

Утверждаю:

Директор ООО «КЭДИ ЗАПАД»
И. В. Юдина /



« 02 » октября 2023 г.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ п. Шумовского

Васюкова Л. Васильевна

« 02 » октября 2023 год.

Родительский комитет

Васильева И. В.

« 02 » октября 2023 год.

Примерное двухнедельное меню рациона питания, для учащихся школьников общеобразовательных учреждений Самарской области Большечерниговского РАЙОНА

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 1

Неделя: 1

Сезон:осенне-зимний

Категория: Школьники

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У	Б1	В2	С		А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Завтрак																							
52	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,61	5	55,68	0,01	0,02	2,28	0,68	0,00	136,4	55,68	22,7	11,29	0,75	73,91	0,35	10,03				
268/АК	Биточки из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46				
302/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,57				
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
Итого за Завтрак																							
		544	18,35	24,01	84,21	673,81	0,5	0,32	4,22	96,47	0,54	456,32	101,28	317,81	152,34	7,27	134,85	6,5	48,77				
Обед																							
ПР	Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	0,01	0,00	4,2	0,00	0,00	0,00	24,6	22,2	9	0,42	0,00	0,00	0,00				
88	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	200/5/1	1,57	4,72	6,54	79,94	0,04	0,04	11,15	164,45	0,00	248,08	34,77	37,23	16,69	0,62	59,46	3,66	13,93				
291	Плов из птицы	200	16,95	10,47	35,73	305,33	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76				
349	Компот из смеси сухофруктов + С витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35				
Итого за Обед																							
		726	25,68	20,91	110,31	745,97	0,21	0,46	18,49	438,11	0,33	530,47	162,11	283,98	84,71	3,97	169,3	20,39	165,39				
Итого за день																							
		1270	44,63	44,92	194,52	1419,78	0,71	0,78	22,71	534,58	0,87	986,79	263,39	601,79	237,09	11,24	304,19	26,89	214,16				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 3

Сезон:осенне-зимний

Неделя: 1

Категория: Школьники

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,01	0,02	8,82	120,85	0,00	129,1	24,79	16,7	9,03	0,32	36,74	4,14	3,42	
234	Котлеты рыбные с соусом	100	5,41	3,98	12,32	107,3	0,1	0,05	1,2	82,02	5,41	135,44	20,23	81,2	22,3	0,69	65,23	5,29	208,44	
312	Пюре картофельное с маслом	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	833,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,8	0,4	24,6	170,36	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25	
Итого за Завтрак		555	13,13	11,15	75,24	511,15	0,29	0,34	20,4	221,95	5,63	964,86	110,94	222,2	70,85	3,39	163,8	13,18	262,05	
Обед																				
49	Салат "Витаминный"	60	1,56	3,73	13,3	92,94	0,01	0,01	3,99	180,51	0,00	64,07	15,51	17,01	7,81	0,24	1	1,36	6,63	
99	Суп из овощей со сметаной и зеленью	200/5/1	1,43	4,75	7,53	84,34	0,06	0,04	7,68	168,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09	
278	Тефтели тушеные в соусе	100	5,98	14,37	10,68	195,97	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31	
1/198	Пюре из бобовых с маслом	150	12,99	6,49	33,36	242,9	0,42	0,09	0,00	0,87	0,00	527,25	78,48	209,26	68,01	4,34	56,07	8,39	19,21	
48 (АК)	Компот из яблок + С витамин	200	0,35	0,08	29,85	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		776	27,17	30,74	122,02	885,97	0,76	0,55	13,9	350,78	1,85	103,81	184,6	430,23	124,08	8,17	168,41	23,14	100,81	
Итого за день		1331	40,3	41,89	198,26	1397,12	1,05	0,89	34,3	572,73	7,48	906,84	295,24	652,43	194,93	11,56	332,21	36,32	862,86	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4
Неделя: 1Сезон:осенне-зимний
Категория: Школьные

