

МЕНЮ Директор МБОУ СШ № 5-В **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	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	19.09.2022г./87,11руб./															
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	31,82	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	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.	3,97	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.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		87,11	15,12	14,79	80,7	606,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	31,82	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	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.	3,97	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.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		87,11	15,12	16,79	85,7	626,76	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**



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
	20.09.2022г /87,11 руб./														
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	48,63	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи /отварные,свежие, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		87,11	12,533	23,13	56,953	396,6	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48
		5-11класс													
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	48,63	9,358	19,25	7,353	185,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		87,11	12,533	23,13	61,953	456,6	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

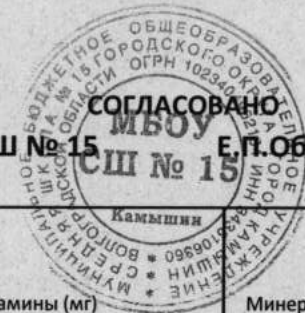
Лапшина
Фонарева

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													
1	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	21.09.2022г./87,11руб./														
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	65,82	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.	11	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.	3,97	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.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
	Итого		87,11	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52
		5-11кл.													
423/96	Тефтели в соусе	100гр.	63,62	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.	13,2	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.	3,97	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.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
	Итого		87,11	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.

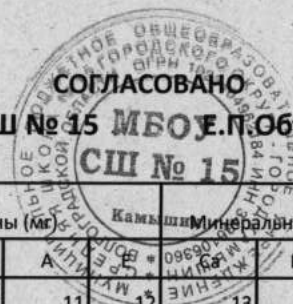
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Кальций	Железо	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	22.09.2022г./87,11руб./														
460-96	Котлета куриная	90гр.	54,21	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	50гр.	3,5	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	150гр.	5,43	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	22,925	18,895	112,93	595,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5
		5-11класс													
460-96	Котлета куриная	100гр.	55,47	15,2	3,3	55,08	298,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	20гр.	1,15	1,3	7,5	19,6	120,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	180гр.	6,52	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	21,925	17,895	120,93	705,3	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 МБОУ Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетичес кая ценность	Витамины (мг/л) Минеральные вещества (мг)							
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Кальций	Р	Mg	Fe	
10-й день		1-4класс													
23.09.2022г./87,11руб./															
297/96	Запеканка из творога	150гр.	72,53	25,2	11,3	41,08	238,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,9	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
591-96	Кисель	200гр.	5,68	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	39,5	26,72	110	569,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		5-11кл.													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	79,22	35,2	18,3	42,08	268,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,21	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
591-96	Кисель	200гр.	5,68	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	47,5	31,72	101	579,172	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

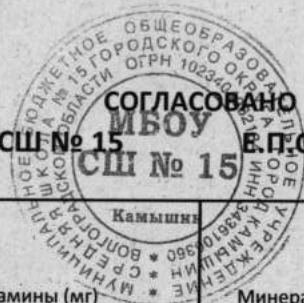
П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



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	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	19.09.2022г./45руб./															
136/96	Суп рисовый	230гр.	28,04	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.	7,19	4,64	5,906	0	72	0,013	-0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	5,8	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.	28,04	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.	7,19	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	5,8	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 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

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



№ 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														
	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	20.09.2022г./45руб./															
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	20,36	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.	10,8	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	9,87	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.	20,36	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.	10,8	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	9,87	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"**

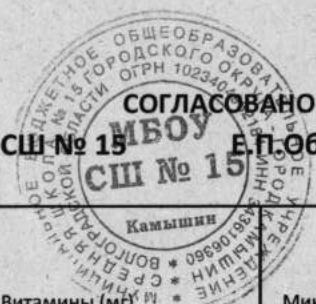
Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

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	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	21.09.2022г./45руб./															
138/96	Суп фасолевый	230гр.	13,73	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.	7,3	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	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.	13,73	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.	7,3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 15
СШ № 6. П.Объедкова



№ 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-класс														
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	22.09.2022г./45руб./															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	24,02	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.	5,03	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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.	24,02	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.	5,03	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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"**

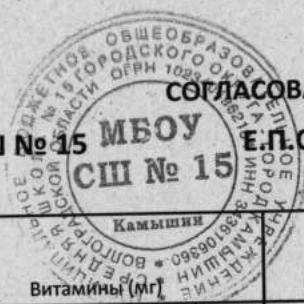
Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15



СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			к ая ценно сть 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	
	23.09.2022г. /45 руб./															
136/96	Суп пшениый	230гр.	18,03	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.	20,65	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.	6,32	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 пшениый	250гр.	18,03	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.	20,65	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.	6,32	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.