

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

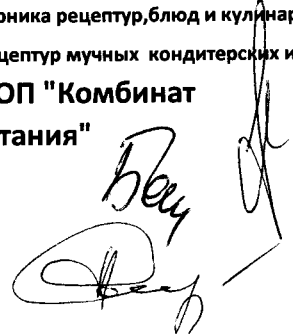
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс													
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	29.11.2021г./73,02руб./														
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	200/10гр.	20,92	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
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.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		73,02	11,2	12,07	47,19	476,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4
		5-11класс													
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	220/8гр.	17,59	3,09	4,07	4,18	157	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	35гр.	20,63	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
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.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200г.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		73,02	11,2	12,07	47,19	506,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4

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

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

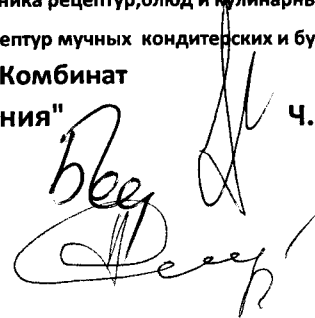
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	30.11.2021г /73,02 руб./															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90/65гр.	43,72	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.	11,47	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
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	
168/2000	Булочка Домашняя	100гр.	8,68	1,27	2,375	7,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
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	15,295	13,3	57,94	475,6	0,339	3,134	214,73	3,248	155	687	92	5,76	
		5-11класс														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100/65гр.	45,3	6,35	5,74	11,67	171,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	13,39	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные,соленые/	60гр.	1	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
168/2000	Булочка Домашняя	100гр.	8,68	1,27	2,375	7,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
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	14,495	13,2	55,34	511,6	0,339	3,134	214,73	3,248	155	687	92	5,76	

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

№ рецептуры	Наименование блюда	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	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	01.12.2021г./73,02руб./															
423/96	Тефтели в соусе	95/60гр.	45,89	6,6	14,34	20,24	116,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
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	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,71	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14	
	Итого		73,02	14,695	22,58	48,72	382,14	0,427	1,697	2	1,94	462,2	6,29	88,1	4,43	
423/96	Тефтели в соусе	100/30гр.	43,51	6,6	14,34	22,24	236,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	23,22	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	
628/96	Чай с лимоном	200гр.	3,22	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		73,02	11,975	20,02	58,14	492,2	0,387	0,577	2	1,94	345,6	4,46	75,9	5,89	

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

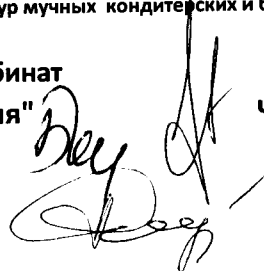
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор



Ч.И.САДУХОВ

П.Е.Борисов

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)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	02.12.2021г./73,02руб./															
439/96	Птица отварная	90гр.	45,66	21	15,32	22,28	190,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	150гр.	6,07	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 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 сахаром	200/15гр.	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.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	28,075	26,435	69,92	525,3	0,417	90,357	20	2,34	536,96	41,41	86,66	5,7	
		5-11класс														
439/96	Птица отварная	100гр.	45,94	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.	7,28	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 Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	25,355	33,875	79,34	710,4	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 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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
		1-4класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	5-й день			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	03.12.2021г./73,02руб./														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	42,92	6,2	8,4	29,9	141,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	30гр.	7,53	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска запеченная в тесте	100 гр.	17,86	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
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
	Итого		73,02	14,69	15,245	60,25	414,74	0,33	5,81	2289,5	5,78	227,12	10,959	41,45	21
		5-11класс													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	56,87	6,2	8,4	31,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	20гр.	3,08	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска запеченная в тесте	80 гр.	11,34	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 с сахаром	200гр.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		73,02	11,97	12,685	69,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	5,78	110,58	9,129	29,25	22

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

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

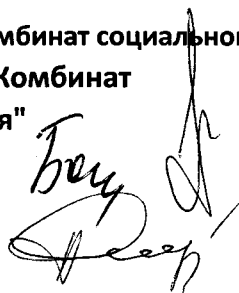
Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	29.11.2021г./45руб./															
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	25/230гр.	32,68	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
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	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	
		5-11 класс														
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	20/250гр.	32,68	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
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	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыхов

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"Повар-бригадир
Калькулятор


Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/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
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	30.11.2021г./45руб./														
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	25/230гр.	26,93	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3
182/2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	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 яблочный	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5
		5-11класс													
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	20/250гр.	26,93	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3
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	0,65
сб./96	Сок яблочный	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5
	Итого		90	30,45	32,61	117,96	889,5	0,48	14,6	2919	6	129	6,76	112	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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/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	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	01.12.2021г./45руб./															
сб./96	Суп сырный с тушенкой	11/230гр	26,54	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
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	11,5	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	
585/96	Компот из свежих яблок	200гр.	8,07	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	
		5-11класс														
сб./96	Суп сырный с тушенкой	8/250гр	26,54	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
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	11,5	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	
585/96	Компот из свежих яблок	200гр.	8,07	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 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

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	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	02.12.2021г./45руб./															
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	10/230гр.	16,22	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	45/50гр.	27,05	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	7/250гр.	16,22	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	45/50гр.	27,05	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай с сахаром	200г.	1,73	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	5-й день		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	03.12.2021г. /45 руб./															
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/230г.	28,51	13,15	14,25	22	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом и кукурузой консервированной	100гр.	9,72	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель плодово ягодный	200гр.	3,7	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	
	5-11класс															
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	10/250г.	28,51	13,25	14,75	22,75	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом и кукурузой консервированной	100гр.	9,72	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель плодово ягодный	200гр.	3,7	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	15,425	18,225	62,75	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	

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.