



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВЫСЕЛКОВСКИЙ РАЙОН

**П Р И К А З**

26.08.2022

№ 1138-02

станция Выселки

**Об утверждении примерных циклических меню для обучающихся  
1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального  
образования Выселковский район на осенне-зимний период  
в 2022-2023 учебном году**

С целью 100 % охвата обучающихся общеобразовательных организаций бесплатным горячим питанием для обучающихся 1-4 классов и горячим питанием 5-11 классов в 2022-2023 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителю МКУ МТПО (Китаев И.С.):

1.1. Направить в общеобразовательные организации примерное 10-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (приложение 1), примерное 12-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (приложение 2), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 1-4 классов (приложение 3), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 5-11 классов (приложение 4), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся 1-4 классов (приложение 5), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся 5-11 классов (приложение 6) на осенне-зимний период в срок до 29 августа 2022 года.

2. Руководителям общеобразовательных организаций:

2.1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (приложение 1), примерное 12-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (приложение 2), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 1-4 классов (приложение 3), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 5-11 классов (приложение 4), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся 1-4 классов (приложение 5), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для

обучающихся 5-11 классов (приложение 6) в общеобразовательных организациях в срок до 1 сентября 2022 года.

2.2. Ввести в действия примерное 10-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (приложение 1), примерное 12-ти дневное меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (приложение 2), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 1-4 классов (приложение 3), примерное 10-ти дневное меню (обед) для обучающихся 5-11 классов (приложение 4), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся 1-4 классов (приложение 5), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся 5-11 классов (приложение 6) в общеобразовательных организациях с 1 сентября 2022 года.

2.3. Ознакомить с примерными меню поваров общеобразовательных организаций.

2.4. Обеспечить своевременную подачу заявок на продукты питания поставщикам: АО фирма «Агрокомплекс», ПК «Выселковское РайПО».

2.5. Обеспечить своевременную подачу заявок на продукты питания поставщиков: ООО фирма «Калория», АО фирма «Агрокомплекс» (яблоки), ИП Кавунов, ООО «КубаньОвощ», ИП Дымов А.В. в МКУ МТПО УО МО Выселковский район (Приложение 7).

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования



Л.А. Семина

Приложение 1 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 16.08.2022 № 1138-00

**Примерное цикличное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов на осенне-зимний период (2022-2023г.)**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюдо	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 завтрак</b>							
	Икра кабачковая промышленного производства	60	1,14	5,34	4,6	71,4	
	Омлет натуральный	150	6,9	5,93	3,66	128,4	340
	Кофейный напиток на молоке	180	3,5	4	20,5	132,00	379
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>17,37</b>	<b>16,12</b>	<b>69,46</b>	<b>522,80</b>	
<b>День 2 завтрак</b>							
	Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,9	0,29	3,64	20,77	59
	Плов из пшеницы	215	13,6	15	34	325,40	492
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,92	
	Масло сливочное (порциями)	7	0,06	5,8	0,09	46,27	204
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>19,18</b>	<b>15,84</b>	<b>78,67</b>	<b>532,89</b>	
<b>День 3 завтрак</b>							
	Шницель из мяса говядины	90	9,8	9,7	8,1	159,12	451
	Рагу из овощей	150	3	7,8	14,3	139,40	224
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,40	868
	<b>Итого</b>	<b>515</b>	<b>18,33</b>	<b>18,35</b>	<b>78,10</b>	<b>547,92</b>	
<b>День 4 завтрак</b>							
	Овощи свежие (помидоры)	60	0,42	0	2,5	11,40	
	Рыба, тушенная в томате с овощами	90	11,1	11,34	5,5	135,00	229
	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	16,7	126,30	520
	Чай с лимоном	207	0,41	0,21	14,7	58	686
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>657</b>	<b>19,21</b>	<b>16,90</b>	<b>71,60</b>	<b>480,50</b>	
<b>День 5 завтрак</b>							
	Суп молочный с крупой рисовой	200	6,8	9,4	26,9	219,40	161
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Бутерброд с маслом сливочным	35/7	6	10	13	166,00	1
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>15,40</b>	<b>19,67</b>	<b>78,50</b>	<b>554,36</b>	

