

Утверждаю:

ИП Пичкур Ю.Н.



Согласовано:

Директор МАОУ СОШ №4

И.Б. Грабцевич



ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ **на обеспечение питанием**

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,
в возрасте от 12 лет и старше, получающих основное общее
образование и среднее общее образование,

(2 раза в день) для одного ребенка для второй смены

с 01.01.2025 года

МАОУ СОШ № 4 г. Томска

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

1 ДЕНЬ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	
	обед														
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,08	4,28	19,08	17,36	19,4	46,72	0,62	0,02	0,02	0,02	0,9	4,72	118,6
279	Тефтели из говядины или из куриного филе с соусом	60/30	8,7	15	14,4	35,7	18,3	81,7	1,1	0,04	0,1	0,11	2,9	5,3	225
302	Каша гречневая	150	8,2	6,5	42,8	18,57	133,3	198	2,96	0,03	0,21	0,15	2,4	0	262,2
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9
377	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	9	20	10	0	0	0,5	0,6	0,6	6,5	30	37,7
	Итого обед		26,43	27,48	110,68	96,78	187,9	337,1	17,13	0,59	12,7	6,43	24,55	40,12	786,6
	полдник														
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87
415	Кулинарное изделие (Крендель сахарный)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155
378/376	Чай с молоком или сахаром	200	1,52	1,35	15,9	154,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	0,12	1,33	81
	Итого полдник		6,12	4,85	55,9	198,3	34,95	165,3	1,44	32	0,11	0,25	1,03	1,48	323
	Итого		32,55	32,33	166,58	295,08	222,8	502,3	18,57	32,6	12,8	6,68	25,58	41,6	1109,6

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих

основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

2 ДЕНЬ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	
	обед														
101/95	Суп картофельный с крупой или рассольник домашний	200	1,98	2,5	13,9	21,8	26,4	64	0,99	0	0,1	0,07	0,07	9,97	95

297	Фрикаделька из куриного филе	90	16,06	24,3	16,2	3,3	5,26	13,65	5,55	1,95	3,6	3,46	36	0,45	356,97
304	Рис отварной	150	3,77	6,1	41,4	1,17	18,6	59,3	0,51	0,03	0,03	0,02	0,66	0	209,7
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7
	Итого обед		27,16	34,6	105,9	37,22	59,36	150,1	19,77	1,98	15,5	9,1	48,64	10,58	842,47
	полдник														
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87
424	Кулинарное изделие (Булочка домашняя)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155
377	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	9	20	10	0	0	0,5	0,6	0,6	6,5	30	37,7
	Итого полдник		4,9	3,5	49	63,7	29,55	72,47	1,03	22,5	0,67	0,69	7,41	30,15	279,7
	Итого		32,06	38,1	154,9	100,92	88,91	222,5	20,8	24,5	16,2	9,79	56,05	40,73	1122,2

Примерное циклическое меню по обеспечению питаниям обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих

основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

3 ДЕНЬ

3 ДЕНЬ																
№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг				Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C		
	обед															
103	Суп с макаронными изделиями	200	10,75	11,35	69,82	116,8	109,1	270,3	4,5	0	0,45	0,25	4,73	33		473
234/239	Котлета (тефтели) рыбные с соусом	90	7,44	7,25	10,59	57,44	18,32	110,1	0,57	16,7	0,07	0,06	0,94	1,3		182,25
312	Картофельное пюре	150	3,12	5,1	18,57	36,7	26	71,4	0,76	0,03	0,2	0,09	2,1	27,1		158
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1		82,2
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0		60,9
388/345/348	Напиток из шиповника (ягод)	200	0,68	0,28	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	0	0,01	0,05	0,24	100		98
	Итого обед		27,14	25,68	145,14	237,43	163,7	465,9	18,91	16,7	12,5	6	19,86	161,5		1054,4
	полдник															
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06		87

406	Кулинарное изделие (Пирожок с начинкой)	60	5,3	3,3	33,5	1,2	2,1	6,2	3,7	2	4,6	2,2	7,9	0	184,7
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7
	ИТОГО ПОЛДНИК		5,6	3,3	57,5	12,8	6,6	11,14	4,24	2	4,6	2,2	8,02	0,12	309,4
	ИТОГО		32,74	28,98	202,64	250,23	170,3	477	23,15	18,7	17,1	8,2	27,88	161,6	1363,8

Примерное циклическое меню по обеспечению питаниям обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

4 ДЕНЬ

4 ДЕНЬ																
№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг				Витамины, мг					Энергетическая ценность ккал	
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C		
	обед															
82	Борщ со свежей капустой и сметаной	200/10	2,46	3,92	12,16	31,44	16,64	46,08	0,768	0	0,08	0,12	0,936	6,72	138	
268/294	Котлета из говядины (птицы)	90	12,49	16,49	18,74	15,3	23,18	141,8	1,35	0	0,13	0,21	4,46	0	271,69	
203	Макароны отварные	150	5,36	4,83	28,6	5,9	7,68	35	0,78	0,03	0,06	0,02	0,44	0	179,4	
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2	
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9	
348	Компот из свежих плодов	200	0,34	0,14	19,8	6,45	1,7	1,7	0,35	0	0	0,01	0,8	1,22	82,7	
	итого обед		25,8	27,08	104,7	64,24	56,05	235,2	15,7	0,03	12,1	5,91	18,486	8,04	814,89	
	полдник															
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87	
424	Кулинарное изделие (Булочка домашняя)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155	
349/345	Компот из сухофруктов (ягод)	200	0,34	0,14	19,8	6,45	1,7	1,7	0,35	0	0	0,01	0,8	1,22	82,7	
	итого полдник		4,94	3,64	59,8	50,15	21,25	74,17	1,38	22	0,07	0,1	1,71	1,37	324,7	
	итого		30,74	30,72	164,5	114,39	77,3	309,4	17,08	22	12,1	6,01	20,196	9,41	1139,6	

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

5 ДЕНЬ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C		
	обед															
88	Щи из св.капусты со сметаной	200/10	1,41	3,95	9,2	21,18	16,44	69,36	2,52	0,02	0,1	0,14	1,28	12,48	77,4	
ТТК68	Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	60/30	9	15,5	8,4	3,5	7,8	17	8,9	34	12	7,7	19	7,8	209,8	
304/ТТК 57	Рис отварной или рис отварной с овощами	150	3,77	6,1	41,4	1,17	18,6	59,3	0,51	0,03	0,03	0,02	0,66	0	272,2	
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2	
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9	
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7	
	итого обед		19,53	27,25	93,4	36,8	51,94	158,8	24,65	34,1	23,9	13,41	32,85	20,44	740,2	
	полдник															
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87	
415	Кулинарное изделие (Крендель сахарный)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155	
379/378	Кофейный напиток с молоком или чай с молоком	200	1,7	1,6	17,5	186	21,7	136,5	0,18	0,22	0,04	0,2	0,016	0,9	88,4	
	итого полдник		6,3	5,1	57,5	229,7	41,25	209	1,21	22,2	0,11	0,29	0,926	1,05	330,4	
	итого		25,83	32,35	150,9	266,5	93,19	367,8	25,86	56,3	24	13,7	33,776	21,49	1070,6	

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

6 ДЕНЬ

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг				Витамины, мг					Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	
	обед														
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,08	4,28	19,08	17,36	19,4	46,72	0,62	0,02	0,02	0,02	0,9	4,72	118,6
268/294	Котлета из говядины (птицы)	90	12,49	16,49	18,74	15,3	23,18	141,8	1,35	0	0,13	0,21	4,46	0	271,69
302	Каша гречневая	150	8,2	6,5	42,8	18,57	133,3	198	2,96	0,03	0,21	0,15	2,4	0	262,2
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2

ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9
377	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	9	20	10	0	0	0,5	0,6	0,6	6,5	30	37,7
	Итого обед		30,22	28,97	115,02	76,38	192,7	397,2	17,38	0,55	12,8	6,53	26,11	34,82	833,29
	полдник														
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87
406	Кулинарное изделие (Пирожок с начинкой)	60	5,3	3,3	33,5	1,2	2,1	6,2	3,7	2	4,6	2,2	7,9	0	184,7
378/376	Чай с молоком или сахаром	200	1,52	1,35	15,9	154,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	0,12	1,33	81
	Итого полдник		6,92	4,65	64,4	161,6	19,75	101,5	4,38	12	4,64	2,36	8,08	1,39	352,7
	Итого		37,14	33,62	179,42	237,98	212,5	498,6	21,76	12,6	17,4	8,89	34,19	36,21	1186

Примерное циклическое меню по обеспечению питания обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

7 ДЕНЬ

7 ДЕНЬ																	
№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углев.	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C			
	обед																
96	Рассольник Ленинград со сметаной	200/10	1,6	4,08	16,5	21,6	15,04	44,8	0,74	0,02	0,08	0,06	0,9	9,2	129,2		
290	Филе куриное отварное (тушёное в соусе)	50/50	11,65	3,17	0,19	79	0,7	30,1	75,5	42,1	0,04	0,09	3,6	0,68	266		
203	Макаронны отварные	150	5,36	4,83	28,6	5,9	7,68	35	0,78	0,03	0,06	0,02	0,44	0	179,4		
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2		
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9		
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7		
	Итого обед		23,96	13,78	79,69	117,45	32,52	123	89,74	42,2	12	5,72	16,85	10,04	755,4		
	полдник																
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87		
424	Кулинарное изделие (Булочка домашняя)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155		
388/345/348	Напиток из шиповника (ягод)	200	0,68	0,28	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	0	0,01	0,05	0,24	100	98		

	ИТОГО ПОЛДНИК	5,28	3,78	60,76	65,04	22,99	75,91	1,66	22	0,08	0,14	1,15	100,2	340
	ИТОГО	29,24	17,56	140,45	182,49	55,51	198,9	91,4	64,2	12,1	5,86	18	110,2	1095,4

