101-1-1-1-1

Утверждено: Начальник отдела общественного питания Н.А. Ушакова

_____2024 r.

09.00

Меню (O) 15.01.2024 Сотпасовано: Директор/ МБО(А)У

19 × 10 0 10 2024

				TMO	M SALL HE M	Спользуются
блюда по Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность	йонвоной коволлет.
Завтрак для 1-4 классов (168.27)			 	-	, kann	процесс
295/2015 Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным			 		 	-
(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запскание
09/2015 Макаронные изделия отварные	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
(макаронные изделия, масло сливочное, соль) 76/2015 Чай с сахаром			ļ	-		
(caxap, yaŭ eecoeoù yepiikiŭ)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	sapka
38/2015 Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	, нет
ССТ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	3.0	2.37	0,33	14,49	70,50	нет
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Utrorio:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
5/2015 Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный) Макаронные изделия отварные		 	 	 		-
макаронные изделия отварные (макаронные изделия отварные)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
6/2014 Чай с сахаром	200/15	0.07	0,02	15,00	60,00	варка
(сахар, чай оесовой черный):						- Sahva
9/2015 Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Man Mico Imenalable	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	HeT
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	Her
/ Proces		27,91	35,75	98,03	830,04	ļ
Обед для 1-4 классов (252.44)		<u> </u>	ļ	<u> </u>	1	ļ
(12015 (горошек зеленый консереированный, картофель свежий; лук репчатый; масло растительное, морковь, огурцы	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
консереированные сеекла соль)						
2/2007 Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варха
(ворох пушенный сухой, кертофель свежий; левровый лист, лук репчетый, масло рестительное, морковь, соль)		ļ	1	1	+	
8/2017 ПТИЦА ОТВАРНАЯ	- 10	,1,87	1,61	ľ .	22,00	варка
MARKON MARKATON AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN		1	1			
0/2015 (Масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
5/2007 Рис припущенный	100	2,43	2 87	24,45	133,30	варка
(крула рисовая, масло сливочное, соль)	- · · · ·		1		1	
5/2/021 ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ РМЫ (/масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1.30	5.00	37,50	варка
Kotanoz wa owocie owodłowaten	-	1	1	1 20	445.55	
(KICDOME NIMOHINE CEVEN CVXChrivemin)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
У Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нот
тост Хлеб пшеничный на	45	3,56	0,45	21,74	105,75	HOT
2015 Хлеб ржано∋пшеничный	20	- 1,43	0,32	B,42 \	42,90	HOT
Mrora:	1	34,27	34,38	132,36	976,61	13
Обед для 5-11 классов (272.13)			1			1
Винегрет овощной 1/2015 Гарронай запачной присордированией установанией при расположением может самый.	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
7/2015 (горошек заденый консерсированный, картофаль свежий, лук репчатый, маспо растительное, морковь, озурцы консерсированные, свекла: соль)	100	1,40	10,04	. ",20 /	120,10	DEPAR
2/2/007 Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
(горох лущенный сухой, картофель сеежий, паеровый лист, пук репчетый, масло растительное, морковь, соль)		1. 01.0	ļ <u></u>	4		1
ягдент Птица отварная	10	1,87	1,61	1	22,00	варка
(лук рейчалый, соль, филе арудки куриное с/м) 10/2015 МИНТАЙ ЖАРЕНЬ(Й. С МАСЛОМ		1	 	+	+	+
(userna narmumani, una userna chulenuluna suulua riillauluuta autuului room, cons. chulen wuumaa chi chia)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекани
Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	зарка
(крупа риссеая, масло спивочное, соль)	7, 100	6,40			1,00,00	- Dahve
56/2021 Овощи отварные	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Термь (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль) 49/2015 Компот из смеси сухофруктов	 	1	+	+	+	1
49/2015 КОМПОТ: ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ: (кислоте лимоннея, сехар) сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
🥍 Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нот
ост Хлаб пиеничный	.2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
1805- 2018 Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Marios		39,86	40,46	154,36	.1 141,90	
Полдник для 1-4 классов (55.09)	1.					ī
Ф Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	ROT
	200	6,20	5,00	21,60	1	нет
			-1	1 .	461,00	
вегдолу Коктейль молочный.	1.50	13,80	23,00	87,60	401,00	
иного: Полдник для 5-11 классов (55.09)	1.50	13,80	23,00	87,60	1 301,00	
итого: Полдник для 5-11 классов (55.09)	150	13,80	27,00		691,50	нет
86/2007 Коктейль М ОЛОЧНЫЙ			1.,	99,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сороковикова.