Неделя 2							
<b>День 6 завтрак</b>							
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/30	7,5	9,9	28	308,30	366
	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,60	693
	Бутерброд с сыром	25/15	5,4	4	10,03	98,00	3
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>17,50</b>	<b>17,40</b>	<b>67,03</b>	<b>572,90</b>	
<b>День 7 завтрак</b>							
	Салат из белокочанной капусты	80	1,05	0,19	6,61	32,35	43
	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,6	138,00	520
	Суфле из печени	100	12,9	12,8	11,6	232,40	52-9
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	180	0,11	0,11	16,18	66,10	877
	<b>Итого</b>	<b>535</b>	<b>19,19</b>	<b>18,15</b>	<b>67,19</b>	<b>529,35</b>	
<b>День 8 завтрак</b>							
	Овощи свежие (огурцы)	60	0,42	0	1,9	9,00	
	Гуляш из мяса говядины	90	5,75	8,55	2,7	114,75	12/8
	Каша гречневая вязкая	150	4	5,1	35	201,90	302
	Кисломолочный продукт, кефир (жир. 2,5 %)	200	4	4	9	102,00	
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>17,85</b>	<b>18,20</b>	<b>69,40</b>	<b>529,45</b>	
<b>День 9 завтрак</b>							
	Котлета рыбная с соусом	110	9,5	11,4	8,5	111,80	234
	Картофель отварной	150	2,48	4,27	19,53	144,73	105
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Кондитерское изделие (печенье)	25	1,9	3	18	104,30	
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Овощи свежие (помидоры)	60	0,42	0	1,9	9,00	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	<b>Итого</b>	<b>595</b>	<b>18,05</b>	<b>19,24</b>	<b>83,73</b>	<b>532,09</b>	
<b>День 10 завтрак</b>							
	Котлета по - хлыновски (из мяса говядины)	100	6,71	12,41	4,77	164,88	454
	Макаронные изделия отварные	150	5	4,34	35	199,06	332
	Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,9	0,29	3,64	20,77	59
	Напиток из шиповника (промышленного производства)	200	0,3	0	15,2	62,00	
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>655</b>	<b>15,44</b>	<b>17,29</b>	<b>82,21</b>	<b>555,21</b>	
	Норма по СанПиН		<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность</b>	
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>		
	Итого за день по СанПиН		77	79	335	2350	
	завтрак 20 % -25%		15,4 - 19,25	15,8 - 19,75	67 - 83,75	470 - 587,5	
	<b>Фактически завтрак (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>573</b>	<b>17,75</b>	<b>17,72</b>	<b>74,59</b>	<b>535,75</b>	

Циклическое меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" завтрак 20-25%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, «Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



*Handwritten signature in blue ink.*

Л.А.Семина

Приложение 2 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 26.08.2022 № 1138-02

Примерное циклическое меню завтраков для обучающихся 5-11-х классов на  
осенне-зимний период (2022-2023г.)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюдо	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 завтрак</b>							
	Икра кабачковая	100	1,9	8,9	7,8	119,0	
	Омлет натуральный	200	9,1	7,1	4,89	171,20	340
	Кофейный напиток на молоке	180	3,5	4	20,5	132,00	379
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	70	4,6	0,84	24	115,6	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>22,4</b>	<b>21,19</b>	<b>85,67</b>	<b>670,5</b>	
<b>День 2 завтрак</b>							
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,1	0,24	4,55	25,6	59
	Плов из птицы	265	16,65	12,5	38	331,1	492
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,92	
	Масло сливочное (порциями)	7	0,06	5,8	0,09	46,27	204
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	<b>Итого:</b>	<b>622</b>	<b>22,49</b>	<b>19,09</b>	<b>83,67</b>	<b>589,69</b>	
<b>День 3 завтрак</b>							
	Шницель из мяса говядины	100	10,9	10,8	9	176,8	451
	Рагу из овощей	180	3,6	9,4	17,1	158,50	224
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,40	868
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>19,80</b>	<b>20,97</b>	<b>81,58</b>	<b>584,20</b>	
<b>День 4 завтрак</b>							
	Овощи свежие (помидоры)	100	0,7	0	4,1	19	
	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	12,3	12,5	6,1	150,00	229
	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	165,6	520
	Чай с лимоном	209	0,42	0,21	15	58,5	686
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>759</b>	<b>22,72</b>	<b>19,28</b>	<b>90,38</b>	<b>583,60</b>	
<b>День 5 завтрак</b>							
	Суп молочный с крупой рисовой	230	8,3	9,04	37	254,00	161
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Бутерброд с маслом сливочным	35/10	6,4	10,7	14	177,8	3
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>18,07</b>	<b>20,11</b>	<b>94,48</b>	<b>624,96</b>	
<b>День 6 завтрак</b>							
	Котлета рыбная	100	6,3	6,9	7	113,3	234
	Картофель тушеный	180	1,93	7	16,71	109,93	340
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Бутерброд с сыром	35/15	5	4	18,54	122,36	3
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>18,4</b>	<b>18,69</b>	<b>86,33</b>	<b>548,6</b>	

