



Утверждаю директор МБОУ школа №1 с.Хороль

[Signature]

Ю.П. Понзенико

**Примерное двухнедельное циклическое меню (для детей – инвалидов
и овз муниципальных общеобразовательных учреждений Хорольского округа**

Возрастная категория: от 10 до 18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Первая неделя					
	День 1 (понедельник)					
	ЗАВТРАК					
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,36	7,49	14,89	136
15	Сыр порционно	20	4,64	5,9		71,66
174	Каша молочная рисовая	200/10	6	10,85	52,93	334
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Бифилюкс.2,5%	150	4,8	3,75	7,2	102
	ОБЕД					
82.	Борщ со свеж капусты и мясом	25/250	6,3	7	11,2	120,5

268.	Котлета домашняя	80	6,47	14,63	8,24	192
993.	Соус томатный	50	0,68	2,45	3,73	39,7
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,9	4,1	39,84	231,86
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		45,16	56,67	180,98	1424,62
	День 2(вторник)					
	ЗАВТРАК					
229	Котлеты рыбные	100/50	9,17	6,45	10,39	146,7
309.	Макароны отварные	200/5	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Кольцо с сахаром	75	4,89	8,42	47,68	286
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					
119	Суп гороховый с курицей	25/250	10,52	11,27	21,19	148,25
321	Капуста тушенная со курицей	50/150	12,79	25,08	34,49	390,74
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		49,59	59,52	213,09	1492,90
	День 3 (среда)					
	ЗАВТРАК					
260	Гуляш из свинины	80/50	10,64	28,19	2,89	309
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,9	4,1	39,84	231,86
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					
140	Суп картофельный рыбными консервами	250	8,45	8,28	16,13	160,78

279.	Тефтели из свинины	75	6,96	16,11	11,61	223
993.	в томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		47,85	67,43	173,54	1485,55
	День 4 (четверг)					
	ЗАВТРАК					
279	Тефтели мясные, запечен.в томатном соусе	100/50	9,17	19,5	13,32	301,33
309.	Макароны отварные	200/5	5,1	7,5	28,5	201,9
338.	Яблоко свежее	180	0,84	0,84	20,02	90,89
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					
101	Суп рисовый с курицей	250	7,7	5,66	11,25	126,97
290	Курица , тушенная в соусе	90/50	11,65	11,66	3,51	160
312.	Картофельное пюре	150	3,08	2,33	19,13	109,73
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	27,26	96,8
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		45,55	48,59	171,03	1314,56
	День 5 (пятница)					
	ЗАВТРАК					
289.	Рагу из курицы	250	17,94	16,74	21,71	310
ПР	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	21,96	159
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,87	42
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					

85.	Свекольник с мясом	250	7,6	10,64	14,3	129,37
265	Плов со свиной	200	16,83	37,56	34,52	544,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		53,39	72	150,4	1411,41
	Вторая неделя					
	День 6 (понедельник)					
	ЗАВТРАК					
ПР	Мафин	50	3,81	6,26	22	161
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
181	Каша манная молочная	200	6,02	4,05	33,37	194,01
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Бифилюкс.2,5%	150	4,8	3,75	7,2	102
	ОБЕД					
104.	Суп картоф. с мясными фрикадельками	250	8,64	6,75	15,54	145,22
260	Гуляш из свинины	80/50	10,64	28,19	2,89	309
309.	Макароны отварные с маслом	150/5	5,1	7,5	28,5	201,9
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		46,39	57,3	166,94	1380,17
	День 7 (вторник)					
	ЗАВТРАК					
287	Капуста, тушенная с рисом и курицей	50/150	7,67	11,5	24,83	294,83
ПР	Кекс столичный	75	4,57	13,84	43,06	315
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					

89	Щи с морской капустой, яйцом и сметаной	25/26/5	4,75	8	5,5	112,25
268.	Котлета домашняя	80	6,47	14,63	8,24	192
993.	Соус томатный	50	0,68	2,45	3,73	39,7
309.	Макароны отварные с маслом	150/5	5,1	7,5	28,5	201,9
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		36,36	58,72	184,7	1474,99
	День 8 (среда)					
	ЗАВТРАК					
265	Рис с мясом и овощами	230	14,51	32,4	29,77	408,00
ПР	Булочка домашняя	50	5,1	6,92	13,44	135,5
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
	ОБЕД					
103	Суп картоф.с вермишелью и курицей	25/250	7,7	5,66	11,25	126,97
143	Рагу овощное с колбасой	200	5,97	9,94	9,2	309
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		40,4	55,72	134,5	1298,78
	День 9 (четверг)					
	ЗАВТРАК					
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
15	Сыр порционно	30	6,96	8,85		107,49
188	Запеканка рисовая с творогом	250/35	15,84	12,24	82,35	540,84
	и молоком сгущенным					
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
	ОБЕД					

101	Суп гречневый с курицей	250/25	2,73	2,8	20,45	117,9
259	Жаркое по -домашнему с курицей	200	14,06	18,09	18,95	337
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		46,97	42,78	179,19	1370,27
	День 10 (пятница)					
	ЗАВТРАК					
268	Биточки, запеченные в	100	8,08	18,29	10,3	256
993	томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,9	4,1	39,84	231,86
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96
ПР	Пряник шоколадный	65	5,5	7,2	12,83	146,25
	ОБЕД					
108	Суп картофель. с клецками и курицей	25/250	6,62	5,04	7,52	157,77
261	Печень, тушенная в томатном соусе	50/50	12,66	8,76	3,81	159
305	Рис отварной	150	3,67	5,42	36,67	210,11
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	27,26	96,8
ПР	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	116,9
	ИТОГО комплект готовых блюд		53,73	52,5	208,67	1598,62

Специалист по питанию :

Карпенко О.В.

