



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

2-х недельное для обучающихся 5-11 классов (возрастная категория: с 12 лет и старше) льготной категории 1смена

Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, получающих основное общее и среднее общее образование, для школ Симферопольского района на 2025 -2026 учебный год

- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, Сборник технических нормативов, под редакцией члена-корреспондента Российской Академии Наук В. Р. Кучмы, Москва 2016 г.
- * Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник технических нормативов, издательство Москва "Дели плюс" 2017 г (2011 г), рекомендовано НИИ питания РАМН, руководители разработки сборника Могильный М.П. (ГОУ ВПО ПГТУ), Тутельян В.А.(ГУУ НИИ питания РАМН)
- *Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, разработанная ГОУ высшего профессионального образования Московский государственный университет прикладной биотехнологии (МГУПБ) И.О. ректора Е.И.Титов, Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения Первый заместитель исполнительного директора В.И.Тобис, ГУ НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростов НЦ здоровья детей РАМН Директор В.Р.Кучма, 2006 г
- *Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практ. руководство (нормативный документ) / Сост. Б.С.Каганов, А.С. Шарафетдинов, Э.Н.Преображенская и др.- М.:2010. 496c.
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20
- *Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического питания) оптимизированного состава для детей, Департамента здравоохранения г. Москвы / Сост. д.м.н., профессор Шарафетдинов Х.Х., д.м.н., профессор Конь И.Я., д.м.н. и др.- М.:2011
- *Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации (практическое руководство для врачей-диетологов, медицинских сестер диетических, специалистов по организации питания в стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, специалистов общественного питания) Тутельян В. А., Гаппаров М.М.Г., 2014г. с. 459
- *Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения. / Практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания и заведующих производством. Том 1, 2, М. А. Самсонов, 1995/96 г.
- *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. / Сборник технических нормативов ФГАУ НЦЗД Минздрава России, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи. Отраслевой союз развития социального питания. НП СРО «АПСПОЗ» М.: Издатель Научный центр здоровья детей / Сост. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян. Д.Б. Никитюк, В.В. Чернигов и др. М.: 2022. 698 с.

		Oc	сновное ме	еню для до	тей 5-11 к	лассов				
День 1										
		Масса порций, г.		Пищ	вая ценность					
№, рецептура	Наименование блюда		белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	F e, мг.
Завтрак									_	
226/2016	Макароны, запеченные с сыром	200	16,66	19,73	48,99	417,07	0,09	286,67	20,91	1,37
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,00	0,00	16,50	28,50	2,25
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	500	23,76	20,73	97,27	649,50	0,14	317,36	68,11	5,00
Обед										
54-83	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,67	10,17	9,67	135,83	38,50	45,00	16,67	0,60
122/2016	Рассольник Ленинградский	250	2,48	4,39	17,18	118,93	16,78	25,39	26,56	1,00
ттк	Котлета (биточки) рыбные	100	13,11	6,78	3,00	125,33	0,56	28,78	25,11	0,70
341/2016	Каша гречневая	180	7,61	5,89	34,33	220,50	0,00	15,06	120,13	4,04
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74	0,72	5,26	30,03	0,86
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
	Итого обед:	880	30,92	28,17	136,40	923,53	56,55	138,59	248,80	9,31
	Всего:	1380	54,68	48,91	233,68	1573,03	56,69	455,94	316,91	14,32
День 2	-			<u> </u>				<u> </u>		,
0.00		1		Пище	вая ценность					
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	Fe, мг.
Завтрак										_
182/2017	Каша рисовая молочная жидкая	250	15,80	8,50	39,50	315,29	1,62	158,62	45,44	0,73
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,00	0,00	16,50	28,50	2,25
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	550	22,90	9,50	87,79	547,72	1,67	189,31	92,64	4,36
Обед										
8,9/2011	Икра свекольня	100	1,95	8,43	11,57	13,42	14,60	37,58	25,17	1,50
132/2016	Суп картофельный с горохом	250	5,87	5,55	19,27	150,85	11,50	61,25	38,26	2,50
ТТК	Шницель рубленый куриный с соусом	100	18,59	11,38	15,17	174,90	1,21	1,25	2,04	0,08
354/2016	Картофельное пюре	180	3,90	5,21	26,46	168,83	31,14	55,72	39,61	1,48
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,80	0,00	6,60	11,40	0,90
54-13хн	Напиток из шиповника	180	0,46	0,19	9,22	49,11	135,00	8,18	2,30	0,41
	Итого обед:	870	35,13	31,32	108,05	685,90	193,45	179,78	131,98	7,63
	Bcero:	1420	58,03	40,82	195,83	1233,62	195,12	369,09	224,62	11,99

	Наименование блюда			Пище	вая ценность]		Мg, мг.	Fe, mr.
№, рецептура		Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.		
Завтрак										
181/2017	Каша жидкая молочная манная	250	6,94	12,18	48,13	330,68	1,32	152,35	23,06	0,56
209/2016	Яйцо вареное	50	5,08	4,60	0,28	63,00	0,04	27,50	6,00	1,25
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	6,90	9,90	0,57
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	560	16,28	17,38	80,18	544,31	1,41	199,34	58,26	4,16
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	17,50	14,00	20,00	0,85
101/2011	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,93	10,94	103,75	19,99	62,85	24,65	1,11
331/2016	Плов из птицы	250	24,42	8,18	45,06	351,80	5,00	26,64	110,75	2,14
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	6,29	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
	Итого обед:	850	32,34	13,99	95,79	648,89	42,54	125,01	187,68	6,60
	Всего:	1410	48,62	31,37	175,96	1193,20	43,95	324,35	245,94	10,76
День 4		·				-				
				Пище	вая ценность					
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мд, мг.	Fe, мі
Завтрак										
224/2015	Запеканка из творога с морковью со сметаной	150	15,34	14,54	48,20	385,17	1,18	252,69	39,71	0,99
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,00	0,00	16,50	28,50	2,25
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	450	22,44	15,54	96,49	617,60	1,23	283,38	86,91	4,62
Обед										
7,46/2010	Икра из кабачков (консервы)	100	1,60	6,30	7,40	90,80	17,00	21,00	5,20	0,10
283/2022	Суп-лапшп Домашняя	250	3,86	3,94	14,75	119,50	5,75	20,63	23,50	0,50
327/2022	Капуста тушеная с мясом	250	7,31	10,53	17,30	195,43	91,69	108,20	44,25	1,83
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74	0,72	5,26	30,03	0,86
	Итого обед:	850	18,84	21,71	111,68	728,67	115,16	174,19	133,28	5,40
				,,	,		,			1 2,70

День 5					-					
<u> </u>	T	T		Пише	евая ценность					<u> </u>
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мg, мг.	Fe, мг.
Вавтрак										J
193/2016	Каша жидкая молочная геркулесовая	250	6,72	10,06	26,78	225,27	4,20	139,03	53,86	1,25
13/2016	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,10	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,80
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	550	13,24	18,19	71,86	506,40	4,25	168,82	95,41	4,45
Обед										
67/2017	Винегрет овощной	100	1,40	10,00	0,72	125,10	9,62	31,20	19,52	0,82
137/2016	Суп крестьянский	250	2,74	6,48	13,66	126,38	23,65	41,04	30,19	∙0,96
406/2022	Паста сливочная	250	20,48	23,78	37,72	446,66	20,56	169,63	61,31	1,78
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	6,29	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
	Итого обед:	850	29,64	40,94	88,09	869,48	53,87	263,39	143,29	6,06
	Bcero:	1400	42,88	59,13	159,94	1375,88	58,12	432,21	238,70	10,51
День 6										
	T	1		Пищ	евая ценность		T 1		T	
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мд, мг.	Fe, мг.
Вавтрак		•					<u> </u>			
62/2015	Салат из моркови с сахаром	100	1,17	0,08	10,20	47,46	4,50	24,42	34,20	0,65
210/2016	Омлет натуральный	110	10,21	11,90	1,92	161,88	0,43	86,51	14,59	2,10
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,00	0,00	16,50	28,50	2,25
ПП	Кондитерское изделие (печенье)*	35	1,13	1,47	11,16	62,10	0,00	4,35	3,00	0,32
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	545	19,61	14,45	71,57	503,87	4,98	145,97	98,99	6,70
Обед	ттого завтрак.	343	17,01	14,43	71,57	303,07	4,76	145,77	36,33	0,70
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	17,50	14,00	20,00	0,85
157/20216	Щи из свежей капусты	250	1,91	4,18	8,34	79,50	29,55	53,54	20,96	0,74
TTK	Котлета (биточки) рыбные	100	13,11	6,78	3,00	125,33	0,56	28,78	25,11	0,70
303/2017	Каша вязкая рисовая	180	4,54	9,34	47,15	290,40	0,00	4,96	21,60	0,70
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,32	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
FQ/2016	и при при при при при при при при при пр	30			 	·	 		_	
19/2016	Uэй с сэхэром	190	0.00	0.00	620				1 00	(1.20
420/2016	Чай с сахаром Итого обед:	180 880	0,00 25,68	0,00 21,17	6,29 98,28	25,14 688,57	0,05 47,66	2,42 122,79	1,98 119,95	0,39 5,23

День 7										
	Нанменование блюда			Пище	вая ценность	···		Са, мг.	Мд, мг.	Fe, мг.
№, рецептура		Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.			
Завтрак									•	
TTK	Каша жидкая молочная геркулесовая	250	11,50	12,58	39,29	324,95	4,20	173,79	67,33	1,56
15/2017	Сыр порциями	10	2,05	2,30	0,23	29,67	0,06	70,00	3,30	0,08
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,80
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	550	19,99	15,76	84,46	569,65	4,31	271,18	112,13	4,82
Обед				_						
70/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	13,00	5,00	23,00	14,00	0,60
131/2010	Свекольник	250	2,34	4,75	17,23	121,34	16,99	44,05	30,49	1,51
289/2017	Рагу из птицы	250	17,94	16,74	25,33	310,00	16,18	52,56	55,28	2,74
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
54-13хн	Напиток из шиповника	180	0,46	0,19	9,22	49,11	135,00	8,18	2,30	0,41
	Итого обед:	850	26,56	22,46	83,17	639,65	173,16	146,89	132,36	7,37
	Bcero:	1400	46,55	38,21	167,63	1209,30	177,47	418,07	244,49	12,19
День 8										
				Пище	вая ценность		Вит. С, мг.			
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	углеводы, г. Энергетическая ценность, ккал.		Са, мг.	Мд, мг.	Fe, мг.
Вавтрак										
181/2017	Каша жидкая молочная манная	250	6,94	12,18	48,13	330,68	1,32	152,35	23,06	0,56
пп	Кондитерское изделие (печенье)*	20	1,50	1,96	14,88	82,80	0,00	5,80	8,00	0,42
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	550	14,22	14,90	104,62	611,11	1,37	182,24	66,86	3,71
Обед										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	11,00	10,00	23,00	14,00	0,90
132/2016	Суп картофельный с горохом	250	5,87	5,55	19,27	150,85	11,50	61,25	38,26	2,50
406/2022	Паста сливочная	250	20,48	23,78	37,72	446,66	20,56	169,63	61,31	1,78
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
349/2017	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,27	42,53	176,74	0,72	5,26	30,03	0,86
	Итого обед:	850	33,11	30,38	131,12	931,45	42,78	278,24	173,90	8,15
		1 400	47.22	45,28	235,73	1542,56	44.15	460.48	440.56	44.04
	Bcero:	1400	47,33	45,28	1 235,/3	1542,50	44,15	460,48	240,76	11,86

.

День 9										
No. 11.	Наименование блюда	Manage		Пище	вая ценность		n 6	C		Fe, мг.
№, рецептура		Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мд, мг.	
Вавтрак										
54-83	Салат из капусты свежей	100	1,43	5,08	8,55	83,55	27,05	29,03	17,17	12,00
203/2017	Макароны отварные	200	7,27	7,71	40,60	260,56	0,00	16,19	10,86	1,08
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,80
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	590	15,14	13,67	94,10	559,14	27,10	72,61	69,53	16,26
Обед										
TTK	Салат из свеклы с растит маслом	60	0,86	3,05	5,13	50,13	16,23	17,42	10,30	7,20
122/2016	Рассольник Ленинградский	250	2,48	4,39	17,18	118,93	16,78	25,39	26,56	1,00
TTK	Голубцы ленивые с соусом	250	21,28	23,28	22,51	386,53	73,95	46,13	59,34	3,10
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	0,00	9,20	13,20	0,76
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,35
420/2016	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	6,29	25,14	0,05	2,42	1,98	0,39
	Итого обед:	810	29,63	31,39	80,81	726,92	107,01	110,45	128,48	13,80
	всего:	1400	44,77	45,07	174,90	1286,06	134,11	183,07	198,01	30,06
День 10										
				Пище	вая ценность			_		
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г.	белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Вит. С, мг.	Са, мг.	Мд, мг.	Ге, мг.
Завтрак		14-				7				
70/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,24	0,03	0,51	3,90	1,50	6,90	4,20	0,18
54-28м	Жаркое по -домашнему	200	24,80	6,20	17,60	225,70	10,30	25,00	101,00	2,29
18/2016	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	11,50	16,50	0,95
19/2016	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,00	0,00	16,50	28,50	2,25
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
	Итого завтрак:	530	32,14	7,23	66,40	462,03	11,85	62,59	152,40	6,10
Обед	-					· -				-
				I	1.00	16.00	10.00	14,00	20,00	0,90
70/2015	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,10	1,60	16,00	10,00	,	20,00	
70/2015 101/2011	Овощи натуральные по сезону Борщ с капустой и картофелем	100 250	1,10 1,80	0,10 4,93	10,94	103,75	19,99	62,85	24,65	1,11
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·									1,11 2,14
101/2011	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,93	10,94	103,75	19,99	62,85	24,65	
101/2011 331/2016	Борщ с капустой и картофелем Плов из птицы	250 250	1,80 24,42	4,93 8,18	10,94 45,06	103,75 351,80	19,99 5,00	62,85 26,64	24,65 110,75	2,14
101/2011 331/2016 18/2016	Борщ с капустой и картофелем Плов из птицы Хлеб пшеничный	250 250 40	1,80 24,42 3,04	4,93 8,18 0,32	10,94 45,06 19,68	103,75 351,80 94,00	19,99 5,00 0,00	62,85 26,64 9,20	24,65 110,75 13,20	2,14 0,76
101/2011 331/2016 18/2016 19/2016	Борщ с капустой и картофелем Плов из птицы Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	250 250 40 30	1,80 24,42 3,04 1,98	4,93 8,18 0,32 0,36	10,94 45,06 19,68 10,02	103,75 351,80 94,00 52,20	19,99 5,00 0,00 0,00	62,85 26,64 9,20 9,90	24,65 110,75 13,20 17,10	2,14 0,76 1,35
101/2011 331/2016 18/2016 19/2016	Борщ с капустой и картофелем Плов из птицы Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Компот из сухофруктов	250 250 40 30 180	1,80 24,42 3,04 1,98 1,04	4,93 8,18 0,32 0,36 0,27	10,94 45,06 19,68 10,02 42,53	103,75 351,80 94,00 52,20 176,74	19,99 5,00 0,00 0,00 0,72	62,85 26,64 9,20 9,90 5,26	24,65 110,75 13,20 17,10 30,03	2,14 0,76 1,35 0,86
101/2011 331/2016 18/2016 19/2016	Борщ с капустой и картофелем Плов из птицы Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Компот из сухофруктов Итого обед:	250 250 40 30 180 850	1,80 24,42 3,04 1,98 1,04 33,38	4,93 8,18 0,32 0,36 0,27 14,16	10,94 45,06 19,68 10,02 42,53 129,83	103,75 351,80 94,00 52,20 176,74 794,49	19,99 5,00 0,00 0,00 0,72 35,71	62,85 26,64 9,20 9,90 5,26 127,85	24,65 110,75 13,20 17,10 30,03 215,73	2,14 0,76 1,35 0,86 7,12

^{*}Кондитерское изделие - допускается использование иных кондитерских изделий;