Неделя 2							
<b>День 7 завтрак</b>							
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160/40	9,4	12,3	36	387,1	366
	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6	693
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	Бутерброд с сыром	35/15	5	4	18,54	122,36	3
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>19</b>	<b>19,84</b>	<b>83,52</b>	<b>676,07</b>	
<b>День 8 завтрак</b>							
	Салат из белокачанной капусты	100	1,31	0,24	8,2	40,20	43
	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	165,6	520
	Суфле из печени	100	12,9	12,8	11,6	232,40	52-9
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,12	0,12	17,98	73,48	877
	<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>22,48</b>	<b>19,61</b>	<b>88,16</b>	<b>637,68</b>	
<b>День 9 завтрак</b>							
	Овощи свежие (огурцы)	100	0,7	0	3,1	15	
	Гуляш из мяса говядины	100	6,5	9,5	3	127,5	12/8
	Каша гречневая вязкая	180	5	6,1	42	247,1	302
	Кисломолочный напиток, кефир (жир. 2,5%)	200	4	4	9	102	
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>19,88</b>	<b>20,15</b>	<b>77,9</b>	<b>593,4</b>	
<b>День 10 завтрак</b>							
	Котлета рыбная с соусом	120	10,36	12,4	9,2	121,96	234
	Картофель отварной	180	2,97	5,12	22,4	173,68	105
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Овощи свежие (помидоры)	100	0,7	0	3,1	15	
	Кондитерское изделие, печенье	35	2,63	4,13	25,2	146	
	<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>20,41</b>	<b>22,22</b>	<b>95,70</b>	<b>618,90</b>	
<b>День 11 завтрак</b>							
	Котлета по - хлыновски (из мяса говядины)	100	6,71	12,41	4,77	164,88	454
	Макаронные изделия отварные	180	6	5,21	39	226,89	332
	Напиток из шиповника (промышленного производства)	200	0,3	0	15,2	62	
	Хлеб пшеничный	25	2,03	0,25	12,2	60,50	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,1	0,24	4,55	25,6	59
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого</b>	<b>730</b>	<b>18,29</b>	<b>18,41</b>	<b>95,72</b>	<b>629,17</b>	
<b>День 12 завтрак</b>							
	Бутерброд с сыром	35/15	5	4	18,54	122,36	3
	Суп молочный с крупой рисовой	230	7	9,04	37	254,00	161
	Кисломолочный напиток, кефир (жир. 2,5%)	200	4	4	9	102	
	Яйцо отварное	52,2	5	5	0,36	81,95	213
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	<b>Итого</b>	<b>567</b>	<b>23,3</b>	<b>22,46</b>	<b>76,9</b>	<b>618,11</b>	
			<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность</b>	
	Норма по СанПиН		<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>		
	Итого за день по СанПиН		90	92	383	2720	
	завтрак 20 % - 25%		18-22,5	18,4- 23	76,6- 95,75	544-680	
	<b>Фактически завтрак (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>635,67</b>	<b>20,60</b>	<b>20,17</b>	<b>86,67</b>	<b>614,57</b>	

