

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О)  
11.03.2024

"04 03 2024 г.



Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>25,69</b>	<b>14,98</b>	<b>84,48</b>	<b>535,08</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,47	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>29,73</b>	<b>17,02</b>	<b>95,93</b>	<b>664,51</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
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
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>36,62</b>	<b>23,09</b>	<b>162,76</b>	<b>1 053,78</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
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
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,62</b>	<b>24,73</b>	<b>185,42</b>	<b>1 256,68</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,51</b>	<b>12,89</b>	<b>42,41</b>	<b>328,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/1/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>11,80</b>	<b>50,95</b>	<b>362,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)  
12.03.2024

03 2024 г.



№ 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 (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,48	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,99</b>	<b>25,06</b>	<b>85,41</b>	<b>645,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>35,22</b>	<b>40,55</b>	<b>94,16</b>	<b>888,62</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
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 окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	150,05	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31806-2018	<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>34,46</b>	<b>24,80</b>	<b>94,95</b>	<b>745,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
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 окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31806-2018	<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>41,43</b>	<b>30,13</b>	<b>124,51</b>	<b>940,33</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,58</b>	<b>8,36</b>	<b>86,39</b>	<b>469,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,59</b>	<b>10,10</b>	<b>112,69</b>	<b>601,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

Е.С. Иващенко

*[Signature]*

Утверждено  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)  
13.03.2024

"07 03" 2024 г.



2024 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 (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2019	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>20,31</b>	<b>22,83</b>	<b>93,25</b>	<b>659,13</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
1064/2019	<b>Вишня быстрозамороженная с сиропом</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>26,08</b>	<b>27,84</b>	<b>105,31</b>	<b>776,82</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,10</b>	<b>40,49</b>	<b>116,36</b>	<b>927,41</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,71</b>	<b>47,34</b>	<b>138,85</b>	<b>1120,71</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,55</b>	<b>16,15</b>	<b>85,21</b>	<b>516,59</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,32</b>	<b>24,11</b>	<b>116,62</b>	<b>728,77</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

*Handwritten signature of V.V. Sorokikova*

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
А.С Писаренко

Меню (О)  
14.03.2024

"07" 03 2024 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай ввесовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>10,75</b>	<b>21,82</b>	<b>77,40</b>	<b>555,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,29	8,00	14,89	143,09	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай ввесовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,82	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,27</b>	<b>14,73</b>	<b>90,71</b>	<b>553,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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>30,87</b>	<b>30,88</b>	<b>122,27</b>	<b>894,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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>43,88</b>	<b>41,55</b>	<b>154,21</b>	<b>1 200,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>56,80</b>	<b>332,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2 015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сороковиков

Е.С Иващенко

*(Handwritten signature)*