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б		Ж		У			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			4	5	6	7	8	9															10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Завтрак																							
75	Икра морковная	60	1.01	4.56	6.03	69.2	0.04	0.03	5.37	900.12	0.00	105.33	19.47	34.86	21.57	0.55	37.73	0.09	27.61				
243/75	Сосиски отварные с томатным соусом	100	6.15	12.02	3.89	149.4	0.01	0.00	1.2	0.04	0.00	0.00	22.92	86.24	13.19	1.03	0.00	0.00	0.00				
202/308	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.45	168.45	0.06	0.01	0.00	19	0.07	57.12	16.66	49.22	7.82	0.98	54.72	0.04	14.46				
383/Акт	Кисель + С витамин	200	0.00	0.00	30.96	118.62	0.00	0.00	12.89	6	8.4	0.00	36.2	0.00	0.22	0.1	0.00	0.00	4.8				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.00	0.09	27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35				
Итого за Завтрак		540	15.11	21.4	81.97	586.69	0.14	0.13	19.46	925.16	8.56	190.35	107.25	189.82	47	2.99	93.41	1.93	54.22				
Обед																							
Акт	Салат Стелной	60	1.05	3.71	5.55	60	0.03	0.02	2.97	215.94	0.00	123.9	13.84	26.29	11.27	0.44	36.69	0.09	12.73				
103	Суп харчофельный с вермишелью и зеленью	200/1	2.18	2.28	14.03	94.64	0.08	0.04	5.92	161.13	0.00	313.41	19.58	47.82	18.29	0.77	73.67	0.21	22.58				
270	Котлеты "Московские"	100	15.49	11.55	8.69	167	0.24	0.08	1.38	80.04	0.03	40.18	10.85	80.69	8.23	1.21	22.71	0.71	15.46				
139	Капуста тушеная	150	3.06	5.52	11.84	115.5	0.05	0.06	32.83	78.15	0.00	443.67	82.4	56.19	28.35	1.12	75.28	15.16	4.43				
1008	Напиток лимонный	200	0.13	0.02	24.31	97.94	0.00	0.00	2.56	0.19	0.00	21.65	6.11	3.06	1.67	0.16	0.01	0.06	1.41				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.00	0.09	27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35				
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2.43	1.02	12.66	66.6	0.05	0.24	0.12	0.00	0.24	73.5	19.5	47.4	14.1	1.17	0.00	9.27	4.35				
Итого за Обед		771	26.77	24.4	91.72	682.7	0.48	0.53	45.78	535.45	0.36	1044.2	164.28	280.95	86.11	5.2	209.32	27.3	68.31				
Итого за день		1311	41.88	45.8	173.69	1269.39	0.62	0.66	65.24	1460.61	8.92	234.54	271.53	470.77	133.11	8.19	302.73	29.23	122.53				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 5