"Циклическое меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" завтрак 20-25%, БЖУ-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



*Handwritten signature in blue ink.*

Л.А.Семина

Приложение 3 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 26.09.2022 № 1138-00

**Примерное цикличное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов на  
осенне-зимний период (2022-2023г.)**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ реп- ры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1, обед</b>							
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	205	4	6	18	142	110
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95	213
	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,6	138,00	520
	Котлеты рыбные с соусом	90	7,52	7,77	7,36	138,65	234
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>857,2</b>	<b>26,16</b>	<b>25,24</b>	<b>98,4</b>	<b>735,06</b>	
<b>День 2, обед</b>							
	Суп-лапша домашняя	200	1,76	3	12,5	96,6	148
	Котлеты рубленые из птицы с соусом	90	12	12	8	188	498
	Каша гречневая вязкая	150	5	5,1	35	205,9	302
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Какао с молоком	180	3,69	3,15	15,84	106,74	693
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>780</b>	<b>27,4</b>	<b>23,9</b>	<b>108,42</b>	<b>771,24</b>	
<b>День 3, обед</b>							
	Борщ со сметаной	210	3,6	4,2	13,1	103,6	109
	Овощи свежие (огурцы)	60	0,42	0	1,9	9,00	
	Суфле из печени	100	12,9	12,8	11,6	232,4	52-9
	Картофель тушеный	150	1,6	4,8	13,9	91,6	216
	Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	24,4	121	
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,92	
	Кондитерское изделия (печенье)	30	2,3	3,5	22,5	125,1	
	<b>Итого:</b>	<b>800</b>	<b>25,32</b>	<b>25,8</b>	<b>107,63</b>	<b>767,62</b>	
<b>День 4, обед</b>							
	Рассольник ленинградский	200	1,6	3	15	99,00	132
	Биточек из мяса говядины	90	11,25	11,25	10,46	188,1	451
	Рагу из овощей	150	3	7,8	14,3	139,4	224
	Сыр порционный	15	3,45	4,35	0	52,95	205
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,3	145,2	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>840</b>	<b>26,38</b>	<b>27,32</b>	<b>104,06</b>	<b>774,41</b>	
<b>День 5, обед</b>							
	Суп картофельный с горохом	200	3	5,2	14	104	139
	Тефтели из мяса говядины	90	11,25	13,6	10,25	171	462
	Каша вязкая ячневая	150	4,7	4,6	30	180,2	302
	Овощи свежие (помидоры)	60	0,42	0	2,5	11,40	
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Кисель из сухофруктов	200	0,7	0	25,3	104	873
	<b>Итого:</b>	<b>785</b>	<b>26,17</b>	<b>24,35</b>	<b>116,23</b>	<b>737,8</b>	

Неделя 2							
<b>День 6, обед</b>							
	Суп картофельный с клецками	200	1,6	2,92	27,3	131,44	779
	Рыба, тушенная в томате с овощами	90	8,2	8,2	9,2	135,00	229
	Картофельное пюре	150	3,1	4,8	22,25	138,00	520
	Яйцо отварное	52,2	5,5	5,5	0,36	81,95	213
	Овощи свежие (огурцы)	60	0,42	0	1,9	9,00	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Чай с лимоном	207	0,41	0,21	14,7	58	686
	Масло сливочное (порциями)	7	0,06	4,5	0,09	46,27	204
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	<b>Итого:</b>	<b>826,2</b>	<b>23,74</b>	<b>26,78</b>	<b>101,48</b>	<b>725,66</b>	
<b>День 7, обед</b>							
	Суп с крупой и мясными фрикадельками	225	7	8,3	15	142	153
	Хлеб пшеничный	70	5,7	0,7	34,2	169,4	
	Лапшевник с творогом	155	10,1	11,66	31,2	283	212
	Кофейный напиток на молоке	200	3,8	4,4	22,8	146,6	379
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>27,1</b>	<b>25,06</b>	<b>114,6</b>	<b>789</b>	
<b>День 8, обед</b>							
	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	4	4	14	108	143
	Птица, тушённая в соусе с овощами	200	10,6	14	28	280,4	488
	Сыр порционный	15	3,45	4,35	0	52,95	204
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Хлеб пшеничный	70	5,7	0,7	34,2	169,4	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>735</b>	<b>27,12</b>	<b>23,7</b>	<b>108,30</b>	<b>753,71</b>	
<b>День 9, обед</b>							
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	3,2	4,8	14	112	124
	Каша пшеничная вязкая	150	4	10	24	210	297
	Шницель из мяса говядины с соусом	90	8,2	9	8,2	146,4	451
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,92	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>800</b>	<b>21,35</b>	<b>24,45</b>	<b>103,51</b>	<b>727,32</b>	
<b>День 10, обед</b>							
	Суп картофельный	200	3	4	15	108	133
	Тефтели из мяса говядины	90	11,25	13,6	10,25	171	462
	Капуста тушеная	150	4	6	10	110	214
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,4	868
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>825</b>	<b>25,05</b>	<b>24,55</b>	<b>107,23</b>	<b>710,6</b>	
	Итого за день по СанПиН		77	79	335	2350	
	Обед 30 % - 35%	не менее 700	23,1- 26,95	23,7- 27,65	100,5- 117,25	705- 822,5	
	<b>Фактически обед (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>800</b>	<b>25,58</b>	<b>26,50</b>	<b>113,00</b>	<b>789,00</b>	

Цикличное меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" завтрак 30-35%, Б.Ж.У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, «Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



Л.А.Семина



Приложение 4 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 26.08.2022 № 1138-07

**Примерное циклическое меню обедов для обучающихся 5-11-х классов на  
осенне-зимний период (2022-2023г.)**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1, обед</b>							
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	4,9	7,3	21,9	173,2	110
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95	213
	Картофельное пюре	180	3,7	5,8	24,7	165,6	520
	Котлеты рыбные с соусом	100	8,4	8,63	8,18	154,06	234
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,3	145,2	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>977,2</b>	<b>31,25</b>	<b>28,77</b>	<b>122,84</b>	<b>886,27</b>	
<b>День 2, обед</b>							
	Суп-лапша домашняя	250	2,2	3,75	9,12	120,8	148
	Котлеты рубленые из птицы с соусом	110	9,1	14,9	12,9	138,6	498
	Каша гречневая вязкая	180	6	6,1	42	247,1	302
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,3	145,2	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Какао с молоком	180	3,69	3,15	15,84	106,74	693
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>915</b>	<b>28,65</b>	<b>28,92</b>	<b>132,56</b>	<b>864,24</b>	
<b>День 3, обед</b>							
	Борщ со сметаной	250	3,6	4,2	13,1	103,6	109
	Овощи свежие (огурцы)	100	0,7	0	3,1	15	
	Суфле из печени	100	12,9	12,8	11,6	232,40	52-9
	Картофель тушеный	180	1,93	5,79	16,71	109,93	340
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,3	145,2	
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,93	
	Кондитерское изделие (печенье)	40	3	4,7	30	166,8	
	<b>Итого:</b>	<b>930</b>	<b>27,99</b>	<b>28,09</b>	<b>124,04</b>	<b>857,86</b>	
<b>День 4, обед</b>							
	Рассольник ленинградский	250	2	3,7	18,8	123,75	132
	Биточек из мяса говядины	100	11,8	12,5	11,63	209	451
	Рагу из овощей	180	3,6	9,4	17,1	158,50	224
	Сыр порционный	15	3,45	4,35	0	52,95	205
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Хлеб пшеничный	95	7,7	0,95	46,36	229,9	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>975</b>	<b>31,42</b>	<b>31,34</b>	<b>132,29</b>	<b>940,36</b>	
<b>День 5, обед</b>							
	Суп картофельный с горохом	250	3,75	6,5	16,5	130	139
	Тефтели из мяса говядины	100	12,5	15,11	10,39	190	462
	Каша ячневая вязкая	180	5,6	5,5	36	216,2	302
	Овощи свежие (помидоры)	100	0,7	0	4,1	19	
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,3	145,2	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Кисель из сухофруктов	200	0,7	0	25,3	104	873
	<b>Итого:</b>	<b>925</b>	<b>30,41</b>	<b>28,13</b>	<b>133,59</b>	<b>862,2</b>	

