

**Школа 7-11 (1 смена)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
30/170	<b>Жаркое по-домашнему</b> <i>картофель в/к, свинина окорок (нарезка кубик), лук в/к, морковь в/к, масло подсолнечное, томат-паста, соль йодированная</i>	Белки-12, Жиры-9, Углеводы-23, Калорийность-226	52-77
60	<b>Печенье Овсяное</b>	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-24, Калорийность-145	9-72
200	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай черный лист</i>	Углеводы-8, Калорийность-30	3-04
42	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-21, Калорийность-99	3-45
502	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-18, Жиры-13, Углеводы-75, Калорийность-500	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Полоньский"</b> <i>капуста в/к, помидоры, перец зел, огурцы, лук зеленый, масло подсолнечное, соль йодированная, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-3, Калорийность-68	13-22
200	<b>Суп рыбный</b> <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-1, Углеводы-16, Калорийность-95	19-61
60/30	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом сливочно- томатным</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в/с, масло сливочное, соль йодированная/молоко 2.5%, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок, чеснок, соль йодированная</i>	Белки-9, Жиры - 7, Углеводы-13, Калорийность-143	47-72
150	<b>Каша ячневая рассыпчатая с маслом</b> <i>крупа ячневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-32, Калорийность-181	7-40
200	<b>Компот из сушеных фруктов</b> <i>сахар-песок, изюм, курага</i>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-99	9-13
30	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-71	2-52
28	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-51	1-96
758	<b>Итого за Обед</b>	Белки-21, Жиры-18, Углеводы-107, Калорийность-708	101-56
758	<b>Итого за день</b>	Белки-39, Жиры-31, Углеводы-183, Калорийность-1 208	170-54

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

**Школа 7-11 (1 смена)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
65	<b>Помидоры свежие</b>	Белки-1, Углеводы-3, Калорийность-12	<b>10-39</b>
60/30	<b>Митболы с томатным соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-9, Жиры-8, Углеводы-6, Калорийность-125	<b>41-10</b>
170	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-10, Жиры-12, Углеводы-47, Калорийность-343	<b>8-62</b>
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-61	<b>4-98</b>
47	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-22, Калорийность-106	<b>3-89</b>
<b>Итого за Завтрак</b>		Белки-23, Жиры-21, Углеводы-93, Калорийность-647	<b>68-98</b>
579			
<b><u>Обед</u></b>			
60	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>морковь в/к, сахар-песок, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-3, Углеводы-5, Калорийность-50	<b>7-27</b>
200	<b>Суп картофельный с вермишелью.</b> <i>картофель в/к, вермишель (макаронные изделия яичные), лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная, лавровый лист</i>	Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13, Калорийность-106	<b>13-11</b>
90	<b>Печень по-строгановски.</b> <i>печень говяжья, сметана 15%, лук в/к, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-14, Жиры-10, Углеводы-6, Калорийность-173	<b>47-41</b>
150	<b>Рис "Светофор" с морковью и кукурузой</b> <i>морковь в/к, крупа рисовая, кукуруза консервированная, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-10, Углеводы-37, Калорийность-260	<b>18-74</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-85	<b>10-08</b>
34	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-17, Калорийность-80	<b>2-86</b>
30	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-54	<b>2-10</b>
<b>Итого за Обед</b>		Белки-27, Жиры-27, Углеводы-109, Калорийность-808	<b>101-57</b>
764			
<b>Итого за день</b>		Белки-50, Жиры-47, Углеводы-203, Калорийность-1 460	<b>170-55</b>
764			

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

# Меню СОШ 7-11 (2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Полонынский"</b> <i>капуста в/к, помидоры, перец зел, огурцы, лук зеленый, масло подсолнечное, соль йодированная, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-3, Калорийность-68	<b>13-22</b>
200	<b>Суп рыбный</b> <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-1, Углеводы-16, Калорийность-95	<b>19-61</b>
30/170	<b>Жаркое по-домашнему (свин с морк)</b> <i>картофель в/к, свинина окорок (нарезка кубик), лук в/к, морковь в/к, масло подсолнечное, томат-паста, соль йодированная</i>	Белки-12, Жиры-9, Углеводы-23, Калорийность-226	<b>52-77</b>
200	<b>Компот из сушеных фруктов (курага и изюм)</b> <i>сахар-песок, изюм, курага</i>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-99	<b>9-13</b>
27	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-13, Калорийность-64	<b>2-26</b>
21	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-38	<b>1-47</b>
708	<b>Итого за Обед</b>	Белки-19, Жиры-16, Углеводы-82, Калорийность-589	<b>98-46</b>
<b>Полдник</b>			
100	<b>Сочни с творогом</b> <i>яйцо куриное с2, творог, мука пшеничная в/с, маргарин, сметана 15%, сахар-песок, сода пищевая, соль йодированная</i>	Белки-13, Жиры-20, Углеводы-25, Калорийность-332	<b>33-70</b>
200	<b>Напиток из клубничного варенья</b> <i>варенье клубничное, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-12, Калорийность-48	<b>8-61</b>
300	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-13, Жиры-20, Углеводы-37, Калорийность-380	<b>42-31</b>
300	<b>Итого за день</b>	Белки-32, Жиры-36, Углеводы-119, Калорийность-969	<b>140-77</b>

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И..

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

**Школа 7-11 (2 смена)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед</b>			
100	<b>Помидоры свежие</b>	Белки-1, Углеводы-4, Калорийность-18	<b>15-98</b>
250	<b>Суп картофельный с вермишелью.</b>	Белки-3, Жиры-3, Углеводы-16, Калорийность-132	<b>16-39</b>
<i>картофель в/к, вермишель (макаронные изделия яичные), лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная, лавровый лист</i>			
60/30	<b>Митболы с томатным соусом</b>	Белки-9, Жиры-8, Углеводы-6, Калорийность-125	<b>41-10</b>
<i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>			
170	<b>Каша гречневая</b>	Белки-10, Жиры-12, Углеводы-47, Калорийность-343	<b>8-62</b>
<i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>			
200	<b>Сок фруктовый</b>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-85	<b>10-08</b>
40	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-20, Калорийность-64	<b>3-36</b>
42	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-3, Жиры-1, Углеводы-14, Калорийность-76	<b>2-93</b>
892	<b>Итого за Обед</b>	Белки-29, Жиры-24, Углеводы-128, Калорийность-843	<b>98-46</b>
<b>Полдник</b>			
50	<b>Булочка с маком</b>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-30, Калорийность-178	<b>9-14</b>
<i>мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар-песок, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, дрожжи сухие, мак, соль йодированная, ванилин</i>			
150	<b>Яблоко</b>	Белки-1, Углеводы-17, Калорийность-70	<b>26-10</b>
200	<b>Кисель из к/ц плодового или ягодного</b>	Углеводы-31, Калорийность-124	<b>6-84</b>
<i>кисель плодово-ягодный, сахар-песок</i>			
400	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-78, Калорийность-372	<b>42-08</b>
400	<b>Итого за день</b>	Белки-34, Жиры-27, Углеводы-206, Калорийность-1 246	<b>140-54</b>

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

# Меню СОШ 12-18

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
240	<b>Жаркое по-домашнему</b> <i>картофель в к, свинина окорок (нарезка кубик), лук в к, морковь в к, масло подсолнечное, томат-паста, соль йодированная</i>	Белки-11, Жиры-34, Калорийность-451	73-02
58	<b>Печенье Овсяное</b>	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-23, Калорийность-141	9-40
200	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай черный лист</i>	Углеводы-8, Калорийность-30	3-04
52	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-26, Калорийность-122	4-37
550	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-18, Жиры-39, Углеводы-56, Калорийность-744	89-83
<b>Обед</b>			
100	<b>Салат "Полоньинский"</b> <i>капуста в/к, помидоры, перец зел, огурцы, лук зеленый, масло подсолнечное, соль йодированная, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-10, Углеводы-4, Калорийность-110	22-04
250	<b>Суп рыбный</b> <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-3, Углеводы-22, Калорийность-127	24-51
70/30	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом сливочно-томатным</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в с, масло сливочное, соль йодированная, молоко 2.5%, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в с, сахар-песок, чеснок, соль йодированная</i>	Белки-10, Жиры-8, Углеводы-12, Калорийность-153	54-00
180	<b>Каша ячневая рассыпчатая с маслом</b> <i>крупа ячневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-5, Углеводы-38, Калорийность-218	8-87
200	<b>Компот из сушеных фруктов</b> <i>сахар-песок, изюм, курага</i>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-99	9-13
30	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-71	2-52
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-54	2-10
890	<b>Итого за Обед</b>	Белки-25, Жиры-23, Углеводы-121, Калорийность-831	123-17
<b>Полдник</b>			
75	<b>Сочни с творогом</b> <i>яйцо куриное с2, творог, мука пшеничная в/с, маргарин, сметана 15%, сахар-песок, сода пищевая, соль йодированная</i>	Белки-10, Жиры-15, Углеводы-19, Калорийность-249	25-28
200	<b>Напиток из клубничного варенья</b> <i>варенье клубничное, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-12, Калорийность-48	8-61
75	<b>Печенье сахарное</b>	Белки-6, Жиры-7, Углеводы-56, Калорийность-313	10-17
350	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-16, Жиры-22, Углеводы-86, Калорийность-609	44-06
350	<b>Итого за день</b>	Белки-58, Жиры-84, Углеводы-264, Калорийность-2 185	257-06

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор  
Д.А. ЗатонскийСогласовано  
Директор

МП

# Меню СОШ 12-18

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
100	<b>Помидоры свежие</b>	Белки-1, Углеводы-4, Калорийность-18	15-98
80/30	<b>Митболы с томатным соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-12, Жиры-9, Углеводы-8, Калорийность-162	53-89
180	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-10, Жиры-13, Углеводы-50, Калорийность-364	9-13
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-62	4-98
50	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-25, Калорийность-118	4-20
647	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-27, Жиры-23, Углеводы-101, Калорийность-722	88-18
<b>Обед</b>			
100	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>морковь в/к, сахар-песок, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-5, Углеводы-9, Калорийность-83	12-11
250	<b>Суп картофельный с вермишелью.</b> <i>картофель в/к, вермишель (макаронные изделия яичные), лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная, лавровый лист</i>	Белки-3, Жиры-3, Углеводы-16, Калорийность-132	16-39
100	<b>Печень по-строгановски.</b> <i>печень говяжья, сметана 15%, лук в/к, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-15, Жиры-11, Углеводы-7, Калорийность-192	52-67
180	<b>Рис "Светофор" с морковью и кукурузой</b> <i>морковь в/к, крупа рисовая, кукуруза консервированная, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-13, Углеводы-44, Калорийность-313	22-48
200	<b>Сок фруктовый</b>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-85	10-08
35	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-17, Калорийность-82	2-94
35	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-63	2-45
900	<b>Итого за Обед</b>	Белки-31, Жиры-33, Углеводы-126, Калорийность-950	119-12
<b>Полдник</b>			
50	<b>Булочка с маком</b> <i>мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар-песок, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, дрожжи сухие, мак, соль йодированная, ванилин</i>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-30, Калорийность-178	9-14
150	<b>Яблоко</b>	Белки-1, Углеводы-17, Калорийность-70	26-10
200	<b>Кисель из к/ц плодового или ягодного</b> <i>кисель плодово-ягодный, сахар-песок</i>	Углеводы-31, Калорийность-124	6-84
400	<b>Итого за Полдник</b>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-78, Калорийность-372	42-08
400	<b>Итого за день</b>	Белки-63, Жиры-59, Углеводы-306, Калорийность-2 044	249-38

