

СОГЛАСОВАНО

Приложение № 2 к Техническому заданию

УТВЕРЖДЕНО

Врио генерального
директора АО "Комбинат
питания" _____
(подпись) Кузнецова Людмила Владимировна

Руководитель Заказчика _____

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении для возрастной категории от 12 до 18 лет
(завтрак) (не менее 20% суточного рациона).**

1 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			560	20,3	18,4	88,26	599,84	12,7	0,43	146,04	319,4	399,72	73,6	5,19	
Тефтели в соусе			120	8,6	10,23	7,6	156,87	11,3	0,12	120	22,8	21,3	26,9	1	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462															
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь (очищенная)*	5,00	5													
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5													
Томатная паста*	5,00	5													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Вода	27,00	27													
Укроп (сушеный)*	0,03	0,03													
Каша гречневая			180	3,6	4,13	34	187,57		0,19	26	15,3	158,22	12,9	3,63	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508															
Крупа гречневая*	60,00	60													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,40	0,4													
Вода	144,00	144													
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г															
Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													



Итого:	20,3	18,4	88,26	599,84	12,7	0,43	146,04	319,4	399,72	73,6	5,19
---------------	-------------	-------------	--------------	---------------	-------------	-------------	---------------	--------------	---------------	-------------	-------------

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	23,08	19,83	95,03	650,91	9,52	0,41	162,21	232,95	404,75	63,55	3,26
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
	Сыр*	15,15	15											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Батон "Молочный"*	25,00	25											
Каша молочная пшеничная с курагой, со сливочным маслом			260	8,6	7,25	26,5	205,65	2,4	0,28	87,3	49,3	124	17,7	1,49
Сборник рецептур обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
	Крупа пшено*	50,00	50											
	Молоко цельное*	188,00	188											
	Вода	25,00	25											
	Курага*	8,00	8											
	Сахар*	7,00	7											
	Соль*	0,40	0,4											
	Масло сливочное*	10,00	10											
Какао на цельном молоке (130/15/3)			200	4,04	1,7	11,3	76,66	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
	Какао*	3,00	3											
	Молоко цельное*	130,00	130											
	Сахар*	15,00	15											
	Вода	10,00	10											
Вафли			35	2,31	4,95	25,3	154,99							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
	Вафли*	35,00	35											
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25											
Итого:			23,08	19,83	95,03	650,91	9,52	0,41	162,21	232,95	404,75	63,55	3,26	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	26,62	25,68	91,23	702,18	28,78	0,32	405,25	284,95	240,3	76,79	5,19
Мясо тушеное в сметанном соусе			100	14,84	16,42	7,35	233,66	3,08	0,02	20	221	135	20	1,28
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	83,00	83											
	Масло растительное*	5,00	5											
	Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30											
	Сметана*	20,00	20											
	Мука в/с*	6,00	6											
	Соль*	0,30	0,3											
	Вода	30,00	30											
	Лавровый лист*	0,02	0,02											
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1											



Макароны отварные с овощами	190	5,4	8,3	33,2	229,1	2,8	0,13	285	33,65	63,2	27,84	1,36		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	48,10	48,1												
Горошек зелёный*	20,00	13												
Томатная паста*	11,40	11,4												
Морковь (очищенная)*	35,50	35,5												
Лук репчатый (очищенный)*	28,00	28												
Масло сливочное*	15,20	15,2												
Соль*	0,40	0,4												
Вода	279,90	279,9												
Компот "Ягодка"	200	0,18	0,11	8,75	39,25	22,9	0,06	100,25	9,8	9,6	7,85	0,35		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод "Вкус лета"*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	29,63	137,32		0,06		10	32,5	7	0,5		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	50,00	50												
Хлеб ржано- пшеничный	30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:			26,62	25,68	91,23	702,18	28,78	0,32	405,25	284,95	240,3	5,19		
4 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины		Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			640	22,84	18,91	86,6	607,95	82,29	0,58	165,07	118,66	360,65	123,19	11,89
Котлета рыбная "Любительская" (горбуша)			100	11,3	7,62	6,5	139,78	2,69	0,18	20,42	41,38	194,77	38,51	1,17
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Горбуша*	104,00	68												
Морковь (очищенная)*	25,00	25												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	7,00	7												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7												
Соль*	0,20	0,2												
Масло растительное*	2,00	2												
Картофель отварной	210	4,37	6,94	35,14	220,5	43	0,26	2,45	23,18	126,8	49,45	1,95		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №239														
Картофель (очищенный)*	215,00	215												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	1,00	1												
Поджаривка: Маринад овощной с томатом	60	0,86	3,58	4,75	54,66	1,6	0,03	19,7	20,6	29,03	16,88	0,38		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78														
Морковь (очищенная)*	40,00	40												
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12												
Томатная паста*	7,00	7												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,60	0,6												



