

ООО "Комбинат школьного питания"

МБОУ Школа № 175 г.Самара с 7 до 11 лет Меню дневного рациона на 30.10.2025

Согласовано:

Утверждаю: Директор МБОУ Школы г.о.Самара Генеральный директор ООО "КШП" Т.Н.Аврискина Стоимость эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (у), Наименование блюда Выход (г) питания витамины (мг), микроэлементы (мг) (py6). Завтрак Cama 60 Салат из моркови с сахаром. ккал-31, Белки-1, Углеводы-7 Запеканка из творога с рисом с соусом 200 ккал-380, Белки-22, Жиры-17, Углеводы-35 молочным сладким 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 Хлеб пшеничный. ккал-121, Белки-4, Жиры-2, Углеводы-22 40 Итого за Завтрак ккал-577, Белки-27, Жиры-19, Углеводы-75 500 90-00 Обед Борщ с капустой и картофелем со 200/5/1 ккал-91, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-11 сметаной и укропом ккал-207, Белки-7, Жиры-16, Углеводы-10 100 Шницель мясной с соусом томатным. Каша гречневая вязкая с маслом и ккал-131, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-19 150 томатом свежим 200 ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 Напиток из плодов шиповника. 50 Хлеб пшеничный. ккал-151, Белки-5, Жиры-2, Углеводы-27 ккал-67, Белки-2, Углеводы-14 30 Хлеб ржаной. Итого за Обед ккал-747, Белки-20, Жиры-27, Углеводы-105 115-00 736 Полдник ккал-283, Белки-8, Жиры-9, Углеводы-43 100/10 Оладьи со сгущённым молоком. ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 200 Сок в ассортименте Итого за Полдник ккал-420, Белки-9, Жиры-9, Углеводы-76 50-00 310 Полдник СВО 100/10 Оладьи со сгущённым молоком. ккал-283, Белки-8, Жиры-9, Углеводы-43 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 Итого за Полдник СВО ккал-328, Белки-8, Жиры-9, Углеводы-54 32-15 310 Брюнчугина Е.Н. Бухгалтер -Макарова Е.Е Зав. производством

калькулятор

ООО "Комбинат школьного питания"

МБОУ Школа № 175 г.Самара с 12 и старше Меню дневного рациона на 30.10.2025

Согласовано:

Директор МБОУ Школы г.о.Самара

Л.Н.Аврискина

REL

perrop QOO "KIIII"

1	6319	loyin, a lo	The strong of th	
A (r)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)	
	Завтрак			
100	Салат из моркови с сахаром	ккал-52, Белки-1, Углеводы-12		
200	Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким	ккал-380, Белки-22, Жиры-17, Углеводы-35		
200	Чай с сахаром.	ккал-45, Углеводы-11		
50	Хлеб пшеничный.	ккал-151, Белки-5, Жиры-2, Углеводы-27		
550	Итого за Завтрак	ккал-628, Белки-29, Жиры-19, Углеводы-85	97-00	
	<u>Обед</u>			
50/5/1	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и укропом.	ккал-100, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-11		
100	Шницель мясной с соусом томатным.	ккал-207, Белки-7, Жиры-16, Углеводы-10		
180	Каша гречневая вязкая с маслом и томатом свежим .	ккал-152, Белки-5, Жиры-5, Углеводы-22		
200	Напиток из плодов шиповника.	ккал-100, Белки-1, Углеводы-24		
<i>60</i>	Хлеб пшеничный	ккал-181, Белки-7, Жиры-3, Углеводы-33		
40	Хлеб ржаной	ккал-89, Белки-3, Углеводы-19		
836	Итого за Обед	ккал-830, Белки-23, Жиры-29, Углеводы-118	133-00	
	<u>06e∂ №2</u>			
250/1	Суп картофельный с пшеном и укропом.	ккал-110, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-20		
100	Филе куриное тушёное со сметанным соусом.	ккал-169, Белки-15, Жиры-11, Углеводы-3		
180	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	ккал-225, Белки-6, Жиры-5, Углеводы-39		
200	Напиток клюквенный Школьный	ккал-62, Углеводы-15		
<i>60</i>	Хлеб пшеничный	ккал-181, Белки-7, Жиры-3, Углеводы-33		
40	Хлеб ржаной	ккал-89, Белки-3, Углеводы-19		
831	Итого за Обед №2	ккал-836, Белки-33, Жиры-21, Углеводы-129	133-00	
	Полдник			
30/20	Олады со сгущенным молоком.	ккал-374, Белки-12, Жиры-12, Углеводы-59		
200	Сок в ассортименте	ккал-136, Белки-1, Углеводы-33		
350		ккал-511, Белки-13, Жиры-12, Углеводы-92	60-00	
	Полдник СЕ			
30/20	Оладьи со сгущенным молоком.	— ккал-374, Белки-12, Жиры-12, Углеводы-59		
200	Чай с сахаром.	ккал-45, Углеводы-11		
350	Итого за Полдник СВО	ккал-419, Белки-12, Жиры-12, Углеводы-70//	48-54	
	Зав. производством	Макарова Е.Е. Бухгалтер - калькулятор	ончугина Е.Н.	

