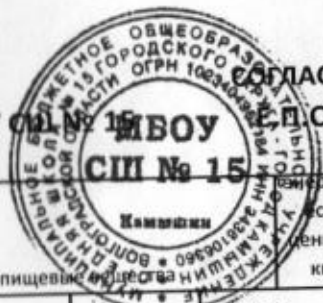


МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СОШ № 15
МБОУ СОШ № 15
Согласовано
Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевая ценность				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	28.10.2024г./100,46руб./						
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	715	23,505	19,531	86,91	628,88	
		5-11класс					
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	730	24,265	21,411	89,1	648,22	

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 г.п.Объедкова



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углеводы	клетчатка
		1-4класс				
1	7-й день	3	5	6	7	8
	29.10.2024г /100,46 руб./					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26
		5-11класс				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	700	28,125	14,78	101,5	659,5

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

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



С.П.Объедкова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
		1-4класс					
1	8-й день	3	5	6	7	8	
	30.10.2024г./100,46руб./						
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6	
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1	
		5-11 класс					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072	
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	590	12,493	20,52	60,887	594,98	

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

С.П.Объедкова

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 **Солтанов**
МБОУ № 15
СШ № 15
Объедкова



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
1 9-й день							
31.10.2024г./100,46руб./							
		1-4класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

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 ООО "Комбинат
 социального питания"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

Handwritten signatures

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

МЕНЮ

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



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	клетчатка
10-й день		1-4класс				
01.11.2024г./100,46р./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,812
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

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

СОГЛАСОВАНО

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1-2-й День		3	5	6	7	8	
02.11.2024г /100,46руб./							
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17	
		5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,665	16,65	112,76	655,17	

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

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



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

Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	28.10.2024г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	9,065	15,681	74,8	544,75
		5-11 класс				
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	9,295	16,211	76,3	561,5

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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Лапшина

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	углеводы	клетчатка
		1-4класс				
	7-й день	3	5	6	7	8
	29.10.2024г./45руб./					
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5
		5-11класс				
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	18,865	11,745	77,58	533,2

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

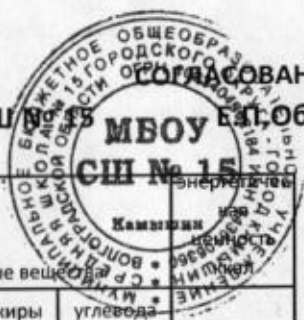
Лапшина

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	клетчатка
		1-4класс				
1	8-й день	3	5	6	7	8
	30.10.2024г./45руб./					
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	580	18,105	16,88	40,6	353,5
		5-11класс				
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	600	19,995	18,01	41,9	370,4

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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Handwritten signature

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ №175 **С.П.Объедкова**



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	энергетическая ценность
		1-4класс					
1	9-й день	3	5	6	7	8	
	31.10.2024г./45руб./						
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
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	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
		5-11класс					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
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	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар -бригадир
Калькулятор

Handwritten signature

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

МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15
СШ № 15

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
	2-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
	02.11.2024г./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.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	480	15,025	16,28	45	364,75	
		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.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	500	16,175	17,36	46,98	383,81	

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 *С.И.Объедкова*

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
29.10.2024г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	230/18гр.	230/18гр.	60,57	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	20,6	2	53	487,2
135/96	Суп с фрикадельками	13/250гр.	13/250гр.	22,3	9,9	6,24	15,86	157,82
ТТК/96	Котлета мясная с соусом №5	60/20гр.	60/20гр.	36,31	12,37	12,53	2,445	171,67
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,28	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	29,742	28,34	76,005	679,99

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 **С.С. Соболева**



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углеводы	ккал
1	2	3		4	5	6	7	8
30.10.2024г.								
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	50/15гр.	50/15гр.	37,6	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,81	6,24	0,72	41,76	241,2
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	100гр.	100 гр	14,53	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	30,615	21,195	76,56	672,1
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	17,74	13	10,4	10,4	182
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/5гр.	200/5гр.	29,38	3,465	4,18	36,37	206,5
3-97г	Ватрушка с сыром	70гр.	70гр.	23,45	5,2	8,8	31,2	194
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	22,265	23,38	107	693,7

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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
31.10.2024г.								
309-96г.	Минтай тушеный с овощами	70/30гр.	70/30гр.	38,81	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	20,08	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	16,26	11,27	52,31	442,47
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,83	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр.	30/50гр.	48,56	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75,02	27,492	23,44	81,905	656,94




Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюды 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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углеводы	ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
01.11.2024г.								
443/96	Рагу с окорочками	60/150гр.	60/150гр.	47,61	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	8,91	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем .	230гр.	230гр.	11,2	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	55,32	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	12,2	12,235	90,53	528,3

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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Лапшина

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