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Н.А Ушакова

Меню (Д) 15.01.2024

Согласовано: В Даректор

No. of				11/00	Ow TMO	Mario.	
№ блюда по			T	1	770	и вад не и	спользуются
Сборнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность	Основной тепловой
рецептур		блюда	14.7	1777	ы.	калп	процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)	, , , , ,	 . 	 			<u> </u>
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом						
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(масло сливочное: соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
321/2015	Капуста тушеная /без муки/	150	0,34	4,36	3,69	CC 52	-
	(капуста свежая, кислота пимонная; лаеровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста) Чай без сахара	100.	,0,04	4,50	. 5,05	. 55,53	тушение
376/2007	(чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	400					
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
		.30'	2,37	-0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	, 0,32	8,42	42,90	тэк,
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		26,47	17,69	34,74	416,45	
	Фрикадельки из птицы с маслом	<u> </u>	<u> </u>				
297/2007	(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	, варка
321/2015	Капуста тушеная без муки						·
321/2015	(калуста свежая, кислота пимонная, павровый пист, лук репчетый, масло сливочнов, морковь, сахар; томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
376/2007	Чай без сахара	200	-				
	(чай зесовой черный)	200		, ,	00,0	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
roct,	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	HeT
31805-2018	лого ржано-пшеничным	, 20	1,43	0,32	- 8,42	42,90	нет
	Итого:		30,17	23,69	40,35	507,01	
	′ Обед для 1-4 классов. (252.44)		7-7-1				
	Винегрет овощной						
67/2015	(горошек зеленый консереированный, картофель свежий, лук репнатый, масло растительное, морковь, огурцы	.60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
<u></u>	консервированные, свекла, соль)						,
97/2007	Суп картофельный	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
	(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)		-111	5,00	.,,	720111	Dapita
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	(лук репчатый, соль, филе грудки куринов с/м)					·	
	Минтай припущенный с маслом	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
	(пук релчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)			·			
305/2007	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	(крупа рисовая, масло сливочное, соль): Овощи отварные					****	
Пермь	СВОЩИ ОЗВАРПЫЕ (масло сливочное, смесь овойная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
	(масло сливочнов, смесь овошная см., соль) Компот из смеси сухофруктов без сахара						
349/2007	(кислота лимонная, сухофрукты)	- 200	0,44	0,02	11,81	. 47,25	варка
гост	касполів лимонная, сухофрукліві) Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный <u> </u>	20	1,43	0.32	8,42	42,90	нет
	Итога:	·	29,66	23,66	.93,71	705,17	
	Обед для 5-11 классов (272.13)		23,00	20,00	,50,71	700,17	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Винегрет овощной		· . · .		<u></u>	,	<u>-</u>
67/2015	ЭМПСТ ОС СОВОЩНОМ Георошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, маспо растительное, морковь, огурцы	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
	консервированные, свемла, соль)						
97/2007	Суп картофельный	250	2,17	2,95	17,07	103,41	. варка
	(картофель сеежий, павровый пист, лук релчатый, масло растительное, морковь, соль)		-, -,	_,			·
288/2017	Птица отварная	10.	1,87	1,61		22,00	варка
:	(лук рөпчётый, соль, филе грудки куринов с/м)					,,-	
	Минтай припущенный с маслом	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
	(пук рапчатый, масло спивочное, соль, филе минтая с/к с/м)						·
	Рис припущенный	100	2,43	2.87	24,45	133,30	варка
	(крупа рисовая, масло сливочнов, соль)						7
	Овощи отварные	80	2,40	2.08	8,00	60,00	, варка
Пермь	(масло сливсчнов, смась рвощная с/м, соль)						
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
	(кислота лимонная, сухофрукты) У поб. пиценилинцій	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	тет
	MICO IIII CIM TIDIN	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2120	35,43	29,09	115,36	863,86	
	Итого: Полдник для 1-4 классов (55,09)		35,43	29,09	(10,00		
	Толдник для 1-4 классов (ээ.оз)						
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	(крупа гречневая, молоко, соль)		13,52	7,40	47,96	313,41	
	Итого:		19,02	r, 4tz	31,30	#1743TI	
,	Полдник для 5-11 классов (55.09)						
	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	350	15.78	8,63	. 55,95	365,64	варка
	(крула грёчневал, молоко, соль). Итого*		15,78	8,63	55,95	365,64	
•	Итого:				المستنت		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Nammuna monney nemeral

Утверждено: Начальник отдела общественного

Of

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР) 16.01.2024 Cornacobano:

⁶⁷ 2024 г.

Ne блюда			1	`	CHO	и БАД не м	пользуются
по Сборныку рацаптур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность калл	Основной тепловой промесс
	Завтрак для 1-4 классов (168,27)	4	-			, Kajiji	upodece
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименть, хлеб пішеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной компы с маслом сливочным (крупа манная, часно сливочным сливочным сливочным стана манная, часно сливочным стана с	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	10,95	80,65	BADKS.
338/2015	(кофейный напитем, молоко, сехер) Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нат
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	Her
	житого: Завтрак для 5-11 клас сов (247.86)		17,26	23,34	74,71	583,14	` ` `
1512007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	RET
258/2007	ГОВЯД'ЯМЕ ДУХОВЕСЬ (араждина см. картофель сведий, лук делетью, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная часты	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	поможной постору постору с мар экс а	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарилы сыржыз	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
910004	Хлеб писничност	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Xne6 pжaHo-nas are strike to	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	СС для Слассов (252.44)	-	36,50	23,10	65,86	623,02	
45/2007	Салат из белокоче чеся колу лы с морковью	60	0,79	1,95	:3,88	36,24	Her
35/2001	капусла мена, кослова ну веза растительное, морковь, сахар, соль). Светостьник. карпо развизий пачусный писта, лично пист на масло сливочнов, морковь, сахар, сеекла, сметана, соль, томатне	g 250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Population (Territorial Control of the Control of t	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикот тыки со отнуш	90	18,85	7,35	,7,40	176,40	варка
455/2003	(соль: ф. иле — <u>орока ку; — — — — — — — — — — — — — — — — — — —</u>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	_{паста}) Каша гро чне воз постава та	150	8,60	6,09	38,64	243,75	нарка
350/2015	коупа на мастине Селент пре вной	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
FOCT	ewwim za, momenius się kw. r., smijawap) Xna: namennym	45	3,56	0.45	21,74	105,75	нет
31805- 2018	Xigo chane-a escribió la	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
84.	Arono:		37,71	24,40	112,83	845,08	
	ля Байнассов (272.13)					<u> </u>	
45/2007	Салат з белс з вапусты с морковыю	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35)2001	Свекотьник (карле за свежий, да сливочное, морковы сахар, свекла, сметана, соль, томатна паста)	я 250	∴1 _, 93	6,34	10,05	.104,00	варка
241/2007	COBS: a OTRE	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	ΦD:1 's μ 'UPK.6 3' Appendix	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
	Соуста СМБ1 — 3. парка 7 быт, луку. — — — 6 годин 6, мортовь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная	50	0,42	0,87	3,15	22,20	, верка
	racma) Kairin Franihera Koyna in Franz, Macir	180	10,32	7,31	46,37	292,50	вярка
350/2015	Кисст извин	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варха
FOCT	Хлос аменич	2/30	4,74	0,67"	28,98	141,00	HeT
2018	XIII Сано-Г	2/20	2,86	0,63	16,83 139,63	85,80 1 015,73	нет
1 3	/ жлассов (55.09)		,				***
	Вэрэг бол с Фрунктий сорт, повидло, свхер, боль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	аглискание
386/2007	(досум), том от том от техности на вереший сорт, повидно, сахар, боль, яичный порощок). Иступу, том ка	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нот
	Arroro:		10,87	7,36	79,46	. 428,03	
	Пассов (55:09).	-	· ·	1			\vdash
410/2007	(бро. т сухив, масло,	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Истрафоую	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Arron:		15,46	10,98	121,84	650,00	<u> </u>

аппетита!