Неделя 2							
<b>День 6, обед</b>							
	Суп картофельный с клецками	250	2	3,65	29,53	164,3	779
	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	12,3	10,5	9,1	150,00	229
	Картофельное пюре	180	3,7	4,8	26,7	165,6	520
	Яйцо отварное	52,2	5	5	0,36	81,95	213
	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,10	204
	Овощи свежие (огурцы)	100	0,7	0	3,1	15	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Хлеб пшеничный	35	2,80	0,35	17,08	84,70	
	Чай с лимоном	207	0,41	0,21	14,7	58	686
	<b>Итого:</b>	<b>969,20</b>	<b>29,29</b>	<b>32,18</b>	<b>112,70</b>	<b>843,45</b>	
<b>День 7, обед</b>							
	Суп с крупой и мясными фрикадельками	250	7,8	10,38	16	157,8	153
	Хлеб пшеничный	70	5,7	0,7	34,2	169,4	
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,42	12	57,8	
	Лапшевник с творогом	205	11,36	15,42	36,9	371,1	212
	Кофейный напиток на молоке	200	3,8	4,4	22,8	146,6	379
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>875</b>	<b>31,46</b>	<b>31,32</b>	<b>133,3</b>	<b>950,7</b>	
<b>День 8, обед</b>							
	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	5	6	17,5	144	143
	Птица, тушеная в соусе с овощами	220	11,66	15,9	24,1	314,6	488
	Сыр порционный	15	3,45	4,35	0	52,95	205
	Хлеб пшеничный	85	6,8	0,85	41,48	205,7	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>820</b>	<b>30,28</b>	<b>27,72</b>	<b>115,18</b>	<b>860,21</b>	
<b>День 9, обед</b>							
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	4	6	15,5	119,75	124
	Каша пшеничная вязкая	180	4,7	11,9	26,8	252	297
	Шницель из мяса говядины с соусом	100	9,1	10	8,7	162,7	451
	Хлеб пшеничный	70	5,7	0,7	34,2	169,4	
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	82,50	
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,93	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>950</b>	<b>28,3</b>	<b>29,2</b>	<b>133,93</b>	<b>919,28</b>	
<b>День 10, обед</b>							
	Суп картофельный	250	3,75	5	18,75	135	133
	Гёfteли из мяса говядины	100	12,5	15,11	10,39	190	462
	Капуста тушеная	180	4,8	7,2	12	132	214
	Хлеб пшеничный	50	4,06	0,5	24,4	121	
	Хлеб ржаной	60	3,9	0,72	20,5	99,00	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,4	868
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>940</b>	<b>29,71</b>	<b>28,53</b>	<b>123,84</b>	<b>831,4</b>	
	Итого за день по СанПиН	не менее 800	90	92	383	2720	
	Обед 30 % - 35%		27-31,5	27,6- 32,2	114,9- 134,05	816-952	
	<b>Фактический обед (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>927,64</b>	<b>29,88</b>	<b>29,42</b>	<b>126,43</b>	<b>881,60</b>	

"Цикличное меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" завтрак 30-35%, Б.Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



*(Handwritten signature)*

Л.А.Семина

Приложение 5 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 26.08.2018 1138-ОД

Примерное цикличное меню полдников для обучающихся 1-4-х классов на осенне-зимний период (2022-2023г.)

