

СОГЛАСОВАНО  
Директор  
МБОУ «Гимназия №41» (подпись)

Бобчик И.А.

Врио директора  
МУП "Комбинат питания" (подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Кузнецова Людмила Владимировна

**Примерное десятидневное циклическое меню для организации бесплатного горячего питания  
детей для возрастной категории от 12 до 18 лет  
(завтрак,  
не менее 20% от суточного рациона).**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Завтрак 97 (руб)</b>			490	16,67	17,45	60,25	485,44	0,25	0,14	20,3	16,41	40,31	13,77	1,64
<b>Тефтели в соусе</b>			120	12,12	14,99	7,25	210,26	0,25			1,01	2,01	0,97	0,03
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)*	2,00	2												
Лук репчатый (очищенный)*	1,50	1,5												
Томатная паста*	2,00	2												
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												
<b>Каша гречневая</b>			150	3,02	2,3	33,3	165,98		0,12	20,3	11,2	25,3	10	1,36
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508														
Крупа гречневая*	50,00	50												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,20	0,2												
Вода	120,00	120												
<b>Чай с сахаром</b>			200			9,98	39,92				0,2			0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	1,00	1												
Вода	205,00	205												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Итого:</b>				16,67	17,45	60,25	485,44	0,25	0,14	20,3	16,41	40,31	13,77	1,64

Наименование блюда      Брутто, г      Нетто, г      Химический состав

Наименование пищевых веществ

Витамины

Передано через API на 06.11.2024 11:08 GMT+03:00  
74422b27-9985-4475-b668-625ff637d6

Страница 1 из 8



		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак 97 (руб)</b>		485	19,78	10,57	54,73	393,17	9,07	0,38	158,22	349,79	388,55	68,25	2,9	
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												
<b>Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом</b>		210	6,52	2,14	12,6	95,74	1,95	0,23	70,3	86	100,3	21,3	1,21	
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
Крупа пшено*	40,00	40												
Молоко цельное*	150,00	150												
Вода	20,00	20												
Курага*	8,00	8												
Сахар*	5,00	5												
Соль*	0,40	0,4												
Масло сливочное*	10,00	10												
<b>Какао на цельном молоке (2/7/155)</b>		200	5,13	2,5	10,2	83,82	2,02	0,06	35,2	186,14	139,5	21,7	0,11	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
Какао*	2,00	2												
Молоко цельное*	155,00	155												
Сахар*	7,00	7												
Вода	60,00	60												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>		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												
<b>Итого:</b>			19,78	10,57	54,73	393,17	9,07	0,38	158,22	349,79	388,55	68,25	2,9	
<b>3 день</b>														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					Минералы, мг	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины	C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций		
<b>Завтрак 97 (руб)</b>			530	23,99	21,32	76,28	597,99	5,38	0,2	21,75	254,95	209,94	58,42	3,15
<b>Мясо тушеное в сметанном соусе</b>			90	12,46	12,45	3,32	175,17	2,08	0,02	20	219	124	23,3	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	69,00	69												
Масло растительное*	4,00	4												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
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 (сушениый)*	0,10	0,1												
<b>Макароны отварные с овощами</b>			150	5,14	3,71	28,53	171,07	3,3	0,09	1,75	19,31	55,74	16,82	0,87
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	34,00	34												
Горошек зелёный*	12,31	8												
Томатная паста*	5,00	5												
Морковь (очищенная)*	20,00	20												
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15												



Масло сливочное*	5,00	5										
Соль*	0,30	0,3										
Вода	221,00	221										
<b>Компот "Ягодка"</b>		200	0,14	0,09	8,4	37			0,14			0,02
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635												
Смесь ягод "Вкус лета"	20,00	20										
Сахар*	7,00	7										
Вода	180,00	180										
<b>Хлеб пшеничный</b>		30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсона) 1995г.) №15.2												0,36
Хлеб пшеничный	30,00	30										
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>		30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсона) 1995г.) №15.1												1,7
Хлеб-ржано пшеничный	30,00	30										
<b>Вафля 30гр</b>		30	1,56	4,38	8,97	81,54						
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811												
Вафли*	30,00	30										
<b>Итого:</b>			23,99	21,32	76,28	597,99	5,38	0,2	21,75	254,95	209,94	58,42
												3,15

