





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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О.АР)**  
**13.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)



2023 г.

ГМО и БАД не использовать

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Моры	Энергетическая ценность	Основано тепловых процессов
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,28)</b>						
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (творог мягкий, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, ванилин, хлеб пшеничный, яйца)	200	29,89	20,54	47,20	492,76 запекание
338/2016	<b>Положи свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,72</b>	<b>28,45</b>	<b>86,89</b>	<b>735,76</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (238,06)</b>						
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (творог мягкий, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, ванилин, хлеб пшеничный, яйца)	230	35,33	24,34	53,95	580,09 запекание
338/2016	<b>Положи свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
	<b>Итого:</b>		<b>38,16</b>	<b>32,25</b>	<b>93,64</b>	<b>823,09</b>
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>						
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яйца)	60	0,96	5,09	4,73	68,00 варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25 варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное 0/1)	10	1,87	1,81		22,00 варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина 0/1, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе курицы тушиное 0/1 БК, хлеб пшеничный, яйца)	95	14,82	18,88	14,24	288,98 запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35 варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12 варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	105,75 нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,96	0,83	18,93	85,80 нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,39</b>	<b>37,12</b>	<b>93,78</b>	<b>641,15</b>
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>						
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яйца)	100	1,60	8,48	7,88	113,33 варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25 варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы тушиное 0/1)	10	1,87	1,81		22,00 варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина 0/1, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе курицы тушиное 0/1 БК, хлеб пшеничный, яйца)	110	16,49	24,65	15,95	354,36 запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	3,43	5,18	27,62	170,82 варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12 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	3,66	0,72	23,94	139,20 нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,25</b>	<b>47,48</b>	<b>116,50</b>	<b>1 068,98</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>						
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный сок)	100	6,42	12,50	62,76	394,00 выпекание
346/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, лимонная кислота, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50 варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,60</b>	<b>12,54</b>	<b>79,36</b>	<b>462,50</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>						
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный сок)	150	10,62	17,18	93,88	573,68 выпекание
346/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, лимонная кислота, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50 варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,80</b>	<b>17,20</b>	<b>110,48</b>	<b>642,08</b>

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова  
И.С. Справка

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**14.12.2023**

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) Сидорова Д.А.

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткие характеристики блюда	Виды блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,28)</b>							
15/2007	Сыр						
7	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	20	4,84	5,90		107,00	нет
	Чай с лимоном	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый чашкой)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>10,84</b>	<b>69,15</b>	<b>409,92</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
15/2007	Сыр						
7	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Чай с лимоном	230	2,18	5,19	16,69	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый чашкой)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,55</b>	<b>14,81</b>	<b>73,37</b>	<b>473,36</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капусты свежая, картофеля свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
	Плов из говядины	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	Плов из говядины (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	Компот из плодов замороженных (клубника лимонная, сахар, вода кипяток с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,48</b>	<b>25,93</b>	<b>117,14</b>	<b>884,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капусты свежая, картофеля свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
	Плов из говядины	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
И 409/200	Компот из плодов замороженных (клубника лимонная, сахар, вода кипяток с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,33</b>	<b>35,08</b>	<b>150,68</b>	<b>1133,32</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (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	Коктейль молочный (коктейль молочный пакет 0,2 л с плом сливки 14%)	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>							
06/470/20	Пирожки печеные с яблоками (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	Коктейль молочный (коктейль молочный пакет 0,2 л с плом сливки 14%)	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  
  
 Н.С. Сурина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АЦ)

15.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Сибастьянова О.Т.

"15" 12. 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
701/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,90	нет
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо авора борвалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/пр стакан /имз)	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/соевой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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>13,69</b>	<b>24,73</b>	<b>92,53</b>	<b>548,19</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
701/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо авора борвалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/пр стакан /имз)	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/соевой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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>15,61</b>	<b>26,77</b>	<b>101,70</b>	<b>709,53</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
461/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,39	59,37	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (борщек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1986	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	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>39,55</b>	<b>27,01</b>	<b>92,52</b>	<b>777,49</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
461/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	93,95	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (борщек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1986	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	276,42	жаренье
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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>51,49</b>	<b>31,14</b>	<b>117,15</b>	<b>981,61</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>18,00</b>	<b>88,40</b>	<b>551,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,40</b>	<b>27,00</b>	<b>121,40</b>	<b>781,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Сурин

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
16.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баланс	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основн. теплов. проц.
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	200	14,77	10,45	15,20	226,77	тушен
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай ароматный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варки
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>16,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,18</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушен
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай ароматный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>30,81</b>	<b>15,73</b>	<b>72,35</b>	<b>557,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,61	4,97	46,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, ледяной горошек)	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 б/м)	90	2,47	3,98	3,77	95,61	запекан
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	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>	28	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,88</b>	<b>22,65</b>	<b>117,25</b>	<b>802,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
63/2007	<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, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, ледяной горошек)	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 б/м)	100	2,74	4,42	4,10	106,23	запекан
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	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	26,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,95</b>	<b>28,28</b>	<b>150,82</b>	<b>1 030,51</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекан
355/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячен
	<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> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекан
355/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячен
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратов  
К.А. Федоров  
И.В. Суров