

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Малкина С.А.
" " " 2023г



Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
Фадеева Т.Е.
" " " 2023г.



Меню на 10.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
105	Масло сливочное	10	74,8
588	Кондитерское изделие	18	63
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		647,60
<i>Обед 7-11 лет</i>			
72	Салат картофельный	60	66
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		731,80
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
105	Масло сливочное	10	74,8
588	Кондитерское изделие	18	63
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		670,22
<i>Обед 11-18 лет</i>			
72	Салат картофельный	100	110
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
390	Тефтели мясные с рисом	90/60	331,5
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		913,90

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник

 Н.А.

Утверждаю:
 Директор ООО "Орбита"
 Палкина С.А.
 2023г.

Согласовано:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"
 Фадеева Т.Е.
 2023г.

Меню 10.04.2023г.

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	150	169,7
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			418,5

Обед

72	Салат картофельный	60	66
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			731,80

Полдник для учащихся 2 смены

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
Итого по меню:			294

Итого за день:

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			475

Обед

72	Салат картофельный	100	110
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
390	Тефтели мясные с рисом	90/60	331,5
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			913,9

Полдник для учащихся 2 смены

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
Итого по меню:			294

Итого за день:

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

В.А. Висоменко

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" 20



Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
/ Фадеева Т.Е.
" 2023г.



Меню на 10.04.2023г.

№ рецепта Сб, П, 2015	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность, ккал
Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.			
100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
105	Масло сливочное	10	74,8
588	Кондитерское изделие	18	63
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		670,22
Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.			
72	Салат картофельный	100	110
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		822,40

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник

Величкина Н.А.

Утверждаю:
 Директор ООО "Орбита"
 Палкина С.А.
 2023г.

Согласовано:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"
 Фадеева Т.Е.
 " " " 2023г.

Меню 11.04.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	150	212,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		418

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		676,39

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		320
	Итого за день:		
№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	200	283,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		512,4

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		766,55

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		320
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Мед. Работник _____

Утверждаю: Общество
Директор ООО "Орбита"
Паткина С.А.

" 2023г.

Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

Фадеева Т.Е.

" 2023г.

Меню на 11.04.2023г.

№ рецепта С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
------------------------	--------------------	---------	---------------------

Завтрак 7-11 лет

105	Масло сливочное	10	74,8
345	Биточек рыбный	90	101,7
253	Каша рисовая вязкая	150	209,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			551,4

Обед 7-11 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			676,4

Завтрак 11-18 лет

105	Масло сливочное	10	74,8
345	Биточек рыбный	100	113
253	Каша рисовая вязкая	180	251,46
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			604,6

Обед 11-18 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			766,55

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Верховская Н.А.

Утверждаю: Общество с ограниченной ответственностью "Орбита"
 Директор ООО "Орбита"
 / Планина А.
 " 2023г.

Согласовано:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени В.П. Савиных"
 / Фадеева Т.Е.
 " 2023г.

Меню на 11.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
105	Масло сливочное	10	74,8
345	Биточек рыбный	100	113
253	Каша рисовая вязкая	180	251,46
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		604,6
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
588	Кондитерское изделие	18	63
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		829,6

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  А.А.

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" " " 2023г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа и
В.П. Савиных"

Фадеева Т.Е.

" " " 2023г.

Меню на 12.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

Завтрак 7-11 лет

249	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	200	296,6
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукты свежие	150	70,5
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		608,2

Обед 7-11 лет

106	Помидор свежий	60	14,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
807	Компот из яблок	200	110
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		865,55

Завтрак 11-18 лет

249	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	220	326,26
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукты свежие	150	70,5
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		637,9

Обед 11-18 лет

106	Помидор свежий	100	24
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
807	Компот из яблок	200	110
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		954,36

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник

С.А. Бессмертная

Утверждаю
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" " " 2023г



Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"



Фадеева Т.Е.

" " " 2023г.

Меню на 12.04.2023г.

№ рецепта Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал
--------------------------	--------------------	----------	----------------------

Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.