Бухгалтер-  
калькулятор

Головина М.И.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

# Меню школа ОВЗ 7-18 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
30/170	<b>Жаркое по-домашнему</b> <i>картофель в/к, свинина окорок (нарезка кубик), лук в/к, морковь в/к, масло подсолнечное, томат-паста, соль йодированная</i>	Белки-12, Жиры-9, Углеводы-23, Калорийность-226	
60	<b>Печенье Овсяное</b>	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-24, Калорийность-145	
200	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай черный лист</i>	Углеводы-8, Калорийность-30	
42	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-21, Калорийность-99	
<b>Завтрак2</b>			
20	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	
<b>722</b>	<b>Итого за 1-я смена</b>	Белки-20, Жиры-14, Углеводы-104, Калорийность-628	<b>78-30</b>
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Полоньинский"</b> <i>капуста в/к, помидоры, перец зел, огурцы, лук зеленый, масло подсолнечное, соль йодированная, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-2, Калорийность-66	
200	<b>Суп рыбный</b> <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-1, Углеводы-16, Калорийность-95	
60/30	<b>Шницель припущенный из птицы с соусом</b> <i>фарш куриный, хлеб пшеничный в/с, масло сливочное, соль йодированная/молоко 2.5%, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок, чеснок, соль йодированная</i>	Белки-9, Жиры-7, Углеводы-13, Калорийность-143	
150	<b>Каша ячневая рассыпчатая с маслом</b> <i>крупа ячневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-4, Углеводы-32, Калорийность-181	
200	<b>Компот из сушеных фруктов</b> <i>сахар-песок, изюм, курага</i>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-99	
30	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-71	
28	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-51	
<b>Полдник</b>			
20	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	
<b>978</b>	<b>Итого за 2-я смена</b>	Белки-23, Жиры-18, Углеводы-136, Калорийность-834	<b>108-07</b>

Бухгалтер-калькулятор

Головина М.И.



Генеральный директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

МП

# Меню школа ОВЗ 7-18 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
65	<b>Помидоры свежие</b>	Белки-1, Углеводы-3, Калорийность-12	
60/30	<b>Митболы с томатным соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-9, Жиры-7, Углеводы-7, Калорийность-126	
170	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-10, Жиры-12, Углеводы-47, Калорийность-343	
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-62	
47	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-23, Калорийность-111	
<b><u>Завтрак2</u></b>			
30	<b>Печенье "Мария"</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-22, Калорийность-114	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	
<b>809</b>	<b>Итого за 1-я смена</b>	Белки-25, Жиры-21, Углеводы-131, Калорийность-827	<b>78-30</b>
<b><u>Обед</u></b>			
60	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>морковь в/к, сахар-песок, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-3, Углеводы-5, Калорийность-50	
200	<b>Суп картофельный с вермишелью.</b> <i>картофель в/к, вермишель (макаронные изделия яичные), лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная, лавровый лист</i>	Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13, Калорийность-106	
90	<b>Печень по-строгановски.</b> <i>печень говяжья, сметана 15%, лук в/к, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-14, Жиры-10, Углеводы-6, Калорийность-173	
150	<b>Рис "Светофор" с морковью и кукурузой</b> <i>морковь в/к, крупа рисовая, кукуруза консервированная, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-10, Углеводы-37, Калорийность-260	
200	<b>Сок фруктовый</b>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-85	
34	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-3, Углеводы-17, Калорийность-80	
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-54	
<b><u>Полдник</u></b>			
30	<b>Печенье "Мария"</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-22, Калорийность-114	
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	
<b>994</b>	<b>Итого за 2-я смена</b>	Белки-29, Жиры-28, Углеводы-146, Калорийность-982	<b>108-07</b>
Бухгалтер- калькулятор		Головина М.И.	МП
		Д.А. Затонский	Согласовано Директор _____