#### 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				
								C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Завтрак 97 (руб)</b>			590	21,62	19,59	90,7	625,61	70,89	0,44	144,08	130,48	343,62	96,79	11,15	
<b>Котлета рыбная "Любительская" (минтай)</b>			100	11,11	10,72	18,89	216,48	1,44	0,1	0,01	58,67	207,67	23,78	0,89	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390															
Минтай филе п/ф*	68,00	68													
Морковь (очищенная)*	20,00	20													
Хлеб пшеничный*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7													
Молоко цельное*	10,00	10													
Меланж*	10,00	10													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7													
Соль*	0,30	0,3													
Масло растительное*	3,50	3,5													
<b>Картофель отварной</b>			160	3,34	4,52	26,85	161,46	32,85	0,2	1,87	17,71	96,87	37,78	1,49	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Коровка. Пермь, 2008г №239															
Картофель (очищенный)*	164,30	164,3													
Масло сливочное*	5,30	5,3													
Соль*	1,10	1,1													
<b>Подгарнировка: Маринад овощной с томатом</b>			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													
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,8	Передан через Diadok 06.11.2024 11:08 GMT+03:00 7442627-9985-4475-0662-625f4b37d6				
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											
<b>Хлеб пшеничный</b>		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											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>		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											
<b>Итого:</b>			21,62	19,59	90,7	625,61	70,89	0,44	144,08	130,48	343,62	96,79	11,15

### 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	C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний
<b>Завтрак 97 (руб)</b>		665	21,29	18,89	74,36	541,91	6,78	0,23	190	235,84	471,3	73,9		8,03	
<b>Омлет натуральный, со сливочным маслом</b>	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													
<b>Чай с сахаром</b>		200	0,5		7,1	30,4			0,14					0,02	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376															
Сахар*	7,00	7													
Чай*	2,50	2,5													
Вода	205,00	205													
<b>Хлеб пшеничный</b>		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													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>		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													
<b>Сок фруктовый т/п (н)</b>		200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28		1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*	200,00	200													
<b>Итого:</b>			21,29	18,89	74,36	541,91	6,78	0,23	190	235,84	471,3	73,9		8,03	

### 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	C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний
<b>Завтрак 97 (руб)</b>		570	11,55	8,67	117,13	664,85	6,7	0,26	84,36	78,17	130,44	19,93		2,5	
<b>Плов из куриной грудки</b>		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													

Передан через Дайджест 06.11.2024 11:18 GMT+03:00  
74422627-9985-4475-b662-625f1ff37d6

Страница 4 из 8



Томатная паста*	3,00	3												
Соль*	1,00	1												
<b>Подгарнировка: Икра свекольная</b>			40	0,82	3,27	7,08	61,04	3,7	0,2	84,36	27,3	95,3	5,75	1,96
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7												
Свёкла (очищенная)*	30,00	30												
Томатная паста*	11,00	11												
Сахар*	2,00	2												
Масло растительное*	3,20	3,2												
Лимонная кислота*	0,30	0,3												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			200	0,72	0,08	10,11	93,9				0,2			0,03
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11лет)														
Сухофрукты*	25,00	25												
Сахар*	10,00	10												
Вода	180,00	180												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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												
<b>Пряник (40гр)</b>			40	2,3	1,18	29,6	138,22							
Пряник(пром.пр-во)*	40,00	40												
<b>Итого:</b>				11,55	8,67	117,13	664,85	6,7	0,26	84,36	78,17	130,44	19,93	2,5
<b>7 день</b>														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								C, мг	B1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Завтрак 97 (руб)</b>	505	17,53	17,67	96,86	590,59	2,22	0,16	78,11	165,63	210,92	40,88	2,62		
<b>Жаркое с мясом</b>	200	10,21	15	21,81	201,11	2,22	0,05	78,11	147,78	116,67	17,78	0,81		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	65,00	65												
Картофель (очищенный)*	112,00	112												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
Морковь (очищенная)*	16,00	16												
Масло растительное*	2,00	2												
Томатная паста*	3,00	3												
Масло сливочное*	4,00	4												
Соль*	0,60	0,6												
Вода	16,00	16												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Компот "Ягодно-фруктовый микс"</b>			200	0,13	0,1	17,25	70,5				0,3			0,05
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11лет)														
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	25,00	25												
Сахар*	15,00	15												
Вода	190,00	190												
<b>Пряник "Шоколадный" (40гр)</b>			40	2,4	1,88	30,64	149,08							
Пряник "Шоколадный"*	40,00	40												



