

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**11.12.2023**



Согласовано:  
Директор МБОУ

"07" 12 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
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	335,00	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	168,45	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	60,00	варка	
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	47,00	нет	
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	70,50	нет	
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>22,99</b>	<b>30,97</b>	<b>67,50</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	16,30	29,40	388,00	запекание	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	202,14	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	60,00	варка	
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	47,00	нет	
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	нет	
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>27,41</b>	<b>36,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,67	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>41,38</b>	<b>39,50</b>	<b>140,30</b>	<b>1034,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>62,40</b>	<b>51,22</b>	<b>165,84</b>	<b>1259,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктель молочный какао 0,2 кг 1/лр стевия 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктель молочный какао 0,2 кг 1/лр стевия 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,60</b>	<b>691,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*С.И. Шибанова*  
С.И. Шибанова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)  
12.12.2023

"07.12" 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

СМ 37  
Светлана Яковлева

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (мясо сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,86</b>	<b>23,54</b>	<b>77,01</b>	<b>592,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,10</b>	<b>23,30</b>	<b>66,16</b>	<b>632,02</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	35,24	нет
	<b>Свекольник</b>						
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>846,06</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
	<b>Свекольник</b>						
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,65</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 015,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг в 1/лр стакан лимз)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	2/75	8,92	5,96	68,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг в 1/лр стакан лимз)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*(Handwritten signatures and dates)*

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

"07" 12 2023 г.

**Меню (АЦ)  
14.12.2023**



2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,98</b>	<b>10,32</b>	<b>66,15</b>	<b>390,63</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
161/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпекание
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,02</b>	<b>14,23</b>	<b>70,36</b>	<b>455,17</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,48</b>	<b>25,93</b>	<b>117,14</b>	<b>884,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,58</b>	<b>26,49</b>	<b>137,38</b>	<b>994,95</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао 0,2 л в/пр стакан /ммз/)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,18</b>	<b>7,28</b>	<b>68,80</b>	<b>225,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/470/201	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b> (коктейль молочный какао 0,2 л в/пр стакан /ммз/)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,17</b>	<b>8,42</b>	<b>92,40</b>	<b>337,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*(Handwritten signatures and initials)*

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**16.12.2023**

" 07 " 12 2023 г.



2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/н)	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,04</b>	<b>11,52</b>	<b>63,66</b>	<b>449,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/н)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>15,93</b>	<b>73,85</b>	<b>559,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,08</b>	<b>28,00</b>	<b>117,68</b>	<b>838,19</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,88	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,16</b>	<b>28,30</b>	<b>143,66</b>	<b>998,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Г. Д. Муратова

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

К.А. Федорова

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сур. Н.В. Сурин*