

"СОГЛАСОВАНО": Директор МБОУ "СОШ № 40"

Директор

Волосникова З.А.

Приложение № 2 к договору 40-ОЛ/2 от 24 октября 2022г.

"УТВЕРЖДАЮ": МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор

Мишкарев А.Б.

(подпись)

Примерное меню с 2-х разовым питанием для оздоровительных лагерей на осенний период (не менее 65% суточного рациона) дети с 12 до 18 лет. (5 дней)

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			695	24,85	25,86	101,42	769	15,16	0,2	237,8	380,36	388,72	66	3,96	
Бутерброд с сыром			45	6,02	5,1	12,34	89,42	4	0,01	54,3	33,5	10,36	2,58	0,33	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1															
Сыр*			25,25	25											
Хлеб пшеничный*			20,00	20											
Каша "Янтарная"			200	9,73	9,9	35,1	291	2,56	0,05	168,41	24,1	108	20,18	1,17	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №102															
Соль*			0,30	0,3											
Масло сливочное*			8,00	8											
Сметана*			8,00	8											
Молоко цельное*			120,00	120											
Сахар*			4,80	4,8											
Крупа пшено*			40,00	40											
Яблоки*			35,20	21											
Масло сливочное			10	0,07	3,8	0,1	70,88			0,05	1,8	2,6	0,04	0,01	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.11															
Масло сливочное*			10,00	10											
Кофейный напиток на цельном молоке (200/10/4)			200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	180	28	0,15	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №11.52															
Кофейный напиток*			4,00	4											
Сахар*			10,00	10											
Молоко цельное*			200,00	200											
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*			200,00	200											
Хлеб ржано-пшеничный			40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4	
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*			40,00	40											
Обед			880	31,54	33	160,16	1023,37	32,23	0,59	256,34	343,02	274,07	100,52	5,99	
Борщ Сибирский, со сметаной			260	4,9	5,3	17	128	14	0,18	78,3	4,2	23,6	9,6		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
Фасоль консервированная*			33,33	20											
Картофель*			30,00	30											
Лук репчатый*			10,00	10											
Морковь*			10,00	10											



Сахар*	1,50	1,5												
Капуста*	20,00	20												
Свёкла*	50,00	40												
Масло растительное*	2,00	2												
Сметана*	10,00	10												
Соль*	0,50	0,5												
Томатная паста*	3,00	3												

Котлета "Детская"			100	10,7	13,6	20,99	223,5		0,17	84,5	94,5	183,67	31,4	1,5
--------------------------	--	--	-----	------	------	-------	-------	--	------	------	------	--------	------	-----

Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Соль*	0,50	0,5												
Масло растительное*	1,00	1												
Хлеб пшеничный*	16,70	16,7												
Мясо п/ф*	67,80	67,8												
Меланж*	2,70	2,7												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,50	8												
Лук репчатый*	8,30	8,3												

Картофель, запеченный в сметанном соусе			210	7	12,78	28,1	201,67	16,67		78,54	204,44	11,56	42,22	2,33
--	--	--	-----	---	-------	------	--------	-------	--	-------	--------	-------	-------	------

Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ. 2002г. №188														
Картофель*	148,90	148,9												
Масло растительное*	3,00	3												
Масло сливочное*	11,00	11												
Сметана*	20,00	20												
Мука в/с*	10,30	10,3												
Соль*	0,60	0,6												
Сыр*	10,10	10												

Компот "Вкус лета"			200	0,25	0,1	19,96	79,84	1,56	0,09	15	3,12	0,28	0,3	0,06
---------------------------	--	--	-----	------	-----	-------	-------	------	------	----	------	------	-----	------

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												

Хлеб пшеничный			70	5,36	0,56	60,81	304,68		0,09		14	45,5	9,8	0,7
-----------------------	--	--	----	------	------	-------	--------	--	------	--	----	------	-----	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	70,00	70												

Хлеб ржано- пшеничный			40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4
------------------------------	--	--	----	------	------	------	-------	--	------	--	-------	------	-----	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40												

Итого:			56,39	58,86	261,58	1792,37	47,39	0,79	494,14	723,38	662,79	166,52	9,95	
---------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------	--------------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	-------------	--

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			840	22,11	27,72	125,32	784,3	256,4	0,41	241,8	314,55	285,23	110,19	13,35

Котлета рыбная "Морская"			120	10,1	10,08	22,24	166,39	0,4	0,15	39	159,28	94,73	23,09	0,68
---------------------------------	--	--	-----	------	-------	-------	--------	-----	------	----	--------	-------	-------	------

