



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ №5 Н.В.Петренко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	1-й День	3	5	6	7	8
	20.01.2025г./104,20руб./					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71
		5-11класс				
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71

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

Ч.И.САДЫКОВ

Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 5 Н.В.Петренко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день 20.01.2025г./45руб/	3	5	6	7	8	
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
		5-11 класс					
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

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.В.Порхун
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 5 **Н.В.Петренко**

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	2	4	5	6	7	8
	20.01.2025г.							
664/96	Пельмени со сметанным	235/15г.	235/15г.	60,15	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	20,6	2	53	487,2
136/96	Суп рисовый с картофелем тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	24,92	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	20,65	6,6	14,3	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	18,83	26,7	56,11	600,3

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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.В Порхун
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5 **Н.В. Петренко**

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	2-й день					8
	21.01.2025г /104,20 руб./					
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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	770	23,65	12,26	107,15	602,67
		5-11класс				
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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	800	24,745	13,25	108,12	626,97

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1 редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.А

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И. Садыхов
 Н.В. Порхун
 А.А. Спиридонова

(Handwritten signatures)



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5 Н.В.Петренко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
	2-й день	1-4класс	5	6	7	8
	21.01.2025г./45руб./	3				
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 рецептов, блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1 редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.А

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"

Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 5 **Н.В.Петренко**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	21.01.2025г.							
сб/96	соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	43,5	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	15,1	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,25	13,255	45,37	492,4
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	13,47	9,9	6,24	15,86	157,82
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35гр.	65/35гр.	45,83	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	9,3	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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

Ч.И.Садыхов

Н.В Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ №5
 Н.В.Петренко

МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	22.01.2025г./104,20руб./						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
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	510	19,995	12,69	80,7	536	
	5-11 класс						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
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	560	21,735	13,58	82,73	559,25	

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

Ч.И.САДЫХОВ
 Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5
 Н.В.Петренко

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	1-4класс					
		3	5	6	7	8	
	22.01.2025г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	560	11,265	14,4	57,01	401,54	
		5-11класс					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	570	11,91	15,32	187,877	415,54	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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.В.Порхун

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	3	4	5	6	7	8
	22.01.2025г.							
309-96г.	Минтай тушеный с овощами	55/15гр.		38,64	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	130гр.		19,96	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	16,26	11,265	52,31	442,47
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	230гр.		12,18	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.		43,52	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	90гр.		12,9	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	34,575	15,305	76,59	585,65

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.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ №5 **Н.В. Петренко**

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	14-й День	3	5	6	7	8	
	23.01.2025г./104,20руб./						
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2	
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7	
сб.96г.	Зеленый горошек	50	0,733	1,873	1,733	50,66	
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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	750	34,108	14,548	55,133	509,46	
		5-11 класс					
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2	
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	575,7	

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

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5 **Н.В.Петренко**

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	4-й день	3	5	6	7	8	
	23.01.2025г./45руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11класс					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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.В.Порхун



А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ №5 **Н.В. Петренко**
ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4-класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	23.01.2025г.							
ТТК-2021г.	Отбивная из куриного филе	55г.	55г.	49,55	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	120гр.	9,05	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,215	8,445	97,81	675,45
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	10/250гр.	10/250гр.	26,59	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/30гр.	70/30гр.	30,7	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	19,04	26,08	111,2	801,1

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 

Ч.И. Садыхов
 Н.В. Порхун
 А.А. Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5  Н.В.Петренко

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	5-й день	3	5	6	7	8
	24.01.2025г./104,20р./					
284-96	Омлет натуральный	175	21,9	33,14	3,4	287,41
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	500	25,175	37,315	44,5	524,61
	5-11класс					
284-96	Омлет натуральный	180	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	32,135	50,985	48,37	554,1

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир 

Калькулятор 

Ч.И.САДЫХОВ

Н.В.Порхун

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.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	16-й День	3	5	6	7	8	
	24.01.2025г./45руб./						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
	5-11класс						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5 Н.В. Петренко

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
24.01.2025г.								
сб/96	Ежики мясные с сыром	60/10гр.	60/10гр.	38,64	11,1	7,81	2,97	126
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	19,96	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,35	16,265	43,64	454,4
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	5/250гр.	5/250гр.	16,77	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	25/150гр	25/150гр	51,83	21,4	5,6	40,6	294,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	36,18	19,475	85,8	663,5

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

Ч.И.Садыхов

Н.В Порхун

А.А.Спиридонова