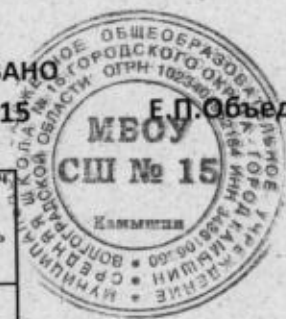


МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	23.01.2023г./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

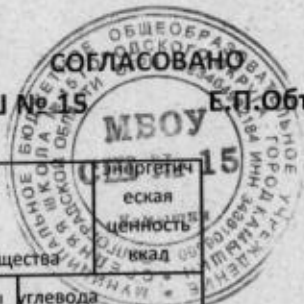
Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДУХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	23.01.2023г./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 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

Handwritten signatures

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



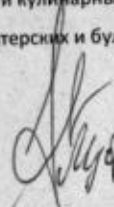
ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса		цена	энергетическая ценность			
		порции	порции		белки	жиры	углевода	ккал
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
23.01.2023г.								
449/96	Плов с птицей	50/120г	50/120г	37,73	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,73	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная *	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				60	23,78	12,58	79,1	530
449/96	Плов с птицей	50/120г	50/120г	37,73	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,73	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				60	23,78	12,58	79,1	530

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


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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	2-й день	3	5	6	7	8
	24.01.2023г /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 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.

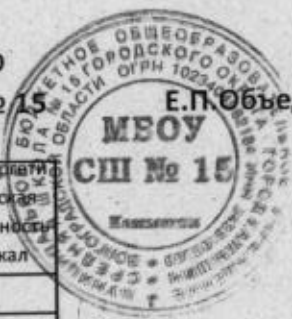
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	2-й день	3	5	6	7	8
	24.01.2023г./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"

Ч.И.САДЫХОВ
Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

Н.Н.МУСТАФИНА
Н.Н.МУСТАФИНА
А.А.СПИРИДОНОВА
А.А.СПИРИДОНОВА

Объедкова

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
	24.01.2023г.							
393/97	Сосиски отварные	100/4гр.	100/4гр.	33,53	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,22	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			60	12,18	24,32	69,8	561,2
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	11,52	4,98	3,93	15,2	115,3
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	50/150г.	50/150г.	47,94	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	24,175	16,215	70,3	534,7

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.

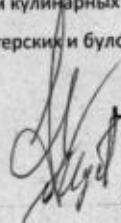
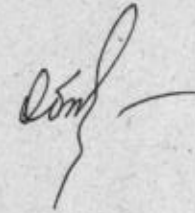
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Н.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	25.01.2023г./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 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

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 15
Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	25.01.2023г./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	50гр.	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 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. Обьедкова

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
25.01.2023г.								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	95/15гр.	95/15гр.	46,1	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшениная вязкая	180гр.	180гр.	8,36	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	30,075	26,575	57,7	594,5
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	250г.	12,32	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/15г.	70/15г.	38,94	14,88	6,24	11,3	161,44
	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	28,637	10,65	93,5	594,24

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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6		
	26.01.2023г./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

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

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность Ккал
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	26.01.2023г./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 "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Лапшина
Фонарева

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
	26.01.2023г.							
401/96	Гуляш из говядины	35/15г	35/15г.	47,93	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,53	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная*	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	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.	10,79	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	150гр.	150гр.	15,28	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	15,775	31,49	75,04	660,3

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



Объедкова

Лапшина

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



Объедкова

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	калорийная ценность
	7-й день	1-4класс				
	27.01.2023г./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
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	80гр.	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

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

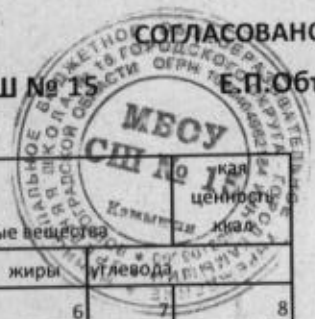
Лапшина

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			калорийная ценность ккал
			1-4класс	белки	жиры	
1	5-й день	3	5	6	7	8
	27.01.2023г. /45 руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230гр.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50гр.	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	250гр.	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

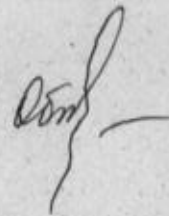
Ч.И.САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

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





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
27.01.2023г.								
443/96	Рагу с окорочками	75/160г.	75/160г.	46,17	13,845	8,19	12,675	180,2
сб/96	Овощи порционные	60гр.	60гр.	5,58	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			60	19,225	12,89	70,258	466,88
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	10,4	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,69	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,37	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	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 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

 **Н.И.САДУХОВ**
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