Ведущий специзнист ондела

В.В. Сороковикова К.А. Федоров

Н.А Ушакова

2024

Меню (Д) 16.01.2024 Сотпасовано: Директор МБО(А)У

09

2024 г.

		,		. 1/4	700 M	310 O	<u>></u> 2024 г.
, № блюда по			-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	- TMO	и БАД Не ис	пользуютс
, из олюда по рецептур	Наименования и краткая характористика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность калл	Основно теплово процесо
	Завтрак для 1-4 классов (168:27)		·	ļ	-	(NOINI	uhonec
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Говядина духовая без муки		1,00	0.00	 	12,00	Hei
258/2015	(говядина с/м, картофель свёжий, лук реячатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушени
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4:70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20 .	7,50	38,00	нет
FOCT 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,13	28,51	53,67	597,02	
	Завтрак для 5-11 классов (247,86)		30,13	20,01	.00,01	597,02	
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	
	Говядина духовая без муки	30	D,50	0,00		100,00	ңет
258/2007	(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	25,44	28,73	23,23	453,67	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	08,0	0,20 .	7,50	.38,00	нет
	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94.00	′нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	. нет
	Итого:	7.	41,13	41,70	63,17	796.57	.,101
	Обед для 1-4 классов (252,44)		·# 1, 10·.	47,70	03,17	190,01	
`	Салат из белокочанной капусты с морковью						·
45/2007	(капуста свежая, кислота пимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	80,0	3,00	0,43	29,12	нет
	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь; свекла,	250	2.50	5,43	14,95	118.88	варка
2/1/2007	сметана, соль, томатная паста) Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2.00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	· .0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа аречневая, масло спивочнов, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21.74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,78	28,83	86,43	770,95	
	Обед для 5-11 классов (272.13)		40,10		307.5		
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	0,13	5.01	0,71	48,53	нет
	(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль) Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла,	250	2,50	5,43	14,95.	118,88	варка
	сметана, соль, поматная паста) Говядина отварная	10	2,00	0,98		16,80·	варка
	(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	1.0	2,00	در		, , , , , u	
	Фрикадельки из птицы с маслом (масло оливочное, соль, филе окорока куриное с/м 6/к)	110	23.84	17,53	80,0	260,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крула аречневая, масло сливочнов, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	1 варка
	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вийня с/м, кислота лимонная)	200	0.18	0,08	. 2,21	9,25	варка
OCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,57	37,64	110,14	973,23	
	Полдник для 1-4 классов (55.09)						·
	Каша рисовая рассыпчатая с молоком	300.	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	(крупа рисовая, молоко, соль) Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	ě.
·	Итого;		0,00		41,38	.2,00	,
	Полдник для 5-11 классов (55.09)			5	.,		
	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9.75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	
1	and the second s						

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

р Серев В.В. Сороковикова

Н.А Ушакова

Меню (О,АР) 17.01.2024

Согласовано: Директор МБО(А)

CSULEOS

17.01.2024		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	37	119 X	14 c
2024 г.						2024 r.
№ блюда	_ :: `:	•	· ·	Section Control of the	ж БАД не ис	
по Сборнику Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ценность	
рецептур Завтрак для 1-4 классов (168.27)				3	, kann	процесс
1/2007 Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	- 136,00	нот
эзгроот Запеканка из творога с повидлом	200	29,89	20,54	47.00		
(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный 338/2015 Яблоки свежие	100	0.40	0,40	47,20	492,76	запекание
376/2015 Чай с сахаром	200/15	0,40	0,40	9,80	47,00 60,00	нет
(сахер, чай весовой черный) Итого:	200/10.	32,72	28,45	86,89	735,76	sahka
Завтрак для 5-11 классов (247.86)		32,12	20,45	86,89	738,76	
1/2007 Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
Запеканка из творога с повидлом				 		,
223/2015. (крупа манная, масло спивочное, повибло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
338/2015 Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015 Чай с сахаром (сахар, чай евсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:		38,16	32,25	93,64	823,09	
Обед для 1-4 классов (252.44) 47/2003 Салат Бурячок						
(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, сеёкла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	250	2,02	5,09	11,98	107,25	Bapka
96/2007. (картофель свежий, крупа перловая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	. 2,02	3,03	17,50	107,20	Bapka
Ф Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	еинеридий
288/2017 Гимца Отварная (лук репчатый, соль, филе эрубки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Котлеты Студенческие с маслом 173/2003 (соедина судения при нагла распительное масло сплесьное судь филе окорога кульное судения судения окорога кульное судения суд	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
хлеб пшеничный яичный порошок)	35	14,62	10,00	14.24	200,80	SRITEKSHNE
310/2015 Картофель: отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
масилот Исминтиз мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варха
(мендарины, сахер) Хлеб пшеничный	45	3,56	0.45	21,74	105,75	нет
31805. 2018 Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого		29,39	37,12	94,78	841,15	
Обед для 5-11 классов (272.13)			<u> </u>	-1		-
(асірошак зеленый консереированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	- 113,33	варка
Рассольник Ленинградский 96/2007 (Картофель свежий, крупа перловая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
огурцы консервированные, соль)	1		4.00	5.	44.00	кипячение
Ф Сметана к первому блюду	1.0	0,25	1,00	0,45	11,90	
(лук реітчатый, соль, филе эрудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003 КОТЛЕТЫ СТУДЕНЧЕСКИЕ С МАСЛОМ: (досейдина с/м, лук, репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к,	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
зарудия Картофель отварной	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
(картофель свежий, масло сливочное, соль) 346/2007 Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
VVI Ves6 enjament w	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нөт
ливоничный Хлеб ржано-пшеничный	2/30	,3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09)	-	34,25	. 47,45	118,50	1 068,98	· · · · ·
Булючка Абрикосинка 479 спр. (брожки сухие, курага, масло растительное, молоко, муха пшеничная высшио сорт, сахар, соль, яичный	400	0.40	10.50	62,76	204.00	выпекание
4/9 СПР: (фрожжи сухие, кураза, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яйчный порошок)	100	8,42	12,50	02,10		BOHIOKONING
389/2015 Сок в ассортименте	200	1,00	12,50	22,40 85,16	90,00	HeT
Итогот Пойдник для 5-11 классов (55.09)		2,42	12,50	05,10		
Булочка Абрикосинка 479 спр (фрожжи сухие, кураза, масло растительное, молоко, муке личеничнея высший сорт, сахар, соль, яичный	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
πόροωόκ)	-		-		90,00	нет
389/2015 GOK B ACCOPTUMENTE	200	1,00	17,16	22,40 116,28	663,58	TUT
Martin Limiterian Control	-1	1 1,100			/2	سمئی بیسد ا

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

(структурное подразделение)

Утверждено: Начальник отдела общественного питания

99 01 2024 г.

