

**Меню СОШ 12-18**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>			
120	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в с, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-12, Жиры-15, Углеводы-9, Калорийность-236	<b>53-04</b>
220	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель в к, молоко 2,5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-6, Углеводы-22, Калорийность-265	<b>31-89</b>
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	<b>2-12</b>
20	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	<b>3-53</b>
50	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-25, Калорийность-118	<b>4-29</b>
<b>Итого за Завтрак</b>		Белки-23, Жиры-21, Углеводы-85, Калорийность-746	<b>94-87</b>
610			
<b><u>Обед</u></b>			
110	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>капуста в к, морковь в к, масло подсолнечное, сахар-песок, соль йодированная, кислота лимонная</i>	Белки-2, Жиры-11, Углеводы-11, Калорийность-151	<b>14-00</b>
250	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель в к, крупа горох, лук в к, морковь в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-4, Углеводы-11, Калорийность-143	<b>16-14</b>
20	<b>Гренки из пш. хлеба</b>	Углеводы-15, Калорийность-80	<b>3-21</b>
100	<b>Азу по-татарски</b> <i>мясо говядина б.к 1 сорт (суляки), лук в к, азуры солёные, мука пшеничная в с, томат-паста, масло сливочное, соль йодированная, чеснок, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-7, Углеводы-7, Калорийность-132	<b>58-93</b>
200	<b>Макароны отварные</b> <i>макаронные изделия (весовые), масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-6, Углеводы-41, Калорийность-297	<b>15-88</b>
200	<b>Компот из сушеных фруктов (курага)</b> <i>курага, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-28, Калорийность-113	<b>10-88</b>
50	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-17, Калорийность-91	<b>3-57</b>
<b>Итого за Обед</b>		Белки-27, Жиры-28, Углеводы-131, Калорийность-1007	<b>122-61</b>
930			
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Булочка творожная</b> <i>мука пшеничная в с, творог, яйца куриные с2, сахар-песок, масло сливочное, масло подсолнечное, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин</i>	Белки-7, Жиры-2, Углеводы-28, Калорийность-148	<b>12-23</b>
200	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-15, Калорийность-182	<b>15-77</b>
100	<b>Пряник</b>	Белки-5, Жиры-3, Углеводы-76, Калорийность-351	<b>14-04</b>
<b>Итого за Полдник</b>		Белки-12, Жиры-5, Углеводы-119, Калорийность-681	<b>42-04</b>
350			
<b>Итого за день</b>		Белки-62, Жиры-54, Углеводы-334, Калорийность-2433	<b>259-52</b>
350			

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

# Меню СОШ ОВЗ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>			
90	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в с, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-9, Жиры-11, Углеводы-7, Калорийность-177	
165	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель в к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-4, Углеводы-21, Калорийность-150	
195	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-59	
20	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	
36	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-18, Калорийность-85	
<b><u>Завтрак2</u></b>			
34	<b>Печенье сахарное</b>	Белки-3, Жиры-3, Углеводы-25, Калорийность-142	
207	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-62	
<b>747</b>	<b>Итого за 1-я смена</b>	Белки-21, Жиры-19, Углеводы-115, Калорийность-742	<b>78-30</b>
<b><u>Обед</u></b>			
60	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>капуста в к, морковь в к, масло подсолнечное, сахар-песок, соль йодированная, кислота лимонная</i>	Белки-3, Жиры-7, Углеводы-6, Калорийность-83	
200	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель в к, крупа горох, лук в к, морковь в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-3, Углеводы-17, Калорийность-114	
15	<b>Гренки из пш. хлеба</b>	Углеводы-12, Калорийность-60	
90	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в с, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-6, Жиры-8, Углеводы-8, Калорийность-177	
170	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель в к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25, Калорийность-154	
185	<b>Компот из сушеных фруктов (курага)</b> <i>курага, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-26, Калорийность-105	
20	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-47	
38	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-13, Калорийность-69	
<b><u>Полдник</u></b>			
34	<b>Печенье сахарное</b>	Белки-3, Жиры-3, Углеводы-25, Калорийность-142	
207	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-62	
<b>1 019</b>	<b>Итого за 2-я смена</b>	Белки-25, Жиры-26, Углеводы-157, Калорийность-1013	<b>108-07</b>

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.Н.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

## Школа 7-11 (2смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<u>Обед</u>			
60	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>капуста в к, морковь в к, масло подсолнечное, сахар-песок, соль йодированная, кислота лимонная</i>	Белки-3, Жиры-7, Углеводы-6, Калорийность-83	7-64
200	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель в к, крупа горох, лук в к, морковь в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-3, Углеводы-17, Калорийность-114	12-91
15	<b>Гренки из пше. хлеба</b>	Углеводы-12, Калорийность-60	2-41
90	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>филе курицы, хлеб пшеничный в с, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, муки пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-7, Жиры-8, Углеводы-8, Калорийность-177	36-38
170	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель в к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25, Калорийность-154	24-64
185	<b>Компот из сушеных фруктов</b> <i>курага, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-26, Калорийность-105	10-06
38	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-13, Калорийность-69	2-71
20	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-47	1-71
778	<b>Итого за Обед</b>	Белки-24, Жиры-23, Углеводы-117, Калорийность-809	98-46
<u>Полдник</u>			
100	<b>Булочка творожная</b> <i>мука пшеничная в с, творог, яйцо куриное с2, сахар-песок, масло сливочное, масло подсолнечное, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин</i>	Белки-13, Жиры-4, Углеводы-56, Калорийность-295	24-46
200	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-15, Калорийность-182	15-77
300	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-14, Жиры-4, Углеводы-71, Калорийность-477	40-23
300	<b>Итого за день</b>	Белки-38, Жиры-30, Углеводы-186, Калорийность-1 285	138-69

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

**Школа 7-11 (1 смена)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>			
90	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в с, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-9, Жиры-11, Углеводы-7, Калорийность-177	<b>36-38</b>
165	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель в к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-5, Углеводы-21, Калорийность-150	<b>23-91</b>
195	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-59	<b>2-07</b>
20	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	<b>3-53</b>
36	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-18, Калорийность-85	<b>3-09</b>
<b>506</b>	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-18, Жиры-16, Углеводы-75, Калорийность-538	<b>68-98</b>
<b><u>Обед</u></b>			
60	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>капуста в к, морковь в к, масло подсолнечное, сахар-песок, соль йодированная, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-6, Калорийность-83	<b>7-64</b>
200	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель в к, крупа горох, лук в к, морковь в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-3, Углеводы-17, Калорийность-114	<b>12-91</b>
15	<b>Гренки из пш. хлеба</b>	Углеводы-12, Калорийность-60	<b>2-41</b>
100	<b>Азу по-татарски</b> <i>мясо говядина б к (сорт суяки), лук в к, а, урцы солёные, мука пшеничная в с, томат-паста, масло сливочное, соль йодированная, чеснок, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-7, Углеводы-7, Калорийность-132	<b>58-93</b>
150	<b>Макаронные отварные</b> <i>макаронные изделия (весовые), масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-4, Углеводы-42, Калорийность-223	<b>11-91</b>
180	<b>Компот из сушеных фруктов (курага)</b> <i>курага, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-25, Калорийность-102	<b>9-79</b>
20	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	<b>1-43</b>
<b>725</b>	<b>Итого за Обед</b>	Белки-22, Жиры-21, Углеводы-115, Калорийность-750	<b>105-02</b>
<b>725</b>	<b>Итого за день</b>	Белки-40, Жиры-38, Углеводы-193, Калорийность-1287	<b>174-00</b>

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

**Меню СОШ 12-18**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>			
300	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в к, свинина окорок (нарезка кубик), масло подсолнечное, лук в к, перец черный молотый, лавровый лист</i>	Белки-16, Жиры-21, Углеводы-23, Калорийность-249	<b>75-41</b>
50	<b>Пряник</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-38, Калорийность-176	<b>7-02</b>
200	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай черный лист</i>	Углеводы-10, Калорийность-62	<b>3-94</b>
50	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-25, Калорийность-118	<b>4-29</b>
<b>600</b>	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-23, Жиры-23, Углеводы-96, Калорийность-604	<b>90-66</b>
<b><u>Обед</u></b>			
100	<b>Салат из свеклы с изюмом</b> <i>свекла в к, изюм, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-5, Углеводы-23, Калорийность-120	<b>14-03</b>
250	<b>Щи из свежей капусты с картофелем.</b> <i>капуста в к, картофель в к, морковь в к, лук в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-6, Углеводы-9, Калорийность-108	<b>20-68</b>
100	<b>Котлеты по-хлыновски с соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш куриный, картофель в к, лук в к, яйцо куриное с2, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-12, Жиры-15, Углеводы-12, Калорийность-229	<b>54-88</b>
180	<b>Перловка с овощами</b> <i>крупа перловая, морковь в к, лук в к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-8, Углеводы-10, Калорийность-257	<b>7-04</b>
200	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-27, Калорийность-182	<b>15-77</b>
35	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-17, Калорийность-82	<b>3-00</b>
35	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-63	<b>2-50</b>
<b>900</b>	<b>Итого за Обед</b>	Белки-28, Жиры-34, Углеводы-110, Калорийность-1 041	<b>117-90</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
200	<b>Напиток вишневый</b> <i>сахар-песок, вишня с м</i>	Углеводы-16, Калорийность-66	<b>11-30</b>
150	<b>Яблоко</b>	Белки-1, Углеводы-17, Калорийность-70	<b>23-21</b>
50	<b>Булочка Дорожная</b> <i>мука пшеничная в с, масло сливочное, яйцо куриное с2, сахар-песок, масло подсолнечное, соль йодированная, дрожжи сухие, ванилин</i>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-30, Калорийность-190	<b>11-45</b>
<b>400</b>	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-64, Калорийность-326	<b>45-96</b>
<b>400</b>	<b>Итого за день</b>	Белки-56, Жиры-63, Углеводы-269, Калорийность-1971	<b>254-52</b>

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

**Меню СОШ ОВЗ**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
-----------	--------------------	--	----------------------

**Завтрак**

215	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в/к, свинина окорок (нарезка кубик), масло подсолнечное, лук в/к, перец чёрный молотый, лавровый лист</i>	Белки-12, Жиры-17, Углеводы-11, Калорийность-466	
190	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай чёрный лист</i>	Углеводы-10, Калорийность-62	
50	<b>Пряник</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-38, Калорийность-176	
49	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-24, Калорийность-115	

**Завтрак2**

30	<b>Печенье "Мария" (галеты)</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-22, Калорийность-114	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай чёрный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	

**734** **Итого за 1-я смена** Белки-21, Жиры-21, Углеводы-120, Калорийность-993 **78-30**

**Обед**

60	<b>Салат из свеклы с изюмом</b> <i>свекла в/к, изюм, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-4, Углеводы-19, Калорийность-72	
200	<b>Щи из свежей капусты с картофелем.</b> <i>капуста в/к, картофель в/к, морковь в/к, лук в/к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-18, Калорийность-86	
210	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в/к, свинина окорок (нарезка кубик), масло подсолнечное, лук в/к, перец чёрный молотый, лавровый лист</i>	Белки-10, Жиры-13, Углеводы-20, Калорийность-466	
200	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-27, Калорийность-182	
28	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-66	
36	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-65	

**Полдник**

30	<b>Печенье "Мария" (галеты)</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-22, Калорийность-114	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай чёрный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	

**964** **Итого за 2-я смена** Белки-25, Жиры-24, Углеводы-148, Калорийность-1111 **108-07**

Бухгалтер-  
калькулятор

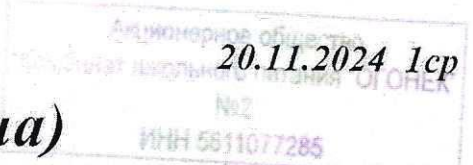
Головина М.И.

Генеральный  
директор

ДА Загонский

Согласовано  
Директор

## Школа 7-11 (Исмена)



Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>			
215	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в к, свинина окорок (нарезка кубик), масло подсолнечное, лук в к, перец чёрный молотый, лавровый лист</i>	Белки-12, Жиры-17, Углеводы-11, Калорийность-466	54-04
50	<b>Пряник</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-38, Калорийность-176	7-02
190	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай чёрный лист</i>	Углеводы-10, Калорийность-62	3-74
49	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-24, Калорийность-116	4-18
504	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-19, Жиры-19, Углеводы-83, Калорийность-820	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из свеклы с изюмом</b> <i>свекла в к, изюм, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-4, Калорийность-72	8-42
200	<b>Щи из свежей капусты с картофелем.</b> <i>капуста в к, картофель в к, морковь в к, лук в к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-5, Углеводы-9, Калорийность-86	16-54
90	<b>Котлеты по-хлыновски с соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш куриный, картофель в к, лук в к, яйцо куриное с2, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок</i>	Белки-11, Жиры-15, Углеводы-7, Калорийность-199	47-47
150	<b>Перловка с овощами</b> <i>крупа перловая, морковь в к, лук в к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-7, Углеводы-32, Калорийность-214	5-87
180	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-14, Калорийность-164	14-19
25	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-59	2-15
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-9, Калорийность-45	1-79
730	<b>Итого за Обед</b>	Белки-22, Жиры-32, Углеводы-81, Калорийность-838	96-43
730	<b>Итого за день</b>	Белки-44, Жиры-57, Углеводы-207, Калорийность-1 665	165-41

Бухгалтер-калькулятор

Головина М.И.

Генеральный директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

**Школа 7-11 (2смена)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
<u>Обед</u>			
60	<b>Салат из свеклы с изюмом</b> <i>свекла в.к. изюм, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-4, Углеводы-19, Калорийность-72	8-42
200	<b>Щи из свежей капусты с картофелем.</b> <i>капуста в.к. картофель в.к. морковь в.к. лук в.к. масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-18, Калорийность-86	16-54
210	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в.к. свинина окорок (нарезка кубик), масло подсолнечное, лук в.к. перец чёрный молотый, лавровый лист</i>	Белки-10, Жиры-13, Углеводы-20, Калорийность-466	52-78
200	<b>Компот из апельсинов</b> <i>апельсин, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-27, Калорийность-182	15-77
28	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-66	2-38
36	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-65	2-57
734	<b>Итого за Обед</b>	Белки-22, Жиры-22, Углеводы-110, Калорийность-937	98-46
<u>Полдник</u>			
50	<b>Булочка Дорожная</b> <i>мука пшеничная в.с. масло сливочное, яйцо куриное с2, сахар-песок, масло подсолнечное, соль йодированная, дрожжи сухие, ванилин</i>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-30, Калорийность-190	11-45
200	<b>Кисель из к/ц плодового или ягодного</b> <i>кисель плодово-ягодный, сахар-песок</i>	Углеводы-31, Калорийность-124	6-84
150	<b>Яблоко</b>	Белки-1, Углеводы-17, Калорийность-70	23-21
400	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-5, Жиры-5, Углеводы-78, Калорийность-384	41-50
400	<b>Итого за день</b>	Белки-28, Жиры-38, Углеводы-176, Калорийность-1 321	139-96

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор