



МЕНЮ

9 октября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10,5	10,9	45	313
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	87
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,2	8,5	20,2	170
Итого		4,3	9,7	39,3	570
Цена					63-72
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	80	0,6	0,1	1,7	9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,6	2,3	12	101
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	378
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
Итого		10,3	9,2	80,8	706
Всего		14,6	18,9	120,1	1276
Цена					69-62

Повар _____

Тамминов



МЕНЮ

10 октября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	230	7	10,4	38,7	270
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,7	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
Итого		12,5	12,1	97,9	539
Цена					63-72
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,3	5,1	7,1	80
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	2,1	9,7	229
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	11,5	6,4	3,6	155
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	3,4	5,1	22,1	144
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
Итого		24,7	19,4	102,3	859
Всего		37,2	31,5	200,2	1398
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

11 октября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупка рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	278
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
Итого		16,3	21,4	81,9	479
Цена					63-72
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ икра из кабачков	80	1,5	7,1	6,2	95
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,6	3	6,6	62
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	9,5	19,9	21,9	294
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
Итого		9,4	20,7	85,2	766
Всего		25,7	42,1	167,1	1245
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

12 октября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	250	22	7,1	22,1	309
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		25,8	7,4	59	472
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,4	3,1	4,4	51
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	2,1	12,4	74
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	6,2	13,3	143
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	5,5	34,2	204
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		22,3	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
Итого		16,1	17,4	117,6	709
Всего		41,9	24,8	176,6	1181
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

13 октября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, сахар песок, вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	200	3	3,7	6,8	206
БУТЕРБРОД С СЫРОМ сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
Итого		14,4	12,1	43,9	471
Цена					63-72
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ томаты грунтовые	80	0,8	0,2	2,6	16
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, лимонная кислота	200	1,6	5	7,7	133
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ соль йодированная, говядина, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое	100	19	2,5	3,7	291
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	150		4,7		40
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
Итого		26,4	13	65,4	708
Всего		40,8	25,1	109,3	1179
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

9 октября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	12,6	13,1	54	376
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	87
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		4,4	11,6	39,9	570
Цена					68-44
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	100	0,7	0,1	2,1	12
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,8	15,1	127
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	11,3	2,9	423
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
Итого		12,4	10,9	94,9	823
Всего		16,8	22,5	134,8	1393
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

10 октября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	280	8,5	12,7	47	329
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,7	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
Итого		14	14,4	106,2	598
Цена					68-44
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	6,4	8,7	100
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,5	2,7	11,9	286
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	11,5	6,4	3,6	144
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	4,1	6,2	26,5	173
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на фруктовых экстрактах, сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
Итого		27,7	22,5	120,2	997
Всего		41,7	36,9	226,4	1595
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

11 октября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный , грудка куриная, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	300	0,6	11,3	2,9	354
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
Итого		18,4	23,6	90,9	555
Цена					68-44
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ икра из кабачков	100	1,9	8,9	7,7	119
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная , капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, вода питьевая	250	2	3,7	8,3	78
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	10,5	22,3	24,5	329
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
Итого		11,6	24,5	97,6	884
Всего		30	48,1	188,5	1439
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

12 октября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	300	26,3	8,6	26,6	382
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		30,1	8,9	63,5	545
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	100	1,6	3,9	5,6	65
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	250	1,9	2,8	15,3	92
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	6,2	13,3	143
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	190	6,7	6,5	40,6	242
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		22,3	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
Итого		19	20,1	136,9	822
Всего		49,1	29	200,4	1367
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

13 октября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	250	3,8	4,8	8,6	280
БУТЕРБРОД С СЫРОМ сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
Итого		15,2	13,2	45,7	545
Цена					68-44
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ томаты грунтовые	100	1	0,2	3,3	21
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	250	2	6,2	9,4	185
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ соль йодированная, говядина, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	19	2,5	3,7	291
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	180		5,5	0,1	49
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
Итого		28,3	15,2	76,7	817
Всего		43,5	28,4	122,4	1362
Цена					74-93

Повар _____

Количество продуктов питания, подлежащих закладке

№ п/п	Продукты питания	наименование	код	Единица измерения												Итого												
				Количество порций												на 1 челове ка, гр.	на питающихся											
				Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник		Ужин 1		Ужин 2								
				МАКАРОНЫ С СЫРОМ	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	8	9	10	ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ	СУП С БОВОВЯМИ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
10		Огурцы грунтовые	615088	кг	250	50	200		80																			
11		Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг		40		0,080					40												80,000	0,080		
12		Хлеб ржаной формовой	616002	кг		0,040							0,040													80,000	0,080	
13		Аскорбиновая кислота		кг											0,07											30,000	0,030	
14		Грудка куриная		кг																						0,07		
15		Крупа рисовая длинный		кг																							65,000	0,065
16		Лимон		кг			7																				55,000	0,055
17		Соль йодированная		кг			0,007																				7,000	0,007
18		Сухофрукты (смесь)		кг																							1,500	0,003
19		Томатная паста		кг																							15,000	0,015
20		Чай черный байховый		кг			1																				4,000	0,004
				кг			0,001																				1,000	0,001

Количество наименований: 20 (Двадцать)

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке															Итого на питающихся										
№ п/п	наименование	код	Завтрак			II Завтрак			Обед							Полдник			Ужин 1		на 1 челове ка, гр.							
			ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КАКАО С МОЛОКОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Единица измерения																												
	1	2	3																									
	Количество порций																											
	Выход - вес порций																											
10	Капуста белокачанная	615079	кг									80	250/10															
11	Лук репчатый	615082	кг										12															62,500
12	Морковь красная	615084	кг										19	0,012														34,000
13	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг									50	0,013	0,015														46,500
14	Хлеб ржаной формовой	616002	кг									0,050																90,000
15	Какао-порошок	616015	кг									4																30,000
16	Аскорбиновая кислота		кг																									4,000
17	Грудка куриная		кг																									0,07
18	Икра из кабачков		кг									80																65,000
19	Крупа рисовая длинный		кг									0,080																80,000
20	Соль йодированная		кг									0,5	0,001	0,001														55,000
21	Томатная паста		кг									2,5	2	0,002														1,500
												0,003	0,002															8,500

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого	
	наименование	код	Единица измерения																									
			Завтрак			II Завтрак			Обед											Полдник			Ужин 1			на 1 челове ка, гр.		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
	Количество порций			1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	Выход - вес порций			250	200	50				80	250	90	50	150	200	40	30											
10	Морковь красная	615084	кг	20						15	12,5		5															
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	0,020		50				0,015	0,013	16	0,016		40											52,500	0,053	
12	Хлеб ржаной формовой	616002	кг			0,050									0,040											106,000	0,106	
13	Аскорбиновая кислота		кг																							30,000	0,030	
14	Грудка куриная		кг	65																						0,07		
15	Лимон		кг	0,065								74														139	0,139	
16	Лимонная кислота		кг							0,03																16,000	0,016	
17	Соль йодированная		кг	0,5						0,001																0,030	0,001	
18	Сухари панировочные		кг	0,001						0,001	0,001	0,001	0,5	0,001												3	0,003	
19	Томатная паста		кг	5																						5,000	0,005	
20	Чай черный байховый		кг	0,005									0,005													10,000	0,010	
			кг	1																						1,000	0,001	
			кг	0,001																							0,001	0,001

Количество наименований: 22 (Двадцать два)

12 октября 2023 г.

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																				Итого				
	наименование	код	Единица измерения		Завтрак				II Завтрак				Обед								Полдник				Ужин 1		на 1 челове
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
	Количество порций		1	1	1	1																					
	Выход - вес порций		250	65	40	200																					
12	Яблоки	615054	кг																								
13	Картофель	615078	кг								26,7											28,000		0,028			
14	Капуста белокачанная	615079	кг								0,027											26,700		0,027			
15	Лук репчатый	615082	кг								0,025											25,000		0,025			
16	Морковь красная	615084	кг								12	21										33,000		0,033			
17	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	50							12,5	5										17,500		0,018			
18	Хлеб ржаной формовой	616002	кг	0,050							0,013	0,005										90,000		0,090			
19	Аскорбиновая кислота		кг																			30,000		0,030			
20	Вермишель		кг	16																		0,07					
21	Грудка куриная		кг	0,016																		16,000		0,016			
22	Лимонная кислота		кг								30											30,000		0,030			
23	Свекла		кг								0,030											0,030		0,001			
24	Соль йодированная		кг	0,5							0,050											50,000		0,050			
25	Томатная паста		кг	0,001							0,5	0,6	0,5									2,100		0,004			
26	Томаты грунтовые		кг								0,001	0,001	0,001									7,500		0,008			
27	Лимон		кг								2,5	5										80,000		0,080			
28	Чай черный байховый		кг								80											7		0,007			
											0,080											1,000		0,001			

Количество наименований: 28 (Двадцать восемь)