

## Пижанская СОШ интернат

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>сливочный, сыр твердый голландский</small>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Уг-1-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	14-00
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шлоупак, крупа пшено-аблифованное, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль пищевая и пищевые добавки натуральные</small>	кКал-307, Бел-9, Жир-11, Уг-1-42, А-77, Са-157, Mg-53, Fe-1	25-22
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обогащенное в шлоупак, сахар-песок, какао-порошок обогащенный, соль</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Уг-1-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
60	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-145, Бел-5, Жир-1, Уг-1-29, Е-2, Са-38, Mg-55, Fe-3	6-00
550	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-778, Бел-25, Жир-19, Уг-1-125, А-115, С-6, Е-3, Са-476, Mg-146, Fe-5	63-00
<u>Обед</u>			
30	<b>Помидоры свежие (№ рецептуры 202)</b>	кКал-21, Бел-1, Уг-1-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
250	<b>Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в шлоупак, масло сливочное, лук репчатый, морковь, картофельная мука, соль пищевая и пищевые добавки натуральные</small>	кКал-175, Бел-6, Жир-8, Уг-1-20, А-42, С-19, Са-72, Mg-33, Fe-1	34-20
70	<b>Наггетсы куриные (№ рецептуры 260)</b> <small>дрожжи, пшеничная мука высшего сорта, куриное филе, яйцо куриное, мука пшеничная высшего сорта, соль, специи натуральные</small>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Уг-1-11, А-20, С-1, Е-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	39-40
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макаронные изделия, масло сливочное, соль, пищевые добавки натуральные</small>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Уг-1-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	11-28
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, мука пшеничная высшего сорта, томат-паста, масло сливочное, лук репчатый, сахар-песок, соль, пищевые добавки натуральные</small>	кКал-17, Жир-1, Уг-1-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, лимон</small>	кКал-115, Уг-1-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	9-92
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Уг-1-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
790	<b>Итого за Обед</b>	кКал-927, Бел-30, Жир-29, Уг-1-134, А-103, С-47, Е-13, Са-161, Mg-120, Fe-8	112-75
<u>Полдник</u>			
50	<b>Печенье (готовый продукт промышленного производства) (№ рецептуры 139)</b>	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Уг-1-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
50	<b>Итого за Полдник</b>	кКал-225, Бел-10, Жир-6, Уг-1-33, С-28, Са-8, Fe-1	18-15
<u>Ужин</u>			
250	<b>Жаркое по-домашнему 200/50 (№ рецептуры 188)</b> <small>картофель, свиная туша, репчатый лук, масло растительное, томат-паста, соль, пищевые добавки натуральные</small>	кКал-434, Бел-20, Жир-22, Уг-1-40, С-50, Е-4, Са-46, Mg-76, Fe-5	75-27
200	<b>Чай с сахаром (№ рецептуры 16)</b> <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Уг-1-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Уг-1-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
510	<b>Итого за Ужин</b>	кКал-629, Бел-24, Жир-22, Уг-1-85, А-1, С-50, Е-5, Са-86, Mg-119, Fe-9	85-10
<u>Ужин 2</u>			
250	<b>Йогурт славянский жирн. 2,5% (№ рецептуры 40)</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Уг-1-36	42-48
250	<b>Итого за Ужин 2</b>	кКал-230, Бел-8, Жир-6, Уг-1-36	42-48
<b>Итого за день</b>		кКал-2789, Бел-97, Жир-82, Уг-1-413, А-210, С-131, Е-21, Са-731, Mg-385, Fe-23	321-48

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами \_\_\_\_\_ А.Н. Моговилова

Директор \_\_\_\_\_ О.А. Моговилова



## Пижманская СОШ 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u><b>Завтрак</b></u>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>хлеб пшеничный, сыр твердый острый</small>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Уг-1-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	14-00
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обеслаивенное в иноулак, крупа пшеничная твердая, сахар-песок, масло сливочное обеслаивенное, соль поваренная с антикальциевым содержанием</small>	кКал-307, Бел-9, Жир-11, Уг-1-42, А-77, Са-157, Mg-53, Fe-1	25-22
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обеслаивенное в иноулак, сахар-песок, какао-порошок обеслаивенный, ст</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Уг-1-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
60	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-145, Бел-5, Жир-1, Уг-1-29, Е-2, Са-38, Mg-55, Fe-3	6-00
550	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-778, Бел-25, Жир-19, Уг-1-125, А-115, С-6, Е-3, Са-476, Mg-146, Fe-5	<b>63-00</b>
<u><b>Обед</b></u>			
30	<b>Помидоры свежие (№ рецептуры 202)</b>	кКал-21, Бел-1, Уг-1-3, С-22, Е-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
250	<b>Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)</b> <small>картофель, молоко ультрапастеризованное обеслаивенное в иноулак, масло сливочное-бродящее, картофель пшеница, соль поваренная с антикальциевым содержанием</small>	кКал-175, Бел-6, Жир-8, Уг-1-20, А-42, С-19, Са-72, Mg-33, Fe-1	34-20
70	<b>Нагетсы куриные (№ рецептуры 260)</b> <small>рыбка, пшеница-бродящая, картофель замороженный, курица индустриальная, яйцо столовое, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная с антикальциевым содержанием, масло сливочное обеслаивенное</small>	кКал-213, Бел-12, Жир-14, Уг-1-11, А-20, С-1, Е-2, Са-17, Mg-16, Fe-1	39-40
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макаронные изделия, масло сливочное обеслаивенное, соль поваренная с антикальциевым содержанием</small>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Уг-1-43, А-35, Е-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	11-28
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, мука пшеничная высшего сорта, томат-паста, масло сливочное обеслаивенное, сахар-песок, соль поваренная с антикальциевым содержанием</small>	кКал-17, Жир-1, Уг-1-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из плодов свежих витаминизированный (№ рецептуры 39)</b> <small>сахар-песок, яблоки, лимон лимонный</small>	кКал-115, Уг-1-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	9-92
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Уг-1-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
790	<b>Итого за Обед</b>	кКал-927, Бел-30, Жир-29, Уг-1-134, А-103, С-47, Е-13, Са-161, Mg-120, Fe-8	<b>112-75</b>
	<b>Итого за день</b>	кКал-1705, Бел-55, Жир-48, Уг-1-259, А-218, С-53, Е-16, Са-637, Mg-266, Fe-13	<b>175-75</b>