Меню (Д) 17.01.2024 Cornacobaho: Qupertop MEO(A)

09 01

2024 F

•			٥."	16	500 m	11 30 N	320241.
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	жиры	Углевод ы	ценность	
pedemyp	Завтрак для 1-4 классов (168.27)		, y		BI	, калл	процесс
	Птица отварная с маслом			ļ		<u> </u>	
28/2017	(лавровый лист, пук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
	Каша рисовая рассыпчатая						
2/2015	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
38/2015	Яблоки свежие	100	. 0.40	0,40	9.80	47.00	
7	Чай без сахара	. 100	. 0,40	-, 0,40	8,00	47,00	нет
376/2007	(чай весовой черный)	200	12.	. :	0,00	0,01	варка
TOCT	Хлеб пшеничный	. 30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пщеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
E0 10.	Итого:						нет
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		34,48	23,71	72,40	644,71	
	Trues ornaning a vonce.	 		· .			
28/2017	птица отварная с маслом (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	129,69	23,55	0,47	333,03	варка
	Каша рисовая рассыпчатая	<u> </u>					
02/2015	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
38/2015	Яблоки свежие	100	0,40.	0,40	9,80	47,00	uer
	Чай без сахара			, VEIV.			HeT
76/2007	(чай весовой черный)	200	کو نے د	٧	0,00	0.01	варка
TOCI	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0.40	19,32	94.00	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-лшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:						, ijo
	Обед для 1-4 классов (252.44)		39,42	30,39	85,18	774,34	
	Салат Бурячок						
17/2003	Сворошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
	Рассольник Ленинградский					7 7 7	
96/2007	(картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,	250	1)80	5,34	14,18	112,14	варка
	огурцы консервированные, соль)						
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячени
	Птица отварная						
88/2017	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	, 10	1,87	1,61	,	22.00	варка
	Котлеты Студенческие с маслом		7			,	- Ja
73/2003	(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
	б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)						
10/2015	Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
11012013	(картофель свежий, масло сливочное, соль)	,,,,				-	Dupita
	Компот из мандаринов без сахара	20.0	0.19	0.05	1,80	9,12	варка
TOC1 31805-	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16.83	85,80	нет
	Итого:		29,17	37,37	96,98	846,04	
	Обед для 5-11 классов (272.13)		-				
17/2003	Салат Бурячок	100	1.60	8,48	7,88	113,33	варка
1712003	(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное; свекла, соль, яблоки)	1,00	1,00	0,4,0	. 1,00	110,00	
	Рассольник Ленинградский			54			1.
96/2007	(картофель свежий, крупа рисовая, давровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
	огурцы консереированные, соль)						
Φ '	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячени
00/0047	Птица отварная	10	1.87	1,61		22,00	варка
	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	,,,	1,01	.,,,,,		,	
-	Котлеты Студенческие с маслом						
73/2003	(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекани
	б/к, хлеб лшеничный, яичный порошок)						·
10/2015	Картофель отварной	180	3,43	- 5,18	27,62	170,82	варка
	(картофель свежий, масло сливочное, соль)	000	0.10	0,05	1,80	9,12	варка
	Компот из мандаринов без сахара	200	0,19		28,98	141,00	нет
1 OCT 3180.5-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	23,94	139,20	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66				Lot.
	Итого:	<u> </u>	34,03	47,70	120,71,	1 073,87	· ·
. ,	Полдник для 1-4 классов (55.09)	 			-,		
71/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	. 300	13,52	7,40	47.96	313,41	, варка
11/2010	(крупа гречневая, молоко, соль)	ļ				040.44	
	Итого:	,	. 13,52	7,40	47,96	313,41	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)			,,,,,,,			
****	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
(1/2015	(крупа гречневая, молоко, соль)						
	Vitoro:	1	15,78	8,63	55,95	365,64	i .
71/2015	(крупа гречневая, молоко, соль) :	350	15,78	8,63 8,63	55,95	365,64	вар

Приятного аппетита!

			- Table 1
- Кодуший ст	opunatuch	и отоело	бухгалтерии:

3กลองพอบบบั บทดนาสดติยทเลก.

Инженер-технолог:

В.В. Сороковикова

Н.А. Ушакова

ź024 г.

Меню (O,AP) 18.01.2024

Cornacosano:

				CMO	M PAIL HE M	пользуются
№ биода во Сборенку рацентур	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	процесс тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
15/2007 GLip	20	4,64	5,90′		72,00	HệT
Блинчики жареные со сгущенным молоком. (блинчики без нечинки звмор, месло сливочное, молоко сеущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	вешекание
ут/(2007 Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
(лимоны, сахар, чай ессфой черный) рациона Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0.13	0.07	28,88	116,67	тен
(кислота лимонная, клубника с/м, сахар) Ф Хлеб ржано-пшеничный	20				<u> </u>	
итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HeT
Завтрак для 5-11 классов (247.86)		8,50	10,84	69,15	409,92	-
16/2007 Сыр	30	6,96	8,85	J	108,00	нет
Блинчики жареные со сгущенным молоком	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекани
(блинчики без нечинки замор, жасло сливочно з, чол жо саущенное) этг/грору Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0.02	15,20.	62,00	варка
(лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/10//		0,02	10,200	QZ,00	- Sapina
(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
• Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	HeT
Итого: Обед для 1-4 классов (252.44)	-	11,55	14,61	73,37	473,36	
вајатот Салат из моркови с сахаром	60	0.74	0,06	6,89	49;02	нет
(морковь, сахар)				4,55	,	
88/2015 (капуства сеежая, картофёль сеежий, павровый лист, лук регчатый, масло растительное, морховь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
• Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячен
241/2007 Говядина отварная	10	2,00	0,98		16,80	варка
(2009л0Ина С/и; лук ре лчеты д. соркозь, с эль) 255/2007 ПЛОВ из говядины	200	18.73	18,17	39.98	398.00	варка
(воеядина р/и; крупа рисовъя, лук репченный месле овстительное, морковь, соль, томатная паста) ти : Компот из плодов светсеновоженных	200				170,00	-
109/2006 (КИСЛОТА ПИМОННАЯ, CAXSD, CARECT FORE DITHE - C/s)	1 '	1,00	<u> </u>	31,76		варка
ТОСТ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫ ТОСТОВ В Т	45 20	3,56 1,43	0,45	21,74 8.42	105,75	HOT
	-	29,48	25,93	117,14	884,12	
Обед рти 5- 1 иляссов (272,13)		20,40	20,00	111,14	00-312	
62/2007 CARAT U3 MOP OR S CAKADOM	100	1,23	0.09	11,48	81,70	_ нет'
выдоть (калусты с картофелем (калусты с картофелем картофелем (калусты свежая, картофель севжая, картофель севжая картофель картофель севжая	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
мойамная пасма) Ф. Сметана к перволу блод	10	0.25	1,00	0,45	11,90	кипячен
рационт Говядина от возвания в при в	10	2,00	0,98		16,80	варка
(200300HB C/M TVX per 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	 			53,16	536,37	варка
(воевошна с/м; крупа рисская, лук рапчасный высто састительное, морковь, соль, томатная паста) ти Компот из плослав, лук рапчасный высто састительное, морковь, соль, томатная паста) 499/2006 (кисстоть лимонная, со от	275	27,48	26,76	,53,16	030,37	Варка
TN KOMNOT VI3 1188082 124 G 300 300 300 300 300 300 300 300 300 3	200	1,00		31,76	170,00	варка
TOU AND THE PROPERTY OF THE PR	2/30	4,74,	0,67	28,98	141,00	Het
SALAN LATINET DE LA CONTRACTOR DE LA CON	2/20	2,86	0,63	16,83	85;80	нет
Mrioro: 4 \$130COR (55.09)	-	41,33	35,08	150,56	1 133,32	-
Пирожки пече	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпека
Орожжи сухие, масли и на насиший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок) ВВБ/2007 Коктеиль мож	200	6,20	5,00	21,60	-	нет
Vivoros:	 	10,18	7,28	68,80	225,20	
ж ассов (65.09)				1		
196/470/2 ПИООЖКИ ПВ	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выцекан
оть орожки сухие, масле то не на пред настий ворт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок) 386/2607 КОКТЕИЛЬ МС	200	6,20	5,00	,21,60		нет
Mroro:	1.	12,17	8,42	92,40	337,80	1

тного аппетита!

Закедующий производством:

<u>·</u> 2024 r

09 01

Меню (Д) 18.01,2024

Согласовано: Дирентор МБО(А)У

· ·		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	٠.	11/2	OMT PAO	и БАД не и	спользуютс
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод В	Знерг. ценност ъ, калл	Основной тепловой процесс
15/2007	Завтрак для 1-4 классов (168:27)	ha:-			٠.		
	эыр Эердце в соусе без муки	20	4,64	5,90		72,00	- нет
406/14 (лерице в соусе без муки павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, поматная паста)	150	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
302/2007 H	Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочнов, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	łай с лимоном без сахара пимоны, чай весовой черный)	200/7	.0,06	0,01	:0,21	2;39	варка
	Толоки свежие	100	0,40	0.40	, 9,80	47,00	нет
	Слеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70.50	нет
2018-	(леб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
· L	Itoro:	7	40,51	19,29	77,08	638,19	1
•	Завтрак для 5-11 классов (247.86)			11	71,00	, 000,10	
15/2007	БЫР	30	6,96	8,85	,	- 108,00	нет
406/14	ердце в соусе без муки павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль,	175	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
<u>, ' n</u>	оматная паста) Саща гречневая рассыпчатая						
	крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
	lай с лимоном без сахара	200/7	0,06	0.01	0,21	2,39	варка
10	пимоны, чай весовой черный)				1, 1, 1,		bahva
	блоки свежие	100	0.40	0,40	9,80	47,00	нет
	леб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	леб ржано-пшеничный	20	1.43	0,32	8,42	42,90	нет
Į V	froro:		53,64	125,50	90,92	793,74	
	Обед для 1-4 классов (252.44) галат из моркови	60	0.79	0,06	4,18	.21,21	нет
	иорковь)			1777	,,,		,,,,,
18/2015. <i>(i</i>	Ци из свежей капусты с картофелем капуста свежая, картофель свежий, павровый пист, лук репчатый, масло растительное, юрковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	`7,90	89,75	варка
	метана к первому блюду	10	0,25	1.00	0,45	11,90	кипячени
	овядина отварная	A - 2			9,40		AVII (A TGAIV
11/2007	ослудина с/м, лук репчатый, морковь, соль) Плов из говядины	10	2.00	,0,98		16,80	• варка
65/2007	зовядина с/м, крула рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная acma)	200	18,73	18,17 ^	39,98	398,00	варка
N ADDISONS K	ОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ «ислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	80,0	1,47	8.85	варка
	леб пшеничный	45	3,56 .	0.45	21.74	105,75	нет
, 	леб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8.42	42.90	нет
	toro:		.28,73	26,01	84,14	695,16	
	Обед для 5-11 классов (272.13)			12,101	 		
C	алат из моркови	400		10.40	- 607	DE 06	
	морковы)	100	1.31	0,10	6,97	35,35	HeT
· L	Ци из свежей капусты с картофелем калуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное,	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	юрковь, соль, томатная паста)						
Ф (метана к первому блюду	10	0,25	1,00	0.45	11,90	кипячени
41/2007	овядина отварная	10	2,00	0,98		16,80	варка
	воеядина с/м, лук релчатый, морковь, соль)	,,,,,,,,	2,00	1		, , , , , , ,	- 555
65/2007	Плов из говядины. говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, маспо растительное, морковь, соль, томатная	275	27;48	26,76	53,16	536,37	варка
	acma) Омпот из плодов свежемороженных	200	0.20	0,08	1,47	´ 8,85	варка
	кислота лимонная, смесь компотная с/м)				00.00	444.000	
	леб пшеничный	. 2/30 2/20	4,74	0,67	28.98 16,83	141,00° 85,80	нет
	(леб ржано-пшеничный	21,20	2,86	0,63			Hei
	Ітого:		40,61	35,17	115,76	925,82	
2012048 14	Полдник для 1-4 классов (55.09)	100	0,90	0.20	8,10	43,00	нет
	лельсины свежие		manufact of		,		
30/12003	омпот из клубники свежемороженной без сахара кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
	froro:		1,07	0,24	10,93	57,05	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)	470	4.51	0.50	10.12	. 64.50	
	пельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	, нет
387/2003 F	омпот из клубники свежемороженной без сахара	200	0,17	0.04	2,83	14.05	варка
	кислота лимонная, клубника с/м)			3	14,97	78,55	
	froro:		1,51	0,34	171,77	, 4,40	

Приятного аппетита!

Н.А. Ушакова

2024 r.

Меню (О,АЦ) 19.01.2024

Corriacobano: Diploettoo MEO(A)

№ блюда					- THÔ	и БАД не ис	пользуются
по Сборнику оецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. ы	Энерг. ценност ь, килл	процесс теплювой теплювой
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)	-	-		, ,		
70/2007	Огурцы свежие	20	. 0,16	.0,02	0,50	2,80	HOT
	Тефтели рыбные из минтая		•			,	
239/2003	(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло спивочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная пасте, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	верке
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай сесосой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Яблоки свежие	100	. 0,40	0,40	9,80	47,00	HOT
	Хлеб лшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет,
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	, 8,42	42,90	HéT
	Итого:	·	11,22	19,33	85,85	585,17	
7019007	Завтрак для 5-11 классов (247.86)	<u> </u>		ļ			
TU!ZUU!	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0.75	4.20	HOT
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаерозый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к-с/м, хлеб лшеничный)	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	1		1	1	~~ 110	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0.02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	. 9,80	47.00	3,000
	лолоки свежие Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	47,00 94,00	HeT
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HOT
	Итого:	1	19,61	26,04	120,21	815,28	, , ,
	Обед для 1-4 классов (252.44)	 	10,01	20,04	120,21)	
	Салат из белокочанной капусты с яблоками (калуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	, нет
99/2007	теруаль связь, лук ретентые, масло растопильный, морилья, сахар, соль, яолоко) Сулг из овощей (зорошей зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук релчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61	· · · ·	22,00	варка
376/1996	(лук репчатый, соль, филе врудки куриное с/м) Поджарка из птицы	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	(лук репчетый, масло растительное, соль, томатная паста, филе арудки куриное с/м) Макаронные изделия отварные	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	(макеронные изделия, масло сливочное; соль) Компот, из вишни свежемороженной	200	<u> </u>		14,97	56,05	варка
- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	(ейшня с/м; кислота пимонная, сахар)			 			
	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	45 20	1,43	0,45	21,74 8,42	105,75 42,90	HÉT HOT
2016	Хлеб ржано-пщеничный Итого:	20	ļ	 		777,49	Hei
10 10 10 10 10 10	Обед для 5-11 классов (272.13)		39,55	27,01	92,52	11,1,49	
	Салат из белокочанной капусты с яблоками	 	+	 	 		
46/2007	(капуста свежая; лук репчатый, масло растительное, моркоев, сахар, соль, яблоки)	100,	0,37	5,12	8,89	83,95	HeT
00/000	Суп из овощей		1	4.00	2.2	95,25	
99/2007	(асрошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло рестительное, морковы соль)	250	1,59	4,99	9,15	90,20	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м)	. 10	1,87	1,61		\$5,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль; томатная паста, филе эрудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные избелия отварные (макаронные избелия, масло слисочное, соль)	180	-6,61	. 5,41 ,	31,73	202,14	варка
30-112-000.	Компот из вишни свежемороженной (вишня см. кисполе лимоннал. свхер)	200			14,97	56,05	варка
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,60	HET
	Хлеб ржано-пшеничный Итого:	2/20	2,86 51,49	0,63	16,83	85,80 961,61	HOT
1 1 1 1	Полдник для 1-4 классов (55.09)						
Φ	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Иогурт фруктовый	200	6,54 .	5,00	33,60	206,00	нет
. y . gr.	Utoro:		14,14	.23,00	99,60	667,00	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)	<u> </u>				2.21, 4	
Ф.	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	Иогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:	<u> </u>	17,94	32,00	132,60	897,50	L

Приятного апцетита!