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №207														
Рыба филе*	137,93	80												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	16,88	10,8												
Молоко цельное*	30,00	30												
Меланж*	4,80	4,8												
Хлеб пшеничный*	21,60	21,6												
Соль*	1,00	1												
Масло растительное*	2,00	2												

Маринад овощной с томатом			100	0,98	0,18	4,6	34,6	22	0,06	132	12,0	23,4	18	0,8
----------------------------------	--	--	-----	------	------	-----	------	----	------	-----	------	------	----	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
	Соль*	1,00	1											
	Томатная паста*	6,00	6											
	Сахар*	0,80	0,8											
	Морковь*	60,00	60											
	Лук репчатый*	15,00	15											
	Лимонная кислота*	0,40	0,4											
	Масло растительное*	10,00	10											
Рис припущенный			180	4,68	11,88	34,8	223,2		0,07	70,8	73,2	40,8	12	0,6
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
	Крупа рис пропаренный*	48,00	48											
	Вода	170,00	170											
	Соль*	0,30	0,3											
	Масло сливочное*	15,00	15											
Напиток из плодов шиповника			200	0,78	4,3	9,98	89,85	225	0,01		12,2	3,4	3,4	5,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388														
	Вода	185,00	185											
	Сахар*	10,00	10											
	Шиповник*	20,00	20											
Фрукты свежие (груша)			180	0,72	0,54	17,1	75,6	9	0,03		34,2	28,8	21,6	4,14
	Груша	180,00	180											
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30											
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Обед			1145	39,06	37,42	151,57	1160,68	29,96	0,82	252,8	623,25	534,34	74,91	5
Овощи свежие (огурцы)			100	0,52	0,06	1,7	9,2	12,2	0,01	84,6	9,1	22,4	6,4	0,24
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
	Огурцы*	102,04	100											
Суп "Крестьянский" (с крупой), со сметаной			255	2,41	3,01	13,1	79,99	0,06		85,9	13,32	3	2,5	0,05
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93														
	Вода	180,00	180											
	Капуста*	30,00	30											
	Крупа рис круглозерый*	5,00	5											
	Картофель*	55,00	55											
	Лук репчатый*	10,00	10											
	Морковь*	10,00	10											
	Масло растительное*	3,00	3											
	Сметана*	5,00	5											
	Соль*	0,50	0,5											
Гуляш			100	14,61	20,55	12,23	295	10,3	0,5	39,3	234	119,8	9,37	1,31
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
	Соль*	0,30	0,3											
	Томатная паста*	10,00	10											
	Мука в/с*	6,00	6											
	Масло растительное*	3,00	3											
	Лук репчатый*	20,00	20											
	Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5											
Макароны отварные			180	7,5	7,66	19,92	214,16		0,11	24				



Лечебное питание детей в стационарах №8.1																	
	Макаронные изделия*	63,00	63														
	Масло сливочное*	8,00	8														
	Соль*	0,50	0,5														
Кефир с сахаром				210	6	5	18	141	1,4	0,06	4	240	190	28	0,2		
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645																	
	Кефир	207,00	200														
	Сахар*	10,00	10														
	Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	25,00	25														
Хлеб пшеничный				60	4,59	0,48	52,12	261,15		0,08		12	39	8,4	0,6		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																	
	Хлеб пшеничный*	60,00	60														
Хлеб ржано- пшеничный				40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																	
	Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40														
Сок фруктовый т/п				200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																	
	Сок(т/п)*	200,00	200														
Итого:							61,17	65,14	276,89	1944,98	286,36	1,23	494,6	937,8	819,57	185,1	18,35
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			780	27,27	25,5	95,24	740,51	426,88	0,65	264,01	372,16	269,8	85,7	7,74			
Котлета Пикантная из куриной грудки			120	15,68	15,83	18,7	247,35	0,38	0,2	57,71	257,49	78,48	19	0,76			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499																	
	Лук репчатый*	5,30	5,3														
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	8,28	5,3														
	Молоко цельное*	29,30	29,3														
	Грудка куриная*	123,29	90														
	Хлеб пшеничный*	17,50	17,5														
	Соль*	0,50	0,5														
	Масло растительное*	2,50	2,5														
Капуста тушеная				180	4,76	7,25	8,4	159,58	60,5	0,07	105,24	52	62		0,01		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321																	
	Масло растительное*	2,40	2,4														
	Мука в/с*	3,60	3,6														
	Соль*	0,60	0,6														
	Томатная паста*	3,60	3,6														
	Сахар*	2,40	2,4														
	Капуста*	206,40	206,4														
	Лук репчатый*	7,20	7,2														
	Морковь*	3,60	3,6														
Напиток "Дары осени"				200	1,1	0,8	9,98	39,92	3	0,23	101	4,4	11,2	14,8	0,03		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388																	
	Курага*	10,00	10														
	Сахар*	10,00	10														
	Изюм*	10,00	10														
Фрукты свежие (яблоки)				220	0,88	0,88	21,56	99	363	0,06	0,06	35,2	24,02	19,8	4,84		
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752																	



