



МЕНЮ

5-11

г.Ставрополь

« 1 » сентября 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
ЗАВТРАК			
1	Омлет натуральный с маслом сливочным	105/5	22-36
2	Горошек зеленый отварной	1/30	5-64
3	Чай с сахаром	200/15	1-19
4	Хлеб пшеничный	1/30 1,79	-
ИТОГО:			31,01
ОБЕД			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	3-92
2	Борщ с капустой и картофелем	1/250	4-98
3	Рыба минтай припущенная с маслом сливочным	100/5	30-05
4	Картофель отварной (запеченный)	1/180	10-74
5	Кисель из яблок свежих	1/200	4-86
6	Хлеб пшеничный	1/20	1-20
7	Хлеб ржаной	1/30	2-04
			57-79
ИТОГО:			

Зав.производством

*Миргородская Л.А.*

Экономист по ценам ИИ Карпачев В.Б.

Миргородская Л.А.



05/01

Утверждаю  
Директор И.И. Овчинников  
Города Ставрополя



## МЕНЮ

5-й класс

г. Ставрополь

2 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Макароны, запеченные с сыром	1/200	24,79
2	Компот из смеси сухофруктов	1/200	3,43
3	Хлеб пшеничный	1/30	1,79
4			
			30,01
ИТОГО:			
<b>ОБЕД</b>			
1	Свекла, тушенная в соусе	1/60	2,50
2	Суп картофельный с рисом	1/250	3,62
3	✓ Фрикадельки мясные в соусе	100/50	28,37
4	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	3,36
5	Напиток из плодов шиповника	1/200	3,70
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
ИТОГО:			
			48,19

Зав.производством Савицкий  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



Утверждаю  
 Директор Миргородская Л.А. 16  
 города Ставрополя



## МЕНЮ

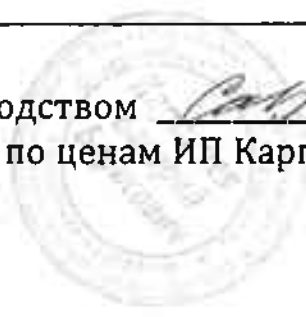
5-11 кв. Пионер №6

**г. Ставрополь**

« 03 » 09.08.2020 г. № 16

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Запеканка творожно/морковная с молоком сгущенным	220/20	45,18
2	Какао с молоком	1/200	3,33
3	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
4			51,71
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	3,90
2	Щи из свежей капусты	1/250	3,30
3	Плов из птицы	100/280	25,50
4	Компот из яблок	1/200	3,59
5	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
6	Хлеб ржаной	1/30	2,09
7			39,58
<b>ИТОГО:</b>			

Зав.производством Сави  
 Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. В.Б. Миргородская Л.А.



12515



Утверждаю  
 Директор  
 города Ставрополь

# МЕНЮ

5-й квартал

г. Ставрополь

04 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	3 40
2	Хлебцы рыбные с маслом сливочным	100/5	20 50
3	Пюре картофельное	1/180	6 50
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	1 20
5	Хлеб пшеничный	1/30	1 20
ИТОГО:			34 80
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	3 50
2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	1/250	2 16
3	Печень по-строгановски	100/50	28 50
4	Каша гречневая рассыпчатая	1/180	6 50
5	Кисель из плодов, ягод свежих	1/200	3 40
6	Хлеб пшеничный	1/20	1 20
7	Хлеб ржаной	1/30	2 04
ИТОГО:			77 30

Зав.производством Соб  
 Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. ЛД Миргородская Л.А.

2 лн (5)



**МЕНЮ**  
Личей М.В. С-Н  
**г. Ставрополь**

07.09 **2020г.**

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша пшенная молочная	1/220	18 45
2	Чай сахаром	200/15	1 19
3	Сыр Российский	1/15	8 36
4	Хлеб пшеничный	1/30	1 79
5			
			<u>29 79</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	3 40
2	Суп из овощей со сметаной	250/10	5 40
3	Тефтели мясные с соусом сметанно/томатным	100/50	25 30
4	Рис припущенный	1/180	7 50
5	Компот из смеси сухофруктов	1/200	3 43
6	Хлеб пшеничный	1/20	1 20
7	Хлеб ржаной	1/30	2 04
			<u>48 07</u>
<b>ИТОГО:</b>			

Зав.производством Миргородская Л.А.  
 Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. В.Б. Карпачев Миргородская Л.А.



ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

5. 11. 2020

г.Ставрополь

« 8 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	220/20	21,98
2	Какао с молоком	1/200	8,02
3	Хлеб пшеничный	1/30	7,20
4			
5			32,00
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	3,50
2	Рассольник «Ленинградский» на перловой крупе	1/250	11,50
3	Рыба тушеная с овощами	100/100	20,29
4	Пюре картофельное	1/180	6,78
5	Сок фруктовый (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	1/200	3,50
6	Хлеб пшеничный	1/20	7,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
<b>ИТОГО:</b>			
			49,81

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б. Карпачев В.Б.

