СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	20.12.2021г./73,02руб./														
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	180/10гр.	17,94	3,465	2,18	31,37	126,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	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.	4,71	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		73,02	15,62	14,59	79	540,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3
		5-11класс													
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	220/7гр.	19,43	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	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.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		73,02	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.

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания" **Ч.И. САДЫХОВ**

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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 ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	21.12.2021г /73,02 руб./														
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	45,8	9,358	19,25	12,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	70гр.	4,5	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		73,02	12,613	23,21	68,913	411	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48
		5-11класс													
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	47,3	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	60гр.	3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		73,02	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48

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" Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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 ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	1-4класс														
1	**8-й день**	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	22.12.2021г./73,02руб./														
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/9гр.	42,24	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	19,35	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		**73,02**	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83
		5-11 класс													
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/4гр.	37,09	6,236	8,794	8,904	180,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	24,51	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,06	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		**73,02**	11,811	14,37	52,204	463,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83

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" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	23.12.2021г./73,02руб./														
324-96	Котлета рыбная	100гр.	43,58	25,2	12,3	32,68	248,8	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	50гр.	4,84	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная	150гр.	6,53	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
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		73,02	33,125	27,495	93,33	655,8	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5
		5-11класс													
324-96	Котлета рыбная	120гр.	45,37	24,2	12,3	43,48	288,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,74	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная	180гр.	7,84	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
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		73,02	32,125	27,495	104,13	695,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5

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" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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 ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	10-й день	1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	24.12.2021г./73,02руб./														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	49,49	25,2	13,3	35,08	158,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	14,28	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	39,5	28,72	104	489,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		5-11класс													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	61,42	25,2	13,3	35,98	248,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,35	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	37,5	26,72	94,88	559,172	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. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания" Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	20.12.2021г./45руб./														
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	20/230гр.	29,24	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 и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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 с картофелем и тушенкой	15/250гр.	29,24	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 и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания" **Ч.И.Садыхов**

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	7-й день														
	21.12.2021г./45руб./														
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	23/230г.	29,96	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.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81
		5-11класс													
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	17/250г.	29,96	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.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81

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" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	1-4класс														
1	**8-й день**	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	22.12.2021г./45руб./														
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/230г	17,21	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	9,72	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб./96	Сок яблочный	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 с тушенкой	6/250гр	17,21	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 сметаным соусом	100гр.	9,72	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб./96	Сок яблочный	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.

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	23.12.2021г./45руб./														
135/96	Суп с фрикадельками	18/230гр.	24,64	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	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.	9,25	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	14/250гр.	24,64	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 и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	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.	9,25	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 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" Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор 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			кая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс													
1	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	10-й день														
	24.12.2021г. /45 руб./														
136/96	Суп пшенный с картофелем и тушенкой	20/230гр.	23,92	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
762-97	Чай с лимоном и сахаром	200гр.	3,22	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 пшенный с картофелем и тушенкой	15/250гр.	23,92	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	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.	3,22	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" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар бригадир П.Е.Борисов

Калькулятор А.А.Спиридонова

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.