Яблоки*	220,00	220												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Обед			915	35,83	35,72	157,5	1058,18	19,8	0,63	231,05	481,51	390,95	95	6,31
Рассольник ленинградский, со сметаной			255	3,4	5,5	11,61	113,53	7,2	0,1	70	54,93	26,5	13,1	0,3
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42														
Картофель*	75,00	75												
Крупа перловая*	5,00	5												
Морковь*	10,00	10												
Лук репчатый*	5,00	5												
Огурцы консервированные (соленые)*	27,27	15												
Соль*	0,40	0,4												
Сметана*	5,00	5												
Масло растительное*	2,00	2												
Тфтели с соусом			130	13,7	14,41	19,53	204,75	11,3	0,04	161	106,37	148,55	26,3	2,16
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202														
Масло растительное*	2,00	2												
Мука в/с*	1,35	1,35												
Соль*	0,50	0,5												
Томатная паста*	3,00	3												
Сахар*	0,30	0,3												
Лук репчатый*	0,60	0,6												
Морковь*	1,92	1,92												
Тфтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
Каша гречневая			180	5,76	7,92	22,56	181,75		0,26		142,75	31,44	12	0,01
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
Крупа гречневая*	60,00	60												
Соль*	0,60	0,6												
Масло сливочное*	12,00	12												
Пирожное "Мишутка"			50	2,25	3,55	23,7	137,6		0,05	0,03	22,5	46	14	0,75
Пирожное "Мишутка"	50,00	50												
Чай с сахаром и молоком №6			200	2,8	3,2	14,68	73,72	1,3	0,04	0,02	120,2	90	14	1,09
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868														
Молоко цельное*	135,00	135												
Чай*	4,50	4,5												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			60	4,59	0,48	52,12	261,15		0,08		12	39	8,4	0,6
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	60,00	60												
Хлеб ржано- пшеничный			40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40												
Итого:				63,1	61,22	252,74	1798,69	446,68	1,28	495,06	853,67	660,75	180,7	14,05
4 день														
Наименование блюда	Брутто. г	Нетто. г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины						



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			670	24,78	25,3	105,42	748,45	22,6	0,46	198,8	360,78	428,8	83,29	4,86
Пудинг из творога (запеченый), со сметаной			210	18,65	19,52	20,9	300,1	15	0,3	179,8	240,78	236,5	58,89	2,96
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №153														
	Крупа манная*	18,00	18											
	Изюм*	20,00	20											
	Сахар*	15,00	15											
	Меланж*	10,60	10,6											
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	3,13	2											
	Масло сливочное*	6,00	6											
	Сметана*	10,00	10											
	Сметана*	8,00	8											
	Соль*	0,50	0,5											
	Творог*	144,90	142											
Какао на цельном молоке (200/10/4)			200	1,44	5,3	11,2	112,7	1,6	0,08	4	50	75	8	0,4
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
	Молоко цельное*	200,00	200											
	Сахар*	10,00	10											
	Какао*	4,00	4											
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
	Сок(т/п)*	200,00	200											
Хлеб пшеничный			60	4,59	0,48	52,12	261,15		0,08		12	39	8,4	0,6
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	60,00	60											
Обед			880	37,3	31,67	147,28	1034	15	0,46	304,14	500,56	446,46	93,2	6,9
Суп-пюре из бобовых, с сухариками			260	7,15	4,7	18,4	111,04	6	0,1	125,3	125	46,4	27,7	1,08
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №1.86														
	Соль*	0,50	0,5											
	Мука в/с*	5,00	5											
	Масло сливочное*	2,50	2,5											
	Лук репчатый*	10,00	10											
	Морковь*	10,00	10											
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	15,63	10											
	Крупа горох*	30,00	30											
Рыба, запеченная "Солнышко"			140	17,62	18,76	15,4	268,54	1,5	0,11	135,54	251,5	232,8	42,9	3,56
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170														
	Молоко цельное*	17,40	17,4											
	Меланж*	35,00	35											
	Рыба филе*	209,31	121,4											
	Масло растительное*	4,60	4,6											
	Мука в/с*	7,00	7											
	Соль*	1,00	1											
Картофельное пюре			180	4,11	6,77	28,1	227,75	1,7	0,09	29,8	88,9	117,8	5	0,2
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128														
	Соль*	1,00	1											
	Масло сливочное*	8,00	8											
	Картофель*	154,00	154											
	Молоко цельное*	36,00	36											
Компот "Рябинка"			200	0,5	0,3	19,96	79,84	5,8	0,02	13,5				



Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №290															
Смесь ягод(рябинка)		20,00	20												
Сахар*		10,00	10												
Хлеб пшеничный				60	4,59	0,48	52,12	261,15		0,08	12	39	8,4	0,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		60,00	60												
Хлеб ржано- пшеничный				40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06	22,76	9,46	7,2	1,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*		40,00	40												
Итого:				62,08	56,97	252,7	1782,45	37,6	0,92	502,94	861,34	875,26	176,49	11,76	
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				730	28,17	22,83	84,15	612,7	384,98	0,62	206,36	391,62	259,06	105,02	11,72
Бутерброд с сыром				40	5,94	4,57	19,34	69,42	4,4	0,2	52,3	33,5	10,36	2,58	0,3
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1															
Хлеб пшеничный*		30,00	30												
Сыр*		10,10	10												
Омлет натуральный, со сливочным маслом				210	13,5	12,2	8,99	207,26	10,1	0,19	143	132,58	120,5	49,84	4,04
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211															
Масло сливочное*		10,00	10												
Масло растительное*		2,00	2												
Соль*		0,50	0,5												
Молоко цельное*		60,00	60												
Меланж*		160,00	160												
Фрукты свежие (яблоки)				220	0,88	0,88	21,56	99	363	0,06	0,06	35,2	24,02	19,8	4,84
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752															
Яблоки*		220,00	220												
Кофейный напиток на цельном молоке 150/10/6				200	2,86	4,18	14,3	108,5	7,48	0,07	11	156,2	89,98	22	0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52															
Кофейный напиток*		6,00	6												
Молоко цельное*		150,00	150												
Сахар*		10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный				60	4,99	1	19,96	128,52		0,1		34,14	14,2	10,8	2,1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*		60,00	60												
Обед				995	30,39	32,72	141,88	939,17	20	0,26	376	433,04	443,54	61,1	5,27
Суп из овощей, со сметаной				255	3,4	8,54	12,4	123	10	0,07	23,6	105	56,04	10,9	0,42
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99															
Горошек зелёный*		11,54	7,5												
Картофель*		50,00	50												
Морковь*		10,00	10												
Лук репчатый*		10,00	10												
Капуста*		20,00	20												
Масло растительное*		2,00	2												
Сметана*		5,00	5												
Соль*		0,30	0,3												
Наггетсы "Детские"				100	16,5	16,5	8	243,38	4	0,11	129				
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															



Наггетсы "Детские"(пром. Пр-ва)	110,00	110,0												
Масло растительное	2,50	2,5												
Рагу овощное			180	5,8	7,2	28,2	157,3			148	163	90		1,23
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														
Лук репчатый*	22,60	22,6												
Морковь*	21,60	21,6												
Картофель*	74,40	74,4												
Капуста*	48,00	48												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,40	0,4												
Томатная паста*	1,20	1,2												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		15	58	78,3	8	0,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Компот "Лесная сказка"			200			19,96	79,84			60,4	6,04	120		0,6
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	20,00	20												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			60	4,59	0,48	52,12	261,15		0,08		12	39	8,4	0,6
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	60,00	60												
Итого:				58,56	55,55	226,03	1551,87	404,98	0,88	582,36	824,66	702,6	166,12	16,99

Зам.директора по производству

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева А.А.

Идентификатор документа 139f8709-9472-4b70-8286-b84087889237

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



Подписи отправителя:		Владелец сертификата: организация, сотрудник МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	Сертификат: серийный номер, период действия 01D63B8E0025AFC9A441EFCEFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	Дата и время подписания 24.10.2022 10:55 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:		Волосникова Зинаида Александровна	71673CB48F0FB701A60E171EE99FEE405907405C с 12.01.2022 14:42 по 12.04.2023 14:42 GMT+03:00	24.10.2022 14:46 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа