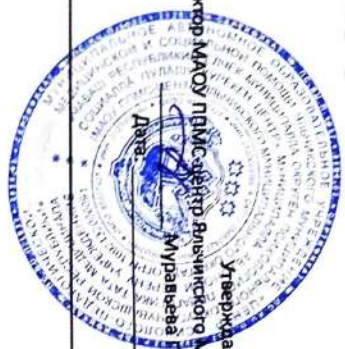


Согласовано:
Директор
Дата: _____ г.

Утверждаю:
Директор МАДОУ ЦРМС-детский дошкольного учреждения
Муравьева Л.Л.
Дата: _____ г.



Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне- зимний сезон.

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	День 1 (Понедельник)										Витамины и минеральные вещества									
			Цена, руб.	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
Завтрак	15 сыр порционными	25	12	90	5,75	5,97	0	0,01	0,17	0,06	0,13	220	125	8,75	0,25							
	168 Каша манная, вязкая с маслом и	160	17	161	3,4	3,96	27,83	0,03	0	20	0,16	8,6	153,66	5,9	0,36							
	379 Кофейный напиток с молоком	200	7	146,3	3,12	2,51	24,69	0,04	1,3	0,02	0	120	90	14	0,1							
	Хлеб пшеничный	20	3,04	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8	0,22							
	338 Яблоки св. порциями	100	10	40	0,8	0,3	8,1	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1							
	Итого	500	49,04	484,9	14,59	12,9	70,34	0,16	39,47	20,09	0,51	387,6	398,66	42,45	1,03							
Обед	43 Салат из белокочанной капусты	60	3	51,64	0,89	3,05	5,39	0,02	21,6	0,12	1,39	24,34	17,98	9,85	0,33							
	102 Суп картофельный с горохом	200	9,04	118,63	4,11	4,27	15,6	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	29,14	1,64							
	294 Котлеты рубленые из птицы с соусом	100	32,95	164	8,45	9,85	10,36	0,13	0,84	0,13	1,79	37,94	48,8	13,4	0,98							
	309 Макароны отварные	200	9,58	262,49	7,17	6,24	43,19	0,07	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08							
	376 Чай с сахаром	200/15	2	56,85	0,1	0,03	14,99	0	0	0	0	0	0	0	0							
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	Хлеб Пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0	4	13	2,8	0,22							
	Итого	800	61,13	751,61	23,84	23,8	89,53	0,4	33,42	0,5	6,25	95,48	188,54	61,6	4,03							

Повар

Медсестра

Согласовано:
Директор
(ФИО Директора)
Дата: _____ г.

**Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне- зимний сезон.**

Директор МАОУ ГПМС Центр Гальинского МО
Муравьева Л. _____ г.

День 2 (Вторник)																
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена, руб.	Ккал	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
					Белки	Жиры	Углевод	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак	173 Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом	210(200/10)	24,58	280,9	7,63	13,34	32,51	0,18	1,3	0,06	0,8	143,83	234,95	70,05	1,69	
	382 Какао с молоком	200	13,2	143	3,79	3,2	25,81	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98	
	2 Бутерброд с повидлом	55	1,8	156,7	2,38	4,39	27,11	0,05	0,1	0,02	0,44	10,9	29,4	11,3	0,87	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44	
	Итого	505	42,62	675,8	16,84	21,25	104,87	0,31	2,7	0,1	1,29	287,85	406,55	117,95	3,98	
Обед	71 Огурцы свежие	60	8	12	0,42	0,1	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54	0,8	
	82 Борщ с капустой картофелем со смет.	205(200/5)	13,86	90,04	1,57	4,87	10,71	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	43,29	22,02	0,94	
	279 Тефтели рубленые с соусом	100	37,23	139,1	7,47	8,37	8,05	0,03	0	0,02	2,86	18,26	78,6	13,66	1,14	
	302 Каша гречневая рассыпчатая с маслом	155(150/5)	18,2	266,46	8,67	6,31	42,64	0,21	0	0,02	0,61	14,9	205,9	137,2	4,61	
	377 Чай с лимоном	200(15/7)	4	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04	
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб Пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22		
	Итого	770	85,85	664,76	21,41	20,04	81,32	0,29	18,38	0,26	7,08	92,97	353,84	186,26	7,53	

Повар
Медсестра

Согласовано:
Директор
(ФИО директора)
Дата: _____ г.

Утверждаю:
Директор МБОУ-Центра Ялычкского МО
Муравьева Г. Г.
Дата: _____

Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне-зимний сезон.

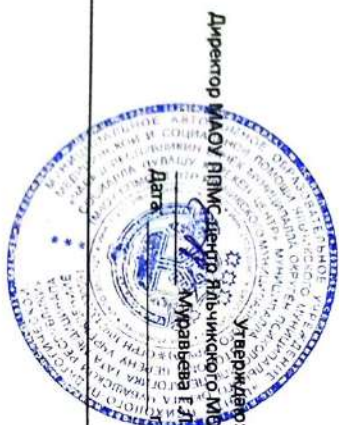
3 день (Среда)																
Витамины и минеральные вещества																
Пищевая ценность																
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена, руб	Ккал											
						Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
Завтрак	14	Масло сливочное порц.	10	12,12	74,8	0,05	8,25	0,08	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
	219	Сырники из творога молоком сушеным	100/20	43,05	265,5	21,68	17,94	34,28	0,084	0,66	73,8	0,57	281,4	313,76	36,68	0,76
	377	Чай с лимоном	200(15/7)	4	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04
		Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
	338	Яблоки св. порциями	100	8	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
		Итого	500	70,21	539,66	25,33	26,94	78,8	0,154	7,46	73,85	1,12	304,6	352,3	45,12	2,26
Обед	52	Салат из свеклы отварной	60	4	56,34	0,86	3,65	5,02	0,01	5,7	0	1,38	21,09	24,58	12,54	0,8
		Суп картофельный с макарон.изделиями	200	14,83	97,56	2,25	2,23	16,73	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	54,6	22,64	0,86
	103	Котлеты рыбные с соусом	100	28,15	118,76	7,21	5	10,92	0,06	0,62	0,03	2,54	45,26	102,07	8,82	0,4
	234	Пюре картофельное	200	17,4	220,37	4,15	10,88	26,28	0,19	6,92	0,23	0,29	50,38	110,31	37	1,32
	312	Чай с сахаром	200/15	2	56,85	0,1	0,03	14,99	0	0	0	0	0	0	0	0
	376	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	4	13	2,8	0,22	0
		Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0	0	0	0	0
		Итого	800	70,94	647,88	17,69	22,15	73,94	0,35	30,52	0,52	5,39	138,69	291,56	81	3,38

Повар

Медсестра

Согласовано: _____
 Директор _____
 (ФИО Директора)
 Дата: _____ г.

Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне- зимний сезон.



День 4 (Четверг)																
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						Витамины и минеральные вещества							
			Цена, руб	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак	3 Бутерброд с сыром	50	20,31	162,8	5,76	7,95	14,62	0,04	0,1	0,06	0,16	139,2	96	9,45	0,49	
	Каша из риса и пшена с маслом	210(200/10)	24,17	259,24	5,97	11,4	33,09	0,1	1,3	0,06	0,21	127,36	156,69	36,4	0,77	
	175 Чай с сахаром	200(15)	2	56,85	0,1	0,03	14,99	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44	
	Итого	500	49,52	574,09	14,87	19,7	82,14	0,18	1,4	0,12	0,41	274,56	278,69	51,45	1,7	
Обед	71 Огурцы свежие кусками	60	8	12	0,42	0,1	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54	0,8	
	Щи из свежей капусты с картоф.со сметаной	205(200/5)	10	79,76	1,5	4,94	6,49	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	40,01	17,79	0,63	
	260 Гуляш из говядины	100	65,5	221	14,55	16,79	2,89	0,03	0,92	0,03	0	21,81	154,15	22,03	3,06	
	309 Макароны отварные	200	10	262,49	7,17	6,24	43,19	0,07	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08	
	377 Чай с лимоном	200(15/7)	4	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04	
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	1,08	
Итого	805	102,06	780,01	28,44	28,62	82,21	0,18	27,46	0,27	8,68	97,31	274,47	62,63	6,69		

Повар _____
 Медсестра _____

_____(ФИО директора),
Дата: ____ г.

		День 5 (Питицца)													
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества							
			Цена, руб	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	155(150/5)	18,2	266,46	8,67	6,31	42,64	0,21	0	0,02	0,61	14,9	205,9	137,2	4,61
	сыр порционными	25	12	90	5,75	5,97	0	0,01	0,17	0,06	0,13	220	125	8,75	0,25
Завтрак	Какао с молоком	200	13,5	143	3,79	3,2	25,81	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98
	Хлеб пшеничный	40	30,4	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
	мандарины св. порциями	100	12	40	0,8	0,3	8,1	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
	Итого	520	86,1	634,66	22,05	16,1	95,99	0,36	39,47	0,11	0,99	403,02	490,1	193,55	6,38
	Салат из сырых овощей	60	6	44,34	0,65	3,62	2,27	0,02	7,93	0,02	0	15,25	21,37	11,3	0,4
Обед	Суп с рыбными консервами	200	13,2	133,8	6,89	6,72	11,47	0,08	7,29	12	1,94	36,24	141,22	37,88	1,01
	Жаркое по-домашнему из птицы	200	41,31	337,14	18,52	20,68	18,95	0,14	7,72	0,14	34,86	235,14	48,54	4,42	4,42
	Компот из св. яблок	200	5,5	108,96	0,16	0,16	27,87	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8	0,4
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	1,08
	Итого	805	70,57	769,84	30,86	31,7	70,28	0,27	24,54	12,16	40,96	303,63	217,13	54,62	7,31

Новар _____
Медресира _____

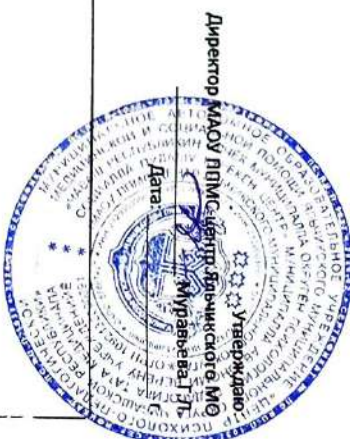
Согласовано: _____
 Директор _____
 (ФИО Директора)
 Дата: _____ г.

**Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
 Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
 Осенне-зимний сезон**

День 6 (Понедельник)

	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества							
				Цена,Руб.	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	3	Бутерброд с сыром	50	20,31	162,8	5,76	7,95	14,62	0,04	0,1	0,06	0,16	139,2	96	9,45	0,49
Завтрак	175	Каша молоч.рисовая с маслом	155(150/5)	23,14	191,33	4,41	6,31	28,85	0,04	0,97	0,04	0,18	92,91	117,33	26,73	0,41
	382	Какао с молоком	200	13,2	143	3,79	3,2	25,81	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98
		Хлеб пшеничный	20	3,04	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8	0,22
	338	Рыболок св.порциями	100	8	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
		Итого	525	67,69	589,73	15,88	18,02	88,8	0,17	6,37	0,13	0,77	371,23	350,53	71,98	3,1
	43	Салат из белокочанной капусты	60	3	51,64	0,89	3,05	5,39	0,02	21,6	0,12	1,39	24,34	17,98	9,85	0,33
Обед	102	Суп картофельный с горохом	200	9,04	118,63	4,11	4,27	15,6	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	29,14	1,64
	294	Котлеты рубленые из птицы с соусом	100	32,95	164	8,45	9,85	10,36	0,13	0,84	0,13	1,79	37,94	48,8	13,4	0,98
	309	Макароны отварные	200	9,58	262,49	7,17	6,24	43,19	0,07	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08
	349	Компот из сухофруктов	200	5	126,05	0,57	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0	0
		Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	0
		Итого	800		868,41	25,83	23,93	116,47	0,42	33,42	0,5	10,25	108,48	191,34	61,82	4,03

Повар
 Медсестра



Согласовано: _____
 Директор _____ (ФИО директора)
 Дата: _____ г.

**Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
 Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
 Осенне-зимний сезон**

День 7 (вторник)																
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						Витамины и минеральные вещества						
				Цена, руб.	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
	219	Сырники из творога с повидлом	100/20	43,05	287,48	21,68	17,94	34,28	0,084	0,66	73,8	0,57	281,4	313,76	36,68	0,76
	376	Чай с сахаром	200(15)	4	56,85	0,1	0,03	14,99	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	Бутерброд с повидлом	55	1,8	156,7	2,38	4,39	27,11	0,05	0,1	0,02	0,44	10,9	29,4	11,3	0,87
		Хлеб пшеничный	50	3,04	119	3,8	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7	0,55
		Итого :	500	51,89	620,03	27,96	22,76	100,68	0,184	0,76	73,82	1,06	302,3	375,66	54,98	2,18
	67	Винегрет овощной	60	5	74,6	0,8	6,06	4,11	0,03	7,77	0,13	2,72	15,39	24,65	11,12	0,46
		Борщ с капустой, картофелем со сметаной	205(200/5)	13,86	90,04	1,57	4,87	10,71	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	43,29	22,02	0,94
	82			45,2	305,34	16,94	10,46	35,74	0,1	6,03	0,1	4,4	46,34	175,34	54,04	1,98
Обед	291	Плов из птицы	200	10	124,18	1,08	0	31,33	0,02	0,83	0,12	1,14	33,08	30,19	21,71	0,66
	348	Компот из кураги	200	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Хлеб Дарницкий	40	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	0
		Хлеб пшеничный	20	78,62	739,76	25,03	21,91	91,61	0,21	24,51	0,57	14,22	143,73	276,27	109,11	4,04
		Итого	705													

Повар _____
 Медсестра _____

Утверждено: _____
 Директор МАOU ЛПМС-центр Ильичинского РО
 Муравьева Е.В.
 Дата: _____

Согласовано:
Директор _____
(ФИО директора)
Дата: _____ г.

Утверждаю:
Директор МАОУ гимназии №1 Яльчикского МО
И.П. Мухоморова
Дата: _____ г.

Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне-зимний сезон

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества									
			Цена, руб	ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
14	Масло сл. порциями	10	12,12	74,8	0,05	8,25	0,08	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02		
173	Каша молоч.,пшенная с маслом	155(150/5)	17,46	218,12	6,33	7,15	31,86	0,14	0,97	0,04	0,16	100,18	153,66	40,8	1,07		
	Чай с фруктовым соком	200	10	33	0,54	0,1	8,58	0	1,38	0	0	0	0	0	0		
	Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44		
338	Яблоко св. порциями	100	8	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1		
	Итого	505	50,62	466,12	10,36	16,22	69,76	0,21	6,35	0,09	0,7	120,58	190,66	48,4	2,53		
71	Салат из огурцов и помидоров	60	12	12	0,7	0,1	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54	0,8		
	Суп картофельный с макарон. изделиями	200	14,83	97,56	2,25	2,23	16,73	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	54,6	22,64	0,86		
103	Рыба припущенная с соусом	100	28,15	65,76	9,29	1,78	3,29	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	100,19	3,1	0,1		
227	Пюре картофельное	200	17,4	220,37	4,15	10,88	26,28	0,19	6,92	0,23	0,29	50,38	110,31	37	1,32		
312	Чай с лимоном	200(15/7)	4	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04		
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	1,08		
	Итого	800	80,94	600,45	21,19	15,54	75,94	0,37	33,73	0,53	7,5	144,57	293,95	76,34	4,2		

Повар _____
Медсестра _____



Согласовано:
Директор

(ФИО Директора)
Дата: _____ г.

Директор МАОУ ППС «Центр молодежного МО
Муравьева Е.В.
Утверждаю:

Дата: _____

Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне-зимний сезон

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						Витамины и минеральные вещества						
			Цена, руб.	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
1	Бутерброд с маслом сливочным	40	12,12	146,2	2,33	8,49	14,66	0,03	0	0,04	0,13	8,4	22,5	4,2	0,35
204	Суп молочный с макаронными изделиями	200	11,06	233,83	9,7	9,22	27,69	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	10,05	12,14	0,87
382	Какао с молоком	200	13,04	143	3,79	3,2	25,81	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98
338	Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
	Хлеб пшеничный	100	8	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
	Итого	575	47,26	663,23	19,26	21,63	97,4	0,19	5,44	0,14	1,41	216,57	182,75	54,94	3,64
43	Салат из белокочанной капусты	60	3	51,64	0,89	3,05	5,39	0,02	21,6	0,12	1,39	24,34	17,98	9,85	0,33
96	Суп с рыбными консервами	200	13,2	133,8	6,89	6,72	11,47	0,08	7,29	12	1,94	36,24	141,22	37,88	1,01
	Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе	100	38,38	161,44	8,37	9,52	11,52	0,05	1,6	0,01	2,41	30,86	96,23	13,62	1,28
303	Каша пшеничная вязкая	200	19,54	213,71	5,65	6,08	33,51	0,11	0	0,03	0,1	21,12	129,45	29,3	2,16
377	Чай с лимоном	200(15/7)	4	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	0
	Итого	800	82,68	765,35	26,6	25,92	86,81	0,23	33,29	12,16	9,85	128,36	389,22	91,71	4,82

Повар _____
Медсестра _____

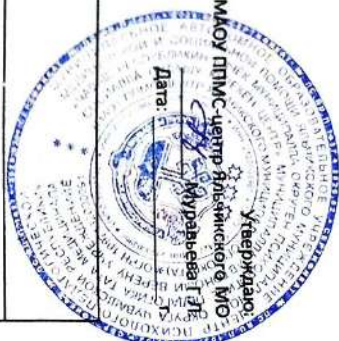


Согласовано:
Директор _____
(ФИО директора)
Дата: _____ г.

Директор МБОУ СПМС-центр Яльчикского МО

Дата: _____ г.

Меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
Осенне-зимний сезон



№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						Витамины и минеральные вещества							
			Цена, руб.	ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
182	Каша полбная молочная с маслом	210	27	295,71	9,19	11,73	36,83	0,03	1,3	0,06	0,1	121,18	92,07	13,86	0,12	
379	Кофейный напиток с молоком	200	7	146,3	3,12	2,51	24,69	0,04	1,3	0,02	0	120	90	14	0,1	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44	
338	Мандарины св. порциями	100	15	40	0,8	0,3	8,1	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1	
	Итого	550	52,04	577,21	16,15	14,86	89,06	0,17	40,6	0,09	0,34	284,18	225,07	44,46	0,76	
52	Салат из свеклы	60	5	53,91	0,81	3,65	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54	0,8	
	Рассольник Ленинградский со сметаной	205(200/5)	23,06	138,3	5,23	7,55	13,57	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	60,32	21,08	0,78	
290	Птица тушенная в смет соусе	100	35,3	113,6	14,42	19,99	2,95	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61	0,05	
	Обед	302	18	343,82	11,18	8,14	55,02	0,27	0	0,03	0,79	19,22	65,67	177,03	5,94	
342	Компот из св.блок	200	5,5	108,96	0,16	0,16	27,87	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8	0,4	
	Хлеб Дарницкий	40	3,04	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	4	13	2,8	0,22	1,08	
	Итого	800	91,42	904,19	36,44	40,01	113,85	0,4	13,4	0,27	9,5	91,98	156,49	213,28	9,05	

Повар _____
Медсестра _____