249	Каша пуховая гречневая на молоке с яйцами	220	326,26
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукты свежие	150	70,5
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		637,9

Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.

106	Помидор свежий	100	24
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
807	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		913,16

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник

 Н.А.



Меню на 13.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

Завтрак 7-11 лет

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/50	551
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
579	Коржик молочный	60	239,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1025,80

Обед 7-11 лет

65	Салат картофельный с зеленым горошком	60	92,4
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,25
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		809,3

Завтрак 11-18 лет

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
579	Коржик молочный	60	239,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1154,80

Обед 11-18 лет

65	Салат картофельный с зеленым горошком	100	154
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,25
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		947,83

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник Венцеслава С.А.

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" " " 2023г

Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
" " " 2023г.
Фадеева Т.Е.

Меню 13.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	150	169,7
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		394

Обед

65	Салат картофельный с зеленым горошком	60	92,4
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,25
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		809,25

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
590	Печенье сахарное	50	210
	Итого по меню:		340
	Итого за день:		

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	200	226,2
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		450,5

Обед

65	Салат картофельный с зеленым горошком	100	154
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,25
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		947,83

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
590	Печенье сахарное	50	210
	Итого по меню:		340
	Итого за день:		

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник

Александр Владимирович У.А.




Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Палкина С.А.
" 2023г




Согласовано:
Директор MAOU "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
Фадеева Т.Е.
" 2023г.

Меню на 13.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
579	Коржик молочный	60	239,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1154,8
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
65	Салат картофельный с зеленым горошком	100	154
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,25
379	Кнели мясные	100	212
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		960,73

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Байдамирова Н.А.



Утверждаю,
 Директор ООО "Орбита"
 / Плякина С.А.
 " " " 2023г.



Согласовано:
 Директор MAOU "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"
 / Фадеева Т.Е.
 " " " 2023г.

Меню на 14.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

Завтрак 7-11 лет

295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
107	Овощи натуральные соленые	60	7,8
588	Кондитерское изделие	18	63
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		483,6

Обед 7-11 лет

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
401	Печень, тушенная в соусе	100	144
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	150	116,3
508	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		665,5

Завтрак 11-18 лет

295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
107	Овощи натуральные соленые	100	13
588	Кондитерское изделие	18	63
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		516,3

Обед 11-18 лет

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
401	Печень, тушенная в соусе	150	216
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	180	139,5
508	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		801,5

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Величенко Г.А.

Утверждено:
 Директор ООО "Орбита"
 Палкина С.А.
 " 14.04.2023г.

Согласовано:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"
 Фадеева Т.Е.
 " 14.04.2023г.

Меню 14.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
107	Овощи натуральные соленые	60	7,8
588	Кондитерское изделие	18	63
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		448,8

Обед

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
401	Печень, тушенная в соусе	100	144
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	150	116,3
508	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		665,5

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		300
	Итого за день:		

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

Завтрак для учащихся первой смены

295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
107	Овощи натуральные соленые	100	13
588	Кондитерское изделие	18	63
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		454

Обед

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
401	Печень, тушенная в соусе	150	216
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	180	139,5
508	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		801,5

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		300
	Итого за день:		

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник

Безменова У.А.



Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Палкина С.А.
2023г.



Согласовано:
Директор MAOU "Техно-Школа"
В.П. Савиных"
Фадеева Т.Е.
2023г.

Меню на 14.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.

295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
107	Овощи натуральные соленые	100	13
588	Кондитерское изделие	18	63
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		516,3

Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
412	Биточек припущенный	100	188,6
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	180	139,5
508	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		774,1

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  У.А.

Утверждаю
Директор ООО "Орбита"
Паткина С.
" " 2023г.



Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"



Фадеева Т.Е.

" " 2023г.

Меню на 15.04.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
112	Фрукты свежие	150	70,5
262	Каша манная молочная жидкая	220	236,94
100	Сыр твердый	15	51,5
495	Чай с молоком	200	81
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		545,2

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник

Васильева Н.А.