Утверждаю директор МБОУ школа №1 с.Хороль



Примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 1 - 4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений Хорольского округа

Возрастная категория: от 6,5 до 10 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Первая неделя					
	День 1 (понедельник)					
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,36	7,49	14,89	136
15	Сыр порционно	20	4,64	5,9		71,66
174	Каша молочная рисовая	200/10	6	10,85	52,93	334
377	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,53		9,47	42
ПР	Бифилюкс 2,5%	150	4,8	3,75	7,2	102
	ИТОГО комплект готовых блюд		18,33	28,00	84,49	685,66
	День 2(вторник)					
234	Котлеты рыбные	80/50	6,59	5,64	9,39	115

309.	Макароны отварные	150/5	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Пряник шоколадный	65	5,5	7,2	12,83	146,25
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		25,89	25,64	84,21	680,29
	День 3 (среда)					
260	Гуляш из свинины	50/50	5,32	14,1	4,68	154,5
302	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	8,9	4,1	39,84	231,86
376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		22,92	23,5	78,01	603,50
	День 4 (четверг)					
279	Тефтели мясные, запечен.в томат.соусе	75/50	6,88	16,49	9,99	226
309.	Макароны отварные	150/5	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Яблоко свежее	140	0,6	0,6	14,7	67,2
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,28	29,89	86,68	712,24
	День 5 (пятница)					
289.	Рагу из курицы	50/150	12,56	11,72	15,2	217
ПР	Булочка домашняя	50	5,1	6,92	13,44	135,5
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14

ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		26,36	23,94	62,13	569,64
	Вторая неделя					
	День 6 (понедельник)					
ПР	Кольцо с сахаром	75	4,89	8,42	47,68	286
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
181	Каша манная молочная	200	6,02	4,05	33,37	194,01
376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		19,61	17,77	114,54	697,15
	День 7 (вторник)					
287	Капуста, тушенная с рисом и курицей	50/150	7,67	11,5	24,83	294,83
ПР	Пряник шоколадный	65	5,5	7,2	12,83	146,25
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,80	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,87	24,00	71,15	658,22
	День 8 (среда)					
265	Рис с мясом и овощами	50/150	15,62	28,17	25,89	408,00
376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,53		9,4	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,80	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		24,32	33,47	59,38	625,14
	День 9 (четверг)					
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14

15	Сыр порционно	15	3,48	4,43		53,74
188	Запеканка рисовая с творогом	150/20	9,79	7,57	49,41	295
	и молоком сгущенным					
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,97	17,3	82,97	565,88
	День 10 (пятница)					
268	Биточки, запеченные в	80	6,47	14,63	8,24	196
993	томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
302	Каша гречневая рассыпчатая .	150/5	8,9	4,1	39,84	231,86
389	Кисель-концентрат	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Пряник шоколадный	65	5,5	7,2	12,83	146,25
ПР	Молоко пастеризов.2,5%	200	5,8	5	9,6	107
	ИТОГО комплект готовых блюд		27,62	33,38	97,04	813,08

Специалист по питанию :  Карпенко О.В.

Утверждаю директор МБОУ школа № 1с.Хороль



Примерное десятидневное цикличное меню и пищевая ценность блюд муниципальных общеобразовательных учреждений Хорольского округа

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 до 18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Первая неделя					
	День 1 (понедельник)					
268.	Котлета домашняя	80	9,25	16,25	8,25	216,25
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Пончик	40	7,28	12,52	32,94	238
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		24,82	38,97	94,89	794,30
	День 2(вторник)					
234	Биточки рыбные, запечен. в томатном соусе	100/50	7,6	6,51	10,83	132,69
312.	Картофельное пюре	150	2,05	1,55	12,75	126

ПР	Кольцо с сахаром	75	6,8	2,72	32,31	181,25
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		22,05	32,54	74,2	639,31
	День 3 (среда)					
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,3	7,5	14,83	132,92
15	Сыр порционно	30	5,8	7,37		89,57
243	Сосиска Пятачок	85	12,14	19,38	1,02	227,14
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
	ИТОГО комплект готовых блюд		35,3	41,75	61,74	691,53
	День 4 (четверг)					
261	Бефстроганов из печени	65	13,5	9,2	8,6	171,2
993.	в томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Бифилюкс .2,5%	150	4,8	3,75	7,2	102
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		26,8	23,2	72,2	686,88
	День 5 (пятница)					
279.	Тефтели из свинины	80	15,21	19,65	22,67	226
993.	в томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
302	Каша гречневая рассыпчат.	150	8,9	4,1	39,84	231,86
ПР	Сочень с творогом	75	12,4	11,2	46,3	238,00
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2

