



## пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-6комплекс (1-4 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	498	60	Калорийность-191, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-10, ВитаминА-28, ВитаминС-2, ВитаминРР-4 Мясо п/ф (курин), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2.5 жирн., Сухари папировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы	Котлеты рубленые из птицы	40-37
Раз-на пр-ам стол.школы Гармония		150	Калорийность-219, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-34, ВитаминА-32, ВитаминС-4, ВитаминРР-1 Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль поваренная пищевая, Вода	Макаронные изделия отварные с овощами.	16-07
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1 Хлеб пшеничный,	Хлеб пшеничный.	3-41
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 Сахар-песок, Изюм, Вода	Компот из изюма	11-71
<b>Итого за Обед</b>					<b>71-56</b>
<b>Обед-7комплекс (1-4 кл.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2 Свекла красная, Капуста белокоп.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Лимонная кислота, Цыплята патр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф, Приправы	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.	26-42
Сб.рец.2004г.М осква	498	60	Калорийность-191, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-10, ВитаминА-28, ВитаминС-2, ВитаминРР-4 Мясо п/ф (курин), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2.5 жирн., Сухари папировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы	Котлеты рубленые из птицы	40-37
Раз-на пр-ам стол.школы Гармония		150	Калорийность-219, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-34, ВитаминА-32, ВитаминС-4, ВитаминРР-1 Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль поваренная пищевая, Вода	Макаронные изделия отварные с овощами.	16-07
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1 Хлеб пшеничный,	Хлеб пшеничный.	3-41
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 Сахар-песок, Изюм, Вода	Компот из изюма	11-71
<b>Итого за Обед</b>					<b>97-98</b>


 Директор  Чуглаев А.А.
Зав. производством 

Казакова Л.В.

Бухгалтер  Никитина Т.В.



## пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-8комплекс (1-4 кл. полный день)</b>					
Сб.рец.2004г.Москва	97	20	Калорийность-75, Белки-5, Жиры-6, ВитаминА-42	Сыр голланд порциями	17-72
Сб.рец.2004г.Москва	302	200/10	Калорийность-407, Белки-11, Жиры-14, Углеводы-60, ВитаминА-79, ВитаминС-2, ВитаминРР-1	Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным,	23-75
		50	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	Батон	6-84
		50/шт.	Калорийность-180, Белки-3, Жиры-3, Углеводы-37	Пряники глазированные	10-41
Сб.рец.2008 Ижевск	149	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	Какао с молоком	14-58
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-937, Белки-26, Жиры-27, Углеводы-148, ВитаминА-141, ВитаминВ2-1, ВитаминС-3, ВитаминРР-1		73-30
<b>Обед-8комплекс (1-4 кл. полный день)</b>					
Сб.рец.2004г.Москва	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.	26-42
Сб.рец.2004г.Москва	498	60	Калорийность-191, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-10, ВитаминА-28, ВитаминС-2, ВитаминРР-4	Котлеты рубленые из птицы	40-37
		150	Калорийность-219, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-34, ВитаминА-32, ВитаминС-4, ВитаминРР-1	Макаронные изделия отварные с овощами.	16-07
Сб.рец.1983г.	810	30	Калорийность-12, Белки-1, Углеводы-2, ВитаминС-3	Зеленый горошек	9-68
Сб.рец.2004г.Москва	638	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-41
		200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46	Компот из изюма	11-71
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-863, Белки-29, Жиры-27, Углеводы-126, ВитаминА-82, ВитаминС-30, ВитаминРР-7		107-66
<b>Полдник-8комплекс (1-4 кл. полный день)</b>					
Сб.рец.2008 Ижевск	741	100	Калорийность-293, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-47, ВитаминА-13, ВитаминС-9, ВитаминРР-1	Ватрушка с картофелем	10-76
Сб.рец.2004г.Москва	707	200	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминА-2 600, ВитаминС-8	Сок фруктовый	13-50
		170/шт.	Калорийность-71, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-16, ВитаминС-9	Груши	59-56
<b>Итого за Полдник</b>			Калорийность-474, Белки-9, Жиры-9, Углеводы-89, ВитаминА-2 613, ВитаминС-25, ВитаминРР-2		83-82
<b>Итого за день</b>			Калорийность-2 274, Белки-64, Жиры-63, Углеводы-362, ВитаминА-2 836, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-58, ВитаминРР-10		264-78

Директор

Чугалов А.Х.

Зав.производством

Казакова Л.В.

Бухгалтер

Никитина Т.В.

ШКОЛА  
ГАРМОНИЯ  
для финансовых документов

ИНН 1835034487  
ОГРН 1021835034487



пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	302	150/7,5	Калорийность-231, Белки-6, Жиры-8, Углеводы-34, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным</b>	17-93
		40	Калорийность-104, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-21	<b>Батон</b>	5-47
Сб.рец.2008 Ижевск	149	150	Калорийность-109, Белки-3, Жиры-2, Углеводы-19, ВитаминА-15, ВитаминС-1	<b>Какао с молоком</b>	10-93
			Какао-порошок, Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>34-33</b>
<b>Обед-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	110	250/12,5/10	Калорийность-159, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-13, ВитаминА-21, ВитаминС-21, ВитаминРР-2	<b>Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со смет.</b>	26-42
			Свекла красная, Капуста белокоч.свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Лимонная кислота, Цыпленок потр.1 кат.бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф, Приправы		
Сб.рец.2004г.М осква	498	60	Калорийность-191, Белки-14, Жиры-11, Углеводы-10, ВитаминА-28, ВитаминС-2, ВитаминРР-4	<b>Комлеты рубленные из птицы</b>	40-37
			Масо п/ф (куриц.), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы		
Раз-но пр-ом стол.школы Гармония		140	Калорийность-204, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-32, ВитаминА-30, ВитаминС-4, ВитаминРР-1	<b>Макаронные изделия отварные с овощами.</b>	15-00
			Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль поваренная пищевая, Вода		
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	3-41
Сб.рец.2004г.М осква	638	150	Калорийность-144, Белки-1, Углеводы-35	<b>Компот из изюма</b>	8-78
			Сахар-песок, Изюм, Вода		
<b>Итого за Обед</b>					<b>93-98</b>
<b>Итого за день</b>					<b>128-31</b>
					Калорийность-1 232, Белки-40, Жиры-38, Углеводы-184, ВитаминА-139, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-29, ВитаминРР-7

Директор



Зав. производством

*С. С. С.*

Казакова Л.В.

Бухгалтер *Т.В.* Никитина Т.В.





## пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>Обед-1комплекс (5-11 кл.)</u>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминС-2, ВитаминРР-1	Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	17-26
Сб.рец.2004г.М осква	498	100	Соль поваренная пищевая, Масло сливочное, Макароны вермишель, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Таматная паста, Вода Калорийность-318, Белки-23, Жиры-18, Углеводы-17, ВитаминА-46, ВитаминС-3, ВитаминРР-7	Котлеты рубленые из птицы	66-73
Сб.рец.2004г.М осква	92	180	Мясо п/ф (курин.), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы Калорийность-185, Белки-4, Жиры-7, Углеводы-26, ВитаминА-38, ВитаминС-31, ВитаминРР-2	Картофельное пюре ,	28-16
		50	Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	Хлеб пшеничный	4-28
Сборник в дошк.орг.по УР	253/1	200	Калорийность-100, Углеводы-24 Сахар-песок, Изюм, Вода, Лимонная кислота	Компот из изюма.	6-13
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-860, Белки-36, Жиры-32, Углеводы-108, ВитаминА-111, ВитаминВ2-1, ВитаминС-36, ВитаминРР-10		122-56
<u>Обед-2комплекс (5-11 кл.)</u>					
Сб.рец.2004г.М осква	498	100	Калорийность-318, Белки-23, Жиры-18, Углеводы-17, ВитаминА-46, ВитаминС-3, ВитаминРР-7	Котлеты рубленые из птицы	66-73
Сб.рец.2004г.М осква	92	180	Мясо п/ф (курин.), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы Калорийность-185, Белки-4, Жиры-7, Углеводы-26, ВитаминА-38, ВитаминС-31, ВитаминРР-2	Картофельное пюре ,	28-16
Сб.рец.2004г.М осква	400	60	Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	Огурцы свежие	18-27
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-28
Сборник в дошк.орг.по УР	253/1	200	Калорийность-100, Углеводы-24 Сахар-песок, Изюм, Вода, Лимонная кислота	Компот из изюма.	6-13
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-723, Белки-31, Жиры-25, Углеводы-94, ВитаминА-84, ВитаминВ2-1, ВитаминС-38, ВитаминРР-9		123-57
<u>Обед-3комплекс (5-11 кл.)</u>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминС-2, ВитаминРР-1	Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	17-26
Сб.рец.2004г.М осква	498	100	Соль поваренная пищевая, Масло сливочное, Макароны вермишель, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Таматная паста, Вода Калорийность-318, Белки-23, Жиры-18, Углеводы-17, ВитаминА-46, ВитаминС-3, ВитаминРР-7	Котлеты рубленые из птицы	66-73
Сб.рец.2004г.М осква	92	180	Мясо п/ф (курин.), Хлеб пшеничный, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката, Приправы Калорийность-185, Белки-4, Жиры-7, Углеводы-26, ВитаминА-38, ВитаминС-31, ВитаминРР-2	Картофельное пюре ,	28-16
Сб.рец.2004г.М осква	100	60	Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	Огурцы свежие	18-27
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-28
Сборник в дошк.орг.по УР	253/1	200	Калорийность-100, Углеводы-24 Сахар-песок, Изюм, Вода, Лимонная кислота	Компот из изюма.	6-13
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-867, Белки-37, Жиры-32, Углеводы-109, ВитаминА-111, ВитаминВ2-1, ВитаминС-41, ВитаминРР-10		140-83
<u>Завтрак-9комплекс 5кл-11кл</u>					
Сб.рец.2004г.М осква	96	30	Калорийность-198, Жиры-22, ВитаминА-120	Масло сливочное	26-10
Сб.рец.2004г.М осква	302	200/10	Калорийность-306, Белки-8, Жиры-10, Углеводы-45, ВитаминА-59, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным	23-83
		50	Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа пшеничная, Вода, Масса каши, Масло сливочное	Батон	6-86
Сб.рец.2008 Ижевск	499	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	Какао с молоком	14-63
		200	Какао-порошок, Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-780, Белки-16, Жиры-37, Углеводы-97, ВитаминА-199, ВитаминС-3, ВитаминРР-1		71-42



Зав. производством

Захарикова И.Н.

Бухгалтер

Никифина Т.В.



пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>Обед-Льготники (дети м.д.1 корп.)</u>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминС-2, ВитаминРР-1	Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	17-26
Сб.рец.2004г.М осква	92	200	Соль поваренная пищевая. Масло сливочное. Макароны вермишель. Цыплята потр 1 кат.бройл. Морковь. Лук репчатый. Томатная паста. Вода Калорийность-206, Белки-4, Жиры-8, Углеводы-29, ВитаминА-42, ВитаминС-34, ВитаминРР-2	Картофельное пюре,	31-28
Сб.рец.2004г.М осква	100	27	Калорийность-3, Углеводы-1, ВитаминС-2	Огурцы свежие	8-22
Сб.рец.2004г.М осква	40	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-42
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 Сахар-песок, Изюм, Вода	Компот из изюма	11-91
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-635, Белки-14, Жиры-15, Углеводы-111, ВитаминА-68, ВитаминС-39, ВитаминРР-4		72-09



Зав. производством

*И.И.Н.*

Захарикова И.Н.

Бухгалтер

*h*

Никитина Т.В.



пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	302	150/7,5	Калорийность-231, Белки-6, Жиры-8, Углеводы-34, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 <i>Молоко пастер.2,5 жирн. , Сахар-песок, Соль поваренная пищевая., Крупа пшеничная, Вода, Масса каши, Масло сливочное</i>	Каша пшеничная на молоке с маслом сливочным	17-93
		40	Калорийность-104, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-21	Батон	5-48
Сб.рец.2008 Ижевск	149	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1 <i>Какао-порошок, Молоко пастер.2,5 жирн. , Сахар-песок, Вода</i>	Какао с молоком	14-63
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>38-04</b>
<b>Обед-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</b>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминС-2, ВитаминРР-1 <i>Соль поваренная пищевая. , Масло сливочное, Макароны вермишель, Цыпленок потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода</i>	Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	17-26
Сб.рец.2004г.М осква	498	65	Калорийность-207, Белки-15, Жиры-11, Углеводы-11, ВитаминА-30, ВитаминС-2, ВитаминРР-4 <i>Масо п/ф (куриц.), Хлеб пшеничный , Молоко пастер.2,5 жирн. , Сухари папировочные. Соль поваренная пищевая. , Масса полуфабриката, Приправы</i>	Котлеты рубленые из птицы	43-37
Сб.рец.2004г.М осква	92	160	Калорийность-165, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-23, ВитаминА-34, ВитаминС-27, ВитаминРР-2 <i>Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.</i>	Картофельное пюре ,	25-03
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-28
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	Калорийность-192, Белки-1, Углеводы-46 <i>Сахар-песок, Изюм, Вода</i>	Компот из изюма	11-91
<b>Итого за Обед</b>					<b>101-85</b>
<b>Итого за день</b>					<b>139-89</b>
			Калорийность-1 300, Белки-42, Жиры-37, Углеводы-202, ВитаминА-155, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-34, ВитаминРР-8		



Директор

Чугалева А.Х.