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

8 ДЕНЬ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	
	обед														
71/ТТК 55/ТТК 56/ТТК 54	Овощи свежие порционно или консервированные, или тушеные	60	0,4	0	2,8	4,6	7	10,6	6,6	2,2	4	4,4	3	22	24
82	Борщ со свежей капустой и сметаной	200/10	2,46	3,92	12,16	31,44	16,64	46,08	0,768	0	0,08	0,12	0,936	6,72	138
291	Плов из куриного филе	175	14,61	10,5	31,33	24,59	40,95	141,4	1,75	0,02	0,01	0,023	8,05	4,55	365,16
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9
349/345	Компот из сухофруктов (ягод)	200	0,34	0,14	19,8	6,45	1,7	1,7	0,35	0	0	0,01	0,8	1,22	82,7
	ИТОГО ОБЕД		22,96	16,26	91,49	72,23	73,14	210,4	21,92	2,22	15,9	10,103	24,636	34,59	752,96
	ПОЛДНИК														
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87
406	Кулинарное изделие (Пирожок с начинкой)	60	5,3	3,3	33,5	1,2	2,1	6,2	3,7	2	4,6	2,2	7,9	0	184,7
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7
	ИТОГО ПОЛДНИК		5,6	3,3	57,5	12,8	6,6	11,14	4,24	2	4,6	2,2	8,02	0,12	309,4
	ИТОГО		28,56	19,56	148,99	85,03	79,74	221,6	26,16	4,22	20,5	12,303	32,656	34,71	1062,4

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

9 ДЕНЬ

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			Витамины, мг						Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	

[illegible]

Примерное циклическое меню по обеспечению питания обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

11 ДЕНЬ

11 ДЕНЬ																
№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг					Энергетическая ценность ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C		
	обед															
96	Рассольник Ленинград со сметаной	200/10	1,6	4,08	16,5	21,6	15,04	44,8	0,74	0,02	0,08	0,06	0,9	9,2	129,2	
279	Тефтели из говядины или из куриного филе с соусом	60/30	8,7	15	14,4	35,7	18,3	81,7	1,1	0,04	0,1	0,11	2,9	5,3	225	
203	Макароны отварные	150	5,36	4,83	28,6	5,9	7,68	35	0,78	0,03	0,06	0,02	0,44	0	179,4	
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2	
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9	
345/348	Компот из ягод	200	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	98	
	итого обед		20,91	25,61	99,9	74,15	50,12	174,6	15,34	0,09	12	5,74	16,15	14,66	774,7	
	полдник															
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87	
406	Кулинарное изделие (Пирожок с начинкой)	60	5,3	3,3	33,5	1,2	2,1	6,2	3,7	2	4,6	2,2	7,9	0	184,7	
377	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	9	20	10	0	0	0,5	0,6	0,6	6,5	30	37,7	
	ИТОГО ПОЛДНИК		5,7	3,3	57,5	27	14,35	8,67	3,97	2,5	5,2	2,8	14,46	30,06	309,4	
	ИТОГО		26,61	28,91	157,4	101,15	64,47	183,3	19,31	2,59	17,2	8,54	30,61	44,72	1084,1	

Примерное циклическое меню по обеспечению питанием обучающихся с ОВЗ (5-11 классы), получающих основное общее образование и среднее общее образование, (в возрасте от 12 лет и старше), вторая смена

12 ДЕНЬ

12 ДЕНЬ																
№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг					Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углев.	Са	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C		
	обед															
93	Щи по-уральски	200	8	4	16	80	39	123	2,52	0,02	0,15	0,18	1,28	12,48	124	
294	Виточек из птицы	90	12,04	13,73	12,15	142	20,03	160,9	1,03	0,08	0,13	0,13	2,93	6,92	267,75	
302	Каша рассыпчатая перловая	150	8,2	6,5	42,8	18,57	133,3	198	2,96	0,03	0,21	0,15	2,4	0	262,2	
ТТК 1	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	3,8	3,1	4,8	6	0	8,2	4,2	8,4	0,1	82,2	
ТТК 2	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	12,3	1,35	3,75	5,85	6,45	0	3,6	1,35	3,45	0	60,9	
349	Компот из сухофруктов	200	0,34	0,14	19,8	6,45	1,7	1,7	0,35	0	0	0,01	0,8	1,22	82,7	
	итого обед		33,73	26,07	116,15	252,17	200,9	494,3	19,31	0,13	12,3	6,02	19,26	20,72	879,75	
	полдник															
	Фрукт	1 шт.	0,1	0	15	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	87	
424	Кулинарное изделие (Булочка домашняя)	50	4,5	3,5	25	37,9	17,3	70	0,76	22	0,07	0,09	0,85	0,09	155	
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	9	5,8	2,25	2,47	0,27	0	0	0	0,06	0,06	37,7	
	итого полдник		4,8	3,5	49	49,5	21,8	74,94	1,3	22	0,07	0,09	0,97	0,21	279,7	
	итого		38,53	29,57	165,15	301,67	222,7	569,2	20,61	22,1	12,4	6,11	20,23	20,93	1159,5	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.-М. ДеЛиПринт, 2011 г.

Закказчик:
Директор

М.П.



М.П.



Пичкур Ю.Н./