

УТВЕРЖДАЮ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

Зубеев

РУБЛЕВА А.Н.
НИКОЛЕВИЧ

18.08.2025г



СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР

МАНЖОС

МАНЖОС В.М.



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ,

ОТНЕСЕННЫХ К ЛЬГОТНОЙ КАТЕГОРИИ

МБОУ «САКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ИМ. КАВАЛЕРА ОРДЕНА СЛАВЫ 3-Х СТЕПЕНЕЙ И.И.МОРОЗОВА»

(ОБЕД)

2025г

НЕДЕЛЯ 2	ДЕНЬ 6		САКИ		
КАША вязкая молочная пшеничная с м/с	220	250	Икра кабачковая консервированная	60	100
или каша жидкая молоч.из манной крупы с м/с	210	210	суп картофельный с макаронными изделиями	200	300
ХЛЕБ ржаной	25	25	Плов из птицы	200	250
БУТЕРБРОДЫ с джемом или повидлом	55	55	соки овощные, фруктовые и ягодные	200	200
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ на молоке	200	200	ХЛЕБ ржаной	50	50
ПЛОДЫ или ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100	ХЛЕБ пшеничный	40	60
			ПЛОДЫ или ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100
НЕДЕЛЯ 2	ДЕНЬ 7				
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ с ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	60	100
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ с СЫРОМ	150/15/5	200	БОРЩ с КАПУСТОЙ и КАРТОФЕЛЕМ	200	300
ХЛЕБ ржаной	20	20	КОТЛЕТА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	100
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	200	200	КАША вязкая из крупы пшеничной	150	200
ПЛОДЫ или ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100	КОМПОТ из СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	200
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	40	40	ХЛЕБ ржаной	30	40
			ХЛЕБ пшеничный	30	60
НЕДЕЛЯ 2	ДЕНЬ 8				
САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ с ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ	60	100	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	100
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ в СОУСЕ	100	100	РАССОЛЬНИК	200	250
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	200	БИТОЧКИ	90	100
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	200	200	КАША вязкая из крупы гречневой	150	180
ХЛЕБ пшеничный	45	50	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ и ЯГОДНЫЕ	200	200
ХЛЕБ ржаной	25	30	ХЛЕБ ржаной	60	40
			ХЛЕБ пшеничный	30	60
НЕДЕЛЯ 2	ДЕНЬ 9				
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	100
ПТИЦА ТУШЕННАЯ в СОУСЕ	100	100	суп картофельный с БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	250
КАША вязкая из крупы гречневой	150	200	ФРИКАДЕЛКИ в СОУСЕ	105	105
КИСЕЛЬ из СУХОФРУКТОВ	200	200	КАША вязкая из крупы пшеничной	150	180
ХЛЕБ пшеничный	45	50	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ и ЯГОДНЫЕ	200	200
ХЛЕБ ржаной	25	30	ХЛЕБ пшеничный	30	50
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	100	ХЛЕБ ржаной	30	30
			ПЛОДЫ или ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100
НЕДЕЛЯ 2	ДЕНЬ 10				
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ с ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	60	100	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100
или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100	суп картофельный из крупы	200	250
МЯСО ДУХОВОЕ (РАГУ из МЯСА)	240	280	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ из ПТИЦЫ	90	100
ЧАЙ с САХАРОМ	210	200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с МАСЛОМ	150	180
ХЛЕБ пшеничный	45	50	ПЛОДЫ или ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100
ХЛЕБ ржаной	25	30	КОМПОТ из СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	200
			ХЛЕБ ржаной	30	50
			ХЛЕБ пшеничный	30	30
			КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	50

НЕДЕЛЯ 1	ДЕНЬ 1		САКИ		
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ	220	250	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	100
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	300
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	10	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	100
КАКАО С МОЛОКОМ	200	200	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕННОЙ	150	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	45	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	40
ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	60
	615		ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100
				1000	
НЕДЕЛЯ 1	ДЕНЬ 2				
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	60	100
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	116	116	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ	200	300
ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	200	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	100	100
СДОБЫЕ ИЗДЕЛИЯ	50	100	РИС ОТВАРНОЙ	150	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	40
	521		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40
НЕДЕЛЯ 1	ДЕНЬ 3				
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	100	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	100
или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	300
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120	120	ГУЛЯШ	100	100
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	200
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	50	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	40
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	60
НЕДЕЛЯ 1	ДЕНЬ 4				
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СГУЩ. МОЛОКОМ	135/50	150/50	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	300
ЧАЙ С САХАРОМ	210	200	КОТЛЕТЫ	90	100
ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	220
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	100	100	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	200
			ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	40
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	70
			КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	50
НЕДЕЛЯ 1	ДЕНЬ 5				
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	100	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	100
или САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	100	или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	100
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	90	100	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	300
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	200	ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ	120	120
СОКИ ФРУКТОВЫЕ	200	200	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	50	ЧАЙ С САХАРОМ	200	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	40
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	60
			ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	100