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.

2 вт(5)

Утверждаю  
Директор  
города Ставрополя



ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

№ 018 5-11/м

г.Ставрополь

« 08 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша овсяная молочная	1/220	15 10
2	Хлеб пшеничный	1/30	1 10
3	Сыр Российский	1/15	4 90
4	Кофейный напиток с молоком	1/200	4 80
5			<u>32 00</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Икра кабачковая консервированная	1/60	5 52
2	Суп с бобовыми	1/250	3 14
3	Котлеты из говядины рубленые с соусом сметано/томатным	100/50	25 90
4	Макаронные изделия отварные	1/180	4 30
5	Компот из свежих яблок	1/200	3 50
6	Хлеб пшеничный	1/20	1 20
7	Хлеб ржаной	1/30	2 04
<b>ИТОГО:</b>			
<u>45 61</u>			

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б.

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.

2020/09

Утверждаю  
Директор М.В. Мигорская  
города Ставрополя

ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

5-11 Кв  
г.Ставрополь

«10» 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Голубцы Любительские с соусом сметано/томатным	100/60	21.00
2	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	5.36
3	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2.98
4	Хлеб пшеничный	1/30	1.20
5			<u>30.54</u>
ИТОГО:			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	2.92
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	5.08
3	Птица тушенная в соусе с овощами	100/300	25.11
4	Кисель из повидла	1/200	3.80
6	Хлеб пшеничный	1/20	1.20
7	Хлеб ржаной	1/30	2.04
			<u>40.05</u>
ИТОГО:			

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б. М.В. Мигорская

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. М.В. Мигорская Миргородская Л.А.



Утверждаю  
Директор  
города Ставрополя



ИП Карпачев В.Б.

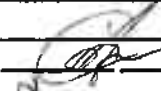
# МЕНЮ

лицей № 5-11

г.Ставрополь

« 11 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК:</b>			
1	Свекла, тушенная в соусе	1/60	276
2	Биточки рыбные с соусом сметано/томатным	100/50	2034
3	Картофель отварной (запеченный)	1/180	1074
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	798
5	Хлеб пшеничный	1/30	120
			<u>3806</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Суп картофельный с клецками	1/250	450
2	Шницель рубленый из говядины с маслом сливочным	100/5	2511
3	Капуста тушеная	1/180	450
4	Напиток из плодов шиповника	1/200	450
6	Хлеб пшеничный	1/20	120
7	Хлеб ржаной	1/30	204
			<u>4485</u>
<b>ИТОГО:</b>			

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б. 

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б.  и Миргородская Л.А.

2-ПТН(5)



Утверждаю  
Директор М.В. Карпачев  
города Ставрополя

### МЕНЮ

лицей №18 5-класс

г.Ставрополь

15 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Омлет натуральный с маслом сливочным	105/5	19.18
2	Горошек зеленый отварной	1/30	4.50
3	Чай с сахаром	200/15	1.19
4	Хлеб пшеничный	1/30	1.20
			<u>26.07</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	3.92
2	Борщ с капустой и картофелем	1/250	4.50
3	Рыба минтай припущенная с маслом сливочным	100/5	13.50
4	Картофель отварной (запеченный)	1/180	7.00
5	Кисель из яблок свежих	1/200	3.50
6	Хлеб пшеничный	1/20	1.20
7	Хлеб ржаной	1/30	2.04
			<u>39.66</u>
<b>ИТОГО:</b>			

Зав.производством М.В. Карпачев  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.

185/5)

Утверждаю  
Директор И.В. Давыдов №16  
города Ставрополя

# МЕНЮ

Лицей №16 5-11 класс  
14.09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша вязкая молочная из риса	1/220	16.30
2	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2.98
3	Хлеб пшеничный	1/30	1.80
4	Сыр Российский	1/15	8.96
ИТОГО:			29.64
<b>ОБЕД</b>			
1	Суп картофельный с бобовыми	1/250	4.17
2	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	100/5	12.30
3	Капуста тушеная	1/180	2.30
4	Компот из смеси сухофруктов	1/200	3.43
5	Хлеб пшеничный	1/20	1.80
6	Хлеб ржаной	1/30	2.04
ИТОГО:			31.84

Зав.производством Миргородская Л.А.  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.

