

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



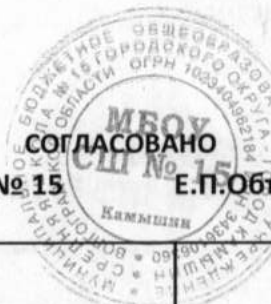
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	17.01.2022г./75,51руб./															
149/96	Каша молочная "Дружба"	200гр.	21,16	3,465	2,18	31,37	186,5	0	13,92	0	0	0,41		0	0,4	
23-97г.	Сыр	30гр.	18,93	6,757	6,178	12,15	181,42	0	40,95	60,06	24,585	0,99	0	24,59	1	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307	0	0	1,312	60,06	0	1,3	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0	125,7	1,83	20	0,14	0	20	0,1	
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0	45	30	16,9	0,45	1,83	16,9	0,5	
	Итого		75,51	15,62	14,59	79	600,76	0	532,6	91,89	61,485	3,302	61,89	61,49	3,3	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная "Дружба"	230гр.	21,16	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	30гр.	18,93	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	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.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		75,51	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

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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	18.01.2022г /75,51 руб./															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	48,03	9,358	19,25	2,353	125,9	0	21,922	0	0	1,81	0	0	0	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,035	0	0	1,31	0	0	0	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	11,5	12	7	0,3	12	7	12	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0	45	30	16,9	0,45	30	17	30	
588/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19	0,49	
	Итого		75,51	12,613	23,21	58,913	411	0	410,657	42,49	43,3	4,48	42,5	43	42,5	
		5-11класс														
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	51,35	9,358	19,25	7,353	175,9	0	21,922	0	0	1,81	0	0	0	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,035	0	0	1,31	0	0	0	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	11,5	12	7	0,3	12	7	12	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0	45	30	16,9	0,45	30	17	30	
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19	0,49	
	Итого		75,51	12,613	23,21	63,913	461	0	410,657	42,49	43,3	4,48	42,5	43	42,5	

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.

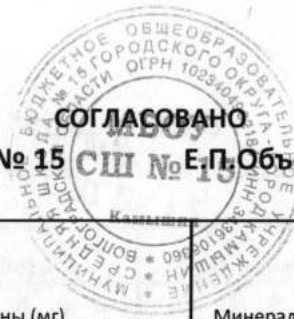
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ и 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	
	19.01.2022г./75,51руб./															
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	41,45	6,236	8,794	6,904	140,26	0,78	38,805	383,1	21,32	2,015	383,1	21,3	383	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	22,45	3,6	2,2	1,1	68,7	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	1,7	56,1	1,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,035	0	0	1,312	0	0	0	
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,49	
	Итого		75,51	11,811	14,37	50,204	423,66	2,48	379,44	385,3	96,82	5,827	385,3	96,8	385	
		5-11 класс														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	37,35	6,236	8,794	8,904	160,26	0,78	38,805	383,1	21,32	2,015	383,1	21,3	383	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	26,55	3,6	2,2	1,1	68,7	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	1,7	56,1	1,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,035	0	0	1,312	0	0	0	
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,49	
	Итого		75,51	11,811	14,37	52,204	443,66	2,48	379,44	385,3	96,82	5,827	385,3	96,8	385	

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 **Е.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
		1-4класс															
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
1	9-й день																
	20.01.2022г./75,51руб./																
460-.96	Котлета куриная	100гр.	48,43	15,2	3,3	55,08	238,3	4,136	31,64	2,027	9,52	1,82	2,027	9,52	2		
528-96	Соус	50гр.	3,55	2,3	8,5	11,6	70,5	0	26,3	1,89	9,52	0,56	1,89	9,52	1,9		
317/97	Гороховое пюре	150гр.	5,1	3,65	3,32	23,25	141	0	27,3	40,04	16,4	0,66	40	16,39	40		
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,04	0	0	1,312	0	0	0		
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,5		
	Итого		75,51	23,125	18,495	126,13	645,3	4,136	417,48	44,45	54,8	4,952	44,45	54,83	44		
		5-11класс															
460-96	Котлета куриная	120гр.	49,96	25,2	13,3	35,08	278,3	4,136	31,64	2,027	9,52	1,82	2,027	9,52	2		
528-96	Соус	30гр.	1	1,3	7,5	19,6	120,5	0	26,3	1,89	9,52	0,56	1,89	9,52	1,9		
317/97	Гороховое пюре	180гр.	6,12	3,65	3,32	23,25	141	0	27,3	40,04	16,4	0,66	40	16,39	40		
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0	307,04	0	0	1,312	0	0	0		
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,5		
	Итого		75,51	32,125	27,495	114,13	735,3	4,136	417,48	44,45	54,8	4,952	44,45	54,83	44		

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

Садыхов

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	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10-й день		1-4класс													
21.01.2022г./75,51руб./															
297/96	Запеканка из творога	150гр.	55,45	25,2	13,3	35,08	238,272	4,136	31,64	2,027	9,52	1,82	2,027	9,52	2
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	9,69	8,5	9,62	34,5	125,3	0	23,7	1,056	8,64	1,23	1,056	8,64	1,1
642-96	Какао с молоком	200гр.	10,38	5,8	5,8	34,4	205,6	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,5
	Итого		75,52	39,5	28,72	104	569,172	4,136	80,54	3,573	37,6	3,65	3,573	37,56	3,6
		5-11класс													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	62,73	35,2	18,3	42,08	258,272	5,136	33,64	3,027	10,5	2,82	3,027	10,52	2
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,4	6,5	7,62	24,5	105,3	0	20,7	0,056	6,64	1,03	0,056	6,64	1,1
642-96	Какао с молоком	200гр.	10,38	5,8	5,8	34,4	205,6	0	25,2	0,49	19,4	0,6	0,49	19,4	0,5
	Итого		75,51	47,5	31,72	101	569,172	5,136	79,54	3,573	36,6	4,45	3,573	36,56	3,6

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/



№ 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	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	17.01.2022г./45руб./															
136/96	Суп рисовый	230гр.	29,34	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	100гр.	7,37	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	4,86	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	250гр.	29,34	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	100гр.	7,37	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	4,86	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	

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/

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													
	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	18.01.2022г./45руб./														
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	28,55	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
75-96г.	Свекольная икра	100гр.	8,16	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	4,86	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	2,597	1201	0,27	383	56,2	66	4,81
		5-11класс													
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	28,55	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
75-96г.	Свекольная икра	100гр.	8,16	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	4,86	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	2,597	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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/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	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	19.01.2022г./45руб./																
138/96	Суп фасолевый	230гр.	19,71	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.	6,86	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
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		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	250гр.	19,71	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.	6,86	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
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		45	18,805	16,98	66,55	464	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46		

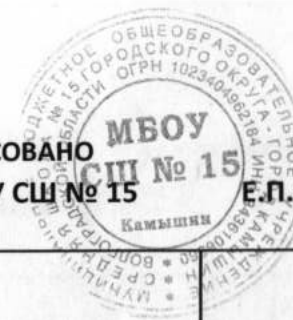
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

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

Лапшина В.Т.

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

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



Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	20.01.2022г./45руб./															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	23,82	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	7,37	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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.	10,38	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	250гр.	23,82	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	70гр.	7,37	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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.	10,38	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

Лапшина В.Т.

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	10-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	21.01.2022г. /45 руб./															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	22,11	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	18,35	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.	4,54	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	250гр.	22,11	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	18,35	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.	4,54	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.САДУХОВ
 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.