

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№ рец	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
1 день						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
285	Пудинг творожный запеченный	170	25,61	9,07	35,13	324,13
471	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,40
140	Суп молочный с крупой овсяной	250	6,00	6,25	20,55	162,50
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
<i>Обед</i>						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75
331	Бифштекс рубленый паровой	110	22,00	14,93	0,00	223,14
217	Овощное рагу	200	4,31	16,00	18,00	233,85
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
480	Кисель из яблук сушеных	200	0,10	0,01	13,20	53,00
<i>Полдник</i>						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
45	Салат из белокочанной капусты	120	1,57	3,90	7,76	72,48
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	200	19,57	3,29	9,57	147,14
309	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,14
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
414	Пирог открытый	75	4,64	2,42	41,49	20,25
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
2 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
399	Блинчики со сметаной	60/15	3,38	1,80	23,52	123,91
140	Суп молочный с крупой гречневой	250	6,00	6,25	20,55	162,50
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,38	0,46	13,93	69,30
467	Напиток из цикория с молоком	200	4,50	3,70	18,10	124,00
Обед						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
113	Суп- лапша домашняя	300	3,08	6,65	13,94	138,90
265	Плов из мяса	280	30,78	31,53	48,57	601,07
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
99	Салат "Кабачок"	120	0,60	11,64	4,32	124,80
411	Оладьи из печени по - кунцевски	140	28,84	19,88	26,60	400,40
472	Картофель в молоке	200	3,87	6,27	31,33	193,33
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
429	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал
			всего	всего	ды, г	
3 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	170/20	14,20	21,01	53,20	513,00
139	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,20	8,10	24,63	200,25
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
460	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00
Обед						
33	Салат из свеклы с сыром и чесноком	120	5,76	12,84	7,80	169,20
96	Рассольник ленинградский	250	2,09	5,09	12,69	107,25
333	Рыба запеченная	150	15,30	13,20	6,60	324,00
476	Картофель запеченный	200	5,47	20,13	44,80	381,33
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
30	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	120	1,32	12,12	4,32	127,20
372	Шницели припущенные из птицы	110	22,00	19,80	11,79	312,71
271	Каша перловая с овощами	180	8,55	13,14	33,93	288,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
631	Булочка ванильная	50	3,60	4,15	27,05	160,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
4 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
210	Омлет натуральный	159	14,78	26,32	2,80	307,03
182	Каша жидкая молочная овсяная	250/10	9,68	15,88	42,43	352,86
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,38	0,46	13,93	69,30
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	94,00
Обед						
36	Салат "Школьные годы"	120	1,80	12,12	5,28	138,00
117	Суп из овощей с фасолью	250	4,00	4,93	9,23	97,25
441	Чахохбили (мясо птицы)	150	26,80	26,60	7,60	377,00
312	Пюре картофельное	200	4,09	6,40	27,25	183,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
480	Кисель из яблоч сушеных	200	0,10	0,01	13,20	53,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
21	Салат из моркови	120	1,44	7,20	13,44	124,80
332	Овощи фаршированные мясом и рисом	300	24,00	20,10	15,00	339,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
421	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	23,55	0,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего		всего			
5 день								
Завтрак								
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08		7,25		0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64		5,90		0,00	72,00
209	Яйцо отварное	40	5,08		4,60		0,28	63,00
401	Оладьи с молоком сгущенным	100/15	8,77		8,44		49,10	307,12
140	Суп молочный с крупой манной	250	6,00		6,25		20,55	162,50
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80		0,40		24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04		0,39		11,94	59,40
457	Чай с сахаром	200	0,20		0,10		9,30	38,00
Обед								
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96		0,12		2,04	12,00
108/109	Суп картофельный с клецками	250	3,56		4,59		18,79	144,25
356	Печень говяжья по-строгоновски	150	29,25		14,10		11,40	289,50
303	Каша вязкая из крупы пшеничной	180	4,80		5,09		29,47	182,88
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08		0,64		39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40		0,65		19,90	99,00
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10		0,10		11,10	46,00
Полдник								
338	Плоды свежие	200	0,80		0,80		19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18		0,94		15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60		0,00		35,00	142,40
Ужин								
49	Салат из белокочанной капусты с огурцами "Ароматный"	120	1,44		12,12		2,40	124,80
346	Котлеты "Золотая рыбка" (минтай)	150	25,60		17,80		11,80	310,00
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе	200	4,35		16,78		30,21	288,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32		0,56		34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40		0,65		19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20		0,10		9,30	38,00
Второй ужин								
386	Кисломолочный напиток	200	6,00		1,00		8,00	65,00
446	Кекс столичный	50	3,05		9,23		28,71	210,00