ООО "Комбинат школьного питания"

МБОУ Школа № г.о.Самара 1 день

Меню свободного выбора блюз (дополнительное питание) на 30.10.2025

Согласовано: Директор МБОУ Школы г.о.Самара

Наименование бильая		Т.Н.Аврискина	- 100	VIVI
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##		Наименование блюда		питанца
Далат из свеских помидоров и огурцов с дуком регизатым. Сазат из свеских огурцов с дуком регизатым. 100 Сазат из свеских огурцов с дуком регизатым. 100 Сазат из свеских огурцов с дуком кальт. 15, Белки-1, Жиры-6, Утаводы-3 5-00 кальт. 100 Салат из свеских сириостивам. 100 Салат из свеских с черностивам. 100 Салат из бельоминам катусты с жальт. 13, Белки-2, Жиры-6, Утаводы-9 45-00 кальт. 15, Белки-1, Жиры-6, Утаводы-19 45-00 кальт. 15, Белки-1, Жиры-1, Утаводы-19 45-00 кальт. 15, Белки-2, Жиры-1, Утаводы-19 45-00 кальт. 15, Белк		ет овощной	ккал-124, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-7	
Салат и свежих помновров и огурнов с луком регисилым. 100 Салат из свежих огурнов с луком регисилым. 101 Салат из свежих огурнов с луком регисилым. 102 Салат из свежих сурнов с луком замения. 103 Салат из свежих сурнов с луком замения. 104 Салат из свежих сурнов с луком замения. 105 Салат из свежих сурнов с луком замения. 106 Салат из свежих сурнов с меро замения. 107 Салат из свежих с сироо и чесполом. 108 Салат из свежих с сироо и чесполом. 109 Салат из кваненой капусты с регисилым луком замения замения. 100 Салат из кваненой капусты с регисилым луком замения замения. 101 Салат из кваненой капусты с регисилым луком замения замения. 102 Салат из кваненой капусты с регисилым луком замения замения. 103 Бирк светной кваничной в картовом. 104 Бирк с капустой, картофелем. 105 Олови и укропом. 106 Рыба пириейся а помном с светной замения. 107 Рыба пириейся а помном с светной с суском томатиным. 108 Вирк с капустой с срежи томатиным околом и императы. 109 Рыба пириейся а помном с светной с суском томатиным. 100 Рыба пириейся с срежи томатиным околом и премения у краненом. 101 Пытата отверние. 102 Запектым и томени. 103 Запектым и томени. 104 Капата пубасные из цыплат с томатиным с могом информации с луком и ліцом с маслом спьючным и докума Ръба " 106 Вирк с капустой с суском томатиным с маслом спьючным и премения и цыплат с томатиным с могом и премения в суском замена заме		грет с сельдью	ккал-130, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-5	60-00
Салат из свежках помяоров и олурнов с луком регнатым. 100 Салат из свежках сурнов с луком меньм. 100 Салат из свежках сирнов сиров меньм. 100 Салат из свежках сиров меньм. 100 Салат из свежках сирнов сиров меньм. 100 Енгимент в беновочанной капусты с ренчатым уком 25/207 Сенов солдная слуком меньм. 100 Енгимент в беновочанной капусты с веринатым пременая по меньми перемена по с напустой и картофетем со сиров с капустой и картофетем со сиров пушкая в томатие с овощами по Рыба пушкая в поматие с овощами по Рыба пушкая в томатие с овощами по Рыба пушкая в поматие с овощами по Макаронным с одком и вином с маслом сливочным по Макаронным с сурком и яйцам с маслом сливочным по Стейк "Курочар Раба" по Шишкая и одкомным и письми с маслом сливочным по Стейк "Курочар Раба" по Шишкая и филе втицы. 100 Сенейк "Курочар Раба" по Стейк "Курочар Раба" по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и кройь абочачования с по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и кройь абочачовай в по Стейкомным и с с с с с с с ром мастом с по		лат "Бодрость"	ккал-117, Белки-2, Жиры-10, Углеводы-5	60-00
Духом ренчатым (всемских сурцов с луком ренчатым (в самоми сурцов с луком ренчатым) (в самоми сурсом (в самоми сурсом) (в самоми сурсом) (в самоми и чеспом сурсом) (в самоми и и и упечения сурсом) (в самоми и и и и и и и и и и и и и и и и и и	1	Салат "Квартет"	ккал-146, Белки-9, Жиры-11, Углеводы-3	75-00
100 Салат из свежких томавтов с луком кейеным. Кара-10, Велян-1, Жиры-6, Утаводы-3 75-00 100 Салат из свежких с суром и ческоком. Кара-17, Велян-2, Жиры-6, Утаводы-3 45-00 Кара-18, Велян-2, Жиры-6, Утаводы-9 45-00 Кара-19, Велян-2, Жиры-6, Утаводы-9 45-00 Кара-18, Велян-2, Жиры-6, Утаводы-9 45-00 Кара-18, Велян-2, Жиры-6, Утаводы-9 45-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-19, Утаводы-10 100 Бурскетта "Большая перемена" 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Кара-4, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-4, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-4, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Кара-19, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-19, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-19, Утаводы-10 50-00 Кара-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Велян-19, Кара-19, Утаводы-19, Кара-19, Белян-19, Кара-19, Утаводы-19, Кара-19, Кара-19, Утаводы-19, Кара-19, Кара-19, Кара-19, Утаводы-19, Кара-19, Кара-19, Кара-19, Утаводы-19, Кара-19, Кара-19,	11		ккал-73, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-3	65-00
