

«Согласовано»
Директор МАОУ СОШ № 31 г. Ишима



В.Д. Олькин

«Утверждаю»

Директор ООО «СИБ-НОВА»



А.Н. Гончаров

**ПРИМЕРНОЕ
20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
для питания обучающихся общеобразовательных
учреждений (гипоаллергенная диета
с исключением молочных, кисломолочных
(сыр, молоко сгущёное, творог), ягодных,
цветных продуктов, какао, кофе)
МАОУ СОШ № 31 г. Ишима**

под стоимость 107р. 70к. ежедневно

1 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы) ТТК			40	0,5	0,1	1	6,9	15,85
огурцы конс. без уксуса			74					
Биточки рубленные из птицы запеченные			100	11,4	15,2	11,2	227,2	39,61
ТТК филе куриное пром. пр-			71					
или фарш куринный			67					
хлеб пшеничный			19					
лук репчатый			11					
яичный порошок			1,82					
мука пшеничная			6					
масло растительное			2					
Рис припущенный			180	3,7	3,6	29,7	166	14,42
№415 крупа рисовая			63					
2013а. вода питьевая			110					
масло растительное			5					
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.			50	1	0,3	8,1	38,9	4,55
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.			50	0,7	0,1	9,4	41,3	3,37
ИТОГО				17,5	19,3	70,4	525,3	107,70

Повар-бригадир

2 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная			100	9,3	8,3	11,6	158,3	80,99
ТТК филе минтая с/м	226	113						
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						
Картофель отварной			180	3,3	4,4	23,5	147	11,09
№173 картофель	237	178						
2013г. масло растительное	6	6						
Чай с лимоном			200/5	0,1	0	15,2	61,2	4,53
№494 чай	0,5	0,5						
2013г. вода питьевая	200	200						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			70	1	0,3	8,1	38,9	6,37
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	0,7	0,1	9,4	41,3	4,72
ИТОГО				14,4	13,1	67,8	446,7	107,70

Повар-бригадир 

3 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы)ТТК			90	0,5	0,1	1	6,9	33,56
огурцы конс. без уксуса	163	90						
Плов из мяса			250	18,9	18,6	49,2	440	65,27
№370 говядина к/к	87	74						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или говядина п/ф пром. пр-ва	74	74						
масса тушеного мяса		50						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь	25	20						
лук репчатый	19	16						
томатная паста	10	10						
Чай с сахаром			200	0,1	0	15	60	3,42
№494 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
сахар	15	15						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	1,32	0,24	6,8	36,2	1,35
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			45	3,38	0,36	22,14	105,75	4,10
ИТОГО				23,7	19,2	94,14	648,85	107,70

Повар-бригадир

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Цена, р
Химический состав								
ЗАВТРАК								
Курица в соусе с томатом			100/50	13,6	13,5	4,1	192	83,57
№405 бедро куриное	154	149		*	*	*		
2013а. или грудка куриная на к	154	149						
масло сливочное	9	9						
лук репчатый	9,3	7,5						
томатная паста	9,3	9,3						
мука пшеничная	1,9	1,9						
чеснок	1,2	0,9						
сметана	5	5						
морковь	9,3	7,5						
вода питьевая	46	46						
Рис припущенный			180	4,25	7,25	38,88	237,78	14,42
№415 крупа рисовая	63	63						
2013г. вода питьевая	133	133						
масло растительное	5	5						
Чай с сахаром			200	1	0	15	60	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013а. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.			26	1,32	0,24	6,8	36,2	1,74
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.			50	1,98	0,21	12,79	61,1	4,55
ИТОГО				22,15	21,2	77,57	587,08	107,70

Повар-бригадир _____

5 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы)ТТК			100	0,5	*0,1	1	6,9	37,29
огурцы конс. без уксуса	182	100						
Жаркое по-домашнему			250	26	23,2	16,6	379	60,63
№369 говядина к/к	93	79						
2013г. или свинина мясная	93	79						
или говядина гуляш п/ф пром. пр.	79	79						
картофель	220	165						
морковь	31	25						
масло растительное	12	12						
лук репчатый	23	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0	15	60	3,42
№494 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
сахар	15	15						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			42	1,32	0,24	6,8	36,2	2,82
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			39	2,13	0,22	13,78	65,8	3,54
ИТОГО				30,05	23,76	53,18	547,9	107,70

Повар-бригадир

6 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Горошек зелен.консервир.с маслом растительным			30,5	1,17	0,17	18,8	85	8,29
горошек зеленый	46	30						
масло растительное	5	5						
Биточки мясные			100	8,1	11,8	14,3	195,8	51,86
№381 говядина к/к	87	74						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или фарш мясной пром	74	74						
хлеб пшеничный витам	18	18						
лук репчатый	5,4	4,5						
яичный порошок	1,26	1,26						
сухари пшеничные	5,5	5,5						
масло растительное	2	2						
Капуста тушеная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	15,09
№423 капуста свежая белокоч	257	206						
2013г. масло растительное	5	5						
морковь	13	10						
лук репчатый	9	8						
томатная паста	4	4						
мука пшеничная	3	3						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			13	1	0,3	8,1	38,9	1,21
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,35
ИТОГО				17,83	18,85	68,62	519,4	107,70

Повар-бригадир

7 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Гуляш из мяса			120	9,1*	7,5	3,4	117,5	57,35
№367 мясо к/к	113	95						
2013г. масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатная паста	2,4	2,4						
мука пшеничная	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	18,22
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло растительное	10	10						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			25	1	0,3	8,1	38,9	2,23
ИТОГО				20,56	17,21	67	505,06	107,70

Повар-бригадир

8 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Котлета по-хлыновски			100	12,3	13,1	11,4	212,7	57,68
ТТК	говядина к/к	98	83					
	или свинина мясная	98	83					
	или фарш мясной пром	83	83					
	картофель	26	20					
	лук репчатый	15	13					
	яичный порошок	2,24	2,24					
	сухари пшеничные	8	8					
	масло растительное	2	2					
Овощи припущенные			180	3,3	4,4	23,5	147	15,49
ТТК	морковь	97	78					
	лук репчатый	21	18					
	картофель	131	98					
	мука пшеничная	3,6	3,6					
	масло растительное	6	6					
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			20	1	0,3	8,1	38,9	1,93
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	0,7	0,1	9,4	41,3	2,70
ИТОГО				17,5	17,9	63,4	484,9	107,70

Повар-бригадир

9 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы) ТТК			60	0,5	0,1	1	6,9	22,37
огурцы конс. без уксуса	109	60						
Фрикадельки из кур (2шт. по 50г.)			100	10,8	10,9	5,4	162,9	39,37
№410 филе куриное пром.пр-т	72	65						
2013г. яичный порошок	2,52	2,52						
хлеб пшеничный витам	15	15						
масло растительное	2	2						
Картофель отварной				3,3	4,4	23,5	147	11,09
№173 картофель	237	178						
2013г. масло растительное	6	6						
Чай с сахаром			200	0,2	0	15	60,8	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			23	0,7	0,1	9,4	41,3	1,55
ИТОГО				15,7	15,5	65,3	463,9	107,70

Повар-бригадир

10 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная			80	9,3	8,3	11,6	158,3	62,44
ТТК филе минтая с/м	182	91						
сухари	3,2	3,2						
масло растительное	4	4						
Картофель тушёный			180	3,7	3,6	29,7	166	15,09
№216 картофель	205	154						
2004г. морковь	47	38						
лук репчатый	23	20						
масло растительное	6	6						
Чай с сахаром			200	0,7	0,1	19,8	82,9	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			1шт	0,6	0,5	19,9	86,5	23,58
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			20	1	0,3	8,1	38,9	1,82
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,35
ИТОГО				16	12,9	98,5	573,9	107,70

Повар-бригадир



Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК									
Овощи конс. без уксуса (огурцы) ТТК				80	0,5	0,4	1	6,9	29,84
огурцы конс. без уксуса		144	80						
Биточки мясные				100	17,85	25,75	14,38	360,8	51,86
№381 говядина к/к		74	74						
2013г. или свинина мясная		74	74						
или фарш мясной пром		74	74						
хлеб пшеничный витам		18	18						
лук репчатый		6	5						
яичный порошок		2,4	2,4						
сухари пшеничные		6	6						
масло растительное		5	5						
Рагу из овощей				180	3,6	9,63	15,3	162	16,59
№195 картофель		173	130						
2013г. морковь		30	24						
лук репчатый		17	15						
масло растительное		10	10						
соус			50						
томатная паста		10	10						
мука пшеничная		2	2						
морковь		6	5						
лук репчатый		6	5						
Чай с лимоном				200/5	0,1	0	15,2	61,2	4,53
№494 чай		1,8	1,8						
2013г. вода питьевая		200	200						
сахар		15	15						
лимон		6	5						
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.				31	1	0,3	8,1	38,9	2,85
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.				30	0,7	0,1	9,4	41,3	2,03
ИТОГО					23,75	35,88	63,38	671,1	107,70

Повар-бригадир

12 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Жаркое по-домашнему			250	26	23,2	16,6	379	65,71
№369 говядина к/к	93	79						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш п/ф пром. пр.	79	79						
масса готового мяса		50						
картофель	220	165						
морковь	31	25						
масло растительное	6	6						
лук репчатый	24	20						
Чай с сахаром			200	0,1	0	15	60	3,42
№494 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
сахар	15	15						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			48	0,7	0,1	9,4	41,3	3,21
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			60	1	0,3	8,1	38,9	5,46
ИТОГО				2	0,4	43,5	185,2	107,70

Повар-бригадир



13 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы) ТТК			80	0,5	0,1	1	6,9	27,7
огурцы конс. без уксуса	144	80						
Биточки рубленные из птицы запеченные			100	11,4	15,2	11,2	227,2	41,73
ТТК филе куриное пром. пр-	71	67						
или фарш куринный	67	67						
хлеб пшеничный	19	19						
лук репчатый	11	9						
яичный порошок	1,82	1,82						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	2	2						
Макаронные изделия отварные			180	3,2	2,8	34,3	175,2	6,78
№291 макаронные изделия	64	64						
2013г. масло растительное	4,2	4,2						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,5	0	34	138	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			24	0,7	0,1	9,4	41,3	1,59
ИТОГО				15,8	18,2	89,9	588,6	107,70

Повар-бригадир

14 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Гуляш из мяса			120	9,1	7,5	3,4	117,5	57,35
№367	мясо к/к	113	95					
2013г.	масло растительное	4	4					
масса тушеного мяса								
масса соуса								
лук репчатый			14	12				
томатная паста			2,4	2,4				
мука пшеничная			4	4				
Картофель отварной			180	3,3	4,4	23,5	147	11,09
№429	картофель	237	178					
2013г.	масло растительное	6	6					
Чай с лимоном			200/5	0,1	0	15,2	61,2	4,53
№494	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
сахар			15	15				
лимон			6	5				
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,5	0	34	138	29,90
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			23	1	0,3	8,1	38,9	2,13
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	0,7	0,1	9,4	41,3	2,70
ИТОГО				14,7	12,3	93,6	543,9	107,70

Повар-бригадир

15 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Курица в соусе с томатом			100/50	13,6	13,5	4,1	192	84,8
№405 бедро куриное	154	149						
2013г. или грудка куриная на к	154	149						
масло сливочное	9	9						
лук репчатый	9,3	7,5						
томатная паста	9,3	9,3						
мука пшеничная	1,9	1,9						
чеснок	1,2	0,9						
сметана	5	5						
морковь	9,3	7,5						
вода питьевая	46	46						
Рис припущенный			180	4,25	7,25	38,88	237,78	14,42
№415 крупа рисовая	63	63						
2013г. вода питьевая	133	133						
масло растительное	5	5						
Чай с сахаром			200	1	0	15	60	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			40	1	0,3	8,1	38,9	3,71
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,35
ИТОГО				20,55	21,15	75,48	569,98	107,70

Повар-бригадир

16 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы)ТТК			30	0,5	0,1	1	6,9	11,19
огурцы конс. без уксуса	54	30						
Гуляш из мяса			120	9,1	7,5	3,4	117,5	57,35
№367 мясо к/к	113	95						
2013г. масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатная паста	2,4	2,4						
мука пшеничная	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	18,22
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло растительное	10	10						
Напиток из плодов шиповника с витамином С			200	0,7	0,3	22,8	97	14,11
№519 шиповник	25	25						
2013г. сахар	10	10						
вода питьевая	230	230						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			30	0,7	0,1	9,4	41,3	2,02
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			52	1	0,3	8,1	38,9	4,81
ИТОГО				16,7	14,9	37,9	351,8	107,70

Повар-бригадир

17 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Горошек зелен.консервир.с маслом растительным			30/5	1,17	0,17	18,8	85	8,29
горошек зеленый	46	30						
масло растительное	5	5						
Биточки мясные			100	8,1	11,8	14,3	195,8	51,86
№381 говядина к/к	87	74						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или фарш мясной пром	74	74						
хлеб пшеничный витам	18	18						
лук репчатый	5,4	4,5						
яичный порошок	1,26	1,26						
сухари пшеничные	5,5	5,5						
масло растительное	2	2						
Картофель отварной			180	3,3	4,4	23,5	147	11,09
№173 картофель	237	178						
2013г. масло растительное	6	6						
Чай с сахаром			200	0,2	0	15	60,8	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,35
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			20	1	0,3	8,1	38,9	1,79
ИТОГО				13,5	16,6	81,3	528,8	107,70

Повар-бригадир 

18 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Овощи конс. без уксуса (огурцы)ТТК			30	0,5	0,1	1	6,9	11,19
огурцы конс. без уксуса	54	30						
Рагу из мяса			250	15,8	20,7	28	361,5	88,61
ТТК мясо к/к	94	79						
масса тушёного мяса (порц. кусочки)			50					
масло растительное	2	2						
картофель	77	58						
капуста	90	72						
морковь	73	58						
лук репчатый	38	32						
сметана	10	10						
мука пшеничная	2,5	2,5						
масло растительное	12	12						
Чай с сахаром			200	0,2	0	15	60,8	3,42
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			34	1	0,3	8,1	38,9	3,13
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,35
ИТОГО				17,7	21,1	60,5	509,4	107,70

Повар-бригадир

19 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная			100	9,3	8,3	11,6	158,3	83,19
ТТК филе минтая с/м	226	113						
сухари	4	4						
масло растительное	6	6						
Картофель отварной			180	3,3	4,4	23,5	147	11,09
№173 картофель	237	178						
2013г. масло растительное	6	6						
Чай с лимоном			200/5	0,1	0	15,2	61,2	4,53
№494 чай	0,5	0,5						
2013г. вода питьевая	200	200						
сахар	15	15						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			55	1	0,3	8,1	38,9	5,17
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			55	0,7	0,1	9,4	41,3	3,72
ИТОГО				14,4	13,1	67,8	446,7	107,70

Повар-бригадир

20 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Цена, р
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Котлеты из мяса и курицы "Школьные"			120	11,3	9,8	11,9	181	60,48
ТТК	говядина к/к	84	70					
	или свинина мясная	84	70					
	филе куриное пром. пр-	21	20					
	или фарш куринный	20	20					
	крупа рисовая	6	6					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	3,36	3,36					
	мука пшеничная	8	8					
	масло растительное для смазки лис	2	2					
Макаронные изделия отварные			180	6,79	0,81	34,85	173,88	6,78
№291	макаронные изделия	64	64					
2013г.	масло растительное	4	4					
Чай с сахаром			200	0,2	0	15	60,8	3,42
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	сахар	15	15					
	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			1шт	0,6	0,5	19,9	86,5	29,62
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			50	1	0,3	8,1	38,9	3,37
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			60	0,7	0,1	9,4	41,3	4,03
ИТОГО				20,59	11,51	99,15	582,38	107,70

Повар-бригадир