



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 25.02.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 7 - 11 лет

25 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		27,7	13,4	63,5	485,1	80,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком (№366-2004)	170	25,1	12,9	32,7	347	76,06
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	28	2,4	0,5	15,8	77,0	2,10
Комплекс 2		28,6	18,6	75,1	585,9	80,00
Биточки рубленые из курицы с маслом (№ 500 - 2004)	75/5	15,2	7,8	4,96	150,96	47,62
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	150					12,32
Пюре картофельное №520-2004	100	2,2	3,3	14,8	97,7	
Капуста тушеная №534-2004	50	1,2	3,0	3,9	47,4	
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,23
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	38,4	3,2	0,6	21,0	106	2,88
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11
Обед		25,4	23,8	71,0	599,8	80,00

Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (№124-2004)	200/5	3,5	5,0	6,7	85	8,65
Голубцы ленивые с соусом сметанным (р.160-2001, Пермь)	230	16,4	18,2	12,8	280	64,01
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Хлеб "Белый" 1-й с	38,6	3,16	0,4	19	92	2,24
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Обед для обучающихся с ОВЗ		26,4	24,8	87,7	679,5	109,60
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,36		0,75	4	4,57
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом, со сметаной (№124-2004)	250/5/5	4,4	6,0	8,5	106	16,98
Голубцы ленивые с соусом сметанным (р.160-2001, Пермь)	230	16,4	18,2	12,8	280	64,01
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Фрукт (Мандарин) №458-2006, Москва	118	0,5	0,0	18,9	77,6	17,02
Хлеб "Белый" 1-й с	33,1	2,37	0,3	14,3	69,5	1,92
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник П А.С. Пинигина

Повар-бригадир Крупко О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор MAOU СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 26.02.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 7 - 11 лет

26 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		19,5	15,8	112,9	671,9	80,00
Свекла отварная	50	1,5	1	9,1	51,4	2,68
Фрикадельки из кур с маслом №410-2013, Пермь 2 шт. по 40 г.	80/10	9,9	10,4	6,3	158,4	43,29
Рис припущенный №512-2004	150	3,7	3,6	29,7	166,0	9,01
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	26,1	2,4	0,5	15,8	77,0	1,96
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,2	1,11
Комплекс 2		20,1	25,3	78,1	620,0	80,00
Зразы рубленые (№ 456 - 2004)	100/8	13,36	15,7	6,79	221,9	45,44
Капуста тушеная №534-2004	150	3,6	9,0	11,7	142,2	10,05
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	34,1	2,4	0,5	15,8	77,0	2,56
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Обед		15,3	11,6	69,0	444,4	80,00
Суп с рыбными консервами (р.64-2001, Пермь)	200/25	5,9	3,5	10,3	96	24,7

Гуляш из свинины №437-2004	60	4,5	3,5	1,7	59,0	25,58
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,46
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб "Белый" 1-й с	21,8	1,6	0,2	9,5	46,3	1,26
Обед для обучающихся с ОВЗ		25,9	21,6	106,1	725,3	109,60
Салат из капусты белокочанной с морковью №4-2013, Пермь	80	1,3	4,1	7,7	72,7	3,78
Суп с рыбными консервами (р.64-2001, Пермь)	250/25	6,3	4,5	10,3	107	26,45
Гуляш из свинины №437-2004	110	9,1	7,5	3,4	117,5	43,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,46
Нектар "Красавчик" в инд. уп.	200			22,6	90	18
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	54,3	4,0	0,8	26,3	132	4,07
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник П А.С. Пинигина

Повар-бригадир Крупко О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 01.03.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 7 - 11 лет

1 марта 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		23,6	19,9	78,2	589,4	80,00
Фрикасе из птицы №493-2004	85	14,1	14,4	0,6	188,4	54,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	53,9	4,0	0,8	26,3	132	4,04
Комплекс 2		24,9	22,2	89,2	659,6	80,00
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	80	0,7	4,0	2,5	48,8	23,34
Биточки рыбные №345-2013, Пермь	100	15,5	12,9	14,4	235,7	32,04
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	37,9	3,2	0,6	21,0	106	2,84
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Обед		24,8	19,4	86,1	618,5	69,00
Свекольник со сметаной (р.34-2004, Пермь)	200/5	3,0	2,8	11,9	85	10,65
Фрикадельки мясные с соусом (№469,601-2004)	100/50	13,2	12,4	11,5	210	44,95
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	6,92
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Хлеб "Белый" 1-й с	30	2,37	0,3	14,3	69,5	1,74
Хлеб "Дарницкий"	23,4	1,3	0,2	8,2	40,2	1,30
Обед для обучающихся с ОВЗ		27,0	25,6	110,7	781,3	109,60
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	80	0,7	4,0	2,5	48,8	23,34
Свекольник со сметаной (р.34-2004, Пермь)	250/5	5,3	5,1	14,8	126	12,95
Фрикадельки мясные с соусом (№469,601-2004)	100/50	13,2	12,4	11,5	210	44,95
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	6,92
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб "Белый" 1-й с	15,3	1,58	0,2	9,5	46	0,89
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,2	1,11