Соль*	0,20	0,2												
Вода	25,20	25,2												
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				22,84	18,91	86,6	607,95	82,29	0,58	165,07	118,66	360,65	123,19	11,89

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			670	21,56	18,82	75,84	548,28	6,78	0,23	190,09	267,45	455,4	61,6	7,21
Чай с сахаром			205	0,8		7,16	31,84		0,03	0,09	4,95	8,5	4,4	0,82
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	4,00	4												
Вода	205,00	205												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Сок фруктовый т/п (н)			200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200												

Омлет натуральный, со сливочным маслом			205	16	18,2	19	303,8	0,78	0,14	155	161,2	362,8	27,6	4,05
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*	160,00	160												
Молоко цельное*	60,00	60												
Масло сливочное*	5,00	5												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	0,80	0,8												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Итого:				21,56	18,82	75,84	548,28	6,78	0,23	190,09	267,45	455,4	61,6	7,21

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			550	9,49	4,31	100,1	480,79	18,77	0,12	68,3	117,92	67,09	26,08	1,09
Плов из куриной грудки			250	4,58	3,68	51,82	258,11	3	0,02		11,37	22,14	9,78	0,29
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														



Грудка куриная*	131,50	96												
Крупа рис пропаренный*	61,20	61,2												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый (очищенный)*	21,00	21												
Морковь (очищенная)*	18,00	18												
Томатная паста*	3,00	3												
Соль*	1,00	1												

Подгарнировка: Икра свекольная 50 0,42 0,09 1,92 14,42 9,17 0,04 50 5,25 9,75 7,5 0,34

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124

Лук репчатый (очищенный)*	9,00	9												
Свёкла (очищенная)*	38,00	38												
Томатная паста*	13,00	13												
Сахар*	0,70	0,7												
Масло растительное*	4,00	4												
Лимонная кислота*	0,40	0,4												
Соль*	0,20	0,2												

Компот из смеси сухофруктов 200 0,6 22,8 93,6 6,6 18,3 60 5 3 0,1

Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11лет)

Сухофрукты*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
Вода	180,00	180												

Хлеб пшеничный 30 2,29 0,24 14,76 70,36 0,04 6 30,2 4,2 0,36

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	30,00	30												
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано- пшеничный 20 1,6 0,3 8,8 44,3 0,02 35,3 1,6

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого: 9,49 4,31 100,1 480,79 18,77 0,12 68,3 117,92 67,09 26,08 1,09

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			720	24,18	23,55	97,5	696,51	18	0,24	222,75	495,15	418	91,35	4,24

Батон с маслом сливочным и сыром 50 6,3 5,6 14,7 134,4 5,1 0,04 52,72 69,4 103 11,75 0,53

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10

Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Батон "Молочный"*	25,00	25												

Каша молочная рисовая, с маслом сливочным 250 11,26 13,78 30 289,06 1,95 0,1 145 186,25 158 45 0,59

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311

Крупа рис круглозерный*	48,00	48												
Сахар*	0,40	0,4												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,30	0,3												
Молоко цельное*	150,00	150												
Вода	64,00	64												

Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/150) 200 4,92 3,87 20 132,35 1,95 0,06 0,03 180,2 135 21 0,12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689

Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	10,00	10												



Вода	60,00	60												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				24,18	23,55	97,5	696,51	18	0,24	222,75	495,15	418	91,35	4,24

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	22,17	21,61	97,25	672,17	42,74	0,3	188,83	264,3	217,31	63,54	2,73
Жаркое с мясом			280	15,78	19,69	31,89	367,89	11,2	0,22	186,3	214	180,11	51,74	1,87

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	103,20	103,2												
Картофель (очищенный)*	155,00	155												
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30												
Морковь (очищенная)*	31,00	31												
Масло растительное*	5,00	5												
Томатная паста*	11,00	11												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,40	0,4												
Вода	25,00	25												
Лавровый лист*	0,05	0,05												
Зелень (укроп,петрушка)*	1,33	1												
Компот "Ягодно-фруктовый микс"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53	9	7	6	0,5

Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)

Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												

Пряник (40гр)			40	2,3	1,18	29,6	138,22							
----------------------	--	--	----	-----	------	------	--------	--	--	--	--	--	--	--

Пряник(пром.пр-во)*	40,00	40												
---------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
-----------------------	--	--	----	------	------	-------	-------	--	------	--	---	------	-----	------

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	30,00	30												
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
------------------------------	--	--	----	-----	-----	-----	------	--	------	--	------	--	-----	--

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого:				22,17	21,61	97,25	672,17	42,74	0,3	188,83	264,3	217,31	63,54	2,73
---------------	--	--	--	--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	------------	---------------	--------------	---------------	--------------	-------------

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			560	25,54	10,07	77,6	503,19	15,1	0,23	180,97	309,91	279,1	65,92	2,98
Чахохбили			120	11,2	3,68	7,43	107,64	13,7	0,03	128	16,25	47,9	23	1,5

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111

Грудка куриная*	143,00	105												
-----------------	--------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Лук репчатый (очищенный)*	52,00	52												
Томатная паста*	15,00	15												
Мука в/с*	3,00	3												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,30	0,3												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,50	0,5												
Вода	20,00	20												
Чеснок сушеный*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Макаронны отварные			180	6,24	2,35	23,51	140,15		0,08	52,93	12,36	11	9,12	0,92

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516

Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,60	0,6												

Кефир с сахаром

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г

Кефир*	207,00	200	210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сахар*	10,00	10												

Хлеб пшеничный

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	30,00	30	30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
-----------------	-------	----	----	------	------	-------	-------	--	------	--	---	------	-----	------

Хлеб ржано- пшеничный

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20	20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
-----------------------	-------	----	----	-----	-----	-----	------	--	------	--	------	--	-----	--

Итого:

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	27,5	20,33	67,27	592,8	104,03	0,3	123,68	162,75	343,03	80,57	10,56
Котлета "Детская"			120	18,18	10,49	12,84	249,24	1	0,08	0,01	16,3	202,17	27,74	2,99

Лечебное питание детей в стационарах №2.6

Говядина*	90,10	90,1												
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	17,00	17												
Меланж*	3,00	3												
Вода	23,00	23												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,40	8												
Соль*	2,50	2,5												
Масло растительное*	5,00	5												

Сложный гарнир №2

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №553

Капуста тушеная	100,00	100												
Картофельное пюре	100,00	100												

Напиток из плодов шиповника

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705

Шиповник*	20,00	20	200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												







Хлеб пшеничный	30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2												
Хлеб пшеничный*	30,00	30										
Хлеб ржано- пшеничный	20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1												
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20										
Итого:		27,5	20,33	67,27	592,8	104,03	0,3	123,68	162,75	343,03	80,57	10,56





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 АО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	 Не требуется для подписания	02F85A4A0054B2449F4076344C5B87CBAF с 28.12.2024 07:20 по 28.03.2026 07:20 GMT+03:00	10.01.2025 11:58 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26" Дорохина Оксана Николаевна, Директор	 Не требуется для подписания	707926A23A40C38FBA23D444BFDCCDFA4 с 26.08.2024 07:32 по 19.11.2025 07:32 GMT+03:00	10.01.2025 14:07 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа