

Десятидневное меню

**для организации горячего питания детей от 7-лет до 10-лет
на весенний период.**

Утверждаю
директор _____

МЕНЮ

сезонность

7-11 лет

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
506	Суфле из мяса куриного с рисом с соусом	95	11,49	11,55	6,17	165,00	20,87	14,63	103,64	0,93	8,55	0,11	0,06	0,81
520	Картофельное пюре	150	3,15	6,75	21,90	163,50	35,67	28,55	83,58	1,04	22,64	0,11	0,12	10,44
685	Чай с сахаром	200	0,77	0,00	15,00	58,00	64,82	0,00	0,00	0,87	0,00	0,05	0,04	9,00
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
т.т.к.	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00	9,00	11,00	2,20	0,00	0,02	0,03	10,00
	Итого за прием	575	18,06	19,00	67,27	502,50	143,35	56,38	217,72	5,37	31,19	0,29	0,28	30,25
	Обед													
43	Салат из свежей капусты	60	0,84	3,06	5,34	52,80	28,02	8,18	18,18	0,35	0,13	0,02	0,02	21,00
139	Суп картофельный с горохом	250	6,20	5,60	22,30	167,00	31,42	38,11	101,75	1,90	17,70	0,24	0,11	7,10
82	Колбаски "Витаминка" из куриного мяса с соусом	90	9,64	10,62	5,00	153,20	13,18	13,83	88,56	0,92	8,60	0,08	0,06	2,20
516	Макароны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	12,00	7,50	34,50	0,75	0,00	0,02	0,06	0,00
631	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	1,20	0,00	31,60	126,00	16,20	7,51	0,00	0,80	0,00	0,01	0,01	2,07
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	14,00	18,80	63,20	1,56	0,56	0,03	0,07	0,00
	Итого за прием	810	27,63	26,03	126,94	851,50	122,82	99,53	332,19	6,72	26,99	0,42	0,37	32,37

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День:

Второй

Возрастная категория:

7-11 лет

" сезонность

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Са	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
302	Каша пшенная молочная маслом	210	6,01	9,70	41,26	281,00	122,04	52,00	191,00	1,37	22,40	0,18	0,09	0,92
686	Чай с молоком	200	1,50	1,60	15,80	81,00	53,20	6,09	39,15	0,08	9,00	0,06	0,01	0,26
	Творожок Дашенька беби	50	13,00	6,50	12,00	78,00	82,00	11,50	110,00	0,20	14,00	0,13	0,02	68,00
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Итого за прием	500	23,51	18,20	88,26	532,00	265,24	75,19	366,15	2,09	45,40	0,39	0,17	69,18
	Обед													
тк	Помидор свежий.	70	0,77	0,14	2,66	16,80	9,80	14,00	18,20	0,63	0,00	0,03	0,04	17,50
124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,00	4,30	10,00	88,00	65,00	25,00	185,00	0,80	175,00	0,05	0,05	20,50
492	Плов из куриного мяса	200	16,20	15,80	36,20	358,00	22,39	40,64	207,97	1,91	276,80	0,12	0,07	0,00
700	Напиок клюквенный	200	0,10	0,04	24,90	97,00	10,00	2,00	2,00	0,20	0,00	0,00	0,00	2,40
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	40	3,00	0,40	17,40	84,00	14,00	18,80	63,20	1,56	0,56	0,03	0,07	0,00
	Итого за прием	800	25,07	21,08	110,36	735,80	129,19	106,04	502,37	5,54	452,36	0,24	0,27	40,40



Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева

МЕНЮ

День:

Третий

Возрастная категория:

7-11 лет

сезонность

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
67	Биточки диетические из мяса говядины с соусом	90	9,12	7,68	4,38	120,84	40,72	20,74	79,13	0,73	4,77	0,15	0,14	24,90
510	Каша гречневая вязкая	150	4,50	6,75	22,35	171,00	18,00	73,50	108,00	2,40	0,00	0,06	0,12	0,00
639	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	70,93	25,50	20,75	1,44	0,00	0,04	0,08	0,80
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
тк	Фрукты свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	8,00	42,00	28,00	0,60	0,00	0,05	0,04	10,00
	Итого за прием	580	18,72	15,33	98,33	603,84	145,65	167,34	261,88	5,61	4,77	0,32	0,43	35,70
	Обед													
тк	Огурец свежий	60	0,42	0,06	1,14	6,60	10,20	8,40	18,00	0,30	0,00	0,02	0,01	4,20
132	Рассольник ленинградский	250	3,00	4,50	20,10	135,00	27,50	23,19	68,38	0,87	100,00	0,08	0,07	6,71
457	Биточки по белорусски из мяса говядины с соусом	90	11,69	12,37	4,31	186,55	20,15	25,15	123,01	1,68	8,52	0,12	0,048	1,57
534	Капуста свежая тушеная	150	3,75	6,90	16,05	141,00	87,00	30,00	60,00	1,20	78,00	0,05	0,05	25,50
631	Компот из свежих плодов (вишня)	200	0,20	0,00	35,80	142,00	16,20	7,51	0,00	0,80	0,00	0,01	0,01	2,07
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	40	3,00	0,40	17,40	84,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	830	25,06	24,63	114,00	787,15	179,55	113,95	342,79	6,46	186,94	0,30	0,28	40,05