Утверждаю  
Директор Миргородская Л.А.  
города Ставрополя

**МЕНЮ**  
швей №16 5-11  
г. Ставрополь

16 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Макароны, запеченные с сыром	1/200	23,18
2	Компот из смеси сухофруктов	1/200	4,39
3	Хлеб пшеничный	1/30	1,79
4			
			<u>29,56</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Свекла, тушенная в соусе	1/60	2,76
2	Суп картофельный с рисом	1/250	4,12
3	Фрикадельки мясные в соусе	100/50	17,50
4	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	4,50
5	Напиток из плодов шиповника	1/200	3,50
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,10
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
			<u>33,62</u>
<b>ИТОГО:</b>			

Зав.производством \_\_\_\_\_  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



**МЕНЮ**  
лицей №16 5-Н  
**г. Ставрополь**

№ 17 от 09                      **2020г.**

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Запеканка творожно/морковная с молоком сгущенным	220/20	22.18
2	Какао с молоком	1/200	0.33
3	Хлеб пшеничный	1/30	1.20
4			
			<u>23.71</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	4.40
2	Щи из свежей капусты	1/250	3.50
3	Плов из птицы	100/280	18.50
4	Компот из яблок	1/200	3.43
5	Хлеб пшеничный	1/20	1.20
6	Хлеб ржаной	1/30	2.09
7			
			<u>23.02</u>
<b>ИТОГО:.</b>			

Зав.производством \_\_\_\_\_  
 Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б.                      Миргородская Л.А.



14-15



**МЕНЮ**

*Лицей 916* 5-11  
**г. Ставрополь**

*18* *09* **2020г.**

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	<i>4.40</i>
2	Хлебцы рыбные с маслом сливочным	100/5	<i>15.93</i>
3	Пюре картофельное	1/180	<i>8.78</i>
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	<i>2.30</i>
5	Хлеб пшеничный	1/30	<i>1.20</i>
ИТОГО:			<i>32.61</i>
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	<i>3.92</i>
2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	1/250	<i>3.14</i>
3	Печень по-строгановски	100/50	<i>13.50</i>
4	Каша гречневая рассыпчатая	1/180	<i>5.50</i>
5	Кисель из плодов, ягод свежих	1/200	<i>3.86</i>
6	Хлеб пшеничный	1/20	<i>1.20</i>
7	Хлеб ржаной	1/30	<i>2.04</i>
ИТОГО:			<i>35.16</i>

Зав. производством *Валерий Борисович*  
 Экономист по ценам *И.П. Карпанев В.Б.* *Миргородская Л.А.*





Утверждаю

Директор МБОУ лицей № 16  
города Ставрополя  
Чернышова Л.О.

ИП Карпачев В.Б.

### МЕНЮ

МБОУ лицей № 16

5-11 кл.

г.Ставрополь

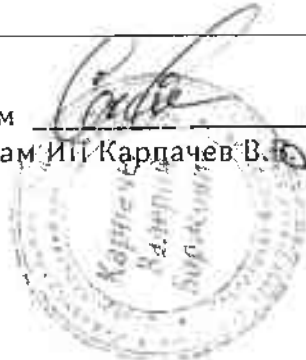
« 21 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша пшенная молочная	1/220	13,08
2	Чай сахаром	200/15	2,19
3	Сыр Российский	1/15	8,96
4	Хлеб пшеничный	1/30	1,79
5			
			26,02
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	3,50
2	Суп из овощей со сметаной	250/10	3,10
3	Тефтели мясные с соусом сметанно/томатным	100/50	14,00
4	Рис припущенный	1/180	4,20
5	Компот из смеси сухофруктов	1/200	2,43
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
<b>ИТОГО:</b>			
			30,47

Зав.производством

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б.

Миргородская Л.Л.



Утверждаю  
Директор  
города Ставрополя



ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

Личей а 16 5-11

г.Ставрополь

« 22 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Залежанка рисовая с творогом со сгущенным молоком	220/20	2,56
2	Какао с молоком	1/200	8,82
3	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
4			
5			31,58
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	2,92
2	Рассольник «Ленинградский» на перловой крупе	1/250	3,50
3	Рыба тушеная с овощами	100/100	12,50
4	Пюре картофельное	1/180	4,50
5	Сок фруктовый (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт)	1/200	4,00
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
<b>ИТОГО:</b>			
			30,66

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б.

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



Утверждаю  
Директор \_\_\_\_\_  
города Ставрополя



ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

лицей №16 С-НКО.

г.Ставрополь

«23» 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша овсяная молочная	1/220	10,18
2	Хлеб пшеничный	1/30	1,59
3	Сыр Российский	1/15	8,96
4	Кофейный напиток с молоком	1/200	2,10
5			30,82
ИТОГО:			
<b>ОБЕД</b>			
1	Икра кабачковая консервированная	1/60	4,50
2	Суп с бобовыми	1/250	3,18
3	Котлеты из говядины рубленые с соусом сметано/томатным	100/50	13,00
4	Макаронные изделия отварные	1/180	3,40
5	Компот из свежих яблок	1/200	3,43
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
			30,84
ИТОГО:			

Зав.производством ИП Карпачев В.Б. \_\_\_\_\_

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. \_\_\_\_\_ Миргородская Л.А.