100 Салат из свесты с сыром и чеснохом. 100 Салат из свесты с черностивом. 100 Салат из бесты с черностивом. 100 Салат из бесть с черностивом. 100 Салат из бесть с туром. 100 Салат из бесть с туром. 100 Салат из кашеной капусты с регизатим луком 100 Салат из кашеной капусты с регизатим луком 100 Бори с капустой и карпофетем с сметилой и укропом. 100 Раба пичеднае с основными могомым сладомым. 100 Раба пичеднае с основнаемной и укропом. 100 Раба пичеднае с основнаемной и укропом. 100 Раба пичеднае с основнаемной и осусом могомым сладомым 100 Раба пичеднае с основнаемной и осусом могомым сладомым 100 Раба пичеднае с основнаемной и осусом могомым сладомым сладомым 100 Стейк ("Курочка учеты и цыплат с томаттим стором и запрам с маслом сладочным с туром и яйцом с маслом сладочным с томаттим с туром и яйцом с маслом сладочным и крой кабачковой 100 Стейк ("Курочка учеты с маслом сладочным и крой кабачковой с фермицеть отверанае с маслом (павочным и крой кабачковой с меряние с маслом (павочным и крой кабачковой с меряние о могомым и крой кабачковой с меряние с маслом (павочным и крой кабачковой с меряние о могомым и крой кабачковой с меряние о могомым и крой кабачковой с меряние с маслом (павочным и крой кабачковой с меряние о могомым и крой кабачковой с меряние о могомы и маслом (павочным и крой кабачковой с меряние	100		ккал-70, Белки-1, Жиры-6. Углеводы-3	65-00
100 Салат из свеклы с черносливом.	100		ккал-74, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-3	75-00
Салат из белокочанной капусты с корковью квал-ва, Белки-2, Жиры-5, Утлевады-9 25-00	100	Салат из свеклы с сыром и чесноком.	ккал-137, Белки-5, Жиры-9, Углеводы-8	45-00
100	100	Салат из свеклы с черносливом.	ккал-138, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-19	45-00
\$25005 Сельдь соленая с луком ккла-35, всики-2, жиры-3, Упеволы-2 \$0.00 \$100 \$100 \$100 \$100 \$100 \$100 \$10	100		ккал-88, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-9	25-00
20/50 Яйцю вареное с икрой кабачковой Брускеттам "Большая перемена" кал179, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-1 25-00 кал179, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-1 25-00 кал179, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-1 38-00 кал179, Белки-7, Жиры-19, Углеводы-1 38-00 кал179,	100		ккал-85, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-8	50-00
20/50 Яйцю вареное с икрой кабачковой Брускеттам "Большая перемена" кал179, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-1 25-00 кал179, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-1 25-00 кал179, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-1 38-00 кал179, Белки-7, Жиры-19, Углеводы-1 38-00 кал179,	25/20/5		ккал-89, Белки-5, Жиры-7, Углеводы-2	50-00
Брускетта "Большая перемена" 179, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-24 45-00		2		
25-08 Бориц с капустой и картофелем со сметаной и укропом. 12,575 Бориц с капустой, картофелем, (м/5/1 миленком, сметаной и укропом. 12,575 Бориц с капустой, картофелем, (м/5/1 миленком, сметаной и укропом. 100 Рыбо запечёная в томате с овощами 100 Рыбо запечёная с осметанным сорсом. 133 Запежнака из творога с рисом и соусом томатиным. 130 30 макельа из творога с рисом и соусом томатиным. 130 30 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 30 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 30 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 макельа из творога с рисом и соусом томатиным саофим. 130 макельа из творога с рисом и овощами 130 макельа из творога с рисом и овощами 130 макеронные из течени 130 макеронные 1				
1.2,57.5 Борш с капустой, картофелем, (0.571 цыпленхом, сметаной и укропом. ккал-145, Белхи-5, Жиры-8, Углеводы-1 38-00 100 Рыба запечёная в томате с овощами ккал-133, Белхи-12, Жиры-8, Углеводы-1 330-00 ккал-133 запечаная со сметаниям соусом. ккал-140, Белхи-9, Жиры-8, Углеводы-1 45-00 ккал-140, Белхи-9, Жиры-1, Углеводы-1 45-00 ккал-133, Белхи-12, Жиры-1, Углеводы-1 45-00 ккал-124, Белхи-12, Жиры-1, Углеводы-1 45-00 ккал-124, Белхи-12, Жиры-1, Углеводы-1 67-00 ккал-124, Белхи-12, Жиры-1, Углеводы-1 67-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-1 75-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-1 75-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-1 75-00 ккал-124, Белхи-12, Жиры-10, Углеводы-1 112-00 ккал-124, Белхи-12, Жиры-10, Углеводы-1 112-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-11, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-11, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-11, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-13, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-14, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-12, Жиры-13, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-2, Жиры-14, Углеводы-1 113-00 ккал-126, Белки-14, Жиры-16, Жир		Борщ с капустой и картофелем со	·	
100 Рыба эмеченая в втомите с овешами 100 Рыба запеченая со сметанным соусом. 80 Шпицель масной с соусом томатным каль-133, Белки-12, Жиры-9, Углеводы-1 130 Запеченкая и творога с рисом и соусом молочным сладким. 80 Котлеты рубленые из цыплят с томатным соусом. 100 Цыплята отварные. 100 Заразм из совядины с луком и яйцом с маслом сливочным в соусом поматным соусом поматным соусом поматным соусом поматным сладким. 100 Кари из говядины с луком и яйцом с маслом сливочным в соусе маслом сливочным поматным соусом поматным сладким. 100 Печень тушеная в соусе маслом сливочным поматным соусом поматным поматным поматным соусом поматным поматным соусом поматным поматным соусом поматным помат		2 1		
100	0/5/1	цыпленком, сметаной и укропом .		
100 Вермишель масные с тыским с сырсом и соусом настория (предыения и убраниень отверная с маслом сливочным и крой кабачковой макаронные изделия отверная с маслом сливочным и икрой кабачковой макаронные изделия такария (предыеные и убраниень отверные от обращиень от обращень от обращиень от обращень от от обращень от		· ·		
3 Запеканка из творога с рисом и соусом молочным сладким. 80 Коталеты рубленые и цыплят с томатным соусом 100 Цыплята отварные. 70/5 Зараз из говяримы с луком и яйцом с маслом сливочным соусом 70/50 Печень трийная в соусе 50/30/1 Буше из печени. 50/5 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шашлык из филе птицы. 80 Ежики мясные с томатным соусом. 101 Пельмени мясные отварные с маслом сливочным и крой кабачковой 102 Индейка отварная с рисом и овощами сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и курой кабачковой 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом кала-163, Белкіч-3, Жиры-1, Углеводы-1 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом кала-163, Белкіч-4, Жиры-1, Углеводы-1 100 Каруста фороколи запечённая кала-165, Белкіч-3, Жиры-3, Углеводы-1 100 Каруста цееткая запечённая кала-165, Белкіч-2, Жиры-3, Углеводы-1 100 Каррофельное пюре с маслом сливочным кала-165, Белкіч-2, Жиры-3, Углеводы-1 100 Пюре гороховое с маслом сливочным кала-165, Белкіч-2, Жиры-3, Углеводы-1 100 Рис отварной с овощами. 100 Картофельное порое с маслом сливочным кала-165, Белкіч-2, Жиры-3, Углеводы-1 100 Рис отварной с овощами. 100 Картофельное изоелия отварные с маслом сливочным. 100 Картофельное изоелия отварные с маслом сливочным. 100 Рис отварной с овощами. 100 Картофельное устаром. 100 Картоф		·		
80 Каплеты рубленые и цыплят с томатным содом (кал. 126, Белки-9, Жиры-1, Углеводы-10 75-00 Иципляти отварные. Кал. 124, Белки-25, Жиры-16, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Киры-16, Углеводы-10 112-00 Калуста цветив томатным содом (кал. 127, Белки-25, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Белки-26, Киры-11, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Белки-11, Жиры-10, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Белки-26, Киры-11, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Белки-26, Киры-11, Углеводы-10 112-00 кал. 126, Белки-25, Белки-26, Углеводы-11 115-00 кал. 126, Белки-27, Жиры-6, Углеводы-11 115-00 кал. 126, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-11 115-00 кал. 126, Белки-27, Жиры-6, Углеводы-11 78-00 кал. 126, Белки-27, Жиры-6, Углеводы-11 78-00 кал. 126, Белки-14, Жиры-15, Углеводы-15 45-00 кал. 126, Белки-14, Жиры-15, Углеводы-15 45-00 кал. 126, Белки-14, Жиры-15, Углеводы-15 45-00 кал. 126, Белки-14, Жиры-15, Фелерам-15 45-00 кал. 126, Белки-15, Белки-15, Белки-15, Киры-15, Углеводы-15 15-00 кал. 126, Белки-15, Жиры-15, Углеводы-15 15-00				
100 Поматным соусом 100 Пыплята отварные. 75-00 100 Пыплята отварные. 75-00 100 Пыплята отварные. 75-00 100 Картофеть от вариая с соусе 100 Картофеть от вариая с соусе 100 Картофеть от вариая с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 110-00 110 Паплятки из филе птицы. 100 Паплятки из филе птицы. 110-00 11				
70/50 Печень тушеная в соусе 50/30/1 Буше из печени. 50/50 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шилык из филе птицы. 50/50 Печень тушеная ресовет с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шилык из филе птицы. 50/50 Печены с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шилык из филе птицы. 50/50 Печены с маслом сливочным 100 Печены тушена с маслом с маслом 105 Петьмени мясные с томатным соусом. 105 Петьмени мясные отварные с сыром 106 Индейка отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой 50/60 Макаронные изделия отварные с сыром 107 Каша гречневая рассынчатая с маслом сливочным и икрой кабачковой 100 Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой 100 Каша гречневая рассынчатая с маслом сливочным и икрой кабачковой 100 Каша гречневая рассынчатая с маслом кама 197, Белки-3, Журы-3, Углевовы-35 100 Капуста фокколи запечённая кама 197, Белки-4, Жиры-3, Углевовы-3 100 Капуста цеетная запечённая кама 197, Белки-4, Жиры-3, Углевовы-3 100 Капуста цеетная запечённая кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-3 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-3 100 Пюре гороховое с маслом сливочным кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-3 100 Пюре гороховое с маслом сливочным кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-3 100 Пюре гороховое с маслом сливочным кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-3 100 Рис отварной с овощами. 100 Рис отварной с овощами. 100 Разу из овощей с соусом. 100 Макаронные изделия отварные с маслом кама 197, Белки-3, Жиры-3, Углевовы-10 100 Разу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-10 100 Разу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-11 100 Разу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-10 100 Разу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Жиры-3, Углевовы-11 100 Картофель по-деревенски запеченый кама 197, Белки-2, Ж		томатным соусом		