Пример пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 полдник</b>							
	Сырники из творога со сметаной	100	8,38	8,1	16,5	140,36	219
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,40	868
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>8,58</b>	<b>8,10</b>	<b>42,90</b>	<b>246,76</b>	
<b>День 2 полдник</b>							
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	1,36	81,95	213
	Икра кабачковая	60	1,14	3,34	6,6	71,4	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	9,8	41,3	
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	180	0,11	0,11	16,18	66,10	877
	<b>Итого:</b>	<b>317</b>	<b>9,42</b>	<b>9,75</b>	<b>33,94</b>	<b>260,75</b>	
<b>День 3 полдник</b>							
	Суп молочный с крупой рисовой	180	7,63	8,64	24,2	198,72	161
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	12	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>380</b>	<b>7,70</b>	<b>8,66</b>	<b>36,20</b>	<b>259,18</b>	
<b>День 4 полдник</b>							
	Кондитерское изделие (печенье)	25	1,9	3	19	104,30	
	Кисломолочный продукт, кефир (жир. 2,5 %)	200	6	5	8	102,00	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>8,40</b>	<b>8,00</b>	<b>38,40</b>	<b>254,30</b>	
<b>День 5 полдник</b>							
	Булочка сдобная	80	4,9	2	33,83	191,08	
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	1,36	81,95	213
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	12	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>332,2</b>	<b>11,49</b>	<b>8,02</b>	<b>47,19</b>	<b>333,49</b>	
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 6 полдник</b>							
	Бутерброд с сыром	25/15	5,4	4,5	10,03	98,00	3
	Какао с молоком	180	3,69	3,4	15,84	106,74	693
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>320</b>	<b>9,59</b>	<b>7,90</b>	<b>37,27</b>	<b>252,74</b>	
<b>День 7 полдник</b>							
	Изделия макаронные отварные, запеченные с яйцом	150	8,3	9,46	27,6	230,8	252
	Чай с лимоном	207	0,41	0,21	14,7	58	686
	<b>Итого:</b>	<b>357,0</b>	<b>8,71</b>	<b>9,67</b>	<b>42,30</b>	<b>288,80</b>	
<b>День 8 полдник</b>							
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	12	60,46	685
	Пирог фруктовый "Школьный"	100	7,2	8,6	28,3	242,30	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	9,8	48	
	<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>7,77</b>	<b>8,62</b>	<b>50,10</b>	<b>350,76</b>	
<b>День 9 полдник</b>							
	Кофейный напиток на молоке	180	2,5	3,5	20,5	123,50	379
	Бутерброд с маслом сливочным	35/7	6	7,5	13	143,50	1
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>322</b>	<b>9,00</b>	<b>11,00</b>	<b>44,90</b>	<b>315,00</b>	
<b>День 10 полдник</b>							
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	0,36	81,95	213
	Икра кабачковая	60	1,14	5,34	4,6	71,4	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,92	
	<b>Итого:</b>	<b>337</b>	<b>10,31</b>	<b>11,64</b>	<b>33,79</b>	<b>279,57</b>	
	Норма по СанПиН		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
			Б	Ж	У		
	Итого за день по СанПиН	не менее 300	77	79	335	2350	
	полдник 10%-15%		7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25	235-352,5	
	<b>Фактически полдник (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>339</b>	<b>9,10</b>	<b>9,14</b>	<b>40,70</b>	<b>284,14</b>	

Цикличное меню составлено согласно СанПиН 2.1.5.990-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" полдник 10-15%, Б.Ж.У.н.г. 4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях» под ред. Лапцовой В.Г. 2004г., «Сборнику рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г.

Начальник Управления образования



*Handwritten signature in blue ink.*

Л.А.Семина

Примерное циклическое меню полдников для обучающихся 5-11-х классов на  
осенне-зимний период (2022-2023г.)