В.В.Сороковикова

Н.А Ушакова

Согласовано: Директор, МБО(А)У//

Меню (Д) 19.01.2024

-				94	S. 101.	DIAMENT.	Спользуются
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	й БАД не и Энерг. ценность	Основной
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)					, капл	иронесс
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом					·	
-	(пук репчатый, масло сливочное; соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137.25	варка
338/2015	Подрименть свежий, масло сливочное, молоко, соль) Яблоки свежие	100			<u> </u>		
376/2007	Чай без сахара	200	0,40	0,40	9,80	47,00	Her
10C1 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	0,00	0,01 70,50	варка нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8,42	42,90	. нет
	Итого:		22.85	13,99	54,49	438,46	1361
<u></u>	Завтрак для 5-11 классов (247.86)			30,00	,	450,40	
70/2007	Огурцы свежие	30	. 0,24	0.03	0,75	4,20	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
	(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	, 10 	17.14	0,227	0,52	140,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	- 5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47,00	
	Чай без сахара	200	U,AU	0,40	9,80	0.01	варка
1001	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	ваука тэн
31805- 2018	Хлеб ржано-пщеничный	20	1,43	0,32	8,42	- 42,90	He)
	Итого:	,	26,47	15,13	63,74	498,81	
	Обед для 1-4 классов (252.44)		777	1-11:			
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками	60	0,22	3,07	5,33	50,37	1,000
, , , , , ,	(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, яблоки)		0,22	5,07	, 5,55	50,57	нет
99/2007	Суп из овощей	520					, ""
3372007	(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	- 250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Птица отварная						
288/2017	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	. 1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из лтицы	100	25.20	12,06	6,47	236,72	
0,0,.000	(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,00	0,47	230,72	, жаренье
ттк	Каша гречнёвая с морковью и луком	150	7,36	11,36	34,34	269,43	варка
	(крупа еречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)			-			
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0.18	0.08	2,21	, 9,25	варка .
TOCT	Хлеб лшеничный	45	3.56	0.45	21,74	105,75	HeT
1 '31800- 1	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32.	8,42	42,90	нет
	Итого		41,69	33,94	87,66	831,67	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками	100	0,37	5.12	8,89	83,95	нет
4012001	(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, яблоки)		0,01	4.12		9,00	
	Суп из овощей					****	1
99/2007	(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка .
	репчатый, масло растительное, морковь, соль)					··	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10.	1,87	1,61		22,00	, варка
	(лук репчашый, соль, филе <i>груски куриное с</i> ум) Поджарка из птицы	405		10.2		275 20	
	(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
	Каша гречневая с морковью и луком	180	. '8,84'	13,63	41,21	323,30	варка
111	(крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	0,04	, 10,00	٠, ٦١,٤٠	020,00	Bugita
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
-	(вишня с/м, кислота лимонная)	2/30	4,74,	0.67	28,98	141,00	нет
31805-	Хлеб пшеничный	2/20	2,86	0,67	16,83	85,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный Итого:		53,90	39,44	113,88	1 035,97	
} -	итого: Полдник для 1-4 классов (55.09)		1	33,44			
338/2015	Апельсины свежие	100 -	0,90	0,20	8,10	43,00	нет `
27,5,29,5	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,10	0,10.	2,46	11,80	варка-
342/2007	(кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	, ,,,,,,			
	Итого		1,00	0,30	10,56	54,80	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)					64.50	·
	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64.50	нет
	компот из свежих яблок без сахара	200	0.10	0;10	2.46	11,80	варка
	(кислота лимонная, яблоки)		1,44	0,40	14,60	76,30	
	Итого		* ****** }	1,444	 	,	

Приятного аппетита!

Ведущий специалист отдела бухгаліперци:

TOVETVOUGE DORDSSDEDERHE)

Утверждено; Начальник отдела общественного

_of(

Н.А. Ушакова

2024 r.

Меню (О) 20.01.2024 Согласовано: Директор МБО(A)У

09:01

2024 г.

			• .		TMO	и БАД не ис	пользуютея
Na блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы		процесс тепловой Основной
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
-	Рагу из птицы				, -	•	
89/2007	(картофель сеежий, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука лшеничная	200	14,77	10,45`	15,94	228,77	тушение
38/2015	высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к). Апельсины свежие	100	0,90	.0.20	8.10	43,00	нет
31/2003	Чай с молоком					1400	
7. 34	(молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
TOCT 1805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	. 20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	итого: Завтрак для 5-11 классов (247.86)		21,01	12,93	56,31	441,17	ļ
	Рагу из птицы			ļ	 		 -
89/2007	(картофель свежии, лавровыи лист, лук репчатыи, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тущение
31/2003	Чай с молоком	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
38/2015	(молоко, сахар, чай весовой черный) Апельсины свежие	100	0.90	0,20	8,10	43,00	Нет
FOCT	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19.32	94,00	- HeT
31805- 2018	хлео пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
EV 10	Groro:		32,22	17,34	66,51	551,83	
	Обед для 1-4 классов (252.44)					V	
3/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
	(зорошей зеленый консерсированный, лук репчатый, часло растительное, свекла, соль, яблоки)	ļ	<u> </u>				
	Суп. картофельный с мясными фрикадельками (зовядина см. картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковы соль, томатиза паста, личный порощок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00 .	варка
32/2009	помания, насина, исчени порсилок. Печень по-строгановски с соусом. (меслю респительное, муже пшеничная высший сорт, печень всеяжья с/м. соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00.	тушение
21/2015	(маши распиланьное, мука пивничная высший сорті, печень воекжы ом. соль, пюмаліная паста) Капуста тушеная (капуста свежая, киспота лимонная, павровый пист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
55/2015	пшеничная высший сорті, сахар, томатная паста) Кисель из кураги	200	0,89	0.06	27,76	134,65	варка
	(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)						
FOCT 31805-	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нот
	Обед для 5-11 классов (272.13)		37,77	30,81	99,77	797,56	
	Салатиз свеклы с зеленым горошком						
3/2007	(горошек зеленый консерсированный, лук релчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
in elisionalis	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
04/2017	(зовядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порощок)	230	6,95	2,76	15,36	100,00	Balma
32/2009	Печень по-строгановски с соусом	180	27.82	25,56	15,88	340,00	тушение
	(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень зовяжья с/м, соль, томатная паста)	1			1.5,65		
21/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота пимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука	180	3.67	6.62	11,51	127,83	тушение
	пиеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	7.				·	
		1	0.00	0,06	27,76	134,65	варка
	Кисель из кураги	200	-0,89		1 -	 	нет
55/2015	(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)			0.67	28.98	141.00	
55/2015 FOCT	(куслота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	
55/2015 FOCT 31805-	(куслота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный		4,74 3,66	0,72	23,94	139,20	нет
55/2015 FOCT 31805- 2018	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09)	2/30	4,74			139,20 1,066,58	
55/2015 FOCT 31805- 2018	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09)	2/30	4,74 3,66 49,41	0,72 40,59	23,94 131,74	139,20 1,066,58	нет
55/2015 FOCT 31805- 2018 25/2017	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный итете: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (орожки сухие масле сликочное, муке пшеничная высший сорт, сахар, соль)	2/30 2/30	4,74 3,66 49,41 7,02	0,72 40,59 11,82	23,94 131,74 56,17	139,20 1,066,58 359,02	вейлекани нет
55/2015 FOCT 31805- 2018 25/2017	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный итого: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (орожки сухие, масле сликочное, муке пшеничная высший сорт, сехар, соль) Молоко киляченое	2/30	4,74 3,66 49,41 7,02 5,80	0,72 40,59 11,82 -5,00	23,94 131,74 56,17 9,60	139,20 1,066,58 359,02 107,00	вефекани нет
55/2015 FOCT 31805- 2018 25/2017	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (орожки сухив, масло сливочнов, муке пшеничная высший сорт, сахар, соль) Молоко киляченое Итого:	2/30 2/30	4,74 3,66 49,41 7,02	0,72 40,59 11,82	23,94 131,74 56,17 9,60 65,77	139,20 1,066,58 359,02	вефекани нет
155/2015 TOCT 31805- 2018 25/2017 185/2007	(кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (орожки сухие, масле сликочное, муке пшеничная высший сорт, сахар, солы Молоко киляченое Итого: Полдник для 5-11 классов (55.09)	2/30 2/30 100	4,74 3,66 49,41 7,02 5,80 12,82	0,72 40,59 11,82 -5,00 16,82	23,94 131,74 56,17 9,60 65,77	139,20 1.066,58 359,02 .107,00 466,02	нет выпехани кипячени
55/2015 FOCT 31805- 2018 25/2017 85/2007	Кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный ктого: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (дрожки сухие, масле сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, солы) Молоко кипяченое итого: Полдник для 5-11 классов (55.09) Булочка Дорожная (дрожки сухие, масле сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, солы)	2/30 2/30	4,74 3,66 49,41 7,02 5,80	0,72 40,59 11,82 -5,00	23,94 131,74 56,17 9,60 65,77	139,20 1,066,58 359,02 107,00	нет выпехани кипячени
155/2015 TOCT 31805- 2018 125/2017 125/2017 125/2017 185/2007	Кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный итого: Полдник для 1-4 классов (55.09) Булочка Дорожная (фрежжи сухие, масло сливочное, мука пивничная высиий сорт, сахар, соль) Молоко киляченое итого: Полдник для 5-11 классов (55.09) Булочка Дорожная	2/30 2/30 100	4,74 3,66 49,41 7,02 5,80 12,82	0,72 40,59 11,82 -5,00 16,82	23,94 131,74 56,17 9,60 65,77	139,20 1.066,58 359,02 .107,00 466,02	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специилист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Ам В. Сорожовикова

