

Согласовано:  
директор МБОУ ООШ № 26



Д.Г. Барановская/

2024г.

Утверждаю:  
ИП Седышев В.И.



/В.И.Седышев/

«15»

2024г.

**Примерное двухнедельное меню  
горячих завтраков и обедов для учащихся с  
ограниченными возможностями  
в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше**

**МБОУ ООШ №26**

**Сезон: Осень-Зима-Весна**

*Разработано согласно сборнику рецептур на  
продукцию для обучающихся во всех образовательных  
учреждениях. Под редакцией: М.П. Могильного,  
В.А. Тутельян, Дели Принт, 2011г.*

г.Серов

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Ион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом	200/10	6,06	9,48	29,93	230,19								
5	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
9	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			27,03	23,72	93	688,67	0,48				575,62		68,36	
<b>Обед.</b>														
02	Суп картофельный с бобовыми	300	0,8	0,8	2,48	22,26		0,36				13,22		0,32
71	Гренки	20	1,32	0,12	8,72	41,36								
50	Гуляш свинина	50/50	10,66	28,19	2,89	309		2		0,06	6	5,8	17	0,09
	Ризотто	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
49	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			26,24	37,48	144,26	1013,45	0,65	2		0,09	94,21	161	48,73	1
<b>Итого за день</b>			53,27	61,2	237,26	1702,12		7,64	84	0,09	6	401,48	17	5,62

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Ион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
4,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом	200/10	6	10,85	42,95	294	0,04	0,14	6,59		15,71	18,9	4,37	0,08
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,04		100		22	76,8		
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			20,54	19,67	95,81	637,22					186,71		28,61	
<b>Обед.</b>														
2,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
274	Зразы рубленые из свинины	90	6,69	18,12	6,83	216,21	0,08	0,82	15,2		24,51	75,63	10,99	0,44
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
330	Соус сметанный	30	0,9	5,81	2,1	64,8					27	20	3	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
<b>Итого за Обед.</b>			22	36,09	133,85	946,56			15,2		148,32	20	95,92	
<b>Итого за день</b>			42,54	55,76	229,66	1583,78		52,46	121,79		27	305,64	3	10,87

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
380	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,4	0,02	0,38	10		128,78	86,56	12,88	0,08
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			16,43	14,47	114,72	655,03	0,49				312,51		55,12	
<b>Обед.</b>														
	Суп-лапша домашняя с курой_	200	2,39	2,47	21,65	153,77	0,07	14,76		0,17	11,88	48,97	20,09	0,77
	Бедро куриное запеченное_	90	15,3	14,54	13,14	217,4	0,05	1	57,38		12	79,02	16	0,95
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			31,88	26,79	136,12	917,76		18,48	59,38	1,37	121,92		272,1	1
<b>Итого за день</b>			48,31	41,26	250,84	1572,79		39,01	69,38	1,37	12	535,07	16	17,51

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	60/30	7,73	17,89	12,89	247,79	0,23	1,02	18		24,02	95,02	19,22	1
312	Пюре картофельное_	150	3,1	4,8	20,5	137,28	0,13	18,2			37,02	86,6	27,8	1
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			16,28	23,39	83,39	606,69					98,28		72,66	
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)_	90	16,2	16,2	2,34	261,9			18,59	1,04		250,88		1,04
139	Капуста тушеная_	150	3,1	4,88	14,18	112,68	0,08	25,8			88,8	61,5	31,5	1,28
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Обед.</b>			27,63	24,47	100,78	746,6		20	148,59	3,39	215,77		105,67	
<b>Итого за день</b>			43,91	47,86	184,17	1353,29		49,78	166,59	3,39		526,67		8,04

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
224	Запеканка из творога с морковью (2 вариант) со сгущенным молоком_	200/20	27,66	24,32	37,65	477,96	0,1	2,7	46,64		136,78	176,84		
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>38,13</b>	<b>26,81</b>	<b>111,77</b>	<b>827,79</b>			<b>56,64</b>		<b>325,4</b>		<b>55,79</b>	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят_	90	12,55	24,07	12,68	317,47			11,38		5	7,69	7	0,49
	Икра кабачковая_ттк	60	1,68	4,32	8,76	80,28	0,12	4,2		1,92	24,6	22,2	9	0,48
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			<b>31,33</b>	<b>38,86</b>	<b>119,63</b>	<b>928,15</b>		<b>1</b>	<b>11,38</b>	<b>1,97</b>	<b>131</b>		<b>55,39</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>69,46</b>	<b>65,67</b>	<b>231,4</b>	<b>1755,94</b>		<b>136,29</b>	<b>68,02</b>	<b>1,97</b>	<b>5</b>	<b>373,24</b>	<b>7</b>	<b>6,27</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	200/10	6,06	9,48	29,93	230,19								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>26,98</b>	<b>23,71</b>	<b>92,66</b>	<b>687,06</b>	<b>0,48</b>				<b>575,48</b>		<b>68,33</b>	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	250	0,67	0,67	2,07	18,55		0,3				11,02		0,27
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,72	41,36								
260	Гуляш свинина_	60/60	12,79	33,83	3,47	370,8	1	3		0,07	7	6,96	20	0,11
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	150	8,24	8,91	37,13	260,76				0,84		303,92		6,86
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			<b>28,97</b>	<b>44,4</b>	<b>115,59</b>	<b>977,3</b>	<b>0,87</b>	<b>3</b>		<b>1,27</b>	<b>83,89</b>	<b>194</b>	<b>255,12</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>55,95</b>	<b>68,11</b>	<b>208,25</b>	<b>1664,36</b>	<b>1</b>	<b>4,07</b>	<b>86</b>	<b>1,27</b>	<b>7</b>	<b>668,5</b>	<b>20</b>	<b>11,76</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	200/10	7,31	11	39,2	286,01								0,88
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,19
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			19,16	27,38	72,69	615,56	0,27				564,13		23,02	
<b>Обед.</b>														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200/10	1,72	4,88	19,31	127,81	0,02	10,68			35,52	39	18,66	0,88
274	Зразы рубленые из свинины	90	6,69	18,12	6,83	216,21	0,08	0,82	15,2		24,51	75,63	10,99	0,44
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,46	5,79	30,47	195,71						31,31		
330	Соус сметанный	20	0,6	3,87	1,4	43,2					18	14	2	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
<b>Итого за Обед.</b>			21,65	34,14	132,81	923,35			15,2		148,18	14	95,89	
<b>Итого за день</b>			40,81	61,52	205,5	1538,91		52,44	158,24		18	442,66	2	11,39

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
	Кукуруза консервированная	50	1,45	0,3	4,95	28,9	0,2			0,7	17	150,5	52	1,9
210	Омлет натуральный	150	13,95	24,84	2,64	289,65	0,15	0,3			98,88	216,63	15,45	2,58
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,54	0,3			73,92		48,36	2,94
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			26,23	26,52	92,59	701,79		0,63		0,7	190,36		117,33	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200/10	6,14	3,97	17,38	111,46	0,04	127,63		0,05	39,81	39,6	16,22	0,65
291	Плов из бройлер-цыплят	250	24,29	28,21	77,71	625,96	0,21	8,21	35		45,13	236,71	67,46	2,29
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			40,09	33,41	185,66	1140,66			35	0,08	149,36		125,37	
<b>Итого за день</b>			66,32	59,93	278,25	1842,45			35	0,78		647,8		13,44

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)**

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
268,03	Шницель (свинина)_	90	10,56	27,34	10,83	333,84					6		15	0,72
205	Рис с овощами	150	3,8	7,14	39,6	237,59	0,08	2,72			19,41	50,9		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,18	0,1			24,64		16,12	0,98
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			18,85	35,76	108,59	834,25	0,44				103,15	125	42,42	2
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	200/10	2,95	2,71	25,26	115,4	0,05	4,43			15,39	29,87	12,75	0,48
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	60/30	7,73	17,89	12,89	247,79	0,23	1,02	18		24,02	95,02	19,22	1
312	Пюре картофельное_	150	3,1	4,8	20,5	137,28	0,13	18,2			37,02	86,6	27,8	1
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,18	0,1			24,64		16,12	0,98
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Обед.</b>			18,4	25,86	102,41	694,09			18		115,35		99,95	
<b>Итого за день</b>			37,25	61,62	211	1528,34		66,6	18		6	329,19	15	10,86

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)**

Рацион: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 1-4\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
223	Запеканка из творога_	150	23,67	15,66	25,02	348,45					194	276	32	1
	Молоко сгущенное	30	2,16	9	16,8	147		0,3	12,6	0,06		65,7		0,06
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,54	0,3			73,92		48,36	2,94
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			41,94	31,36	126,82	948,81				0,06	194	276	71,08	1
<b>Обед.</b>														
103,03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	200	2,12	2,22	19,38	137,6	0,08	13,2		0,11	10,64	43,84	17,96	0,66
44	Каша "Царская" с курицей_	220	13,43	10,02	55,45	428,24		1		0,95		326,44		7,11
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	20	3,52	0,44	22,88	105,6	0,18	0,1			24,64		16,12	0,98
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Обед.</b>			19,3	12,72	113,08	734,56		1		1,06	82,28		250,3	
<b>Итого за день</b>			61,24	44,08	239,9	1683,37	1,21	20,12	54,6	1,12	448,86	563,03	32	12,57
<b>Среднее за период</b>			51,91	56,7	227,62	1622,54	1,23	3		1	458,85	79	200,72	1
<b>Итого за период</b>			519,06	567,01	2276,23	16225,35	12,27	28		9,99	4588,5	790	2007,16	6

