

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
		1-4класс				
		3	5	6	7	8
1	1-й день					
	17.04.2023г./82,25руб./					
149/96	Каша молочная манная	180гр.	3,09	4,07	4,18	127
23-97г.	Сыр	35гр.	5,43	4,325	0,105	127
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	680	10,7	12,27	48,89	482,9
		5-11класс				
149/96	Каша молочная манная	210гр.	3,6	4,75	4,87	148,1
23-97г.	Сыр	40гр.	6,2	4,94	0,12	145,14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	715	11,98	13,57	49,59	522,14

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

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
 Е.П.Объедкова



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	17.04.2023г./45руб./					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,7	5,25	12,3	194
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	480	19,83	14,43	59,85	503,1
		5-11 класс				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,8	5,7	13,3	210
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	500	20,93	14,88	60,91	519,1

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
 Н.Н.Мустафина
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



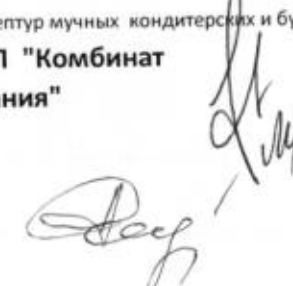

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
17.04.2023г.								
449/96	Плов с птицей	50/150г	50/150г	40,97	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	13,32	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,72	6,76	4,68	12	107,1
444/96	Окорочка тушеные	65гр.	65гр.	27,91	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,4	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	22,34	19,01	95,4	731,3

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова




МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	18.04.2023г /82,25руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	7,15	5,84	14,27	135,4	
463/96	Каша гречневая	150гр.	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	550	15,4	14,3	63,94	485,6	
		5-11класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	8,73	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180гр.	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	590	18,075	16,58	68,08	540	

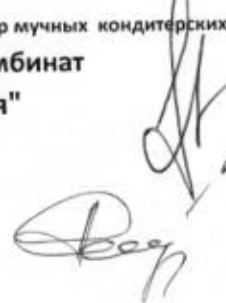
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

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

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Handwritten signature

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
	2-й день	3	5	6	7	8	
	18.04.2023г./45руб./						
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	
	Итого	480	15,225	15,88	58,2	414,75	
		5-11класс					
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	
	Итого	500	16,375	16,96	60,18	433,81	

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"

Handwritten signature
Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

Handwritten signature
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



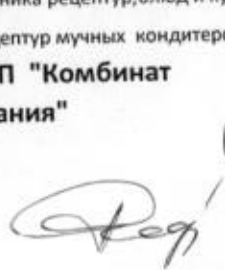

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода.	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
18.04.2023г.								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,36	189,9
сб/96	Овощи порционные *	65гр.	65гр.	3,95	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	12,81	24,42	63,233	539,9
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	13/250гр.	13/250гр.	19,63	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/50гр.	70/50гр.	31,46	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,53	26,04	108,86	750,25

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



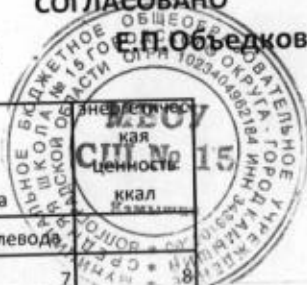
Ч.И.САДЫХОВ
 Н.Н.Мустафина
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

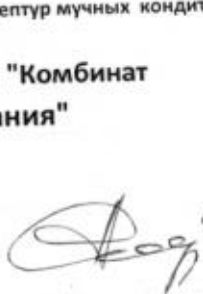



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	19.04.2023г./82,25руб./						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200гр.	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	510	20,195	12,29	65,1	461,2	
		5-11 класс					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	240гр.	19,16	9,7	22,33	255,75	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	550	21,935	13,18	67,13	484,45	

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

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

МБОУ
СШ № 15

Камыши

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	19.04.2023г./45руб./					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	560	11,465	14,3	64,41	429,34
		5-11класс				
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	570	12,11	15,22	195,277	443,34

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
19.04.2023г.								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	95/20гр.	95/20гр.	45,88	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшениная вязкая	180гр.	180гр.	8,41	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				60	30,075	26,575	57,7	594,5
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	250г.	13,41	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/30г.	70/30г.	40,08	14,88	6,24	11,3	161,44
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				65	27,605	16,07	77	567,44

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

Лапшина

Ч.И.САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



[Handwritten signature]

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая
1-4 класс						
1	4-й день	3	5	6	7	8
20.04.2023г./82,25руб./						
439/96	Птица отварная	90 гр.	21	25,32	14,28	365,4
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
Итого		690	25,275	33,795	67,38	676
5-11 класс						
439/96	Птица отварная	100 гр.	21	25,32	24,28	385,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
Итого		730	25,275	33,795	77,38	696

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

[Handwritten signature]
Ч.И.САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	20.04.2023г./45руб./					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		5-11класс				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9

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 "Комбината социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

**Повар -бригадир
Калькулятор**

**Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова**

Handwritten signatures of the Director, Cook-Brigadier, and Calculator.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
1	2	3		4	5	6	7	8
20.03.2023г.								
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	48,49	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная *	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	19,842	22,1	60,145	522,17
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,76	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	155гр.	155гр.	16,85	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	15,575	31,59	67,64	632,5

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Лапшина

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				кал ценности
			белки	жиры	углевода		
7-й день		1-4класс					
21.04.2023г./82,25руб./							
284-96	Омлет натуральный	160гр.	6,2	8,4	21,9	191,9	
сб/96	Кукуруза консервированная	40гр.	1,1	2,81	2,97	76	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
628-96г	Чай	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	500	18,42	28,37	94,85	745,24	
		5-11класс					
284-96	Омлет натуральный	210гр.	6,2	8,4	21,9	201,9	
сб/96	Кукуруза консервированная	60гр.	1,65	4,21	4,45	84	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80 гр.	6,4	11,6	44,65	307,2	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	550	14,65	24,31	92,6	676,5	

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

Н.И.САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

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



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевод.	калории
		1-4класс				
1	5-й день	3	5	6	7	8
	21.04.2023г. /45 руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55
		5-11класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 Н.Н.Мустафина
 А.А.Спиридонова

Handwritten signature

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.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
21.04.2023г.								
443/96	Рагу с окорочками	75/150г.	75/150г.	46,98	13,845	8,19	12,675	180,2
сб/96	Овощи порционные	50гр.	50гр.	4,69	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,6	0,6	0	29	111,2
	Итого			60	19,225	12,89	70,258	466,88
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	11,08	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,03	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,18	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,607	11,595	91,02	610,24

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. Садыхов
Ч.И. САДЫХОВ
Н.Н. Мустафина
А.А. Спиридонова

Садыгов