Зав.производством

*Handwritten signature*

Захарикова И.Н.

Бухгалтер

*Handwritten signature*

Никитина Т.В.



## пятница

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-12 комплекс Дсад</b>					
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	7	10	Калорийность-38, Белки-2, Жиры-3, ВитаминА-21	Сыр голланд. порциями.	5-53
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	314	150/7,5	Калорийность-219, Белки-5, Жиры-8, Углеводы-33, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 Молоко пастер. 2,5 жирн. . Сахар-песок, Соль поваренная пищевая. Крупа рисовая, Вода, Масса каши, Масло сливочное	Каша рисовая на молоке с маслом сливочным,	11-99
Сборник в дошк.орг.по УР	317	40	Калорийность-104, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-21	Батон,	4-21
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	395	150	Калорийность-55, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-10, ВитаминА-8, ВитаминС-1 Кофейный напиток, Молоко пастер. 2,5 жирн. . Сахар-песок, Вода	Кофейный напиток с молоком ,	6-66
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>28-39</b>
<b>Завтрак 2-12 комплекс Дсад</b>					
Сборник в дошк.орг.по УР	335/1	40/шт.	Калорийность-144, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-29	Пряники глазированные	6-28
Сборник в дошк.орг.по УР	335/1	150	Калорийность-77, Углеводы-19, ВитаминС-3 Сахар-песок, Клюква, Вода	Напиток клюквенный.	10-11
<b>Итого за Завтрак 2</b>					<b>16-39</b>
<b>Обед-12 комплекс Дсад</b>					
Сборник в дошк.орг.по УР	41	60	Калорийность-80, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-4, ВитаминА-8, ВитаминС-9 Картофель, Ябло, Помидоры свежие, Лук зеленый, Соль поваренная пищевая. Зелень п-ф, Масло растительное	Салат "Удмуртский",	10-12
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	67	200/10/8	Калорийность-115, Белки-4, Жиры-8, Углеводы-7, ВитаминА-17, ВитаминС-21, ВитаминРР-1 Капуста квашеная, Картофель, Масло растительное, Соль поваренная пищевая. Морковь, Лук репчатый, Цыпленок потр.1 кат.бройл., Помидоры свежие, Вода, Сметана	Щи из кваш.капусты с мясом птицы со сметаной..	15-03
Сборник в дошк.орг.по УР	54-24м	80	Калорийность-211, Белки-13, Жиры-12, Углеводы-12, ВитаминА-27, ВитаминС-2, ВитаминРР-4 Цыпленок потр.1 кат.бройл., Молоко пастер. 2,5 жирн. . Хлеб пшеничный, Сухари папировочные, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Масса полуфабриката	Шницель из мяса птицы	23-48
Сборник в дошк.орг.по УР	208/1	150	Калорийность-227, Белки-8, Жиры-6, Углеводы-36, ВитаминА-21, ВитаминРР-1 Масло сливочное, Соль поваренная пищевая. Крупа гречневая, Вода	Каша гречневая рассыпчатая..	9-14
Сборник в дошк.орг.по УР	310	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный,	2-62
Сборник в дошк.орг.по УР	311	40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб дарницкий	2-40
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	376	150	Калорийность-107, Углеводы-26 Сахар-песок, Сухофрукты, Вода, Лимонная кислота	Компот из смеси сухофруктов.	2-85
<b>Итого за Обед</b>					<b>65-64</b>
<b>Полдник-12 комплекс Дсад</b>					
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	235	80/15	Калорийность-220, Белки-14, Жиры-4, Углеводы-33, ВитаминА-25 Творог н/ж, Крупа манная, Сахар-песок, Ябло, Изюм, Масло сливочное, Сухари папировочные, Сметана, Масса готового пудинга, Молоко сгущенное	Пудинг творожный с молоком сгущенным	25-19
Сборник в дошк.орг.по УР	309	30/шт.	Калорийность-128, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-22, ВитаминА-3	Печенье сахарное,	4-03
Сборник в дошк.орг.по УР	262	200	Калорийность-39, Углеводы-9, ВитаминС-2 Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода	Чай с сахаром, с лимоном.	1-61
Сборник в дошк.орг.по УР	246/2	70	Калорийность-29, Углеводы-7, ВитаминС-4	Груши	15-33
<b>Итого за Полдник</b>					<b>46-16</b>
<b>Итого за день</b>					<b>156-58</b>

Зав. директора

Ходырева Н.О.

Зав. производством

Климова Е.А.

Бухгалтер

Никитина Т.В.