Маслом сливочным 100 Печень тушёная в соусе 50/30/1 Буше из печени. 50/5 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шашлык из филе птицы. 50/5 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шашлык из филе птицы. 50/5 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шашлык из филе птицы. 50/5 Олады из печени с маслом сливочным 100 Стейк "Курочка Ряба" 100 Шашлык из филе птицы. 50/6 Ежики мясные с тюматным соусом. 105 Пельмени мясные отварные с маслом 105 Пельмени мясные отварные с сыром 150/20/ Макаронные изделия отварные с сыром 180 Вермишель отварная с маслом сливочным. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом. 100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 100 Капуста тушеная белокочанная. 100 Капуста пушеная белокочанная. 100 Капуста пушеная велокоми запечённая 100 Капуста пушеная велокоми запечённая 100 Капуста пушеная облокоми запечённая 100 Капуста пушетаная 100 Капуста пушеная облокоми запечённая 100 Капуста пушеная запечёная 100 Капуста пушеная запечёная 100 Капуста пушеная запечёная 100 Капуста пушеная запечёная 100				
50/30/1 Буше из печени. маслом сливочным кал-164, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-6 60-00 кал. течени с маслом сливочным кал-162, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-6 60-00 кал. телей кал-255, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал-255, Белки-11, Жиры-1, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал-255, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал-170, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал-254, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал-254, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-1 115-00 кал. телей кал.				
50/5 Олады из печени с маслом сливочным кал162, Белки-9, Жиры-11, Углеводы-6 60-00 Стейк "Курочка Ряба" ккал225, Белки-21, Жиры-13, Углеводы-7 95-00 ккал225, Белки-21, Жиры-13, Углеводы-1 115-00 Ежики мясные с томатным соусом ккал170, Белки-27, Жиры-6, Углеводы-10 60-00 ккал185 Белки-14, Жиры-14, Углеводы-19 62-00 ккал234, Белки-14, Жиры-8, Углеводы-31 78-00 150/20/ Макаронные изделия отварные с сыром ккал271, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-31 78-00 макаронные изделия отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой вермишель отварная с маслом сливочным. Каша гречневая рассыпчатая с овощами. Каша гречневая рассыпчатая с овощами. Каша гречневая рассыпчатая с маслом кал127, Белки-5, Жиры-5, Углеволы-2 20-00 каруста цветная запечённая ккал163, Белки-14, Жиры-1, Украволы-2 330-00 каруста цветная запечённая ккал165, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 каруста цветная запечённая ккал66, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 100-00 картофель по-деревенски запеченый ккал367, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 100-00 макаронные изделия отварные с маслом ккал165, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 100-00 ккартофель по-деревенски запеченый ккал36, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 100-00 макаронные изделия отварные с маслом ккал165, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 20-00 макаронные изделия отварные с маслом ккал133, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 20-00 макаронные изделия отварные с маслом ккал133, Белки-3, Жиры-5, Углеволы-1 20-00 макаронные изделия отварные с маслом ккал133, Белки-3, Жиры-6, Углеволы-1 20-00 масароным и сахаром. ккал166, Белки-1, Углеволы-1 20-00 масароным и сахаром.				
100 Стейк "Курочка Ряба" 1100 Нашляк из филе нтицы. 101 Нашляк из филе нтицы. 102 Ёжики мясные с томатным соусом. 103 Пельмени мясные отварные с маслом. 104 Нашляк из филе нтицы. 105 Пельмени мясные отварные с маслом. 106 Макаронные изделия отварные с сыром. 107 Вермишель отварная с маслом. 108 Вермишель отварная с маслом. 109 Каша гречневая рассыпчатая с маслом. 100 Капуста пиённая с маслом. 100 Капуста пушеная белокочанная. 100 Капуста цветная запечённая 100 Капуста цветная запечённая 100 Капуста цветная запечённая 100 Капуста цветная запечённая 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рис отварной 100 Рис отварной с овощами. 100 Рагу из овощёй с соусом. 100 Макароные изделия отварные с маслом. 100 Капусты путеводы-1 (жары-3, Углеводы-1) 100 Рагу из овощёй с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощёй с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощёй с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Рагу из овощей с соусом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100 Картофель по-деревенная картофель утпеводы-1 100 Картофель по-деревенски запечен				