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: 7-11 лет

1 День

1 День									
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г				
ДЕНЬ 1									
НЕДЕЛЯ 1	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,79	1,96	3,38	36,24	45	2011	
ОБЕД	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2,3	2,2	16,2	94,1	103	2011	
	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,7	14,8	3,5	208,8	290	2011	
	КАША ВЯЗАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕННОЙ	150	4,22	5,06	24,18	159,1	303	2011	
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,8	0,6	24,7	116	к/к	2011	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,26	20,13	94,66	к/к	2011	
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	338	2011	
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	900	28,26	25,48	122,09	847,9			
Итого за прием пищи :									

2 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
ДЕНЬ 2								
НЕДЕЛЯ 1	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ	60	0,8	3,6	3,9	52,1	55	2011
ОБЕД	СОЛЕНЬИМИ							
	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	100	13,08	9,18	2,85	152	262	2011
	РИС ОТВАРНОЙ	150	2,56	4,17	26,57	154,05	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,4	0	18,2	76,2	349	2011
	ХЛЕБ РУЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	к/к	2011
Итого за прием пищи :		780	23,04	21,45	96,32	680,25		

ДЕНЬ 2

3 день

3 День									
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г				
ДЕНЬ 3									
НЕДЕЛЯ 1	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,9	6,1	4,4	76	67	2011	
ОБЕД	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	97,8	96	2011	
	ГУЛЯШ	100	14,8	17,1	3	225,2	260	2011	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,4	4,2	34,3	194,1	203	2011	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111,1	342	2011	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011	
Итого за прием пищи :		770	27,2	32,2	111,9	844,8			

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
НЕДЕЛЯ 1								
ДЕНЬ 4								
ОБЕД	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,50	0,10	1,50	8,40	71\70	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4,60	4,40	15,20	117,80	102	2011
	КОТЛЕТЫ	90	13,50	19,80	11,72	281,45	268	2011
	КАША ВЯЗАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	4,00	4,10	24,30	150,20	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,80	0,60	24,70	116,00	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	15,10	71,00	к/к	2011
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	0,19	0,00	19,94	81,50	к/к	2011
Итого за прием пищи :		805	28,89	29,40	132,66	918,35		

5 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
НЕДЕЛЯ 1								
ОБЕД	ДЕНЬ 5							
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3	1,5	37	21	2011
	или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71\70	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ	120	9,47	3,47	9,7	113,2	240	2011
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,8	5,3	38,9	218	304	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,7	0,02	15	60	376	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	338	2011
Итого за прием пищи :		890	20,27	16,69	114,7	697,4		

6 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
ОБЕД								
НЕДЕЛЯ 2								
ДЕНЬ 6								
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	1,1	8	44,8	95,5	к/к	2011
	КОНСЕРВИРОВАННАЯ							
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С	200	2,3	2,2	16,2	94,1	103	2011
	МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	16,94	10,46	35,73	305,36	291	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ							
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ЯГОДНЫЕ	50	2,8	0,6	24,7	116	к/к	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	0,4	0,4	9,8	47	338	2011
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ							
Итого за прием пищи :		850	27,64	22,06	171,53	844,66		

ДЕНЬ 6

7 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
НЕДЕЛЯ 2								
ОБЕД	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ	60	0,8	3,6	3,9	52,1	55	2011
	СОЛЕНЬЯМИ							
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,4	4	9,9	81,6	82	2011
	КОТЛЕТА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	12,5	10,5	5,2	84	308	2011
	КАША ВЯЗАКА ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	4	4,1	24,3	150,2	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,4	0	18,2	76,2	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
Итого за прием пищи :		770	23,1	22,7	91,4	584,7		
ДЕНЬ 7								

ДЕНЬ 7

8 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
ДЕНЬ 8								
НЕДЕЛЯ 2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,9	6,1	4,4	76	67	2011
	РАССОЛЫНИК	200	1,9	4,1	13,2	97,8	96	2011
	БИТОЧКИ	90	12,08	12,07	13,5	218,7	339	2021
	КАША ВЯЗАКА ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	4,6	4,9	20,3	142,7	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
Итого за прием пищи :		790	24,48	27,87	101,5	767,8		

9 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
ДЕНЬ 9								
НЕДЕЛЯ 2								
ОБЕД	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,79	1,96	3,38	36,24	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
	ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	105	9,3	13	12,1	208	280	2011
	КАША ВЯЗАКА ИЗ КРУПЫ ПШЕННОЙ	150	4,22	5,06	24,18	159,1	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	92	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	338	2011
Итого за прием пищи :		875	24,31	25,52	114,76	800,74		

10 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г			
ДЕНЬ 10								
ОБЕД	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71\70	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ИЗ КРУПЫ	200	1,7	2,1	13,7	81,1	101	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,7	14,9	11,3	220,3	294	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,4	4,2	34,3	194,1	203	2011
	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	338	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111,1	342	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,7	0,3	14,8	69,6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	к/к	2011
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	0,19	0	19,94	81,5	к/к	2011
Итого за прием пищи :		885	22,09	22,4	147,54	884,1		

Возраст Детей	Обед
7-11 лет	8315
Среднее значение за период	831,5