Составил \_\_\_\_\_ Зам. гл. буха 2

Утвердил \_\_\_\_\_

М.П.



## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,5	11,74	37,06	285								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			26,61	25,74	88,01	687,46	0,39				563,02		60,24	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	300	0,8	0,8	2,48	22,26		0,36				13,22		0,32
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,72	41,36								
260	Гуляш свинина_	75/75	15,99	42,29	4,34	463,5	1	3		0,09	9	8,7	25	0,14
	Ризотто_	180	4,56	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			23,29	61,08		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			30,57	52,79	142,19	1162,67	0,61	3		0,12	87,77	242	41,52	1
<b>Итого за день</b>			57,18	78,53	230,2	1850,13	1	8,58	84	0,12	9	414,56	25	4,68

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,02	Каша вязкая молочная из риса с маслом_	250/10	7,43	13,43	53,18	364	0,05	0,17	8,16		19,45	23,4	5,41	0,1
209	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	0,04		100		22	76,8		
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			27,25	27,57	106,04	777,34					390,45		40,65	
<b>Обед.</b>														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне_	300/10	2,54	7,2	28,51	188,67	0,02	15,76			52,44	57,58	27,54	1,3
274	Зразы рубленые из свинины_	100	7,43	20,13	7,59	240,23	0,09	0,91	16,89		27,23	84,03	12,21	0,49
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
330	Соус сметанный_	30	0,9	5,81	2,1	64,8					27	20	3	
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
<b>Итого за Обед.</b>			24,65	41,58	149,9	1070,58			16,89		168,94	20	106,02	
<b>Итого за день</b>			51,9	69,15	255,94	1847,92		57,82	167,05		27	463,38	3	11,52

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом_	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,09
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
380	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,4	0,02	0,38	10		128,78	86,56	12,88	0,08
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Завтрак</b>			18,17	17,09	124,05	723,13	0,52				339,77		55,12	
<b>Обед.</b>														
	Суп-лапша домашняя с курой_	300	3,59	3,71	32,47	230,65	0,11	22,14		0,25	17,82	73,45	30,13	1,15
	Бедро куриное запечённое_	100	17	16,16	14,6	241,56	0,06	2	63,76		13	87,8	18	1,06
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	180	9,89	10,69	44,56	312,91				1,01		364,7		8,23
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			38,19	31,65	167,27	1123,75		26,24	65,76	1,62	148,29		331,37	2
<b>Итого за день</b>			56,36	48,74	291,32	1846,88		46,77	75,76	1,62	13	629,11	18	20,07

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	70/35	9,02	20,87	15,04	289,09	0,27	1,19	21		28,02	110,86	22,42	1,17
312	Пюре картофельное_	180	3,72	5,76	24,6	164,74	0,16	21,84			44,42	103,92	33,36	1,2
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2,73			13,72	4,25	2,32	0,35
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			18,3	27,34	89,67	676,96					123,54		82,37	
<b>Обед.</b>														
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48			19,05	36,98	15,79	0,55
232	Рыба (горбуша) под сырной корочкой(с/г)_	100	18	18	2,6	291			20,66	1,16		278,76		1,15
139	Капуста тушеная_	180	3,72	5,86	17,02	135,22	0,1	30,96			106,56	73,8	37,8	1,5
352	Кисель "Витошка"_	200			24	95	0,3	20	130	2,35				
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,9
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,0
<b>Итого за Обед.</b>			32,56	28,13	121,67	880,13		20	150,66	3,51	257,91		127,23	
<b>Итого за день</b>			50,86	55,47	211,34	1557,09		62,55	171,66	3,51		608,57		9,4



## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
224	Запеканка из творога с морковью (2 вариант) со сгущенным молоком_	250/20	33,95	29,85	46,21	586,59	0,12	3,31	57,24		167,87	217,03		
378	Чай с молоком_	200	1,52	1,36	15,9	81	0,04	1,33	10		126,6	92,8	15,4	0,41
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>44,42</b>	<b>32,34</b>	<b>120,33</b>	<b>936,42</b>			<b>67,24</b>		<b>356,49</b>		<b>55,79</b>	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне_	250/10	7,6	4,92	21,52	138	0,05	158,02		0,06	49,29	49,03	20,08	0,8
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят_	100	13,94	26,74	14,09	352,74			12,64		6	8,54	8	0,54
	Икра кабачковая_тк	100	2,8	7,2	14,6	133,8	0,2	7		3,2	41	37	15	0,8
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,55	6,95	36,56	234,85						37,57		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	30	5,28	0,66	34,32	158,4	0,27	0,15			36,96		24,18	1,47
6	Хлеб ржаной	20	0,1	0,02	0,68	3,22								0,01
<b>Итого за Обед.</b>			<b>36,34</b>	<b>46,51</b>	<b>136,77</b>	<b>1081,01</b>		<b>1</b>	<b>12,64</b>	<b>3,26</b>	<b>160,42</b>		<b>65,72</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>80,76</b>	<b>78,85</b>	<b>257,1</b>	<b>2017,43</b>		<b>170,09</b>	<b>79,88</b>	<b>3,26</b>	<b>6</b>	<b>444,77</b>	<b>8</b>	<b>6,78</b>

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
173,01	Каша вязкая молочная из пшена с маслом_	250/10	7,5	11,74	37,06	285								
15	Сыр (порциями)	40	10,56	10,64		140,24	0,08	0,32	84		400	240	22	0,32
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3			125,78	90	14	0,13
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	50	0,25	0,05	1,7	8,05								0,03
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>30,28</b>	<b>26,21</b>	<b>111,91</b>	<b>797,89</b>	<b>0,57</b>				<b>588,08</b>		<b>76,45</b>	
<b>Обед.</b>														
102	Суп картофельный с бобовыми	300	0,8	0,8	2,48	22,26		0,36				13,22		0,32
371	Гренки_	20	1,32	0,12	8,72	41,36								
260	Гуляш свинина_	75/75	15,99	42,29	4,34	463,5	1	3		0,09	9	8,7	25	0,14
171	Каша гречневая рассыпчатая (2 вариант)	200	10,99	11,88	49,51	347,68				1,12		405,23		9,15
388	Компот из ягод (заморозка)_	200	0,52	0,18	28,86	122,6		0,6	2	0,36	16	16,6	20,4	0,6
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	50	0,25	0,05	1,7	8,05								0,03
<b>Итого за Обед.</b>			<b>38,67</b>	<b>56,42</b>	<b>152,81</b>	<b>1269,45</b>	<b>1,24</b>	<b>3</b>		<b>1,57</b>	<b>117,87</b>	<b>242</b>	<b>340,69</b>	<b>1</b>
<b>Итого за день</b>			<b>68,95</b>	<b>82,63</b>	<b>264,72</b>	<b>2067,34</b>	<b>1</b>	<b>4,58</b>	<b>86</b>	<b>1,57</b>	<b>9</b>	<b>773,75</b>	<b>25</b>	<b>15,62</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
174,01	Каша вязкая молочная ячневая с маслом	250/10	9,05	13,62	48,53	354,11								1,09
3,03	Бутерброды с маслом и сыром_30/10/20	30/10/20	7,62	12,81	14,89	206,12	0,1	0,27	143,04		337,46	232,72	22,93	1,19
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6								1,1
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
<b>Итого за Завтрак</b>			36,59	31,95	183,96	1154,03	1,11				701,85		95,47	
<b>Обед.</b>														
82,02	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	300/10	2,54	7,2	28,51	188,67	0,02	15,76			52,44	57,58	27,54	1,3
274	Зразы рубленные из свинины	100	7,43	20,13	7,59	240,23	0,09	0,91	16,89		27,23	84,03	12,21	0,49
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	200	7,28	7,72	40,63	260,95						41,75		
330	Соус сметанный	50	1,5	9,68	3,5	108					45	34	6	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45
6	Хлеб ржаной	50	0,25	0,05	1,7	8,05								0,03
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								4,4
<b>Итого за Обед.</b>			29,6	46,68	178,93	1248,7			16,89		194,52	34	122,2	
<b>Итого за день</b>			66,19	78,63	362,89	2402,73		58,16	159,93		45	480,08	6	17,46

