УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
ООО "АРКАДА"

/Л.С. Сафарян/

СОГЛАСОВАНО
Директор МОУ

2026 г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, получающих основное общее и среднее общее образование, для школ г. Алушты на 2026 -2027 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. - 496с.

*СанПиН 2.3/2.4.4282-26 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. Черниров и др.- М.:2022. — 698 с.

г.Алушта 2026г.

Сканировано с CamScanner

Основное меню для детей 5-11 класс — 2 смена

День 1

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
47/2015	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	3,25	67,68	19,82	52,23	16,02	0,67
101/2017	Суп с крупой	250	1,96	2,71	12,11	85,75	8,25	22,00	22,78	0,88
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	100	10,63	12,64	13,07	209,45	0,54	60,77	33,95	1,20
303/2017	Каша гречневая	180	4,80	5,09	29,46	182,88	0,00	12,64	119,88	4,03
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
361/2017	Кисель ягодный (в инд.упаковке)	200	0,11	0,12	25,09	119,20	1,83	11,46	3,64	0,57
	Итого обед:	**1130**	**26,30**	**30,94**	**132,81**	**903,49**	**30,49**	**188,79**	**241,06**	**10,73**
Полдник										
ПП	Блины со сгущенным молоком	160	11,80	14,16	44,99	347,20	0,16	130,49	23,34	1,31
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
ПП	Кондитерское изделие (соломка)	40	3,64	2,44	27,72	148,80	0,00	9,60	15,20	0,92
	Итого полдник:	**520**	**17,34**	**17,60**	**99,51**	**622,73**	**10,21**	**163,18**	**56,34**	**5,26**
	Всего:	**1650**	**43,64**	**48,55**	**232,32**	**1526,22**	**40,70**	**351,97**	**297,40**	**15,98**

День 2

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
289/2017	Рагу с мясной консервой	250	17,94	16,74	25,33	310,00	16,18	52,56	55,28	2,74
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
484/2016	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60	12,60	7,20	2,52
ПП	Кондитерское изделие (соломка)	40	3,64	2,44	27,72	148,80	0,00	9,60	15,20	0,92
	Итого обед:	**920**	**36,2**	**30,3**	**135,2**	**914,1**	**41,3**	**186,0**	**172,5**	**12,5**
Полдник										
ПП	Выпечка (штрудель с яблоком)	80	5,49	3,49	51,01	254,47	0,00	9,16	8,00	0,62
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Кондитерское изделие (пряник)	20	1,50	1,96	14,88	82,80	0,00	5,80	4,00	0,42
	Итого полдник:	**400**	**7,39**	**5,85**	**82,68**	**412,20**	**10,05**	**33,65**	**23,20**	**3,67**
	Всего:	**1320**	**43,64**	**36,14**	**217,91**	**1326,25**	**51,33**	**219,66**	**195,74**	**16,20**

Сканировано с CamScanner

День 3

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
92/2017	Щи из свежей капусты	250	1,91	4,88	8,34	148,70	29,55	53,54	20,96	0,74
291/2017	Плов из птицы (мясная консерва)	250	21,18	13,08	32,16	381,66	7,53	57,81	67,55	2,46
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Кондитерское изделие (витамин. вафли)	20	1,10	1,30	6,98	42,18	0,12	13,18	2,42	0,14
	Итого обед:	**920**	**32,09**	**24,63**	**99,21**	**822,07**	**47,25**	**177,22**	**149,73**	**7,62**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,33	0,60	1,14	6,70	5,25	4,20	6,00	0,90
54-28м	Жаркое по-домашнему с мясной консервой	200	24,80	16,32	17,60	268,98	10,30	25,00	101,00	2,86
18/2016	Хлеб пшеничный	25	1,65	3,00	8,35	43,50	0,00	8,25	14,25	0,76
ПП	Сок фруктовый (порционный)	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого полдник:	**455**	**27,78**	**20,12**	**47,29**	**411,18**	**19,55**	**51,45**	**129,25**	**7,32**
	Всего:	**1375**	**59,87**	**44,75**	**146,50**	**1233,25**	**66,80**	**228,67**	**278,98**	**14,95**

День 4

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
122/2016	Рассольник Ленинградский	250	2,48	4,39	17,18	118,93	16,78	25,39	26,56	1,00
203/2012	Гречка по-купечески с мясной консервой	250	9,63	15,71	36,51	285,73	2,48	25,75	90,49	3,67
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
ПП	Сок фруктовый (порционный)	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого обед:	**1000**	**21,40**	**26,07**	**128,43**	**765,25**	**43,25**	**131,14**	**190,66**	**13,53**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	30	0,33	0,60	1,14	6,70	5,25	4,20	6,00	0,25
210/2016	Омлет запеченный	150	10,21	14,90	1,92	245,04	0,43	86,51	14,59	2,10
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
361/2017	Кисель ягодный (в инд.упаковке).	200	0,11	0,12	25,09	119,20	1,83	11,46	3,64	0,57
	Итого полдник:	**600**	**12,15**	**16,22**	**45,16**	**450,67**	**7,56**	**109,26**	**33,03**	**3,75**
	Всего:	**1600,00**	**33,55**	**42,29**	**173,59**	**1215,92**	**50,81**	**240,40**	**223,69**	**17,27**

Сканировано с CamScanner

День 5											
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
278/2021	Суп куриный с яйцом	250	21,75	5,25	4,38	150,00	1,63	22,50	25,00	1,50
311/2016	Гуляш из мясной консервы	100	12,33	6,80	11,50	172,59	1,20	143,23	45,71	0,83
203/2017	Макароны отварные	180	6,54	6,94	36,54	234,85	0,00	14,57	9,77	0,28
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
ПП	Компотик детский (порционный)	200	1,16	0,30	47,26	196,38	0,80	5,84	33,37	0,96
	Итого обед:	**930**	**49,68**	**24,67**	**144,41**	**975,42**	**13,63**	**236,14**	**170,44**	**7,42**
Полдник										
182/2017	Каша рисовая молочная жидкая	270	17,06	12,74	47,04	340,51	1,75	171,31	49,08	0,79
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,80
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Фруктовое пюре для детского питания	100	1,10	0,90	17,10	80,00	9,10	32,00	5,00	0,10
	Итого полдник:	**600**	**19,71**	**22,49**	**81,23**	**575,04**	**10,90**	**212,80**	**62,93**	**2,14**
	Всего:	**1530**	**69,39**	**47,16**	**225,64**	**1550,46**	**24,52**	**448,94**	**233,37**	**9,55**
Неделя 2										
День 6										
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
92/2017	Щи из свежей капусты	250	1,91	4,88	8,34	148,70	29,55	53,54	20,96	0,74
234/2017	Котлета (биточки) рыбные	100	10,63	12,64	13,07	209,45	0,54	60,77	33,95	1,20
643/2022	Картофельное пюре	180	3,90	3,46	34,79	227,47	31,14	174,71	39,59	1,46
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
ПП	Сок фруктовый (порционный)	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого обед:	**930**	**25,34**	**26,55**	**121,14**	**899,22**	**75,23**	**353,02**	**159,10**	**10,06**
Полдник										
413/2022	Омлет с зеленым горошком	170	16,08	16,28	4,51	229,12	2,55	120,83	24,27	3,16
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,74	70,50	0,00	6,90	9,90	0,57
19/2016	Хлеб ржаной	30	1,98	3,60	10,02	52,20	0,00	9,90	17,10	1,36
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Кондитерское изделие (пряник)	20	1,50	1,96	14,88	82,80	0,00	5,80	4,00	0,42
	Итого полдник:	**460**	**21,89**	**30,33**	**51,22**	**537,35**	**2,60**	**148,52**	**57,52**	**5,96**
	Всего:	**1390**	**47,23**	**56,89**	**172,35**	**1436,57**	**77,83**	**501,54**	**216,62**	**16,01**

Сканировано с CamScanner

Сканировано с CamScanner

День 7

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
Обед										
47/2015	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	3,25	67,68	19,82	52,23	16,02	0,67
122/2016	Рассольник Ленинградский	250	2,48	4,39	17,18	118,93	16,78	25,39	26,56	1,00
291/2017	Плов из птицы (мясная консерва)	250	21,18	13,08	32,16	381,66	7,53	57,81	67,55	2,46
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
ПП	Компотик детский (порционный)	200	1,16	0,30	47,26	196,38	0,80	5,84	33,37	0,96
	Итого обед:	**900**	**33,61**	**28,14**	**142,68**	**975,25**	**44,92**	**168,28**	**186,10**	**8,04**
Полдник										
ПП	Оладьи со сгущенным молоком	170	12,54	15,05	47,80	368,90	0,17	138,65	24,80	1,39
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
18/2016	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,74	70,5	0,00	6,90	9,90	0,57
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,00	16,00	9,00	2,20
ПП	Кондитерское изделие (витамин. вафли)	20	1,1	1,3	6,98	42,18	0,12	13,18	2,42	0,14
	Итого полдник:	**520**	**16,32**	**16,99**	**86,31**	**556,51**	**10,34**	**177,42**	**48,32**	**4,73**
	Всего:	**1420**	**49,93**	**45,13**	**228,99**	**1531,76**	**55,26**	**345,70**	**234,42**	**12,77**

День 8

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
54-28м	Жаркое по-домашнему с мясной консервой	250	31,00	20,40	22,00	336,23	12,88	31,25	126,25	2,86
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
ПП	Кондитерское изделие (пряник)	20	1,50	1,96	14,88	82,80	0,00	5,80	4,00	0,42
	Итого обед:	**1020**	**46,67**	**33,69**	**117,68**	**866,41**	**44,43**	**166,99**	**236,31**	**12,27**
Полдник										
378/2022	Плов из риса с курагой	150	9,06	11,08	41,82	276,00	0,81	41,52	39,92	1,24
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	40	3,08	1,20	20,04	103,60	0,00	8,80	13,20	0,80
403/2016	Фрукт свежий (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16,00	9,00	2,20
ПП	Сок фруктовый (порционный)	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,00	14,00	8,00	2,80
	Итого полдник:	**500**	**15,59**	**15,18**	**92,09**	**548,27**	**14,87**	**150,32**	**73,42**	**7,12**
	Всего:	**1520**	**62,26**	**48,87**	**209,77**	**1414,68**	**59,30**	**317,31**	**309,73**	**19,39**

70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	11,00	10,00	23,00	14,00	0,90
137/2016	Суп крестьянский с крупой	250	1,64	6,48	13,66	126,38	23,65	41,04	30,19	0,00
311/2016	Гуляш из мясной консервы	100	12,33	6,80	11,50	172,59	1,20	143,23	45,71	0,96
203/2017	Макароны отварные	180	6,54	6,94	36,54	234,85	0,00	14,57	9,77	0,28
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Кондитерское изделие (соломка)	40	3,64	2,44	27,72	148,80	0,00	9,60	15,20	0,92
	Итого обед:	**970**	**32,05**	**28,0**	**141,1**	**932,1**	**34,90**	**261,13**	**159,67**	**6,44**
Полдник										
193/2016	Каша жидкая молочная геркулесовая	270	12,42	9,50	42,43	350,95	4,54	187,88	72,72	1,68
13/2016	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00	2,40	0,05	0,02
18/2016	Хлеб пшеничный	20	1,54	0,60	10,02	51,80	0,00	4,40	6,60	0,40
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Компотик детский (порционный)	200	1,16	0,30	47,26	196,38	0,80	5,84	33,37	0,96
	Итого полдник:	**700**	**15,17**	**18,65**	**106,77**	**701,85**	**5,39**	**203,21**	**114,93**	**3,49**
	Всего:	**1670**	**47,22**	**46,69**	**247,92**	**1634,00**	**40,29**	**464,34**	**274,60**	**9,93**

День 10

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С, мг	Ca, мг	Mg, мг	Fe, мкг
			белки, г	жиры, г	углеводы, г					
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
82/2017	Борщ с капустой и картофелем	250	1,64	6,08	10,84	132,58	18,10	34,36	18,99	0,90
203/2012	Гречка по-купечески с мясной консервой	250	9,63	15,71	36,51	285,73	2,48	25,75	90,49	3,67
18/2016	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,48	141,00	0,00	13,80	19,80	1,15
19/2016	Хлеб ржаной	40	2,64	4,80	13,36	69,60	0,00	13,20	22,80	1,81
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Молочный коктейль	200	5,80	5,00	9,60	108,00	2,60	240,00	28,00	0,20
	Итого обед:	**1100**	**24,97**	**32,16**	**108,68**	**775,83**	**33,23**	**352,80**	**196,28**	**9,06**
Полдник										
70/71/2015	Овощи натуральные по сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	8,40	12,00	0,54
226/2016	Макароны,запеченные с сыром	180	15,00	17,76	44,09	375,36	0,08	258,00	18,82	1,24
18/2016	Хлеб пшеничный	40	3,08	1,20	20,04	103,60	0,00	8,80	13,20	0,80
420/2016	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	6,99	27,93	0,05	2,69	2,20	0,43
ПП	Кондитерское изделие (соломка)	40	3,64	2,44	27,72	148,80	0,00	9,60	15,20	0,92
	Итого полдник:	**520**	**22,38**	**21,52**	**101,11**	**668,89**	**10,63**	**287,49**	**61,42**	**3,93**
	Всего:	**1620**	**47,35**	**53,68**	**209,79**	**1444,72**	**43,86**	**640,29**	**257,70**	**12,98**
	ВСЕГО за 10 дней:	***15095***	***504,07***	***470,14***	***2064,78***	***14313,83***	***510,69***	***3758,83***	***2522,23***	***145,06***
	СРЕДНЕЕ ЗА 1ДЕНЬ:	***1510***	***50,41***	***47,01***	***206,48***	***1431,38***	***51,07***	***375,88***	***252,22***	***14,51***

Сканировано с CamScanner