

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><i>Обед-Льготники (дети м\д. 1 корп.)</i></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	71	110	Калорийность-139, Белки-1, Жиры-11, Углеводы-9, ВитаминC-10, ВитаминPP-1  Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Зелень п-ф	<b>Винегрет овощной</b>	<b>20-08</b>
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминA-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1  Соль поваренная пищевая., Масло сливочное, Макаронные изделия, Цыплятия потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-34</b>
Раз-но пр-ом стол.школы Гармония	1	200	Калорийность-414, Белки-11, Жиры-19, Углеводы-50, ВитаминC-3, ВитаминPP-1  Крупа гречневая ., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Чеснок, Кумин целый, Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>17-04</b>
		95	Калорийность-215, Белки-7, Жиры-1, Углеводы-47, ВитаминC-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>11-67</b>
Сб.рец.2004г.Москва	638	200	Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1  Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	<b>11-97</b>
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-1 078, Белки-27, Жиры-37, Углеводы-161, ВитаминA-26, ВитаминC-19, ВитаминPP-4					<b>81-10</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><i>Обед-Льготники (дели ОВЗ 1 корп.)</i></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	71	75	<b>Калорийность-95, Белки-1, Жиры-8, Углеводы-6, ВитаминС-7</b> Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Зелень п-ф	<b>Винегрет овощной</b>	<b>15-22</b>
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	<b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b> Соль поваренная пищевая., Масло сливочное, Макаронные изделия, Цыплятина потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-34</b>
Раз-но пр-ом стпол.школы Гармония	1	180	<b>Калорийность-373, Белки-10, Жиры-17, Углеводы-45, ВитаминС-3, ВитаминPP-1</b> Крупа гречневая ., Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Чеснок, Кумин целый, Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>15-33</b>
		95	<b>Калорийность-215, Белки-7, Жиры-1, Углеводы-47, ВитаминС-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>11-67</b>
Сб.рец.2008 Ижевск	81	100	<b>Калорийность-252, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-9, ВитаминA-58, ВитаминC-2, ВитаминPP-5</b> Мясо п/ф (курин.), Приправы, Хлеб пшеничный , Молоко пастер.2.5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Масса полуфабриката	<b>Фрикадельки "Петушок"</b>	<b>58-98</b>
Сб.рец.2004г.Москва	97	20	<b>Калорийность-75, Белки-5, Жиры-6, ВитаминA-42</b>	<b>Сыр голланд порциями</b>	<b>24-13</b>
Сб.рец.2004г.Москва	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b> Краска, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	<b>11-97</b>
<b>Итого за Обед</b>	Калорийность-1 319, Белки-46, Жиры-55, Углеводы-162, ВитаминA-127, ВитаминB1-1, ВитаминB2-1, ВитаминC-17, ВитаминPP-9				<b>157-64</b>
<b>Итого за день</b>	Калорийность-1 319, Белки-46, Жиры-55, Углеводы-162, ВитаминA-127, ВитаминB1-1, ВитаминB2-1, ВитаминC-17, ВитаминPP-9				<b>157-64</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-1комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	<b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминА-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-34</b>
Сб.рец.2008 Ижевск	81	100	Соль поваренная пшевая,, Масло сливочное. Макаронные изделия, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода <b>Калорийность-252, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-9, ВитаминA-58, ВитаминC-2, ВитаминPP-5</b>	<b>Фрикадельки "Петушок"</b>	<b>58-98</b>
Раз-но пр-ом стол.школы Гармония	1	150	Мясо п/ф (куриц.), Хлеб пшеничный , Молоко пастер.2,5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пшевая,, Приправы, Масса полуфабриката <b>Калорийность-311, Белки-8, Жиры-14, Углеводы-38, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>12-78</b>
Сб.рец.2004г.Москва		50	Kalorijnost-113, Belki-4, Uglevodы-25, Vitaminc-1	Хлеб пшеничный	6-14
	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	<b>11-97</b>
<b>Итого за Обед Калорийность-985, Белки-35, Жиры-38, Углеводы-126, ВитаминA-85, ВитаминC-9, ВитаминPP-8</b>					
<b>110-21</b>					
<b><u>Обед-2комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминC-9</b>	<b>Винегрет овощной</b>	<b>18-26</b>
Сб.рец.2008 Ижевск	81	100	Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пшевая,, Зелень п-ф <b>Калорийность-252, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-9, ВитаминA-58, ВитаминC-2, ВитаминPP-5</b>	<b>Фрикадельки "Петушок"</b>	<b>58-98</b>
Раз-но пр-ом стол.школы Гармония	1	150	Мясо п/ф (куриц.), Хлеб пшеничный , Молоко пастер.2,5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пшевая,, Приправы, Масса полуфабриката <b>Калорийность-311, Белки-8, Жиры-14, Углеводы-38, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>12-78</b>
Сб.рец.2004г.Москва		50	Kalorijnost-113, Belki-4, Uglevodы-25, Vitaminc-1	Хлеб пшеничный	6-14
	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	<b>11-97</b>
<b>Итого за Обед Калорийность-967, Белки-31, Жиры-42, Углеводы-118, ВитаминA-58, ВитаминC-16, ВитаминPP-7</b>					
<b>108-13</b>					
<b><u>Обед-3комплекс (5-11 кл.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	71	100	<b>Калорийность-126, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-8, ВитаминC-9</b>	<b>Винегрет овощной</b>	<b>18-26</b>
Сб.рец.1994г.	147	250/12,5	Картофель, Свекла красная, Морковь, Огурцы консервированные, Лук зеленый, Масло растительное, Соль поваренная пшевая,, Зелень п-ф <b>Калорийность-144, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-16, ВитаминA-26, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>	<b>Суп с макаронными изделиями с мясом птицы</b>	<b>20-34</b>
Сб.рец.2008 Ижевск	81	100	Соль поваренная пшевая,, Масло сливочное. Макаронные изделия, Цыплята потр.1 кат.бройл., Морковь, Лук репчатый, Томатная паста , Вода <b>Калорийность-252, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-9, ВитаминA-58, ВитаминC-2, ВитаминPP-5</b>	<b>Фрикадельки "Петушок"</b>	<b>58-98</b>
Раз-но пр-ом стол.школы Гармония	1	150	Мясо п/ф (куриц.), Хлеб пшеничный , Молоко пастер.2,5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пшевая,, Приправы, Масса полуфабриката <b>Калорийность-311, Белки-8, Жиры-14, Углеводы-38, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая с овощами</b>	<b>12-78</b>
Сб.рец.2004г.Москва		50	Kalorijnost-113, Belki-4, Uglevodы-25, Vitaminc-1	Хлеб пшеничный	6-14
	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	<b>11-97</b>
<b>Итого за Обед Калорийность-112, Белки-36, Жиры-48, Углеводы-134, ВитаминA-85, ВитаминB2-1, ВитаминC-18, ВитаминPP-8</b>					
<b>128-47</b>					
<b><u>Завтрак-9комплекс 5кл-11кл</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	366	100/30	<b>Калорийность-327, Белки-26, Жиры-7, Углеводы-40, ВитаминA-56, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Запеканка творожная с молоком сгущенным</b>	<b>61-97</b>
		50	Сухари панировочные, Сахар-песок, Соль поваренная пшевая,, Творог н/ж , Сметана , Яйцо, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Молоко сгущеное, Крупа манная		
Сб.рец.2004г.Москва	692	200	<b>Калорийность-180, Белки-3, Жиры-3, Углеводы-37</b>	<b>Пряники глазированные</b>	<b>12-14</b>
		50	<b>Калорийность-132, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23, ВитаминA-20, ВитаминC-1</b>	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>18-20</b>
<b>Итого за Завтрак Калорийность-639, Белки-32, Жиры-12, Углеводы-99, ВитаминA-76, ВитаминB2-1, ВитаминC-2, ВитаминPP-1</b>					
<b>92-31</b>					

Директор

Чугаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-8 комплекс (для ОВЗ 2 корп.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.Москва	139	250/12,5	<b>Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2</b>  Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Горох, Картофель, Лавровый лист сушен., Цыпленка потр. I кат.бройл., Вода, Приправы	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>17-62</b>
Сб.рец.2004г.Москва	451	80	<b>Калорийность-162, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-13, ВитаминPP-3</b>  Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный , Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая., Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное	<b>Котлеты рубленые „,</b>	<b>70-10</b>
Сб.рец.2004г.Москва	332	150	<b>Калорийность-207, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-36, ВитаминA-21, ВитаминPP-1</b>  Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-93</b>
Сб.рец.2004г.Удмуртская кухня	25	100	<b>Калорийность-175, Белки-1, Жиры-15, Углеводы-8, ВитаминC-11, ВитаминPP-1</b>  Зеленый горошек , Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Зелень п-ф	<b>Салат "Степной"</b>	<b>18-10</b>
Сб.рец.2004г.Москва	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>4-91</b>
Сб.рец.2004г.Москва	97	10	<b>Калорийность-38, Белки-2, Жиры-3, ВитаминA-21</b>	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-40</b>
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-972, Белки-35, Жиры-38, Углеводы-124, ВитаминA-49, ВитаминB1-1, ВитаминC-30, ВитаминPP-6	<b>Сыр голланд порциями</b>	<b>12-08</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-972, Белки-35, Жиры-38, Углеводы-124, ВитаминA-49, ВитаминB1-1, ВитаминC-30, ВитаминPP-6		<b>144-14</b>

Директор

Чугаева А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
<i>Собр.2004г.Москва</i>	97	20	<b>Калорийность-75, Белки-5, Жиры-6, ВитаминА-42</b>	<b>Сыр голланд порциями</b>	<b>24-17</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	302	200/10	<b>Калорийность-291, Белки-6, Жиры-10, Углеводы-44, ВитаминA-60, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>  Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа рисовая, Вода, Масса каши, Масло сливочное	<b>Каша рисовая на молоке с маслом сливочным</b>	<b>34-48</b>
		50	<b>Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27</b>	<b>Батон</b>	<b>9-14</b>
<i>Сборник в дошк.орг.по УР</i>	309	50/1шт.	<b>Калорийность-173, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-38</b>	<b>Пряники заварные</b>	<b>12-14</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	692	200	<b>Калорийность-132, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23, ВитаминA-20, ВитаминC-1</b>  Кофейный напиток, Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок	<b>Кофеинный напиток с молоком</b>	<b>18-19</b>
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>Калорийность-801, Белки-21, Жиры-21, Углеводы-131, ВитаминA-122, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>	<b>98-12</b>		
<b><u>Обед-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
<i>Собр.2004г.Удмуртская кухня</i>	25	100	<b>Калорийность-175, Белки-1, Жиры-15, Углеводы-8, ВитаминC-11, ВитаминPP-1</b>  Зеленый горошек, Картофель, Морковь, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая,, Масло растительное, Зелень п-ф	<b>Салат "Степной"</b>	<b>18-10</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	139	250/12,5	<b>Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2</b>  Морковь,, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая,, Масло растительное, Горох, Картофель,, Лавровый лист сушен., Цыплята потр.1 кат.бройл., Вода, Приправы	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>17-62</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	451	80	<b>Калорийность-162, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-13, ВитаминPP-3</b>  Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный , Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая,, Вода, Масса полужаробриката, Масло растительное	<b>Котлеты рубленые,,</b>	<b>70-10</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	332	150	<b>Калорийность-207, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-36, ВитаминA-21, ВитаминPP-1</b>  Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-93</b>
		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>4-91</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b>  Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-46</b>
<b>Итого за Обед</b>		<b>Калорийность-935, Белки-32, Жиры-35, Углеводы-124, ВитаминB1-1, ВитаминC-30, ВитаминPP-6</b>	<b>132-12</b>		
<b><u>Полдник-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
<i>Собр.2004г.Москва</i>	340	100/20	<b>Калорийность-253, Белки-15, Жиры-20, Углеводы-2, ВитаминA-238, ВитаминC-1</b>  Яйцо, Масло растительное, Молоко пастер.2,5 жирн., Соль поваренная пищевая,, Масса омлетной смеси, Сыр голландский	<b>Омлет натуральный с сыром</b>	<b>56-07</b>
		30	<b>Калорийность-68, Белки-2, Углеводы-15</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>3-68</b>
<i>Собр.2004г.Москва</i>	707	200	<b>Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминA-2 600, ВитаминC-8</b>  130/1шт	<b>Сок фруктовый</b>	<b>14-45</b>
			<b>Калорийность-61, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-13, ВитаминC-21</b>	<b>Яблоки</b>	<b>16-50</b>
<b>Итого за Полдник</b>		<b>Калорийность-492, Белки-19, Жиры-21, Углеводы-55, ВитаминA-2 838, ВитаминB2-1, ВитаминC-30, ВитаминPP-1</b>	<b>90-70</b>		
<b>Итого за день</b>		<b>Калорийность-2 227, Белки-73, Жиры-77, Углеводы-310, ВитаминA-2 987, ВитаминB1-1, ВитаминB2-1, ВитаминC-63, ВитаминPP-9</b>	<b>320-94</b>		

