Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022 МОАУ СОШ №11, Спец питаниест1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
40	Салат из капусты белокочанной с морковью (без сахара)	1	4	2	47	
30/30	Птица тушеная	13	13	2	176	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
530	Итого за Завтрак	29	25	84	670	
	Обед					
60	Салат из свеклы с яблоками	1	3	5	51	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	4	5	17	124	
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	5	11	128	
180	Картофель отварной	4	1	31	145	
180	Компот из свежих яблок (без сахара)			4	19	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
855	Итого за Обед	25	15	116	698	

Зав.столовой _____ (Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____ (Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11_____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Спец питаниест1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
40	Салат из капусты белокочанной с морковью (без сахара)	1	4	2	47	
30/30	Птица тушеная	13	13	2	176	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
530	Итого за Завтрак	29	25	84	670	
	Обед					
60	Салат из свеклы с яблоками	1	3	5	51	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	4	5	17	124	
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	5	11	128	
180	Картофель отварной	4	1	31	145	
180	Компот из свежих яблок (без сахара)			4	19	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
855	Итого за Обед	25	15	116	698	

Зав.столовой _____ (Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____ (Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Спец питаниест1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
40	Салат из капусты белокочанной с морковью (без сахара)	1	4	2	47	
30/30	Птица тушеная	13	13	2	176	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
530	Итого за Завтрак	29	25	84	670	
	Обед					
60	Салат из свеклы с яблоками	1	3	5	51	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	4	5	17	124	
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	5	11	128	
180	Картофель отварной	4	1	31	145	
180	Компот из свежих яблок (без сахара)			4	19	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
855	Итого за Обед	25	15	116	698	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	24	16	106	656	67-21
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
250/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	11	10	213	
30/170	Азу	13	17	27	310	
180	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			11	115	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
790	Итого за Обед	38	29	98	883	74-15
	Итого за день	62	45	204	1 539	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	24	16	106	656	67-21
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
250/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	11	10	213	
30/170	Азу	13	17	27	310	
180	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			11	115	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
790	Итого за Обед	38	29	98	883	74-15
	Итого за день	62	45	204	1 539	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	**Итого за Завтрак**	24	16	106	656	**67-21**
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
250/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	11	10	213	
30/170	Азу	13	17	27	310	
180	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			11	115	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
790	**Итого за Обед**	38	29	98	883	**74-15**
	Итого за день	62	45	204	1 539	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Спец питаниемл1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия (группа А)	8	5	38	233	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	28	20	78	599	
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	68	631	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022; МОАУ СОШ №11, Спец питаниемл1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия (группа А)	8	5	38	233	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	28	20	78	599	
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	68	631	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано: МОАУ
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Спец питаниемл1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия (группа А)	8	5	38	233	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	28	20	78	599	
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	68	631	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11_____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия отварные	6	5	38	226	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	26	20	88	632	84-76
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	80	759	61-90
	Итого за день	58	45	168	1 391	

Зав.столовой _____ (Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____ (Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия отварные	6	5	38	226	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	26	20	88	632	84-76
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	80	759	61-90
	Итого за день	58	45	168	1 391	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Завтрак					
20	Сыр (порциями)	5	6		73	
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	
160	Макаронные изделия отварные	6	5	38	226	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
520	Итого за Завтрак	26	20	88	632	84-76
	Обед					
60	Помидоры свежие	1		2	14	
200/5	Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	14	9	8	173	
30/150	Азу	12	16	24	285	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	25	80	759	61-90
	Итого за день	58	45	168	1 391	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Буфет					
60	Помидоры свежие	1		2	14	26-78
20	Сыр (порциями)	5	6		73	15-28
250/10	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	12	10	223	11-75
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	78-76
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	9-76
40/150	Азу	15	16	24	302	76-16
200	Чай с сахаром			10	40	1-92
200	Чай с молоком	1	2	12	70	5-90
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	4-13
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	2-92
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	4-11
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	12-45
90	Шоколад молочный Чудастик	5	20	59	437	76-96
22	Батончик Фитси (в ассортименте)	1	3	15	88	20-06
30	Батончик зерновой cornine (в ассортименте)	2	14	32	270	14-79
50	Печенье Плетеная магия	35	5	35	198	15-06
23	Печенье какао с начинкой Трио			1	5	9-62
50	Печенье сахарное Слободка шахматная	4	6	35	206	23-66
30	Мармелад желейный	2		22	93	14-45
30	Вафли Муля Красотуля		1	3	24	16-92
500	Вода питьевая 0,5г					25-50
200	Сок 0,2	1		20	92	18-90
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	39-95
	Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Соль поваренная йод,кг, Вода , Колбаса для детского питания МК САВА, Сыр твердый, Огурцы конс.3л, Томатная паста, Масло растительное					
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	21-93
100	Плюшки московские	8	11	61	373	15-40
	Мука пшеничная в/с, Дрожжи сухие, Соль поваренная йод,кг, Сахар, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Молоко, Ванилин, Вода , Масло растительное					
100	Усбосмак (треугольник) с мясом и картофелем	9	10	29	244	23-83
200	Сок Фруктовый остров 0,2	1		20	92	25-21
40	Палочки кукурузные сладкие "Матяш"	1	5	30	168	23-21
3 188	**Итого за Буфет**	156	154	610	4 447	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Буфет					
60	Помидоры свежие	1		2	14	26-78
20	Сыр (порциями)	5	6		73	15-28
250/10	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	12	10	223	11-75
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	78-76
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	9-76
40/150	Азу	15	16	24	302	76-16
200	Чай с сахаром			10	40	1-92
200	Чай с молоком	1	2	12	70	5-90
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	4-13
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	2-92
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	4-11
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	12-45
90	Шоколад молочный Чудастик	5	20	59	437	76-96
22	Батончик Фитси (в ассортименте)	1	3	15	88	20-06
30	Батончик зерновой cornine (в ассортименте)	2	14	32	270	14-79
50	Печенье Плетеная магия	35	5	35	198	15-06
23	Печенье какао с начинкой Трио			1	5	9-62
50	Печенье сахарное Слободка шахматная	4	6	35	206	23-66
30	Мармелад желейный	2		22	93	14-45
30	Вафли Муля Красотуля		1	3	24	16-92
500	Вода питьевая 0,5г					25-50
200	Сок 0,2	1		20	92	18-90
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	39-95
	Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Соль поваренная йод,кг, Вода , Колбаса для детского питания МК САВА, Сыр твердый, Огурцы конс.3л, Томатная паста, Масло растительное					
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	21-93
100	Плюшки московские	8	11	61	373	15-40
	Мука пшеничная в/с, Дрожжи сухие, Соль поваренная йод,кг, Сахар, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Молоко, Ванилин, Вода , Масло растительное					
100	Усбосмак (треугольник) с мясом и картофелем	9	10	29	244	23-83
200	Сок Фруктовый остров 0,2	1		20	92	25-21
40	Палочки кукурузные сладкие "Матяш"	1	5	30	168	23-21
3 188	**Итого за Буфет**	156	154	610	4 447	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №11 _____(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
_____
Минязов Р.Н.

Меню

на 19.12.2022, МОАУ СОШ №11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Стоимость питания
	Буфет					
60	Помидоры свежие	1		2	14	26-78
20	Сыр (порциями)	5	6		73	15-28
250/10	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с со сметаной	17	12	10	223	11-75
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	8	12	163	78-76
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	9-76
40/150	Азу	15	16	24	302	76-16
200	Чай с сахаром			10	40	1-92
200	Чай с молоком	1	2	12	70	5-90
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	4-13
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	2-92
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	4-11
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	12-45
90	Шоколад молочный Чудастик	5	20	59	437	76-96
22	Батончик Фитси (в ассортименте)	1	3	15	88	20-06
30	Батончик зерновой cornine (в ассортименте)	2	14	32	270	14-79
50	Печенье Плетеная магия	35	5	35	198	15-06
23	Печенье какао с начинкой Трио			1	5	9-62
50	Печенье сахарное Слободка шахматная	4	6	35	206	23-66
30	Мармелад желейный	2		22	93	14-45
30	Вафли Муля Красотуля		1	3	24	16-92
500	Вода питьевая 0,5г					25-50
200	Сок 0,2	1		20	92	18-90
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	39-95
	Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Соль поваренная йод.кг, Вода , Колбаса для детского питания МК САВА, Сыр твердый, Огурцы конс.3л, Томатная паста, Масло растительное					
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	21-93
100	Плюшки московские	8	11	61	373	15-40
	Мука пшеничная в/с, Дрожжи сухие, Соль поваренная йод,кг, Сахар, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные , Молоко, Ванилин, Вода , Масло растительное					
100	Усбосмак (треугольник) с мясом и картофелем	9	10	29	244	23-83
200	Сок Фруктовый остров 0,2	1		20	92	25-21
40	Палочки кукурузные сладкие "Матяш"	1	5	30	168	23-21
3 188	**Итого за Буфет**	156	154	610	4 447	

Зав.столовой _____(Салимьянова И.А.)
Диспетчер по питанию _____(Салимьянова Р.Р.)
Бухгалтер-калькулятор _____(Шамгулов И.М.)