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
210	Омлет натуральный	200	18,6	33,12	3,52	386,2	0,2	0,4			131,84	288,84	20,6	3,44
	Кукуруза консервированная	70	2,03	0,42	6,93	40,46	0,28			0,98	23,8	210,7	72,8	2,66
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60		0,03				2,8	1,4	0,28
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02
<b>Итого за Завтрак</b>			27,94	34,48	72,57	704,3				0,98	205,48		127,16	
<b>Обед.</b>														
88,02	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250/10	7,6	4,92	21,52	138	0,05	158,02		0,06	49,29	49,03	20,08	0,8
291	Плов из бройлер-цыплят	280	27,21	31,59	87,03	701,07	0,23	9,19	39,2		50,55	265,11	75,55	2,57
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8		1,49		0,03	2,26	1,56	1,27	0,31
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2			49,28		32,24	1,96
6	Хлеб ржаной	30	0,15	0,03	1,02	4,83								0,02
<b>Итого за Обед.</b>			42,66	37,51	187,34	1187,9			39,2	0,09	151,8		129,23	
<b>Итого за день</b>			70,6	71,99	259,91	1892,2		169,53	39,2	1,07		818,04		14,02

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)  
 Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: четверг  
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
268,03	Шницель (свинина)_	100	11,73	30,38	12,03	370,93									
205	Рис с овощами	180	4,56	8,57	47,52	285,11	0,1	3,26			7		16	0,8	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60					23,29	61,08			
5	Хлеб пшеничный	40	7,04	0,88	45,76	211,2	0,36	0,2					2,8	1,4	0,28
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44					49,28		32,24	1,96	
338	Фрукт свежий	1	0,8	0,8	19,6	94								0,02	
<b>Итого за Завтрак</b>			24,4	40,69	141,27	1027,68	0,65							4,4	
<b>Обед.</b>															
96,02	Рассольник ленинградский на курином бульоне_	250/10	3,65	3,36	31,27	142,88	0,06	5,48			19,05	36,98	15,79	0,59	
279	Тефтели 2-й вариант /свин/_	70/35	9,02	20,87	15,04	289,09	0,27	1,19	21		28,02	110,86	22,42	1,17	
312	Пюре картофельное_	180	3,72	5,76	24,6	164,74	0,16	21,84			44,42	103,92	33,36	1,2	
389	Сок фруктовый_	200	1		20,2	84,8	0,06	20			14	64	24	1	
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			61,6		40,3	2,45	
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44								0,02	
<b>Итого за Обед.</b>			26,39	31,13	149,67	951,95									
<b>Итого за день</b>			50,79	71,82	290,94	1979,63			21		167,65		135,99		
							72,25	21			7	379,64	16	13,89	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)  
 Рацион: 5-11\_СеровДОВЗ\_24\_26шк

День: пятница  
 Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
223	Запеканка из творога_	200	31,56	20,88	33,36	464,6									
	Молоко сгущенное	30	2,16	9	16,8	147					259	368	43	1	
15	Сыр (порциями)	20	5,28	5,32		147		0,3	12,6	0,06		65,7		0,06	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	70,12	0,04	0,16	42		200	120	11	0,16	
5	Хлеб пшеничный	60	10,56	1,32	68,64	316,8	0,54	0,3				2,8	1,4	0,28	
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44					73,92		48,36	2,94	
<b>Итого за Завтрак</b>			49,83	36,58	135,16	1064,96								0,02	
<b>Обед.</b>															
103,03	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне_	250	2,65	2,78	24,23	172	0,1	16,5		0,14	13,3	54,8	22,45	0,83	
44	Каша "Царская" с курицей_	260	15,87	11,84	65,53	506,1									
377	Чай с лимоном_	200/7	0,13	0,02	14,69	59,9		2		1,12		385,79		8,4	
5	Хлеб пшеничный	50	8,8	1,1	57,2	264	0,45	0,25			13,72	4,25	2,32	0,35	
6	Хлеб ржаной	40	0,2	0,04	1,36	6,44					61,6		40,3	2,45	
<b>Итого за Обед.</b>			27,65	15,78	163,01	1008,44					0,06	259	368	71,08	1
<b>Итого за день</b>			77,48	52,36	298,17	2073,4		2		1,26	128,18		317,91		
<b>Среднее за период</b>			63,11	68,82	272,25	1953,48	1,56	24,17	54,6	1,32	494,76	633,34	43	15,51	
<b>Итого за период</b>			631,07	688,17	2722,53	19534,75	15,18	31		12,47	3353,54	1045	2441,57	8	

Составил

Зам. гл. буха 2

М.П.

Утвердил



ИП Седрышев В.И.

Всего прошито, пронумеровано  
и скреплено печатью

7 (семь) листов

Подпись



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146169

Владелец Барановская Лариса Григорьевна

Действителен с 16.10.2024 по 16.10.2025