

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

27.01.2025

Согласовано

Директор МБОУ ОУ

24 01 2025

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
220/2003	Чахохбили капуста белокочанная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, специи, куриные яйца, соль, лимонная кислота	150	24.45	7.16	3.73	254.15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая гречка, вода, масло сливочное, соль	150	8.60	6.03	38.64	243.77	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай пакетированный	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	1.29	0.33	18.39	70.50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.44	0.30	9.42	42.90	нет
	Итого		37.47	21.14	95.98	727.30	
Завтрак для 5-11 классов (245.20)							
220/2003	Чахохбили капуста белокочанная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, специи, куриные яйца, соль, лимонная кислота	175	26.75	7.67	4.19	302.34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая гречка, вода, масло сливочное, соль	150	8.60	6.03	38.64	243.77	варка
376/2015	Чай с сахаром сахар, чай пакетированный	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	1.60	0.40	18.32	94.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.44	0.30	9.42	42.90	нет
	Итого		44.52	21.76	109.10	874.74	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
46/2001	Салат из белокочанной капусты с яблоками капуста белокочанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки	60	0.22	0.07	1.33	50.37	нет
35/2001	Свекольник картофель, свекла, вареный рис, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, лимонная кислота, соль, помидорная паста	250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка
241/2007	Говядина отварная говядина с м. лук репчатый, морковь, соль	10	2.75	0.08		16.80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом печень, яйцо, картофель, морковь, лук, мука, сахар, соль, лимонная кислота, специи	35	4.35	1.70	20.67	79.10	жарение
159/2021П ерм	Овощи отварные масло растительное, смесь овощная с м. соль	150	2.50	1.04	5.10	98.27	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов яблоки, лимонная кислота, сахар	200	0.06	0.05	27.32	112.85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2.75	2.40	20.66	101.00	нет
	Хлеб пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.44	0.30	9.42	42.90	нет
	Итого		35.08	15.28	125.40	911.43	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
46/2001	Салат из белокочанной капусты с яблоками капуста белокочанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки	100	0.44	0.14	2.66	90.74	нет
35/2001	Свекольник картофель, свекла, вареный рис, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, лимонная кислота, соль, помидорная паста	250	2.50	5.43	16.55	125.26	варка
241/2007	Говядина отварная говядина с м. лук репчатый, морковь, соль	10	2.75	0.08		16.80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом печень, яйцо, картофель, морковь, лук, мука, сахар, соль, лимонная кислота, специи	110	15.65	23.16	22.78	363.47	жарение
159/2021П ерм	Овощи отварные масло растительное, смесь овощная с м. соль	180	3.50	1.44	6.74	137.85	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов яблоки, лимонная кислота, сахар	200	0.06	0.05	27.32	112.85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2.75	2.40	20.66	101.00	нет
	Хлеб пшеничный	2/20	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.88	0.63	18.84	89.40	нет
	Итого		41.00	44.47	148.04	1111.57	
Полдник для 1-4 классов (50.80)							
679/15	Блинчики жареные блинчики с м. сахар, масло растительное	100	4.15	14.00	34.00	238.00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого		9.00	14.00	34.00	338.00	
Полдник для 5-11 классов (70.40)							
679/15	Блинчики жареные блинчики с м. сахар, масло растительное	150		2.40		21.00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого			2.40		21.00	

Приятного аппетита!

Инициалы преподавателя

Подпись специалиста

Подпись преподавателя

Инициалы преподавателя

Подпись преподавателя

Инициалы преподавателя

Сметы

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
28.01.2025

Согласовано

Директор МБОУ(АУ)

Доб-Добровольский
24 01 25

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,12		1,70	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,12	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	1,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	10	1,43	0,32	4,43	10,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	40,90	нет
	Итого		14,61	14,97	71,74	486,76	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,12		1,70	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,90	20,34	343,21	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,12	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	1,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	14,60	3,40	16,32	144,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	40,90	нет
	Итого		27,88	25,30	66,43	602,46	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (морковь зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,67	11,04	3,91	118,00	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста белокочанная, картофель свежий, зеленый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,27	4,05	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	использование
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы тушки с/м б/к)	200	19,60	14,11	41,11	478,03	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,50	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,38	0,85	21,74	102,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	40,90	нет
	Итого		29,53	32,36	107,53	856,13	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (морковь зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,12	18,40	6,52	196,67	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста белокочанная, картофель свежий, зеленый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,27	4,05	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	использование
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы тушки с/м б/к)	275	28,19	19,40	54,81	520,24	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,50	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	1,74	0,87	28,38	113,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого		41,86	46,45	139,49	1157,16	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай листовый, сахар)	100			0,70		варка
	Итого				0,60	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	51,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай листовый, сахар)	100			0,70		варка
	Итого		0,10		13,76	51,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Сметы
Иванова Е.А.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
29.01.2025

Согласовано:

Директор МБС(АУ)

Доб. Соловьев

М. О. 25

№ блюда по общественному питанию	Наименование и состав ингредиентов блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность, ккал	Особенности технологического приема
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,38	7,49	13,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (творог малый, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	150	26,41	18,20	29,84	328,92	запекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,80	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай пакетный черный)	200/15/7	0,19	0,02	16,25	62,00	варка
318/2015	Апельсины свежие	100	0,90	2,20	8,10	41,00	нет
31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	4,8	12,67	64,35	нет
Итого			33,39	20,12	87,86	750,03	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,38	7,49	13,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (творог малый, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	200	35,21	24,37	34,46	505,09	запекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,80	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай пакетный черный)	200/15/7	0,19	0,02	16,25	62,00	варка
318/2015	Апельсины свежие	100	0,90	2,20	8,10	41,00	нет
31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,46	5,63	16,83	84,80	нет
Итого			42,90	34,35	100,67	897,78	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,00	8,89	48,02	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофельный суп, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,26	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	3,24	0,20	0,09	15,84	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (фарш свиной с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе курицы куриное с/м, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	95	16,13	16,35	14,40	203,48	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон. из группы я, масло сливочное, соль)	150	5,31	4,51	20,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (смородина лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	1,20	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого			36,28	27,30	110,95	868,18	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,00	17,38	91,10	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофельный суп, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,26	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	3,24	0,20	0,09	15,84	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (фарш свиной с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе курицы куриное с/м, хлеб пшеничный, ванильный порошок)	110	17,32	21,83	16,04	203,96	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон. из группы я, масло сливочное, соль)	130	4,10	3,40	20,18	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (смородина лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого			42,29	34,25	138,12	1075,89	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,90	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай пакетный черный)	100			0,00	0,00	варка
Итого			4,75	8,90	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,90	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,80	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай пакетный черный)	100			0,00	0,00	варка
Итого			6,19	10,60	67,10	375,80	

Приятного аппетита!

Инженер технол.
Ведущий специалист
Заведующий производством

С.А.В.

Иванова

Шапошникова Е.В.