Прем пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 полдник</b>							
	Сырники из творога со сметаной	150	12,57	12,5	24,75	210,54	219
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,40	868
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>12,77</b>	<b>12,50</b>	<b>51,15</b>	<b>316,94</b>	
<b>День 2 полдник</b>							
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	1,36	81,95	213
	Икра кабачковая	100	1,9	5,31	9,8	119,0	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	9,8	41,3	
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	180	0,11	0,11	16,18	66,10	877
	<b>Итого:</b>	<b>357</b>	<b>10,18</b>	<b>11,72</b>	<b>37,14</b>	<b>308,35</b>	
<b>День 3 полдник</b>							
	Суп молочный с крупой рисовой	220	9,3	10,56	29,7	243,00	161
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>9,37</b>	<b>10,58</b>	<b>44,70</b>	<b>303,46</b>	
<b>День 4 полдник</b>							
	Кондитерское изделие (печенье)	50	3,8	6	38	208,60	
	Кисломолочный продукт, кефир (жир 2,5 %)	200	6	5	8	102,00	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>10,30</b>	<b>11,00</b>	<b>57,40</b>	<b>358,60</b>	
<b>День 5 полдник</b>							
	Булочка сдобная	100	6,7	3,2	40,5	238,85	
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	1,36	81,95	213
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	<b>Итого:</b>	<b>352,2</b>	<b>13,29</b>	<b>9,22</b>	<b>56,86</b>	<b>381,26</b>	
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 6 полдник</b>							
	Бутерброды с сыром	35/15	6,8	6,3	12,54	122,36	3
	Квац с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,60	693
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>11,40</b>	<b>9,80</b>	<b>41,54</b>	<b>288,96</b>	
<b>День 7 полдник</b>							
	Изделия макаронные отварные, запеченные с яйцом	200	11,06	12,6	36,8	307,7	252
	Чай с лимоном	207	0,41	0,21	14,7	58	686
	<b>Итого:</b>	<b>407,0</b>	<b>11,47</b>	<b>12,81</b>	<b>51,50</b>	<b>365,70</b>	
<b>День 8 полдник</b>							
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	685
	Пирог фруктовый "Школьный"	100	9,3	10,9	31	290,70	
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>9,87</b>	<b>10,92</b>	<b>57,40</b>	<b>399,16</b>	
<b>День 9 полдник</b>							
	Кофейный напиток на молоке	200	3,8	4,4	22,8	146,6	379
	Бутерброд с маслом сливочным	35/15	6,6	9,2	14,4	188,80	1
	Фрукты свежие (груши)	100	0,5	0	11,4	48	
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>10,90</b>	<b>13,60</b>	<b>48,60</b>	<b>383,40</b>	
<b>День 10 полдник</b>							
	Яйцо отварное	52,2	6,52	6	1,36	81,95	213
	Икра кабачковая	100	1,9	5,31	9,8	119,0	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,6	41,3	
	Сок натуральный	200	1	0	29,23	84,92	
	<b>Итого:</b>	<b>377</b>	<b>11,07</b>	<b>11,61</b>	<b>39,99</b>	<b>327,17</b>	
	Норма по СанПиН		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
			Б	Ж	У		
	Итого за день по СанПиН	не менее 350	90	92	383	2720	
	показатели 10%-15%		9-13,5	9,2-13,8	38,3- 57,45	272-408	
	<b>Фактически полдник (СРЕДНЕЕ)</b>	<b>371</b>	<b>11,1</b>	<b>11,4</b>	<b>48,6</b>	<b>343,3</b>	

Циклическое меню составлено согласно СанПиН 1.2.3.2839-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" полдник 10-15%, Б:Ж:У-1:1:4. Результаты блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г. «Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.В. Мозильного и В.А. Гутельяна 2011г.

Приложение 7  
к приказу Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 26.08.2022 № 1138-09

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СОШ №  
ст-цы \_\_\_\_\_ ФИО  
\_\_\_\_\_ подпись  
\_\_\_\_\_ дата

**Заявка на продукты питания ООО «КубаньОвощ»**  
на \_\_\_\_\_  
дата

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Картофель	
2.	Лук	
3.	Морковь	
4.	Капуста свежая	
5.	Свекла	
6.	Огурцы свежие	
7.	Помидоры свежие	
8.	Огурцы соленые	
9.	Лимон	
10.	Укроп	
11.	Зеленый лук	

**Заявка на продукты питания ИП Кавунов С.Н.**  
на \_\_\_\_\_  
дата

№	Наименование	Количество
1.	Рыба	

**Заявка на продукты питания АО «Агрокомплекс»**  
на \_\_\_\_\_  
дата

№	Наименование	Количество
1.	Яблоки	

**Заявка на продукты питания «Калория»**  
на \_\_\_\_\_  
дата

№	Наименование	Количество
1.	Молоко	

\_\_\_\_\_  
ФИО (кладовщик/повар)

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
Дата составления

Начальник Управления образования



Л.А. Семина