100 Пашлык и филе птицы.				
100 Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой вермишель отварная с маслом сливочным. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным и каша гречневая рассыпчатая с маслом каша гречневая рассыпчатая с маслом каша гречневая рассыпчатая с маслом. 100 Каша пийнная с маслом. 100 Каша пийнная с маслом. 100 Капуста форкколи запечённая кал-153, Велки-3, Жиры-5, Углеволы-2 10-00 Капуста форкколи запечённая кал-155, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 10-00 Капуста форкколи запечённая кал-166, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-1 100-00 Картофельное пюре с маслом. 100 Картофельное пюре с маслом сливочным 100 1				
105 Пельмени мясные отварные с маслом Индейка отварная с рисом и овощами 150/20/ 5 Макаронные изделия отварные с сыром кал234, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-35 45-00 кал234, Белки-6, Углеводы-35 45-00 вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой кал127, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-35 30-00 каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша пиённая с маслом. Кама тиречневая рассыпчатая с маслом. Кама тиречневая рассыпчатая с маслом. Кама-163, Велки-4, Жиры-3, Углеводы-21 30-00 капуста френия белокочанная. Кал153, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-5 35-00 капуста френия запечённая кал7, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-5 90-00 капуста френия запечённая кал66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 картофельное пюре с маслом. Кал65, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 картофельное пюре с маслом сливочным кал130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12 15-00 Рис отварной с овощами. Кал130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 на с сахаром. Кал100, Белки-1, Углеводы-33 30-00 макаронные изделия отварные с маслом кал130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал130, Белки-1, Углеводы-12 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал14, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-13 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал14, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-13 20-00 макаронные изделия отварные с маслом кал14, Углеводы-13 10-00 макаронные изделия отварные с маслом кал14, Углеводы-13 10-00 масл14, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-13 20-00 масл14, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-13 20-00 масл14, Белки-2, Жи			· ·	
165 Индейка отварная с рисом и овощами 150/20/ 5 Макаронные изделия отварные с сыром кал-234, Белки-14, Жиры-6, Углеводы-35 45-00 180 Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой вермишель отварная с маслом сливочным. 100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 100 Каша пийнная с маслом. 100 Капуста тушеная белокочанная. 100 Капуста брокколи запечённая кал-153, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-5 90-00 100 Картофельное пюре с маслом. 100 Картофельное пюре с маслом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кал-36, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 100 Пюре гороховое с маслом. 100 Картофель по-деревенски запеченый кал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-15-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-17-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-17-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-18-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-10-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-10-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-10-20-00 100 Рис отварной кал-146, Белки-1, Углеводы-10-21-20-00 100 Рис отварной кал-133, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-10-21-20-00 100 Рис отварной кал-146, Углеводы-11-21-20-00 100 Кал-133, Белки-1, Углеводы-13-21-20-00 100 Кал-146, Углеводы-11-21-20-00 100 Кал-146, Углеводы-11-21-20-00 100 Кал-146, Углеводы-11-21-20-00 100 Кал-146, Углеводы-11-20-00				
180/20/		-		
Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой вермишель отварная с маслом сливочным. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша пречневая рассыпчатая с маслом. Каша пиённая с маслом. Капуста тушеная белокочанная. Кама-153, Белки-4, Жяры-3, Углеволы-5 90-00 Капуста фрокколи запечённая ккал-6, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 Картофельное пюре с маслом. Кал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 Картофельное пюре с маслом. Кал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 Картофельное пюре с маслом. Кал-156, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 Картофель по-деревенски запеченый кал-162, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-17 80-00 Пюре гороховое с маслом сливочным кал-156, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-12 15-00 Рис отварной с овощами. Кал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 Рис отварной с овощами. Кал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-18 30-00 Картофель из делия отварные с маслом сливочным. Кал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. Кал-136, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 Сок в ассортименте Кал-136, Белки-1, Углеводы-13 25-00 Чай с сахаром. Кал-46, Углеводы-11 20-00 Чай с лимоном и сахаром. Кал-46, Углеводы-11 20-00 Чай с лимоном и сахаром. Кал-46, Углеводы-1, Углеводы-11 20-00 Чай с молоком и сахаром. Кал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-11 20-00 Мамаропа Е.Е Бухгалтер.	150/20/			
