

Утверждено:

Начальник отдела

общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АР)

08.02.2024

Согласовано:

Директор

МБОУ(А)У

"31" 01 2024 г.

" " " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,89	18,83	0,23	258,13	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,37</b>	<b>29,30</b>	<b>92,18</b>	<b>774,78</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,66</b>	<b>32,43</b>	<b>101,13</b>	<b>854,62</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>32,00</b>	<b>122,06</b>	<b>908,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,11</b>	<b>38,37</b>	<b>153,42</b>	<b>1 127,17</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,58</b>	<b>8,68</b>	<b>56,60</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,57</b>	<b>9,82</b>	<b>80,20</b>	<b>455,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковинова

КА Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

08.02.2024

Согласовано:

Директор  
МБОУ(А)У

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание		
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,77</b>	<b>17,28</b>	<b>83,43</b>	<b>536,12</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание		
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>13,11</b>	<b>20,56</b>	<b>95,38</b>	<b>621,57</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>31,19</b>	<b>32,44</b>	<b>122,54</b>	<b>913,80</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>40,01</b>	<b>39,10</b>	<b>154,09</b>	<b>1 135,54</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>5,02</b>	<b>2,34</b>	<b>77,37</b>	<b>351,45</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>7,01</b>	<b>3,48</b>	<b>100,97</b>	<b>464,05</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АГ)

08.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

" 08 " 02 2024 г.

" " " 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,96</b>	<b>13,34</b>	<b>46,08</b>	<b>382,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,27</b>	<b>14,40</b>	<b>50,25</b>	<b>417,70</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>37,20</b>	<b>38,46</b>	<b>74,95</b>	<b>800,29</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>47,09</b>	<b>51,92</b>	<b>86,09</b>	<b>1 005,31</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

08.02.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 31 " 01 2024 г.

" " " 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,69</b>	<b>13,97</b>	<b>53,99</b>	<b>435,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,23</b>	<b>15,10</b>	<b>62,99</b>	<b>494,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе цыпленка с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,97</b>	<b>39,08</b>	<b>89,34</b>	<b>889,01</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе цыпленка с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	<b>Говядина тушеная без муки</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>54,50</b>	<b>53,07</b>	<b>115,80</b>	<b>1 171,56</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В Сорокикова

К.А Федорова