



МЕНЮ

23 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	11,8	45	318
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		13	24,4	67,6	534
Цена					63-72
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	80	0,6	0,1	1,8	10
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	146
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	370
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
Итого		9,5	6,3	56	708
Всего		22,5	30,7	123,6	1242
Цена					69-62

Повар _____

Темникова



МЕНЮ

23 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	0,6	4,6	2,9	382
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,1		4,8	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		3,5	17,2	25,4	598
Цена					68-44
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	100	0,8	0,1	2,3	13
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15,1	264
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		13,4	7,4	77,4	817
Всего		16,9	24,6	102,8	1415
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

24 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	8,3	16	41	332
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		16	19,4	90,3	585
Цена					63-72
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,2	3,2	7,1	62
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	4,4	10,5	23,7	202
КИСЕЛЬ ФЛОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
Итого		33,1	21,3	99,1	901
Всего		49,1	40,7	189,4	1486
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

24 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	10,1	19,5	49,9	405
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		17,8	22,9	99,2	657
Цена					68-44
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,6	2,1	12,1	285
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЦАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,3	12,6	28,5	242
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		35,1	24,7	123,3	1055
Всего		52,9	47,6	222,5	1712
Цена					74-93

Повар _____

12.808 411



МЕНЮ

25 октября 2023 г.

7-11 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	250	0,5	3,8	2,4	370
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	4	3,3	10,4	86
Итого		8,1	7,4	35,6	563
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 белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		25,8	47,9	95,2	903
Всего		33,9	55,3	130,8	1466
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

25 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	4,3	2,7	443
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.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	4	3,3	10,4	86
Итого		8,2	7,9	35,9	636
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	2,1	4,6	8,4	89
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		31,3	55,1	118,5	1083
Всего		39,5	63	154,4	1719
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

26 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 высшего сорта, томатная паста	250	21,9	5,4	22,3	346
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		25,6	5,7	49,8	471
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,3	1,6	4,5	38
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	1,7	12,3	141
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высшего сорта, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высшего сорта, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
Итого		16	18	104,9	706
Всего		41,6	23,7	154,7	1177
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

26 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 белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	300	26,3	6,5	26,7	420
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		30	6,8	54,2	546
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,7	2	5,6	48
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2	2,1	15,4	87
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	201
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	190	6,7	9,8	40,7	271
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		20,6	20,5	133	876
Всего		50,6	27,3	187,2	1422
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

27 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	4,1	4,7	7,1	298
БУТЕРБРОД С СЫРОМ сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		4,9	21
Итого		16,1	13,7	34,9	536
Цена					63-72
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ томаты грунтовые	80	0,8	0,2	2,8	17
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	1,9	3,4	9,4	89
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	6,3	6	6,9	254
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	150	4,8	8,6	20,7	174
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
Итого		18,8	18,9	76,8	706
Всего		34,9	32,6	111,7	1242
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

27 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	5,2	5,9	9	320
БУТЕРБРОД С СЫРОМ сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
Итого		17,2	14,9	36,8	557
Цена					68-44
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ томаты грунтовые	100	1,1	0,2	3,5	22
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, лимонная кислота	250	2,4	4,2	11,7	99
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	6,3	6	6,9	254
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	180	5,8	10,3	24,8	208
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		23,3	21,6	101,4	838
Всего		40,5	36,5	138,2	1395
Цена					74-93

Повар _____

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого
	наименование	код	Единица измерения																								
			Завтрак		II Завтрак		Обед						Полдник						Ужин 1		Ужин 2		на 1 челове ка, гр.		Всего		
			МАКАРОНЫ С СЫРОМ	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	7	8	9	ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ	КАРТОФЕЛЬНЫЕ С БОВОВЫМИ	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						80																		
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	40	0,040				0,080			40													80,000	0,080	
12	Хлеб ржаной формовой	616002	кг									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																							55,000	0,055
17	Соль йодированная		кг																							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																							4,000	0,004
			Итого	1	0,001																					1,000	0,001

Количество наименований: 20 (Двадцать)

№ 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			ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КАКАО С МОЛОКОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ					Икра овощная	ШИЗ СВЕЖИ КАПУСТЫ С СМЕТАНОЙ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕН С МЯСОМ	НАПИТОК АЛЕРСИНОВЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ											
	Выход - вес порций		250	200	1	1				80	250/10	250	200	40	30	200							23	24	25			
10	Капуста белокочанная	615079	кг								62,5																	
11	Лук репчатый	615082	кг	12							0,063	10														62,500	0,063	
12	Морковь красная	615084	кг	19							0,012	0,010															34,000	0,034
13	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	50							0,013	0,015		40													46,500	0,047
14	Хлеб ржаной формовой	616002	кг	0,050									0,040	30													90,000	0,090
15	Какао-порошок	616015	кг	4	0,004										0,030												30,000	0,030
16	Аскорбиновая кислота		кг										0,07														4,000	0,004
17	Грудка куриная		кг	65																							0,07	
18	Икра из кабачков		кг	0,065																							0,07	
19	Крупа рисовая длинный		кг	55						80																	65,000	0,065
20	Соль йодированная		кг	0,055						0,080																	80,000	0,080
21	Томатная паста		кг	0,001							0,5	0,001															55,000	0,055
			кг	4							2,5	0,001															1,500	0,003
			кг	0,004							0,003	0,002															8,500	0,009

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