<b>Хлеб пшеничный</b>	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											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	35	2,5	0,45	12,4	99,54		0,07		11,55	64,05	18,9	1,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб-ржано пшеничный*	35,00	35											
<b>Итого:</b>		17,53	17,67	96,86	590,59	2,22	0,16	78,11	165,63	210,92	40,88	2,62	
<b>8 день</b>													
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	B1, мг	A, мг рет. экв.						Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Завтрак 97 (руб)</b>	720	21,78	21,55	90,74	641,87	16,96	0,21	222,73	399,09	346	80,15	4,18	
<b>Батон с маслом сливочным и сыром</b>	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											
<b>Каша молочная рисовая, с маслом сливочным</b>	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											
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (4/7/70)</b>	200	2,52	1,87	13,24	77,71	0,91	0,03	0,01	84,14	63	9,8	0,06	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689													
Кофейный напиток*	4,00	4											
Молоко цельное*	70,00	70											
Сахар*	7,00	7											
Вода	130,00	130											
<b>Сок фруктовый т/п</b>	200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16													
Сок(т/п)*	200,00	200											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	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											
<b>Итого:</b>		21,78	21,55	90,74	641,87	16,96	0,21	222,73	399,09	346	80,15	4,18	
<b>9 день</b>													
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	B1, мг	A, мг рет. экв.						Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Завтрак 97 (руб)</b>	560	19,44	9,91	82,6	506	13,5	0,22	168,12	37,77	211,01	33,28	3,05	
<b>Чахохбили</b>	110	8,21	3,65	0,35	67,09	13,5	0,07	165,32	15,58	148	23,2	1,54	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493													
Грудка куриная*	103,00	75											
Лук репчатый (очищенный)*	45,00	45											
Томатная паста*	12,00	12											
Мука в/с*	3,00	3											

Передан через Диджик 06.11.2014 11:08 GMT+03:00  
744227-9985-4475-b662-625ff1f37d6  
Страница 6 из 8



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												

**Макароны отварные** 180 7,96 5,8 45,47 271,57 0,11 2,8 13,89 57,21 10,08 1,02

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

Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	8,00	8												
Соль*	0,60	0,6												

**Компот "Вкус лета"** 200 0,21 0,14 17,1 73,5 0,3 0,05

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №279

Смесь ягод "Вкус лета"*	30,00	30												
Сахар*	15,00	15												
Вода	180,00	180												

**Хлеб пшеничный** 40 3,06 0,32 19,68 93,84 0,04 0,44

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

Хлеб пшеничный*	40,00	40												
<b>Вафли "Шоколадные" (30гр)</b>		30												

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811

Вафли "Шоколадные"*	30,00	30												
<b>Итого:</b>		19,44	9,91	82,6	506	13,5	0,22	168,12	37,77	211,01	33,28	3,05		

### 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						
<b>Завтрак 97 (руб)</b>			500	22,16	17,39	74,38	601,6	1,69	1,07	10,22	28,93	182,71	39,86	4,38	
<b>Котлета "Детская"</b>		90	13,76	10,8	10,99	196,2	0,5	0,06	5,6	12,2	152,39	21,1	2,26		

Лечебное питание детей в стационарах №2.6

Говядина*	66,60	66,6												
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5												
Меланж*	3,00	3												
Хлеб пшеничный*	15,00	15												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	20,40	20,4												
Масса фарша	106,00	106												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7												
Масса п/ф	112,00	112												
Масло растительное*	2,00	2												

**Сложный гарнир №2** 150 3,2 5,9 23,1 215,69 1,19 0,92 4,62 0,03 0,12 0,46 0,03

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

Капуста тушеная	80,00	80												
Картофельное пюре	70,00	70												

**Напиток из плодов шиповника** 200 0,51 13,23 56,5 0,2 0,03

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

Шиповник*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
Вода	185,00	185												

**Хлеб пшеничный** 30 2,29 0,24 14,76 70,36 0,04 0,03

Передан через Диадок 06.11.2024 11:08 GMT+03:00  
74422127-9985-4475-b662-6251ff137d5

30,2

0,36

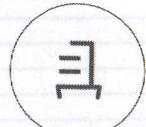
Страница 7 из 8

1

Хлеб пшеничный*	30,00	30											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>		30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1												1	1,7
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30											
<b>Итого:</b>			22,16	17,39	74,38	601,6	1,69	1,07	10,22	28,93	182,71	39,8	
												36	4,38

Идентификатор документа 74422b27-9985-4475-b662-625fffb37dt

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



Согласование, сотрудник

Подписи отправителя



МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"  
КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО  
ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА

Доверенность, рег. номер, период действия и статус



Не требуется для подписания

Сертификат: серийный номер, период действия

02D6BF8D0006B29EAE4AA2192DF3B9874B  
с 11.10.2024 11:36 по 11.01.2026 11:26 GMT+03:00

Дата и время подписани

06.11.2024 13:08 GMT+03:00  
Подпись соответствует ф00  
документа айлу

Подписи получателя



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
СОБЫОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА  
КУРГАНА "ШИМНАЗИЯ № 47"  
Бобчик Ирина Анатольевна, Директор



Не требуется для подписания

00F7DB703B3F277E6BA569E4E0815CEA0A  
с 22.05.2024 14:08 по 6.08.2025 14:06 GMT+03:00

06.11.2024 13:22 GMT+03:00  
Подпись соответствует ф00  
документа айлу