Неделя: 1 *суб*

Сезон: осенне-зимний

Категория: Школьники

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)					
			Б		Ж		У			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
			4	5	6	7	8	9															10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
Завтрак																							
ПР	Икра кабачковая	60	1.64	4.31	8.73	80.28	0.01	0.00	4.2	0.00	0.00	0.00	24.6	22.2	9	0.42	0.00	0.00	0.00				
289	Рагу овощное из птицы	200	13.03	10.5	18.27	223.4	0.15	0.15	12.39	437.5	0.00	537.47	36.14	160.55	42.36	1.87	43.03	7.53	177.29				
376	Чай с сахаром	200	0.07	0.02	15	60	0.00	0.01	0.00	0.3	0.00	20.58	4.66	7.18	3.83	0.76	0.00	0.00	0.00				
ПР	Хлеб пшеничный	45	3.8	0.4	24.6	170.36	0.06	0.15	0.00	0.00	0.15	46.5	20	32.5	7	0.55	1.6	3	12.25				
Итого за Завтрак		505	18.54	15.23	66.6	534.04	0.22	0.31	16.59	437.8	0.15	704.55	85.4	222.43	62.19	3.6	44.63	10.53	189.54				
Обед																							
57	Салат из редьки	60	1.05	3.66	3.87	46.62	0.02	0.02	15.03	0.00	0.00	190.93	25.96	17.64	12.33	0.7	70.56	0.03	1.64				
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью	200/5/1	1.6	4.69	9	91.18	0.03	0.04	7.65	164.26	0.00	227.05	49.72	38.57	17.96	0.82	39.33	1.73	17.38				
268/758	Шницель из мяса с соусом	100	6.94	13.99	10.73	196.36	0.24	0.08	1.34	80.04	0.03	38.73	10.58	80.19	8.11	1.2	22.68	0.7	15.19				
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.6	6.09	38.64	243.75	0.22	0.12	0.00	14.36	0.07	226.52	16.86	187.07	124.43	4.2	37.27	3.63	14.57				
348	Компот из кураги + С витамин	200	0.98	0.06	29.21	121.44	0.01	0.03	0.55	69.96	0.00	285.02	28.58	25.42	18.29	0.62	0.00	0.00	0.00				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.00	0.09	27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35				
ПР	Хлеб ржаное пшеничный	30	2.43	1.02	12.66	66.6	0.05	0.24	0.12	0.00	0.24	73.5	19.5	47.4	14.1	1.17	0.00	9.27	4.35				
Итого за Обед		776	24.03	29.81	118.75	846.97	0.6	0.62	24.69	328.62	0.43	1069.61	163.2	415.79	199.42	9.04	170.8	17.16	60.48				
Итого за день		1281	42.57	45.04	185.35	1381.01	0.82	0.93	41.28	766.42	0.58	1774.2	248.6	638.22	261.61	12.64	215.43	27.69	250.02				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 6

Сезон:осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Школьники

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	В2	С		А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак																					
75	Икра свекольная	60	1.42	0.06	13.72	111.18	0.02	0.02	4.95	0.67	0.00	124.77	43.66	26.56	13.05	0.77	3.1	0.33	10.9		
268	Котлеты из мяса с соусом	100	6.94	13.99	10.73	196.36	0.24	0.08	1.38	80.04	0.03	40.18	10.85	80.69	8.23	1.21	22.71	0.71	15.46		
171	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4.29	3.68	29.84	169.54	0.04	0.03	0.00	13.5	0.07	71.17	22.27	139.7	17.3	0.81	52.8	16.27	0.12		
348	Компот из кураги + С витамин	200	0.98	0.06	29.21	121.44	0.01	0.03	0.55	69.96	0.00	285.02	28.58	25.42	18.29	0.62	0.00	0.00	0.00		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.00	0.09	27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35		
Итого за Завтрак		540	16.06	18.09	98.14	679.54	0.34	0.25	6.88	164.17	0.19	549.04	117.36	291.87	61.07	3.74	79.57	19.11	33.83		
Обед																					
101	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью.	15/200/1	19.58	5.62	12.62	110.45	0.08	0.05	5.92	161.2	2.05	358.19	33.89	78.94	22.49	0.71	45.67	0.31	122.12		
243/758	Соуски отварные с томатным соусом	100	6.15	12.02	3.89	149.4	0.01	0.00	1.2	0.04	0.00	0.00	22.92	86.24	13.19	1.03	0.00	0.00	0.00		
202/308	Макаронные изделия отварные	150	5.52	4.52	26.45	168.45	0.06	0.01	0.00	19	0.07	57.12	16.66	49.22	7.82	0.98	54.72	0.04	14.46		
342	Компот из свежих яблок + С витамин	200	0.16	0.16	27.88	114.6	0.01	0.01	1.83	0.02	0.01	92.3	6.13	3.84	3.15	0.84	0.7	0.1	2.82		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.00	0.09	27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35		
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2.43	1.02	12.66	66.6	0.05	0.24	0.12	0.00	0.24	73.5	19.5	47.4	14.1	1.17	0.00	9.27	4.35		
Итого за Обед		726	36.27	23.64	98.14	690.52	0.24	0.4	9.07	180.26	2.46	809.01	111.1	285.14	64.95	5.06	102.06	11.52	151.1		
Итого за день		1266	52.33	41.73	196.28	1370.06	0.58	0.65	15.95	344.43	2.65	1158.04	228.46	577.01	126.02	8.8	181.62	30.63	184.93		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8
Неделя: 2