К.А. Федорова

Н.А Ушакова _ 2024 r.

Меню (Д) 20.01.2024

Cornacobano:

Ampektop M5O(A)

к блюда по		```		T	LWO.	и БАД не и	
Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	жиры	Углеводы	Энерг. ценность , калл	Основно теплово процес
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)				-	2 1	, 1,1,1,1
89/2007	Рагу из птицы без муки.		19	- : : :			
.00,2001	(картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18.03	11,50	18,55	254,90	тушение
38/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0.20	0.10	40.00	
78/2007	Чай с молоком без сахара				8.10	,43,00	нет
7012007	(молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2.40	30,62	варка
FOCT	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,83	14,49	70,50	нет
1805-2018	7-01-C PARTIO-HIMCHWAHBIN	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,21	13,98	51,96	441,93	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
89/2007	Рагу из птицы без муки		· · · · · · · ·		1		
.0012001	(картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куринов с/м б/к)	275	26,63	15,67 1,63	24.79	354,38	тушение варка
	чай с молоком без сахара						
378/2007	(молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48				
38/2015	Апельсины свежие	100	0.90	0,20	8,10	43,00	нет
FOCT	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0.40	19,32	94,00	нет
1805-2018	Хлеб ржано-лшеничный	20 (1,43	0,32	8.42	42,90	нет
	Итого:	, ,	34,04	18,23	63,03	564,90	,
	Обед для 1-4 классов (252.44)		1	3	7 72133	75.7,20	
	Салат из свеклы с зеленым горошком			· .			· · · ·
53/2007	(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль,	6.0	1.01	2,51	4,97	46,74	варка
	яблоки)						
04/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	. 250		0.70	45.00	400.00	
0412011	(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	. варка
	Печень жареная без муки с маслом сливочным						
54/2007	(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	. 18,54	12,00	5,52	205,18	запекани
	Капуста тушеная /без муки/			(7,		
321/2015		150	0.34	4.36	3,69	· 55,53	тушение
	морковь, томатная паста)	-					
48/2007	Компот из кураги без сахара	200	1,04	0:06	- 10,21	46:45	варха
	(киспота лимонная, курага)						
FOCT -	Хлеб лшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
1000-2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,87	22,48	69,94	608,55	'',
	Обед для 5-11 классов (272.13) Салат из свеклы с зеленым горошком						
53/2007	(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль,	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
00,2001	(сорошек зеленый консерцированный, лук репчаный, масло распильные, свекта, соль, яблоки)	190	1,50	"\ <u>\</u>	1: 7:	1	6-44
	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
04/2017	(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное,	250	6,95 22,15	2,78	15;38 6,62	106.00 272,05	варка .
	морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	· -					
54/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным	110					
	(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)						
	Капуста тушеная без муки	100	0.40	5,23	4.42	66,62	******************************
21/2015	(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное;	180	0,40	0,23	4.42	50,02	тущение
	морковь, томатная паста) Компот из кураги без сахара			-			·
48/2007	компот из курати оез сахара. (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0.06	10,21	46,45	варка
roct .	Хлеб пшеничный	2/30	4,74.	0.67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66 '	0,72	23,94	139,20	нет.
	Итого:		40,62	30,96	97,85	849,22	
,	Полдник для 1-4 классов (55.09)			7. 1			-,;
74/0045	Каша рисовая рассыпчатая с молоком	300	8,36	5,59	47,38	274.55	варка
71/2015	(крупа рисовая, молоко, соль)	500		بلندن			<u> </u>
	Итого		8,36	5,59	47;38	274,55	
-	, Полдник для 5-11 классов (55.09)	, , , v		ن أ بدب			
	If you have and wood tructor a MODOVAM	اخمما	0.75	6,52	55,28	320,32	варка
71/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком	350	9,75	30,095	, 90,20	020,02	
71/2015	(крупа рисовая, молоко, соль) Итого	350	9,75	6,52	55,28	320,32	

			*	•	,			Chart "	
Инженер-технолог:		٠.,						10000	В.В Сороковик
Agreement of the state of the s				 			///		
Ведущий специалист от	ากโอกส ก็บงวลการอกม	·. •	•				11		К.А Федор
реоущий специилист от	morata obsecumenta	**		 				V	

Заведующий производством:

OBA