Медицинский работник

Зав. столовой

Специальный диетолог

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
6 день						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
204	Макаронные изделия отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40
140	Суп молочный с крупой гречневой	250	6,00	6,25	20,55	162,50
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,38	0,46	13,93	69,30
467	Напиток из цикория с молоком	200	4,50	3,70	18,10	124,00
<i>Обед</i>						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
119	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50
440	Плов из птицы	280	28,93	34,53	51,71	632,80
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
481	Кисель витаминный (шиповник)	200	0,10	0,10	12,40	51,00
<i>Полдник</i>						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
14	Салат из свежих огурцов	120	0,84	7,20	2,16	76,80
269	Котлеты (особые) мясные	110	15,74	25,16	13,34	346,00
217	Овощное рагу	200	4,31	16,00	18,00	233,85
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
627	Булочка с повидлом	50	3,60	2,00	29,80	152,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего	всего	всего		
7 день								
Завтрак								
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00		
324	Пудинг из творога с яблоками	170	9,52	15,47	24,99	345,10		
471	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,40		
182	Каша жидкая молочная овсяная	250/10	9,68	15,88	42,43	352,86		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40		
460	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00		
Обед								
35	Салат "Полынский" (капуста белокочанная,помидоры свежие, огурцы свежие,перец сладкий)	120	1,32	12,12	4,44	132,00		
155	Суп Любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00		
367	Жаркое по - домашнему	280	31,55	30,05	25,01	496,53		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00		
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,03	0,00	1,75	7,20		
Полдник								
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00		
пр	Мороженое	75	2,80	7,50	14,55	0,00		
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40		
Ужин								
81	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	120	3,60	6,84	5,76	98,40		
308	Котлеты рыбные любительские (минтай)	150	18,75	2,25	7,80	126,00		
303	Каша вязкая из крупы пшенной	180	5,02	6,01	28,73	189,00		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00		
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00		
Второй ужин								
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00		
440	Булочка "Творожная"	50	6,54	3,03	19,34	131,00		
Медицинский работник								
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
8 день						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
209	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00
346	Суфле из отварной говядины (паровое)	110	20,90	18,70	2,75	267,30
303	Каша вязкая из крупы рисовой	180	3,07	5,00	31,89	184,86
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,38	0,46	13,93	69,30
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	94,00
<i>Обед</i>						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
113	Суп- лапша домашняя	250	2,57	5,54	11,62	115,75
261/332	Печень, тушенная в соусе	100/50	19,22	13,55	6,68	247,50
303	Каша вязкая из крупы пшеничной	180	4,80	5,09	29,47	182,88
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
480	Кисель из яблок сушеных	200	0,10	0,01	13,20	53,00
<i>Полдник</i>						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
99	Салат "Кабачок"	120	0,60	11,64	4,32	124,80
347	Котлеты "Школьные"	110	16,83	12,10	14,63	234,30
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25
139	Капуста тушенная	100	2,04	3,68	7,89	77,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
421	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	23,55	131,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
9 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	170/20	14,20	21,01	53,20	513,00
121	Суп молочный с крупой кукурузной	250	3,71	4,47	7,68	89,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Обед						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	200	19,57	3,29	9,57	147,14
472	Картофель в молоке	200	3,87	6,27	31,33	193,33
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
49	Салат из белокочанной капусты с огурцами "Ароматный"	120	1,44	12,12	2,40	124,80
389	Котлеты "Самарская аппетитка" (говядина)	110	23,76	20,02	8,36	308,00
205	Макароны отварные (рожки) с овощами	180	6,21	7,19	34,23	226,08
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
631	Булочка ванильная	50	3,60	4,15	27,05	160,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
13 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	170/20	14,20	21,01	53,20	513,00
182	Каша жидкая молочная овсяная с м/с	250/10	9,68	15,88	42,43	352,86
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Обед						
35	Салат "Полинский" (капуста белокочанная,помидоры свежие, огурцы свежие,перец сладкий)	120	1,32	12,12	4,44	132,00
123	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,43	5,95	7,90	95,00
395	Вареники с картофелем	280	30,00	7,69	55,15	410,16
433	Сметана 15 %	20	0,48	3,00	0,65	31,50
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
196	Кабачки, запеченные под соусом	120	4,92	4,92	17,64	134,40
333	Рыба запеченная	150	15,30	13,20	6,60	324,00
303	Каша вязкая из крупы рисовой	180	3,07	5,00	31,89	184,86
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
421	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	23,55	131,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Весенне - летний; Возрастная категория 12 -18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
14 день						
Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
210	Омлет натуральный	159	14,78	26,32	2,80	307,03
139	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,20	8,10	24,63	200,25
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,38	0,46	13,93	69,30
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
Обед						
53	Салат "Витаминный" (1 вариант)	120	1,44	6,24	11,40	108,00
119	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50
374	Мясо в кисло - сладком соусе	150	25,05	26,25	11,70	384,00
303	Каша вязкая из крупы гречневой	180	5,50	6,01	24,63	174,60
573(ПР)	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
481	Кисель витаминный (шиповник)	200	0,10	0,10	12,40	51,00
Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
пр	Мороженое	75	2,80	7,50	14,55	0,00
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,40
Ужин						
71	Овощи натуральные по сезону	120	0,96	0,12	2,04	12,00
368	Суфле из птицы	110	14,16	14,03	4,81	202,13
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25
139	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
Второй ужин						
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
614	Булочка "Ароматная"	50	3,90	4,80	30,20	180,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						