20-00 Вермишель отварная с маслом сливочным. 100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Каша пиённая с маслом. Каша пийнная с маслом. Капуста тушеная белокочанная. Каша 76, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 Капуста цветная запечённая кал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-7 40-00 Картофель по-деревенски запеченый кал-367, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 Пюре гороховое с маслом сливочным кал-162, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 Рис отварной совощами. Кал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-12 20-00 Рис отварной совощами. Кал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 Рагу из овощей с соусом. Кал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-18 30-00 Картофель по-деревенски кал-136, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-18 30-00 Рагу из овощей с соусом. Кал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-18 30-00 Какаронные изделия отварные с маслом сливочным. Кал-133, Белки-1, Углеводы-23 20-00 Сок в ассортименте кал-136, Белки-1, Углеводы-13 20-00 Чай с сахаром. Кал-46, Углеводы-11 10-00 Чай с лимоном и сахаром. Кал-46, Углеводы-11 10-00 Чай с лимоном и сахаром. Кал-46, Углеводы-11 10-00 Чай с лимоном и сахаром. Кал-46, Углеводы-11 10-00 Чай с молоком и сахаром. Кал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Сок в производенные с маслом кал-46, Углеводы-11 10-00 Чай с молоком и сахаром. Кал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Сок в производенные с маслом кал-46, Углеводы-11 20-00 Сок в производенные с маслом кал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Сок в производенные с маслом кал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Сок в производенны			A DHO BE	
100 Каша гречневая рассыпчатая с маслом. Кавл-162, Белки-6, Жары-4, Углеводы-26 20-00 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 30-00 Каша пийнная с маслом. 100 Каша пийнная с маслом. 100 Каша пийнная с маслом. 100 Капуста тушеная белокочанная. 100 Капуста брокколи запечённая 100-00 Капуста цветная запечённая 100-00 Капуста цветная запечённая 100-00 Картофельное пюре с маслом. 100 Картофель по-деревенски запеченый 100-00 100 Картофель по-деревенски запеченый 100-00 100			1/0 +/	
100 Каша гречневая рассыпчатая с овощами. 30-00 100 Каша пийённая с маслом. кал-153, Белки-4, Жяры-3, Углеволы 5 15-00 100 Капуста тушеная белокочанная. ккал-76, Белки-2, Жиры-3, Углеволы 5 35-00 100 Капуста брокколи запечённая ккал-71, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 100 Капуста цветная запечённая ккал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-3 100-00 100 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22 20-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-100, Белки-1, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-3 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 20-00		сливочным.		
100 Каша пиённая с маслом. 100 Капуста тушеная белокочанная. 100 Капуста тушеная белокочанная. 100 Капуста брокколи запечённая ккал-15, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 100 Капуста брокколи запечённая ккал-17, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-3 100-00 100 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-11, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-22 20-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-13 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-133, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-14 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. 100 Картофель по-деревенски запеченый ккал-130, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12 20-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-133, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-11 30-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-1, Углеводы-23 20-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-1, Углеводы-23 20-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-1, Углеводы-13 25-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-1, Углеводы-13 25-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-1, Углеводы-13 20-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 100 Картофель по-деревенская ккал-130, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 100 Картофель по-дереженская картофель по-дереженская картофель по-дереженская картофель по-дереженская картофель по-дереженская картофель по-дереженская по-д			THE IN THE STATE OF THE STATE O	