Медицинский работник А.С. Пинигина

Повар-бригадир О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 25.02.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 12 лет и старше
25 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		27,7	13,4	63,5	485,1	80,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком (№366-2004)	170	25,1	12,9	32,7	347	76,06
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	28	2,4	0,5	15,8	77,0	2,10
Комплекс 2		28,6	18,6	75,1	585,9	80,00
Биточки рубленые из курицы с маслом (№ 500 - 2004)	75/5	15,2	7,8	4,96	150,96	47,62
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	150					12,32
Пюре картофельное №520-2004	100	2,2	3,3	14,8	97,7	
Капуста тушеная №534-2004	50	1,2	3,0	3,9	47,4	
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,23
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	38,4	3,2	0,6	21,0	106	2,88
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11
Комплекс 3		15,2	7,0	47,1	311,9	49,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком (№366-2004)	90/10	12,6	6,5	16,3	174	45,27
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	25,2	2,4	0,5	15,8	77,0	1,89
Комплекс 4		20,4	14,4	49,2	409,7	63,50
Биточки рубленые из курицы с маслом (№ 500 - 2004)	75/5	15,2	7,8	4,96	150,96	47,62

Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	150					12,32
Пюре картофельное №520-2004	100	2,2	3,3	14,8	97,7	
Капуста тушеная №534-2004	50	1,2	3,0	3,9	47,4	
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	22,9	1,6	0,3	10,5	52,8	1,72
Обед для обучающихся с ОВЗ		26,4	24,8	87,7	679,5	109,60
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,36		0,75	4	4,57
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом, со сметаной (№124-2004)	250/5/5	4,4	6,0	8,5	106	16,98
Голубцы ленивые с соусом сметанным (р.160-2001, Пермь)	230	16,4	18,2	12,8	280	64,01
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Фрукт (Мандарин) №458-2006, Москва	118	0,5	0,0	18,9	77,6	17,02
Хлеб "Белый" 1-й с	33,1	2,37	0,3	14,3	69,5	1,92
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник А.С. Пинигина

Повар-бригадир О.Ю. Крупко



Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима
А.Г. Русаков

Дата 26.02.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 12 лет и старше
26 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		19,5	15,8	112,9	671,9	80,00
Свекла отварная	50	1,5	1	9,1	51,4	2,68
Фрикадельки из кур с маслом №410-2013, Пермь 2 шт. по 40 г.	80/10	9,9	10,4	6,3	158,4	43,29
Рис припущенный №512-2004	150	3,7	3,6	29,7	166,0	9,01
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	26,1	2,4	0,5	15,8	77,0	1,96
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,2	1,11
Комплекс 2		20,1	25,3	78,1	620,0	80,00
Зразы рубленые (№ 456 - 2004)	100/8	13,36	15,7	6,79	221,9	45,44
Капуста тушеная №534-2004	150	3,6	9,0	11,7	142,2	10,05
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	34,1	2,4	0,5	15,8	77,0	2,56
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Комплекс 3		17,2	14,5	73,5	493,7	51,30
Фрикадельки из кур №410-2013, Пермь 2 шт. по 40 г.	80	9,9	10,4	6,3	158,4	34,00
Рис припущенный №512-2004	150	3,7	3,6	29,7	166,0	9,01
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Хлеб "Белый" 1-й с	21,2	1,6	0,2	9,5	46,3	1,23
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11

Комплекс 4		20,1	25,3	54,1	524,0	56,00
Зразы рубленые (№ 456 - 2004)	100	13,36	15,7	6,79	221,9	38,01
Капуста тушеная №534-2004	150	3,6	9,0	11,7	142,2	10,05
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	19,8	82,9	5,95
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	26,5	2,4	0,5	15,8	77,0	1,99
Обед для обучающихся с ОВЗ		25,9	21,6	106,1	725,3	109,60
Салат из капусты белокочанной с морковью №4-2013, Пермь	80	1,3	4,1	7,7	72,7	3,78
Суп с рыбными консервами (р.64-2001, Пермь)	250/25	6,3	4,5	10,3	107	26,45
Гуляш из свинины №437-2004	110	9,1	7,5	3,4	117,5	43,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,46
Нектар "Красавчик" в инд. уп.	200			22,6	90	18
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	54,3	4,0	0,8	26,3	132	4,07
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник А.С. Пинигина
Повар-бригадир О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 01.03.2021 г.

Меню для питания обучающихся с 12 лет и старше

1 марта 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс 1		23,6	19,9	78,2	589,4	80,00
Фрикасе из птицы №493-2004	85	14,1	14,4	0,6	188,4	54,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	53,9	4,0	0,8	26,3	132	4,04
Комплекс 2		24,9	22,2	89,2	659,6	80,00
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	80	0,7	4,0	2,5	48,8	23,34
Биточки рыбные №345-2013, Пермь	100	15,5	12,9	14,4	235,7	32,04
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	37,9	3,2	0,6	21,0	106	2,84
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Комплекс 3		14,1	12,2	62,1	416,5	49,00
Фрикасе из птицы №493-2004	40	7,1	7,2	0,3	94,2	25,60
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	21,6	1,6	0,3	10,5	52,8	1,62
Комплекс 4		21,4	17,8	69,2	522,1	54,00
Биточки рыбные №345-2013, Пермь	100	15,5	12,9	14,4	235,7	32,04

Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	7,14
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	24,5	2,4	0,5	15,8	77,0	1,84
Обед для обучающихся с ОВЗ		27,0	25,6	110,7	781,3	109,60
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	80	0,7	4,0	2,5	48,8	23,34
Свекольник со сметаной (р.34-2004, Пермь)	250/5	5,3	5,1	14,8	126	12,95
Фрикадельки мясные с соусом (№469,601-2004)	100/50	13,2	12,4	11,5	210	44,95
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	6,92
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" (№638-2004)	200	0,3	0,0	20,2	82	3,44
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб "Белый" 1-й с	15,3	1,58	0,2	9,5	46	0,89
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,2	1,11

Медицинский работник П А.С. Пинигина

Повар-бригадир Крупко О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима
А.Г. Русаков

Дата 25.02.2021 г.

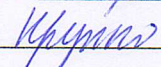
Меню для питания обучающихся с сахарным диабетом

25 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс		28,6	18,6	60,1	526,0	80,00
Биточки рубленые из курицы с маслом (№ 500 - 2004)	75/5	15,2	7,8	4,96	150,96	47,62
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	150					12,32
Пюре картофельное №520-2004	100	2,2	3,3	14,8	97,7	
Капуста тушеная №534-2004	50	1,2	3,0	3,9	47,4	
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,23
Чай без сахара №685-2004	200	0,2	0,0	0,0	0,9	1,84
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	38,4	3,2	0,6	21,0	106	2,88
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11
Обед		26,4	24,8	72,7	619,7	109,60
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,36		0,75	4	4,57
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом, со сметаной (№124-2004)	250/5/5	4,4	6,0	8,5	106	16,98
Голубцы ленивые с соусом сметанным (р.160-2001, Пермь)	230	16,4	18,2	12,8	280	64,01
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" без сахара (№638-2004)	200	0,3	0,0	5,2	22	3,44

Фрукт (Мандарин) №458-2006, Москва	118	0,5	0,0	18,9	77,6	17,02
Хлеб "Белый" 1-й с	33,1	2,37	0,3	14,3	69,5	1,92
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник  А.С. Пинигина

Повар-бригадир  О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 26.02.2021 г.

Меню для питания обучающихся с сахарным диабетом

26 февраля 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс		20,1	25,3	68,1	580,1	80,00
Зразы рубленые (№ 456 - 2004)	100/8	13,36	15,7	6,79	221,9	45,44
Капуста тушеная №534-2004	150	3,6	9,0	11,7	142,2	10,05
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь	200	0,7	0,1	9,82	43,0	5,95
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	34,1	2,4	0,5	15,8	77,0	2,56
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Обед для обучающихся с ОВЗ		25,9	21,6	106,1	725,3	109,60
Салат из капусты белокочанной с морковью №4-2013, Пермь	80	1,3	4,1	7,7	72,7	3,78
Суп с рыбными консервами (р.64-2001, Пермь)	250/25	6,3	4,5	10,3	107	26,45
Гуляш из свинины №437-2004	110	9,1	7,5	3,4	117,5	43,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,46
Нектар "Красавчик" в инд. уп.	200			22,6	90	18
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	54,3	4,0	0,8	26,3	132	4,07
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66

Медицинский работник Пинигина А.С. Пинигина

Повар-бригадир Крупко О.Ю. Крупко



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №8 г. Ишима

А.Г. Русаков

Дата 01.03.2021 г.

Меню для питания обучающихся с сахарным диабетом

1 марта 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					Сумма, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК						
Комплекс		23,6	19,9	63,2	529,5	80,00
Фрикасе из птицы №493-2004	85	14,1	14,4	0,6	188,4	54,18
Пюре картофельное №520-2004	150	3,3	4,4	23,5	147	12,98
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004	200/20/10	0,2	0,0	0,53	2,9	7,14
Хлеб "Дарницкий"	30	2,0	0,3	12,3	60,1	1,66
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	53,9	4,0	0,8	26,3	132	4,04
Обед		27,0	25,6	95,7	721,4	109,60
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1- 2011, Екатеринбург	80	0,7	4,0	2,5	48,8	23,34
Свекольник со сметаной (р.34- 2004, Пермь)	250/5	5,3	5,1	14,8	126	12,95
Фрикадельки мясные с соусом (№469,601-2004)	100/50	13,2	12,4	11,5	210	44,95
Гречка вязкая отварная (р.510- 2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	6,92
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" без сахара (№638- 2004)	200	0,3	0,0	5,2	22	3,44
Нектар "Мой" в инд. уп. Без сахара	200			24,0	96	16
Хлеб "Белый" 1-й с	15,3	1,58	0,2	9,5	46	0,89
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,2	1,11

Медицинский работник П. А.С. Пинигина

Повар-бригадир Крупко О.Ю. Крупко