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День:

Четвертый

Возрастная категория:

7-11 лет

сезонность

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
97	Сыр	25	6,58	6,65	0,00	87,50	200,00	11,00	120,00	0,14	42,00	0,01	0,01	0,14
302	Каша молочная рисовая с маслом	210	3,01	8,50	41,06	261,00	154,08	40,10	159,44	0,74	92,80	0,19	0,08	4,79
643	Какао на молоке	200	4,90	5,00	32,50	190,00	122,60	21,64	116,20	0,71	0,03	0,16	0,04	2,60
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
т.т.к.	Фрукты свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	8,00	42,00	28,00	0,60	0,00	0,05	0,04	10,00
	Итого за прием	595	19,79	20,95	108,51	708,50	15,26	11,30	13,19	0,25	59,76	0,02	0,02	6,64
	обед													
16	Салат из свежих огурцов	60	0,36	4,26	1,80	47,40	516,44	144,34	503,73	3,94	195,01	0,46	0,27	24,18
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,90	2,50	21,00	120,00	32,00	30,20	137,10	2,10	0,39	0,12	0,20	22,60
90	Котлета рыбная "Любительская" с маслом	90	10,25	13,74	5,50	185,80	28,16	23,36	213,54	0,92	59,03	0,15	0,14	0,74
541	Рагу овощное	150	3,45	7,65	16,05	145,50	50,05	5,97	43,70	1,54	9,56	0,04	0,04	11,73
158	Напиток "здоровье"	200	0,10	0,10	23,90	89,80	50,74	2,14	2,77	0,43	0,00	0,01	0,01	22,68
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	40	3,00	0,40	17,40	84,00	14,00	18,80	63,20	1,56	0,00	0,07	0,004	0,00
	Итого за прием	830	23,06	29,05	104,85	764,50	699,38	230,41	990,03	10,92	263,99	0,86	0,70	81,93

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День:

Пятый

Возрастная категория:
сезонность

7-11 лет
весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
54	Салат пестрый (свекла яблоко)	60	0,72	3,60	9,84	74,40	22,86	13,32	28,92	0,88	0,01	0,02	0,02	4,92
81	Фрикадельки " Петушок"из куриного мяса с соусом	100	9,62	12,18	9,06	183,58	12,30	17,70	100,22	0,17	8,54	0,08	0,07	0,80
516	Макароны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	12,00	7,50	34,50	0,75	0,00	0,02	0,06	0,00
686	Чай с лимоном	207	0,30	0,00	15,20	60,00	2,66	0,73	1,34	0,08	0,00	0,00	0,00	1,12
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Итого за прием	547	18,14	22,23	83,75	607,48	15,26	11,30	13,19	0,25	59,76	0,02	0,02	6,64
	Обед													
тк	Помидор свежий.	70	0,77	0,14	2,66	16,80	9,80	14,00	18,20	0,63	0,00	0,03	0,04	17,50
60	Уха со взбитым яйцом	250	13,50	3,60	12,50	132,00	49,20	49,30	260,40	1,73	27,25	0,20	0,18	18,70
493	Птица (филе) тушеная, соусе	100	15,30	12,00	0,20	171,00	44,33	67,94	142,50	1,39	23,17	0,09	0,07	2,62
510	Каша гречневая вязкая	150	4,50	6,75	22,35	171,00	18,00	73,50	108,00	2,40	0,00	0,06	0,12	0,00
707	Сок фруктовый	200	1,40	0,60	33,70	92,00	36,00	8,00	14,00	2,80	0,00	0,02	0,02	4,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	840	40,76	23,71	104,14	739,80	175,83	232,44	616,50	10,563	50,84	0,44	0,53	42,82

