



# МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ</b> соль йодированная, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	245	10	16,5	45,4	361
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		20,3	24,3	75,6	590
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,3	3,1	4,5	51
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	203
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		8	9,2	56,3	706
<b>Всего</b>		28,3	33,5	131,9	1296
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_

Темников



# МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ</b> соль йодированная, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	295	12,1	19,9	54,7	435
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		<b>22,4</b>	<b>27,7</b>	<b>84,9</b>	<b>664</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,7	3,9	5,6	65
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,6	2,1	12,1	285
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		<b>11,5</b>	<b>11,1</b>	<b>77,7</b>	<b>890</b>
<b>Всего</b>		<b>33,9</b>	<b>38,8</b>	<b>162,6</b>	<b>1554</b>
<b>Цена</b>					<b>84-90</b>

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10	11,8	45	318
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		13	24,4	67,6	534
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,3	6,7	67
<b>БИТОЧЕК РЫБНЫЙ</b> соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	24,2	8,1	5,5	182
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,6	10,5	25,1	275
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		36,6	25,5	79,3	745
<b>Всего</b>		49,6	49,9	146,9	1279
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	12	14	54	382
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		15	26,8	76,6	598
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	100	1,4	3,6	6,3	61
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,2	8,4	85
<b>БИТОЧЕК РЫБНЫЙ</b> соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	100	24,2	8,1	5,5	218
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,5	12,5	29,9	247
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		40,9	29,3	104,6	866
<b>Всего</b>		55,9	56,1	181,2	1464
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

28 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> яйца куриные (шт.), соль йодированная, творог 9%, крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное	250	58,9	35,8	49,2	735
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		70	43,8	82,4	983
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	3,1	3,2	45
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	76
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		26,1	41,1	89,8	811
<b>Всего</b>		96,1	84,9	172,2	1794
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

28 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> яйца куриные (шт.), соль йодированная, творог 9%, крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное	300	67,2	40,8	56,1	838
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		<b>78,3</b>	<b>48,8</b>	<b>89,3</b>	<b>1086</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,4	3,9	4	56
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15	96
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>46,8</b>	<b>113,7</b>	<b>980</b>
<b>Всего</b>		<b>110,3</b>	<b>95,6</b>	<b>203</b>	<b>2066</b>
<b>Цена</b>					<b>84-90</b>

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

29 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,4	9,1	23,2	191
<b>ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ</b> грудка куриная, соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	50	19,1	2,6	4,4	112
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		36,8	19,4	62,6	555
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ"</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	80	1,3	1,6	4,9	40
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	200	9,4	2,3	12,3	104
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/к	90	10,8	24,9	5	275
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		32,9	38,5	114,5	918
<b>Всего</b>		69,7	57,9	177,1	1472
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

29 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	210	7,1	12	30,5	250
<b>ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ</b> грудка куриная, соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	50	19,1	2,6	4,4	112
<b>ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		38,5	22,3	69,9	614
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ"</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	1,6	2,1	6,1	50
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	250	11,7	2,9	15,4	130
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/к	100	10,8	24,9	5	275
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	6,7	9,8	40,7	271
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		39,3	41,3	142,7	1080
<b>Всего</b>		77,8	63,6	212,6	1694
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_





# МЕНЮ

1 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	160	4,8	10,2	28,6	220
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		<b>13,5</b>	<b>17,2</b>	<b>78,8</b>	<b>513</b>
<b>Цена</b>					<b>67-00</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, горошек зеленый консервированный, свекла отварная, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> масло подсолнечное рафинированное, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, вода питьевая	200	1,8	3,7	11,6	94
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина б/х, 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
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,8	5,1	20,6	144
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>18,3</b>	<b>79,5</b>	<b>706</b>
<b>Всего</b>		<b>32,5</b>	<b>35,5</b>	<b>158,3</b>	<b>1219</b>
<b>Цена</b>					<b>78-00</b>

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

1 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	210	6,4	13,4	37,5	289
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		15,1	20,4	87,7	582
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b>	100	1,4	3,6	6,3	61
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> масло подсолнечное рафинированное, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, вода питьевая	250	2,3	4,6	14,5	118
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> 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	7	6,7	7,7	282
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,4	5,7	23,2	162
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		23,8	21,4	104,6	871
<b>Всего</b>		38,9	41,8	192,3	1453
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_





Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																		Итого									
№ п/п	наименование	код	Завтрак			II Завтрак			Обед							Полдник			Ужин 1			Ужин 2			на 1 челове ка, гр.	Всего			
			КАША ПШЕННАЯ	ВЯЗАЯ С МАСЛОМ	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7	8	9	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	17	18	19	20	21	22	23	24			25		
		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		
Количество порций			1	2	3																								
Выход - вес порций			250			250	55	200				80	250	250	200	40	30												
10	Морковь красная	кг										12,5	19																
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	кг		40		40						0,015	0,013	0,019	40	0,040								46,500	0,047	0,047	0,047		
12	Хлеб ржаной формовой	кг		0,040		0,040											30	0,030						80,000	0,080	0,080	0,080		
13	Аскорбиновая кислота	кг													0,07									0,07			0,030	0,030	
14	Вермишель	кг									8	0,008												8,000	0,008	0,008	0,008	0,008	
15	Грудка куриная	кг											65	0,065										65,000	0,065	0,065	0,065	0,065	
16	Кофейный напиток	кг					2	0,002																2,000	0,002	0,002	0,002	0,002	
17	Крупа рисовая длинный	кг												55	0,055										55,000	0,055	0,055	0,055	0,055
18	Лимонная кислота	кг									0,03	0,001												0,030	0,001	0,001	0,001	0,001	
19	Соль йодированная	кг	0,5			0,5						0,5	0,5	0,001	0,001									2,000	0,004	0,004	0,004	0,004	
20	Сухофрукты (смесь)	кг	0,001			0,001									15	0,015									15,000	0,015	0,015	0,015	0,015
21	Томатная паста	кг											4	0,004											4,000	0,004	0,004	0,004	0,004

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

Коды категорий	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня, руб.	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Численность персонала, чел.
1	3	4	5	7
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
Всего				

Учреждение	Коды
Учреждение № 1	000000
Наименование	000000
Структурное подразделение	000000
Ответственное лицо	000000

на 27 февраля 2024 г.

Структурное подразделение

Ответственное лицо

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке										Итого									
			Завтрак			II Завтрак			Обед				Полдник			Ужин 1		на 1 челове ка, гр.	на питающихся			
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	6	10	80	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21,000	0,021	0,021	
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	1,5	0,010	3	0,003	2,5	4,5	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	11,500	0,013	0,013	
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л																25,000	0,025	0,025	
4	Сметана 20% жирности	612060	кг																10,000	0,010	0,010	
5	Сыр российский	612075	кг	15	0,015														15,000	0,015	0,015	
6	Яйца куриные (шт.)	612084	шт																1	1	1	
7	Макаронные изделия высш.сорт	613053	кг	70	0,070														70,000	0,070	0,070	
8	Сахар песок	614002	кг																35,000	0,035	0,035	
9	Яблоки	615054	кг																28,000	0,028	0,028	
10	Картофель	615078	кг																239,900	0,240	0,240	
Всего																						



№ 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	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
	Количество порций		МАКАРОНЫ С СЫРОМ	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ				САЛАТ -БАР	ШИШ СВЕЖИИ КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОИ	РЫБНИИ БИТОЧЕК	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	НАПИТОК ЯБЛОЧНИИ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНИИ	ХЛЕБ РЖАНОИ														
	Выход - вес порций		250	50	200				80	250	90	150	200	40	30														
11	Капуста белокачанная	615079								62,5																62,500	0,063	0,063	
12	Лук репчатый	615082								12	6																18,000	0,018	0,018
13	Морковь красная	615084								12,5																	12,500	0,013	0,013
14	Огурцы грунтовые	615088							20																		20,000	0,020	0,020
15	Батон нарезной пшени.мука высш.сорт	616001		40					0,020																		40,000	0,040	0,040
16	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001								16				40													56,000	0,056	0,056
17	Хлеб ржаной формовой	616002								0,016				0,040													30,000	0,030	0,030
18	Аскорбиновая кислота																	0,07									0,07		
19	Горошек зеленый консервы								15																		15,000	0,015	0,015
20	Лимон				7																						7,000	0,007	0,007
21	Свекла								62																		62,000	0,062	0,062
22	Соль йодированная		0,5						0,062	0,5	0,5	0,5														2,000	0,004	0,004	
23	Сухари панировочные		0,001							0,001	0,001	0,001														5,000	0,005	0,005	
24	Томатная паста									2,5																	2,500	0,003	0,003
25	Филе минтая										72																72,000	0,072	0,072
26	Чай черный байховый				1																						1,000	0,001	0,001

Количество наименований: 26 (Двадцать шесть)

Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

" " 20\_\_ г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 2

Коды категорий	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по планируемому стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	4	5	7
2	3	1	6	
Всего				

Фирма или ЛПД	_____
Дата	на 28 февраля 2024 г.
Структурное подразделение	_____
Ответственное лицо	_____

Коды	000000
Коды	000000

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого					
			Завтрак			II Загтрак			Обед			Полдник				Ужин 1	Ужин 2	на 1 челове ка, гр.		
1	Говядина	кг	610001															30	0,03	0,03
2	Масло подсолнечное рафинированное	кг	612025	4														14,500	0,015	0,015
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	л	612036															60,000	0,060	0,060
4	Молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности	кг	612044	20														20,000	0,020	0,020
5	Сыр российский	кг	612075															15,000	0,015	0,015
6	Яйца куриные (шт.)	шт	612084	на 100 порц-12 яиц														1	1	1
7	Мука пшеничная высш.сорт	кг	613001															2,400	0,002	0,002
8	Крупа манная	кг	613030	20														20,000	0,020	0,020
9	Горох лущеный	кг	613072															15,000	0,015	0,015
10	Сахар песок	кг	614002	5														30,000	0,030	0,030
Всего				235	65	200	80	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	23	24	25

№ п/п	Продукты питания		Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого		
	наименование	код		Завтрак			III Завтрак			Обед							Полдник			Ужин 1			Ужин 2			на 1 челове ка, гр.	на питающихся			
				ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	БУТЕРБРОД СЫРОМ	КАКАО С МОЛОКОМ	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
1		2	1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
	Количество порций		235	65	200																									
	Выход - вес порций																													
11	Картофель	615078	кг							62,5	74	175															249,000	0,249	0,249	
12	Капуста белокочанная	615079	кг							0,063																		62,500	0,063	0,063
13	Лук репчатый	615082	кг							5	12	10																27,000	0,027	0,027
14	Морковь красная	615084	кг							0,005	0,012	0,010																42,500	0,043	0,043
15	Батон нарезной пшени.мука высш.сорт	616001	кг		50					0,015	0,013	0,015																50,000	0,050	0,050
16	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг		0,050									40														40,000	0,040	0,040
17	Хлеб ржаной формовой	616002	кг											0,040														30,000	0,030	0,030
18	Какао-порошок	616015	кг			4																						4,000	0,004	0,004
19	Аскорбиновая кислота		кг			0,004																						0,07		
20	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.		кг																									24,000	0,024	0,024
21	Кукуруза консервированная		кг							15																		15,000	0,015	0,015
22	Лимонная кислота		кг							0,015																		0,030	0,001	0,001
23	Соль йодированная		кг	0,5						0,03																		2,000	0,004	0,004
24	Сухари панировочные		кг	0,001						0,001	0,001	0,001																5,000	0,005	0,005
25	Творог 9%		кг	150																								150,000	0,150	0,150
26	Томатная паста		кг	0,150																								2,000	0,002	0,002

Количество наименований: 26 (Двадцать шесть)



Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

Коды категорий довольствующихся (группы) суммарных категорий	Коды категорий по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5	6	7
			1			
			1			
Всего						

Коды 0000000000	Учреждение
0000000000	Дата
0000000000	Итого
на 29 февраля 2024 г.	
Структурное подразделение	
Ответственное лицо	

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке											Итого				
			Завтрак			II Завтрак			Обед					на 1 челове ка, гр.				
			КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАСРЫПЧАТАЯ	ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	КОФЕЙНИКИ НАПИТОК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ											
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
			160	50	40	200	50											
			Колличество порций															
			Выход - вес порций															
1	Говядина б/к	610001	кг														15,000	0,015
2	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	5 0,005													9,000	0,009
3	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	1,5 0,002													13,000	0,015
4	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л		60 0,060												60,000	0,060
5	Яйца куриные (шт.)	612084	шт		1 1												1	1
6	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг	2,5 0,003													2,500	0,003
7	Крупа гречневая ядрица	613029	кг	45 0,045													45,000	0,045
8	Пшено	613045	кг														5,000	0,005
9	Макаронные изделия высш. сорт	613053	кг														50 0,050	0,050

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
			Завтрак												II Завтрак							Обед					Полдник		на 1 челове ка, гр.	на питающихся																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
			КАША РАССЫПЧАТАЯ	ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	4	5	6	7	8	9	10	11	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"	СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЛЕМ	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ОТВАРНЫЕ НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ	18	19	20	21	22			23	24	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
1	код	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288





№ п/п	Продукты питания		Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого											
				Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник		Ужин 1		на 1 челове ка, гр.	на питающихся						
				КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ ВЯЗАЯ	БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ	КАКАО С МОЛОКОМ	7	8	9	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	ТЕФЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	ЧАЙ С САХАРОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	18			19	20	21	22		
1		код	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
					1	1	1				1	1	1	1	1	1	1										
					200	140	200				80	250	100	150	200	40	30										
											12	7,2															
10	Лук репчатый	кг	615082								0,012	0,007															
11	Морковь красная	кг	615084								12,5	5	0,013	0,005													
12	Огурцы соленые	кг	615088								17	0,017															
13	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	кг	616001													40											
14	Хлеб ржаной формовой	кг	616002													0,040											
15	Какао-порошок	кг	616015																								
16	Блины с повидлом	кг				140	0,004																				
17	Горошек зеленый консервы	кг									23,1	0,023															
18	Грудка куриная	кг																									
19	Крупа перловая	кг																									
20	Свекла	кг									77,5	0,078															
21	Соль йодированная	кг			0,4	0,001					0,2	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	
22	Томатная паста	кг											5	0,005													
23	Чай черный байховый	кг													1	0,001											

Количество наименований: 23 (Двадцать три)