2ср/с1



Утверждаю

Директор  
города Ставрополя

ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

месяц мв 5-1 кв.

г.Ставрополь

«24» 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Голубцы Любительские с соусом сметано/томатным	100/60	21,00
2	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	5,36
3	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,98
4	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
5			
			30,54
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Огурцы свежие (соленые) в нарезке	1/60	3,40
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	4,08
3	Птица тушенная в соусе с овощами	100/300	17,50
4	Кисель из повидла	1/200	2,98
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
<b>ИТОГО:</b>			
			31,20

Зав.производством ИП Карпачев В.Б.

Экономист по Ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



245/51



ИП Карпачев В.Б.

# МЕНЮ

меню а/б 5-11

г.Ставрополь

«25» 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Свекла, тушенная в соусе	1/60	2,76
2	Биточки рыбные с соусом сметано/томатным	100/50	16,06
3	Картофель отварной (запеченный)	1/180	9,00
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,98
5	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
			<u>32,00</u>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Суп картофельный с клецками	1/250	3,50
2	Шницель рубленый из говядины с маслом сливочным	100/5	13,26
3	Капуста тушенная	1/180	6,50
4	Напиток из плодов шиповника	1/200	3,50
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
			<u>30,00</u>
<b>ИТОГО:</b>			

Завпроизводством ИП Карпачев В.Б. [Signature]

Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. [Signature] Миргородская Л.А.



2 ЛТН(5)

5-11



# МЕНЮ

музей а/в 5-11  
 « 28 » 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Каша вязкая молочная из риса	1/220	16,50
2	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	2,98
3	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
4	Сыр Российский	1/15	8,96
ИТОГО:			29,64
<b>ОБЕД</b>			
1	Суп картофельный с бобовыми	1/250	3,17
2	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	100/5	16,60
3	Капуста тушеная	1/180	6,50
4	Компот из смеси сухофруктов	1/200	3,43
5	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
6	Хлеб ржаной	1/30	2,04
ИТОГО:			32,94

Зав.производством Роса  
 Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



17н(51)

Утверждаю  
Директор  
города Ставрополя



# МЕНЮ

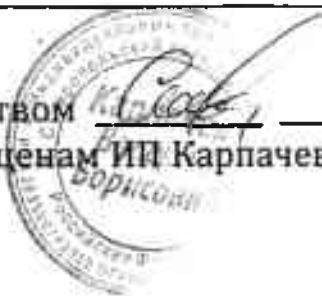
швейцарский 5-4 кв

г.Ставрополь

29 09 2020г.

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Омлет натуральный с маслом сливочным	105/5	19,18
2	Горошек зеленый отварной	1/30	4,50
3	Чай с сахаром	200/15	1,19
4	Хлеб пшеничный	1/30	1,20
ИТОГО:			26,07
<b>ОБЕД</b>			
1	Помидор свежий (соленый) в нарезке	1/60	3,92
2	Борщ с капустой и картофелем	1/250	3,50
3	Рыба минтай припущенная с маслом сливочным	100/5	10,64
4	Картофель отварной (запеченный)	1/180	6,00
5	Кисель из яблок свежих	1/200	2,68
6	Хлеб пшеничный	1/20	1,20
7	Хлеб ржаной	1/30	2,04
ИТОГО:			29,98

Зав.производством Карпачев В.Б.  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. Миргородская Л.А.



Директор

Утверждаю  
города Ставрополя



**МЕНЮ**  
*мучей м в*  
**г. Ставрополь**

*5/11/20*

« *30* » *09* **2020г.**

п/п	Наименование блюда	Выход блюда	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>			
1	Макароны, запеченные с сыром	1/200	<i>24,17</i>
2	Компот из смеси сухофруктов	1/200	<i>3,59</i>
3	Хлеб пшеничный	1/30	<i>1,89</i>
4			
			<i>29,55</i>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>ОБЕД</b>			
1	Свекла, тушенная в соусе	1/60	<i>2,86</i>
2	Суп картофельный с рисом	1/250	<i>3,12</i>
3	Фрикадельки мясные в соусе	100/50	<i>14,00</i>
4	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	<i>4,36</i>
5	Напиток из плодов шиповника	1/200	<i>3,50</i>
6	Хлеб пшеничный	1/20	<i>1,20</i>
7	Хлеб ржаной	1/30	<i>2,04</i>
<b>ИТОГО:</b>			
			<i>30,98</i>

Зав.производством *Карпачев*  
Экономист по ценам ИП Карпачев В.Б. *Миргородская Л.А.*



*1 со/с/*