Сезон:осенне-зимний
Категория: Школьными

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
62	Салат из моркови (припущен.) с сахаром	60	0,75	0,06	6,89	49,02	0,03	0,04	2,88	1152	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68
291	Плов из птицы	200	16,95	10,47	35,73	305,33	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76
377	Чай с лимоном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	100,65	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8
Итого за Завтрак		504	21,07	10,95	77,34	552	0,15	0,26	6,21	415,04	0,47	358,71	68,78	219,72	70,7	2,95	113,04	8,13	182,6
Обед																			
67	Винегрет овошной	60	0,84	6,09	4,37	75,06	0,02	0,02	2,21	120,6	0,00	116,59	18,01	20,2	8,91	0,39	36,85	0,13	10,67
103	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1	2,18	2,28	14,03	94,64	0,08	0,04	5,92	161,13	0,00	313,41	19,58	47,82	18,29	0,77	73,67	0,21	22,58
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0,22	0,12	0,00	14,36	0,07	226,52	16,86	187,07	124,43	4,2	37,27	3,63	14,37
48 (АК)	Компот из изюма + С витамин	200	0,35	0,08	29,85	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,85	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
Итого за Обед		771	23,77	29,85	124,92	879,63	0,66	0,6	9,82	376,67	1,93	899,99	110,51	419,03	183,54	8,51	171,54	15,82	105,58
Итого за день		1275	44,84	40,8	202,26	1431,63	0,81	0,86	16,03	791,72	2,4	1258,71	179,29	638,75	254,24	11,46	284,58	23,95	288,18

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 10

Сезон:осенне-зимний

Неделя: 2

Категория: Школьные

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
45	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,01	0,02	8,82	120,85	0,00	129,1	24,79	16,7	9,03	0,32	36,74	4,14	3,42	
290/АК	Птица тушеная в соусе	100	9,01	7,26	4,55	119,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22	
171	Каша пшениная рассыпчатая с маслом сливочным	150	6,39	4,25	37,28	212,93	0,18	0,02	0,00	14,56	0,08	104,33	19,88	121,48	42,75	1,43	55,13	1,44	14,61	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	45	3,8	0,4	24,6	170,36	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25	
Итого за Завтрак		555	20,06	13,88	85,31	599,29	0,3	0,29	10,59	166,42	0,23	439,66	93,84	284,12	77,73	4,02	131,17	16,53	182,5	
Обед																				
54	Салат из свеклы с яблоками	60	0,65	3,7	6,72	62,34	0,01	0,02	2,24	0,5	0,00	132,77	44,02	18,14	9,4	0,84	73,19	0,29	8,27	
102	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	200/1	4,55	4,97	13,44	126,74	0,14	0,05	4,32	160,96	0,00	335,06	32,49	76,6	27,9	1,44	73,51	2,01	21,52	
272/330	Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом	250	15	29,63	40,23	496,67	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46	
349	Компот из смеси сухофруктов + витамин	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
Итого за Обед		771	25,72	39,71	119,7	966,17	0,47	0,48	8,31	253,5	0,36	809,41	158,82	245,79	65,53	5,1	170,37	14,08	56,95	
Итого за день		1326	45,78	53,59	205,01	1565,46	0,77	0,77	18,9	419,92	0,59	1049,07	252,66	529,91	143,26	9,12	301,54	30,61	239,45	