26,2	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,12	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Итого		77,09	16,57	25,36	35,49	514,94	0,447	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52		

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.САДУХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	В	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	19.05.2022г./77,09руб./															
439/96	Птица отварная	90 гр.	49,51	21	25,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	150гр.	6,4	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		77,09	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	
		5-11 класс														
439/96	Птица отварная	100 гр.	48,23	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	180гр.	7,68	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		77,09	25,275	33,795	77,38	696	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	

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.п.Объедкова

СШ № 15

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
5-й день		1-4класс													
20.05.2022г./77,09руб./															
284-96	Омлет натуральный	150гр.	46,08	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	30гр.	7,27	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	21,29	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	2,45	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
Итого			77,09	14,69	15,245	52,25	464,74	0,33	5,81	2289,5	5,78	227,12	10,959	41,45	21
284-96	Омлет натуральный	200гр.	54,91	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	20гр.	5,2	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	80 гр.	14,53	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
Итого			77,09	11,97	12,685	59,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	5,78	110,58	9,129	29,25	22

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/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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	16.05.2022г./45руб./															
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	30,05	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка	50 гр	3,73	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.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	
		5-11 класс														
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	30,05	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка	50 гр	3,73	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.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	

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

Ч.И. САДЫХОВ

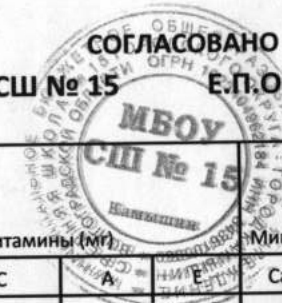
П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

СОГЛАСОВАНО



Объедкова

№ 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															
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	17.05.2022г./45руб./																
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	26,27	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65		
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5		
		5-11класс															
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	26,27	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65		
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5		

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

Лапшина
Фонарева

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.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	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	18.05.2022г./45руб./																
сб./96	Суп сырный	230гр	19,5	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9		
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	14,95	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4		
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
585/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16		
		5-11класс															
сб./96	Суп сырный	250гр	21,17	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9		
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	13,28	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4		
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
585/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16		

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
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	19.05.2022г./45руб./															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	15,93	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	26,62	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	15,93	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	26,62	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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

Лапшина
Фонарева

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ



Handwritten signature

№ рецептур ы	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														
1	5-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	20.05.2022г. /45 руб./															
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	29,13	13,15	14,25	22	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,8	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	Булочка	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7	
591/96	Кисель	200гр.	4,34	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	
		5-11класс														
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	29,13	13,25	14,75	22,75	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,8	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	Булочка	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7	
591/96	Кисель	200гр.	4,34	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	15,425	18,225	62,75	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	

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

Handwritten signature
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.