	ИТОГО комплект готовых блюд		39,92	37,7	126,3	842,8
	Вторая неделя					
	День 6 (понедельник)					
265	Плов со свиной	50/200	16,83	37,56	34,52	458
338.	Яблоко свежее	180	0,84	0,84	20,02	90,89
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	132,8
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,03	39,00	116,5	769,34
	День 7 (вторник)					
290	Курица , тушенная в соусе	100/50	11,65	11,66	3,51	160
309	Макаронь отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Булочка домашняя	50	7,28	12,52	32,94	238
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		29,0	31,9	101,17	759,00
	День 8 (среда)					
260	Гуляш из свинины	80/50	11,83	11,5	3,75	247,2
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,9	4,1	39,84	231,86
377	Чай с лимоном и сахаром	200/15	0,53		9,4	42
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		23,46	16,8	56,0	590,00
	День 9 (четверг)					
289.	Жаркое по -домаш. с курицей	200	14,35	13,39	17,37	248
ПР	Мафин	50	7,28	12,52	32,94	238

389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		24,1	26,21	87,81	645,47
	День 10 (пятница)					
321	Капуста тушенная с рисом и мясом	150	4,89	13,5	37,36	290,52
ПР	Кекс столичный	75	6,8	2,72	32,31	181,25
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,44	21,54	92,13	652,5

Специалист по питанию : *Карпенко* Карпенко О.В.

Утверждаю директор МБОУ школа № 1с.Хороль



Примерное десятидневное цикличное меню и пищевая ценность блюд муниципальных общеобразовательных учреждений Хорольского округа

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 до 18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Первая неделя					
	День 1 (понедельник)					
268.	Котлета домашняя	80	9,25	16,25	8,25	216,25
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Пончик	40	7,28	12,52	32,94	238
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		24,82	38,97	94,89	794,30
	День 2(вторник)					
234	Биточки рыбные, запечен. в томатном соусе	100/50	7,6	6,51	10,83	132,69
312.	Картофельное пюре	150	2,05	1,55	12,75	126

ПР	Кольцо с сахаром	75	6,8	2,72	32,31	181,25
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		22,05	32,54	74,2	639,31
	День 3 (среда)					
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,3	7,5	14,83	132,92
15	Сыр порционно	30	5,8	7,37		89,57
243	Сосиска Пятачок	85	12,14	19,38	1,02	227,14
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
	ИТОГО комплект готовых блюд		35,3	41,75	61,74	691,53
	День 4 (четверг)					
261	Бефстроганов из печени	65	13,5	9,2	8,6	171,2
993.	в томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
309.	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Бифилюкс .2,5%	150	4,8	3,75	7,2	102
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		26,8	23,2	72,2	686,88
	День 5 (пятница)					
279.	Тефтели из свинины	80	15,21	19,65	22,67	226
993.	в томатном соусе	50	0,68	2,45	3,73	39,7
302	Каша гречневая рассыпчат.	150	8,9	4,1	39,84	231,86
ПР	Сочень с творогом	75	12,4	11,2	46,3	238,00
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2

	ИТОГО комплект готовых блюд		39,92	37,7	126,3	842,8
	Вторая неделя					
	День 6 (понедельник)					
265	Плов со свининой	50/200	16,83	37,56	34,52	458
338.	Яблоко свежее	180	0,84	0,84	20,02	90,89
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	132,8
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,03	39,00	116,5	769,34
	День 7 (вторник)					
290	Курица , тушенная в соусе	100/50	11,65	11,66	3,51	160
309	Макароны отварные	150	5,1	7,5	28,5	201,9
ПР	Булочка домашняя	50	7,28	12,52	32,94	238
389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		29,0	31,9	101,17	759,00
	День 8 (среда)					
260	Гуляш из свинины	80/50	11,83	11,5	3,75	247,2
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,9	4,1	39,84	231,86
377	Чай с лимоном и сахаром	200/15	0,53		9,4	42
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		23,46	16,8	56,0	590,00
	День 9 (четверг)					
289.	Жаркое по -домаш. с курицей	200	14,35	13,39	17,37	248
ПР	Мафин	50	7,28	12,52	32,94	238

389	Сок фруктовый	200	0,27		22,8	92,27
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		24,1	26,21	87,81	645,47
	День 10 (пятница)					
321	Капуста тушенная с рисом и мясом	150	4,89	13,5	37,36	290,52
ПР	Кекс столичный	75	6,8	2,72	32,31	181,25
376	Чай с сахаром	200	0,53		9,47	40
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,3	14,7	67,2
	ИТОГО комплект готовых блюд		21,44	21,54	92,13	652,5

Специалист по питанию :  Карпенко О.В.