100 Капуста тушеная белокочанная. ккад 76, Белки-2, Жиры-3; Углеволы-9 35-00 100 Капуста брокколи запечённая ккал-7, Белки-2, Жиры-3, Углеволы-5 90-00 100 Капуста цветная запечённая ккал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-3 100-00 100 Картофельное пюре с маслом. ккал-65, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 200 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-23 20-00 200 Най с сахаром. ккал-46, Углеводы-11 10-00 200 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 300 Най с молоком и сахаром. ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углевод			112 20/2 0/2	
100 Капуста брокколи запечённая ккал-1, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-5 90-00 100 Капуста цветная запечённая ккал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-3 100-00 100 Картофельное пюре с маслом. ккал-65, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 200 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-23 20-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-46, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Маварова ЕЕ Бухгвлтр. Углеводы-13 20-00 <td></td> <td></td> <td>11311</td> <td></td>			11311	
100 Капуста цветная запечённая ккал-66, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-3 100-00 100 Картофельное пюре с маслом. ккал-65, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 200 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-11, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Расу из овощей с соусом. ккал-133, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-10 30-00 100 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-23 20-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 38в произвоастьом Макарова Е.Е Бухгалтер Экопчугия Е.Н.				
100 Картофельное пюре с маслом. ккал-65, Белки-2, Жиры-3, Углеводы-7 40-00 200 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-6, Жиры-22, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-11, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-10 30-00 100 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-23 20-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 Зав. произвоастьюм Макарова Е.Е Бухгалтер. Бухгалтер. Бухгалтер.		, ,		
200 Картофель по-деревенски запеченый ккал-367, Белки-6, Жиры-22, Углеводы-37 80-00 100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-11, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22 20-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 Зав. произвоастьюм Мемарова Е.Е Бухгалтер Бухгалтер		-	0.000	
100 Пюре гороховое с маслом сливочным ккал-162, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-22 15-00 100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22 20-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 38в. произвоастьом Мемарова Е.Е Бухгалтер Бухгалтер				
100 Рис отварной ккал-130, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-22 20-00 100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 38в. произвоастьом Мемарова Е.Е Бухгалтер Бухгалтер Бухгалтер			•	
100 Рис отварной с овощами. ккал-133, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-18 30-00 100 Рагу из овощей с соусом. ккал-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 38в. произвоастьом Мемарова Е.Е Бухгалтер роогнутива Е.Н.				
100 Рагу из овощей с соусом. кквл-91, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-10 30-00 100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. кквл-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. кквл-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте кквл-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. кквл-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. кквл-46, Углеводы-11 20-00 38в. произвоастьом Макарова Е.Е Бухгвлтер роспутива Е.Н.		-	-	
100 Макаронные изделия отварные с маслом сливочным. ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23 20-00 200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Макарова Е.Е Бухгалтер роопчутива Е.Н.				
200 Напиток из плодов шиповника. ккал-100, Белки-1, Углеводы-24 25-00 200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 4ай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 200 Чай с молоком и сахаром	100			30-00
200 Сок в ассортименте ккал-136, Белки-1, Углеводы-33 25-00 200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Зав. производством Мемарова Е.Е. Бухгалтер Бухгалтер	100		ккал-133, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23	20-00
200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Зав. производством Макарова Е.Е. Бухгалтер Бухгалтер	200	Напиток из плодов шиповника.	ккал-100, Белки-1, Углеводы-24	25-00
200 Чай с сахаром. ккал-45, Углеводы-11 10-00 200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Зав. производством Макарова Е.Е. Бухгалтер Бухгалтер	200	Сок в ассортименте		25-00
200/7 Чай с лимоном и сахаром. ккал-46, Углеводы-11 20-00 200 Чай с молоком и сахаром ккал-74, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-13 20-00 Зав. производством Макарова Е.Е. Бухгалтер Бухгалтер		-		
200 Чай с молоком и сахаром 3ав. производством Макарова Е.Е. Бухгалтер — Бух				
Зав. производством Д Макарова Е.Е. Бухгалтер Д Буогнугина Е.Н.		-		
		nlV	W	7