



МЕНЮ

18 декабря 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					
САЛАТ ОВОЩНОЙ кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	3,1	3,2	45
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	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		10	9,3	57,4	743
Всего		23	33,7	125	1277
Цена					69-92

Повар _____

Телишников



МЕНЮ

18 декабря 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					
САЛАТ ОВОЩНОЙ кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,4	3,9	4	56
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	40	4	0,5	25,4	122
Итого		14	11,2	79,1	861
Всего		17,5	28,4	104,5	1459
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

19 декабря 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	584
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 ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		33,1	21,3	99,1	901
Всего		49,1	40,7	189,4	1485
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

19 декабря 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	22,6	61,8	657
Цена					68-44
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77,4
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 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	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	40	4	0,5	25,4	122
Итого		35,1	24,7	123,3	1055
Всего		52,9	47,3	185,1	1712
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

20 декабря 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	90	4,2	6,2	10,5	138
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	160	0,1	4,5	0,1	139
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		7,7	8,1	33,3	470
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, 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	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		25,4	43,7	94	858
Всего		33,1	51,8	127,3	1328
Цена					69-92

Повар _____



МЕНЮ

20 декабря 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	100	4,7	6,9	11,7	177
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	0,1	5,6	0,1	174
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		7,7	9,2	33,3	544
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	100	1,4	3,6	6,2	61
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,6	8,4	89
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, 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 пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		30,8	49,8	117	1026
Всего		38,5	59	150,3	1570
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

21 декабря 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 рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста	250	22	5,4	22,3	451
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		22,1	5,4	27	470
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная , капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, 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 рафинированое	200	1,6	1,7	12,3	141
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, 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	5,8	13,6	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое, макаронные изделия высш.сорт, 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 пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		16	18	104,9	707
Всего		38,1	23,4	131,9	1177
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

21 декабря 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	26,4	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		30,1	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, сахар рафинированный	100	2,5	5,8	13,6	201
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	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

22 декабря 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 МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	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					
ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ яблоки, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное. Морковь красная	80	0,7	5,8	4,6	71
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	200	1,9	3,4	9,4	89
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	90	6,3	6	6,9	254
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,4	10,5	23,7	202
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	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	81,6
Итого		18,3	26,4	81,6	788
Всего		34,4	40,1	116,5	1324
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

22 декабря 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 МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	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	19,1
Итого		17,2	14,9	36,8	557
Цена					68-44
Обед					
ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ яблоки, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное. Морковь красная	100	0,8	7,2	5,8	89
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	2,4	4,2	11,7	99
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	6,3	6	6,9	254
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5	11,8	26,7	227
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	40	4	0,5	25,4	122
Итого		22,2	30,1	105,6	924
Всего		39,4	45	142,4	1481
Цена					74-93

Повар _____

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого на питающихся ка, гр.
	наименование	код	Единица измерения																								
			Завтрак			II Завтрак			Обед									Полдник			Ужин 1						
	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											
	Выход - вес порций			250	70	200				80	250	100	150	200	40	30											
10	Морковь красная	615084	кг							16	12,5	34															
11	Огурцы соленые	615088	кг							16	0,013	0,034														0,063	
12	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	40	0,040					40	0,040															0,016	
13	Хлеб ржаной формовой	616002	кг													30										0,080	
14	Аскорбиновая кислота		кг											0,07												0,030	
15	Вермишель		кг							8																	
16	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.		кг							0,008				24												0,008	
17	Кофейный напиток		кг			2								0,024												0,024	
18	Свекла		кг			0,002				22																0,002	
19	Соль йодированная		кг	0,5						0,5	0,5	0,5	0,5													0,022	
20	Томатная паста		кг	0,001						0,001	0,001	0,001	0,001													0,004	
21	Филе минтая		кг								5	0,005														0,005	
			кг							80	0,080	0,080														0,080	

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого				
			Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Ужин 1													на 1 челове кв. гр.			
			Завтрак						II Завтрак						Обед						Полдник										
			Единица измерения	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			
			Котлета мясная в соусе	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
			Выход - вес порций	90	50	50	150	150	200	200	50																				
11	Капуста белокачанная	615079	кг													62,5	250/10	250	200	40	30	200							62,500	0,063	
12	Лук репчатый	615082	кг	6	1,2											12	10													29,200	0,029
13	Морковь красная	615084	кг		5											12,5	15													32,500	0,033
14	Огурцы грунтовые	615088	кг												30															30,000	0,030
15	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	16	0,016						50								40	0,040									106,000	0,106	
16	Хлеб ржаной формовой	616002	кг																		30	0,030							30,000	0,030	
17	Какао-порошок	616015	кг						4	0,004																			4,000	0,004	
18	Аскорбиновая кислота		кг															0,07											0,07		
19	Горошек зеленый консервы		кг												25														25,000	0,025	
20	Грудка куриная		кг	51	0,051																								51,000	0,051	
21	Крупа рисовая длинный		кг					50	0,050																				50,000	0,050	
22	Кукуруза консервированная		кг												25														25,000	0,025	
23	Соль йодированная		кг	0,5	0,2		0,001	0,001	0,5	0,001					0,2	0,5	0,5												2,400	0,006	
24	Сухари панировочные		кг	5	0,005										0,001	0,001	0,001												5,000	0,005	
25	Томатная паста		кг			5	0,005									2,5	0,003	2	0,002										9,500	0,010	

Количество наименований: 25 (Двадцать пять)



№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																	Итого								
	наименование	код	Единица измерения																	на 1 челове ка, гр.	Ужин 1							
			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																									
Выход - вес порций			250																									
12	Картофель	615078	кг										26,7			197												
13	Капуста белокачанная	615079	кг										0,027			0,197											223,700	0,224
14	Лук репчатый	615082	кг										12														25,000	0,025
15	Морковь красная	615084	кг										0,012		21												33,000	0,033
16	Батон нарезной пшени.мука высш.сорт	616001	кг				50						12,5		5												78,500	0,079
17	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг				0,050						0,061		0,013												50,000	0,050
18	Хлеб ржаной формовой	616002	кг															40									40,000	0,040
19	Аскорбиновая кислота		кг																	0,07							30,000	0,030
20	Вермишель		кг			16																					0,07	
21	Грудка куриная		кг			0,016																					16,000	0,016
22	Лимон		кг																								51,000	0,051
23	Лимонная кислота		кг												51												7,000	0,007
24	Свекла		кг												0,051												0,030	0,001
25	Соль йодированная		кг			0,5							0,03														50,000	0,050
26	Томатная паста		кг			0,001							0,001		0,6												2,300	0,005
27	Чай черный байховый		кг										0,001		0,001												7,500	0,008
			кг										0,003		0,005												1,000	0,001
			кг																								0,001	0,001

Количество наименований: 27 (Двадцать семь)