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День:

Шестой

Возрастная категория:

7-11 лет

сезонность

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
119	Каша Дружба молочная с маслом	210	6,61	16,90	39,66	335,60	127,28	45,46	3,98	0,98	40,04	0,17	0,16	1,26
368	Творожные батончики	90	12,42	16,92	38,79	359,10	96,89	29,12	185,82	1,16	0,05	0,25	0,126	0,16
686	Чай с молоком	200	1,50	1,60	15,80	81,00	53,20	6,09	39,15	0,08	9,00	0,06	0,01	0,26
тгк	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00	9,00	11,00	2,20	0,00	0,02	0,03	10,00
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Итого за прием	630	23,18	36,12	118,45	891,70	10,86	7,14	18,69	0,31	0,00	0,00	0,02	11,30
	обед													
29	Салат из сырых овощей	60	0,66	3,63	2,26	44,34	15,26	11,30	13,19	0,25	59,76	0,02	0,02	6,64
110	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,00	5,20	13,10	106,00	48,20	24,13	95,00	1,65	0,39	0,52	0,10	24,90
478	Запеканка картофельная с мясом и маслом	210	20,01	27,90	33,06	473,00	25,75	46,70	208,32	3,12	74,39	0,17	0,13	3,28
638	Компот из сухофруктов (курага)	200	1,20	0,00	31,60	126,00	18,00	4,00	10,00	0,20	0,00	0,02	0,00	1,80
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	780	28,37	37,33	107,47	881,34	123,70	104,43	393,41	6,71	134,96	0,76	0,34	36,62

Утверждаю
директор _____ О.А.Пушкарёва



МЕНЮ

День: _____
Возрастная категория: _____
сезонность _____
Седьмой
7-11 лет
весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
тк	Помидор свежий.	60	0,66	0,12	2,28	14,40	8,40	12,00	15,60	0,54	0,00	0,02	0,04	15,00
75	Котлета мясная " Детская" с соусом	90	8,19	8,92	9,91	134,00	158,49	15,43	7,46	1,83	43,50	0,03	0,06	1,30
541	Рагу овощное	150	3,45	7,65	16,05	145,50	57,00	40,50	97,50	1,20	529,50	0,08	0,08	12,00
700	Напиток клюквенный	200	0,10	0,04	24,90	97,00	10,00	2,00	2,00	0,20	0,00	0,00	0,00	2,40
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	560	16,90	17,33	80,59	522,90	241,99	76,23	173,86	4,73	573,42	0,14	0,22	15,70
	Обед													
тк	Огурец свежий	60	0,42	0,06	1,14	6,60	10,20	8,40	18,00	0,30	0,00	0,02	0,01	4,20
44	Агырчи шyd	250	7,90	7,50	16,50	151,90	42,10	21,80	70,70	0,93	0,55	0,07	0,09	26,40
74	Колобки мясо-картофельные с соусом	90	6,12	13,62	7,86	177,42	66,21	21,90	151,01	1,72	6,45	0,18	0,08	3,96
516	Макароны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	12,00	7,50	34,50	0,75	0,00	0,02	0,06	0,00
639	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	70,93	25,50	20,75	1,44	0,00	0,04	0,08	0,80
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	810	24,79	27,93	119,60	812,42	217,94	103,40	361,86	6,64	7,42	0,36	0,41	35,36

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День: Восьмой
" Возрастная категория: 7-11 лет
сезонность: весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
16	Салат из свежих огурцов	60	0,36	4,26	1,80	47,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
492	Плов из куриного мяса	200	16,20	15,80	36,20	358,00	22,39	40,64	207,97	1,91	276,80	0,12	0,07	0,00
685	Чай с сахаром	200	0,77	0,00	15,00	58,00	64,82	0,00	0,00	0,87	0,00	0,05	0,04	9,00
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	6,00	4,20	19,50	0,33	0,00	0,01	0,03	0,00
	Хлеб славянский	20	1,50	0,20	8,70	42,00	7,00	9,40	31,60	0,78	0,28	0,02	0,04	0,00
	Итого за прием	510	21,08	20,56	76,10	574,40	100,21	54,24	259,07	3,88	277,08	0,19	0,18	9,00
	Обед													
3	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,54	3,00	2,40	36,00	23,58	9,60	22,80	0,42	18,00	0,24	0,40	9,30
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,90	2,50	21,00	120,00	32,00	30,20	137,10	2,10	0,39	0,12	0,20	22,60
81	Фрикадельки " Петушок"из куриного мяса с соусом	100	9,62	12,18	9,06	183,58	12,30	17,70	100,22	0,17	8,54	0,08	0,07	0,80
534	Капуста свежая тушеная	150	3,75	6,90	16,05	141,00	87,00	30,00	60,00	1,20	78,00	0,05	0,05	25,50
158	Напиток " здоровье"	200	0,10	0,10	23,90	89,80	50,74	2,14	2,77	0,43	0,00	0,01	0,01	22,68
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	830	22,16	25,38	104,66	725,38	224,12	109,34	396,29	5,93	105,35	0,53	0,83	80,88

Утверждаю
директор

О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День:

Девятый

Возрастная категория:

7-11 лет

сезонность

весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
366	Запеканка из творога с молоком сгущенным	95	12,67	10,98	21,32	238,25	153,65	27,05	196,08	0,59	20,00	0,24	0,06	0,24
302	Каша пшеничная молочная маслом	210	6,01	9,70	41,26	281,00	122,04	52,00	191,00	1,37	22,40	0,18	0,09	0,92
686	Чай с молоком	200	1,50	1,60	15,80	81,00	53,20	6,09	39,15	0,08	9,00	0,06	0,01	0,26
	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,30	14,40	69,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,00	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	535	22,43	22,58	92,78	669,25	339,39	99,24	473,63	2,94	51,40	0,50	0,22	1,42
	Обед													
тк	Помидор свежий.	60	0,66	0,12	2,28	14,40	8,40	12,00	15,60	0,54	0,00	0,02	0,04	15,00
124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,00	4,30	10,00	88,00	65,00	25,00	185,00	0,80	175,00	0,05	0,05	20,50
450	Шницель мясной натуральный рубленный с соусом	90	10,79	18,62	8,46	245,70	11,86	19,45	115,83	2,10	25,30	0,11	0,06	0,80
510	Каша гречневая вязкая	150	4,50	6,75	22,35	171,00	18,00	73,50	108,00	2,40	0,00	0,06	0,12	0,00
тк	Компот из свежих пловов (яблоко , мандарин)	200	0,29	0,11	30,87	120,99	69,78	5,04	54,18	1,31	33,64	0,05	0,05	17,60
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	820	23,49	30,60	106,21	795,09	191,54	154,69	552,02	13,138	234,36	0,33	0,41	53,90

Утверждаю
директор _____ О.А.Пушкарева



МЕНЮ

День: Десятый
Возрастная категория: 7-11 лет
сезонность: весенний период.

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
							Ca	Mg	P	Fe	A,мг	B2,мг	B1,мг	C,мг
	Завтрак													
302	Каша молочная рисовая с маслом	210	3,01	8,50	41,06	261,00	154,08	40,10	159,44	0,74	92,80	0,19	0,08	4,79
	Творожок " Дашенька"	50	13,00	6,50	12,00	78,00	82,00	11,50	110,00	0,20	14,00	0,13	0,02	68,00
686	Чай с молоком	200	1,50	1,60	15,80	81,00	53,20	6,09	39,15	0,08	9,00	0,06	0,01	0,26
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Итого за прием	500	20,51	17,00	88,06	512,00	297,28	63,29	334,59	1,46	115,80	0,39	0,15	73,05
	Обед													
29	Салат из сырых овощей	60	0,66	3,63	2,26	44,34	15,26	11,30	13,19	0,25	59,76	0,02	0,02	6,64
147	Суп-с макаронными изделиями и мясом	260	5,52	5,86	15,70	139,40	34,80	16,06	205,09	0,57	0,00	0,07	0,12	0,95
75	Котлета мясная " Детская" с соусом	90	8,19	8,92	9,91	134,00	158,49	15,43	7,46	1,83	43,50	0,03	0,06	1,30
512	Рис припущенный	150	3,45	5,55	35,10	225,00	22,32	60,05	171,75	1,10	0,06	0,18	0,18	0,00
700	Напиток клюквенный	200	0,10	0,00	24,90	97,00	10,00	2,00	2,00	0,20	0,00	0,00	0,00	2,40
	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	8,00	5,60	26,00	0,44	0,00	0,01	0,04	0,00
	Хлеб ржаной	30	2,25	0,30	13,05	63,00	10,50	14,10	47,40	1,17	0,42	0,02	0,05	0,00
	Итого за прием	830	23,17	24,66	120,12	794,74	259,37	124,54	472,89	5,54	103,74	0,33	0,47	11,29