

Меню
 Директор МБОУ СО № 15
 Е.П.Обедкова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	энергетическая ценность	Витамины (мг)											Минеральные вещества (мг)									
					белки	жиры	углевода	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe										
														1-й день											
														18.04.2022г./77,09руб./											
	149/96	Каша молочная манная	210гр.	30,91	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	176	100	7,06	0,2										
	182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	1,3	0,5										
	с6,96г.	Сок	200гр.	15	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	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6										
	Итого			77,09	10,7	12,27	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4										
	149/96	Каша молочная манная	230гр.	26,12	3,09	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	176	100	7,06	0,2										
	182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	1,3	0,5										
	с6,96г.	Сок	200гр.	15	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	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6										
	Итого			77,09	10,7	12,27	482,9	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/Лашина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лашина В.Т. Фоарева Г.С.

Директор МБОУ "Комбинат
 социального питания"
 Ловар-Бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

Директор МБОУ СОШ № 15
Л.Обедкова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			ккал	энергетическая ценность	Витамины (мг)											Минеральные вещества (мг)
				белки	жиры	углевода			В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
19.04.2022г / 77,09 руб./																				
1	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
	1-класс																			
с6/96	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					
с6/96г.	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					
с6/96	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					
с6/96г.	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					

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

Директор МУП "Комбинат
социального питания"
Ловар-бригадир
Калькулятор

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

(Handwritten signature)

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Ловар-бригадир
Калкялатор

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

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	белки	жиры	углевода	ккал	энергетическая ценность	Витаминный состав (мг)						
									ка	кал	В1	С	А	Е	Са
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
20.04.2022г./77,09руб./															
423/96	Тфтели 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															
5-11 класс															
423/96	Тфтели 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

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

Директор МБОУ СОШ №15
П.П.Обедкова



МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ
 Директор МБОУ СШ № 15
 Е.П.Обедкова

№	Наименование блюда	1-4 класс		Белки	Жиры	Углевода	Витаминный (Мг)	Калории	витамины (мг)					
		Масса	порции						А	В1	С	В10	11	12

21.04.2022г./77,09руб./

5-11 класс															
№	Наименование блюда	100 гр.		Белки	Жиры	Углевода	Витаминный (Мг)	Калории	витамины (мг)						
		Масса	порции						А	В1	С	В10	11	12	13
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	0	7,8
с6.96г.	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
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	0	7,8
с6.96г.	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

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

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Ловар-Бригадир
 Калькулятор

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



(Handwritten signature)

МБОУ СОШ № 15
 Директор МБОУ СОШ № 15
 Е.П.Обедкова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции	Цена	пищевые вещества						ценность кал					
				белки	жиры	углевода	В1	С	А		Е	Ca	P	Mg	Fe
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
с6/96	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	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
с6/96	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	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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Ч.И.САДЫХОВ
 П.Е.БОРИСОВ
 А.А.СПИРИДОНОВА

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОБЗ/

Директор МБОУ СОШ № 15
Т.И.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества		энергетическая ценность	Витамины (мг)											Минеральные вещества (мг)
				белки	жиры		углевода	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
	120/96	Шти 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	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			
	120/96	Шти 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	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 рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/лашина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лашина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУП "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калкылатов

Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ/ОБЗ/
 Директор МБОУ СОШ № 15
 Е.Н.Обедкова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	пищевые вещества		энергетическая ценность	Витаминный (мг)										
				белки	жиры		углевода	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1-4 класс																	
2-й день																	
19.04.2022г./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			
139/96	Суп вермишелевый	5-11 класс	26,27	13,25	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3			
182/2000	Булочка	250гр.	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			
139/96	Суп вермишелевый	5-11 класс	26,27	13,25	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			
Итого														1459,5			
Итого														64,7			
Итого														3,38			
Итого														56			
Итого														2,5			

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

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"

Ловар-бригадир
 Калькулятор

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/
 Директор МБОУ СОШ № 15
 Е.Т. Обедкова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность	Витаминный состав (мг)																	
				белки	жиры	углевода	ккал		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe										
1-4 класс													3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
20.04.2022г./45руб./																										
с6/96	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.	Кашеная 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	
5-11 класс																										
с6/96	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.	Кашеная 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/Лашина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лашина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МБОУ "Комбинат
 социального питания"
 Ловар-бригадир
 Калькулятор

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

МЭНО
 СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества	энергетическая ценность	Витамины (мг)									
						белки	жиры	углевода	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
21.04.2022г./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															
5-1класс															
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															

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

Директор МУПОН "Комбинат
 социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор
 Ч.И.САДЫХОВ
 П.Е.БОРИСОВ
 А.А.СПИРИДОНОВА

МБОУ СПО ЦОИ № 15
 Директор МБОУ СПО ЦОИ № 15
 Е.П.Обедкова

СОГЛАСОВАНО



(Handwritten signature)

МЕНИЮ

для учащихся общеобразовательных школ ОБЗ

Наименование блюда

№ рецептур	Масса порции	цена	пищевые вещества	калорийность	Минеральные вещества (мг)											
					ка	б	ж	углевода	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1 5-й день																
22.04.2022г. /45 руб./																
129/96	Расольник 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	
66,96г.	Морковь со сметаным 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																
5-1класс																
129/96	Расольник 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	
66,96г.	Морковь со сметаным 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																
5-1класс																
129/96	Расольник 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	
66,96г.	Морковь со сметаным 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																
5-1класс																
129/96	Расольник 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	
66,96г.	Морковь со сметаным 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																
5-1класс																

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Ловар Бригадир
 Калкылатор

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

Меню разработано на основании Сборника рецептур мясных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
 редактор/лашина В.Т. И Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лашина В.Т. Фонарева Г.С.