Федорова А.А.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
30.01.2025

Согласовано

Директор ИСО АИ

Дол. Давыдов
24 01 2025



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Булки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основная технология приготов.
Завтрак для 1-4 классов (160-00)							
239/2003	Тестели рыбные из минтая	145	3,5	3,4	1,1	11,0	варка
312/2007	Пюре картофельное	150	1,1	4,0	90,4	11,75	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,41	1,4	14,90	47,00	нет
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	30	0,17	0,23	14,44	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,52	0,42	42,90	нет
	Итого		11,15	19,11	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (245-20)							
239/2003	Тестели рыбные из минтая	175	4,72	15,15	14,89	93,66	тушение
312/2007	Пюре картофельное	180	1,66	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2,20	1,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,52	0,42	42,90	нет
	Итого		13,80	22,05	96,96	614,26	
Обед для 1-4 классов (270-12)							
67/2015	Винегрет овощной	60	0,06	0,11	4,21	15,17	нет
99/2007	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная	10	1,14	0,16	0,14	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,20	1,00	0,45	11,90	квашеная
288/2007	Гуляш из говядины	150	2,30	93,60	4,24	120,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	0,04	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой	200	0,40	0,20	19,10	73,05	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	45	0,26	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,52	0,42	42,90	нет
	Итого		42,92	43,02	105,64	917,64	
Обед для 5-11 классов (291-18)							
67/2015	Винегрет овощной	100	1,10	1,10	8,63	130,60	нет
99/2007	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная	10	1,14	0,16	0,14	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,20	1,00	0,45	11,90	квашеная
288/2007	Гуляш из говядины	200	2,30	93,60	4,24	120,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	0,04	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой	200	0,40	0,20	19,10	73,05	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2130	4,74	0,63	38,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2120	2,86	0,63	10,61	65,82	нет
	Итого		55,39	57,60	133,65	1111,27	
Полдник для 1-4 классов (60-60)							
350/2015	Булочка сдобная	60					нет
378/2007	Кисель из вишни свежемороженой	200	0,13	0,05	19,55	97,06	варка
	Чай без сахара	200					варка
	Итого		0,13	0,05	19,55	97,06	
Полдник для 5-11 классов (70-70)							
350/2015	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,75	62,00	нет
	Кисель из вишни свежемороженой	200	0,13	0,05	19,55	97,06	варка
378/2007	Чай без сахара	200					варка
	Итого		0,23	0,05	33,31	160,06	

Принято директором

Инженер-технолог
Браунинг специалист
Заведующий производством

А.В. Ушакова

Шифр документа 3-11
Федорова К. 1

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
31.01.2025

2025 г.

Согласовано
Директор МБОУ

25.01.2025

2025 г.

		ГМО и БАД не используются					
№ блюда по обеденному меню (г)	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180 00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкатулы, хлеб пшеничный)	75	0 81	0 72		3 70	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с м. блинчики, масло растительное)	100	9 00	14 00	58 00	339 00	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0 10		13 76	53 00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с м. сахар)	100	0 13	0 07	28 06	116 00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай, сахарозаменитель)	200					варка
Итого			9 86	14 79	106 62	511 38	
Завтрак для 5-11 классов (265 20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкатулы, хлеб пшеничный)	75	0 81	0 72		3 70	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с м. блинчики, масло растительное)	150		2 40		21 55	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0 10		13 76	53 00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с м. сахар)	100	0 13	0 07	28 06	116 00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай, сахарозаменитель)	200					варка
Итого			0 86	3 18	42 62	194 96	
Обед для 1-4 классов (270 12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0 79	1 95	3 88	38 24	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупя перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1 91	5 35	13 03	111 24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2 00	0 96		16 80	варка
АП	Сметана	10	0 25	1 00	0 45	11 90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с м. соль)	250	19 25	3 04	19 12	180 00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (клубника лимонная, сахар, смесь компотная с м)	200	0 20	0 08	16 44	68 70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3 58	0 45	21 74	105 75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1 43	0 39	8 41	43 90	нет
Итого			25 54	12 73	79 28	537 53	
Обед для 5-11 классов (291 18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1 58	3 90	6 47	63 40	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупя перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1 91	5 35	13 03	111 24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2 00	0 96		16 80	варка
АП	Сметана	10	0 25	1 00	0 45	11 90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с м. соль)	250	19 25	3 04	19 12	180 00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (клубника лимонная, сахар, смесь компотная с м)	200	0 20	0 08	16 44	68 70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4 14	0 67	26 48	141 30	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2 06	0 64	16 63	85 00	нет
Итого			42 54	15 23	101 14	675 34	
Полдник для 1-4 классов (60 00)							
АП	Печенье	50	3 75	0 93	33 53	220 00	нет
431/2007	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего сорта)	207	1 34	1 67	9 36	56 00	варка
Итого			5 29	2 60	42 86	276 00	
Полдник для 5-11 классов (70 70)							
АП	Печенье	50	3 75	0 93	33 53	220 00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0 10		13 76	53 00	нет
431/2007	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего сорта)	207	1 34	1 67	9 36	56 00	варка
Итого			5 39	2 60	56 62	329 00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Ушакова Н.А.