Директор

Чугаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**среда**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
-----------------------	-------	-----------	---	--------------------	----------------------------

			<b><u>Обед-бкомплекс (1-4 кл.)</u></b>		
Собр.2004г.Москва	451	65	<b>Калорийность-132, Белки-11, Жиры-5, Углеводы-10, ВитаминPP-2</b> Мясо говядина полужареное в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное	<b>Котлета рубленая „</b>	<b>56-96</b>
Собр.2004г.Москва	332	140	<b>Калорийность-193, Белки-5, Жиры-4, Углеводы-34, ВитаминA-20, ВитаминPP-1</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-07</b>
Собр.2004г.Москва		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный.</b>	<b>4-91</b>
Собр.2004г.Москва	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b> Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-46</b>
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-530, Белки-20, Жиры-10, Углеводы-92, ВитаминA-20, ВитаминPP-3		<b>82-40</b>

			<b><u>Обед-7комплекс (1-4 кл)</u></b>		
Собр.2004г.Москва	139	250/12,5	<b>Калорийность-186, Белки-8, Жиры-8, Углеводы-20, ВитаминA-6, ВитаминC-12, ВитаминPP-2</b> Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Горох, Картофель, Лавровый лист сушен., Цыплята потр. I кат.бройл., Вода, Приправы	<b>Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы</b>	<b>17-62</b>
Собр.2004г.Москва	451	65	<b>Калорийность-132, Белки-11, Жиры-5, Углеводы-10, ВитаминPP-2</b> Мясо говядины полужареное в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное	<b>Котлета рубленая „</b>	<b>56-96</b>
Собр.2004г.Москва	332	140	<b>Калорийность-193, Белки-5, Жиры-4, Углеводы-34, ВитаминA-20, ВитаминPP-1</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным</b>	<b>12-07</b>
Собр.2004г.Москва		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный.</b>	<b>4-91</b>
Собр.2004г.Москва	631	200	<b>Калорийность-115, Углеводы-28, ВитаминC-7</b> Яблоки, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>8-46</b>
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-716, Белки-28, Жиры-18, Углеводы-111, ВитаминA-26, ВитаминC-19, ВитаминPP-5		<b>100-02</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.