## Пижманская СОШ 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u><b>Завтрак</b></u>			
40	<b>Хлеб с сыром 30/10 (№ рецептуры 170)</b> <small>хлеб пшеничный, сыр твердый острый</small>	кКал-168, Бел-8, Жир-4, Уг-1-25, А-18, Е-1, Са-138, Mg-23, Fe-1	14-00
230	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (№ рецептуры 36)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обеслаивенное в иноулак, крупа пшеничная твердая, сахар-песок, масло сливочное обеслаивенное, соль поваренная с антикальциевым содержанием</small>	кКал-282, Бел-8, Жир-10, Уг-1-39, А-71, Са-144, Mg-49, Fe-1	23-20
200	<b>Какао с молоком (№ рецептуры 83)</b> <small>молоко ультрапастеризованное обеслаивенное в иноулак, сахар-песок, какао-порошок обеслаивенный, ст</small>	кКал-158, Бел-3, Жир-3, Уг-1-29, А-20, С-6, Са-143, Mg-15	17-78
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
500	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-681, Бел-21, Жир-17, Уг-1-108, А-109, С-6, Е-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	<b>57-98</b>
	<b>Итого за день</b>	кКал-681, Бел-21, Жир-17, Уг-1-108, А-109, С-6, Е-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	<b>57-98</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами \_\_\_\_\_ А.П. Моговилова

Директор \_\_\_\_\_ О.А. Моговилова



## Пижаанская СОШ интернат

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	<b>Хлеб с маслом 30/10 (№ рецептуры 181)</b> <small>сыр твердый, масло сливочное, яйцо куриное</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Угл-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	14-40
40	<b>Яйцо отварное (№ рецептуры 177)</b>	кКал-63, Бел-5, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85
250	<b>Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112)</b> <small>молоко ультрапастеризованное, яйцо куриное в виде яйца, макароны «ра», масло сливочное, сахар-песок, соль поваренная, перец черный, сахар-песок, яйцо куриное</small>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Угл-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>сахар-песок, лимон чай черный</small>	кКал-64, Бел-63, Угл-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
560	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-496, Бел-78, Жир-20, Угл-65, А-190, С-4, Е-1, Са-202, Mg-68, Fe-5	59-76
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокачанная, морковь, масло растительное от, сахар-песок, соль поваренная, яйцо куриное, сахар-песок, перец</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Угл-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-06
250	<b>Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)</b> <small>бульон, свекла, капуста белокачанная, картофель, масло растительное, морковь, яйцо куриное, морковь, лук репчатый, сметана 15%, томатная паста, сахар-песок, соль поваренная, перец</small>	кКал-117, Бел-2, Жир-6, Угл-14, А-6, С-26, Е-2, Са-55, Mg-25, Fe-1	28-08
100	<b>Котлета Особая и (№ рецептуры 245)</b> <small>сметана, лук репчатый, яйцо куриное, пшеничный сахар-песок, яйцо куриное, масло сливочное от, соль поваренная, перец, яйцо куриное, сахар-песок, соль поваренная</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Угл-14, С-12, Е-1, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>крупа рисовая, масло сливочное, яйцо куриное, соль поваренная, перец, яйцо куриное, сахар-песок, соль поваренная</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Угл-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, уксус столовый 15%, яйцо куриное, томат-паста, масло сливочное, яйцо куриное, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная, перец, яйцо куриное, сахар-песок, соль поваренная</small>	кКал-17, Жир-1, Угл-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, малина, лимон</small>	кКал-72, Бел-1, Угл-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
850	<b>Итого за Обед</b>	кКал-692, Бел-15, Жир-16, Угл-120, А-36, С-112, Е-6, Са-203, Mg-143, Fe-6	122-88
<b>Полдник</b>			
100	<b>Манник (№ рецептуры 262)</b> <small>крупа манная, сметана 15%, сахар-песок, масло сливочное, яйцо куриное, яйцо куриное</small>	кКал-386, Бел-7, Жир-18, Угл-49, А-136, Е-1, Са-50, Mg-14, Fe-1	40-63
100	<b>Итого за Полдник</b>	кКал-386, Бел-7, Жир-18, Угл-49, А-136, Е-1, Са-50, Mg-14, Fe-1	40-63
<b>Ужин</b>			
200	<b>Пельмени п/ф готовый (№ рецептуры 53)</b> <small>пельмени, сметана 15%, соль поваренная, перец, яйцо куриное, сахар-песок, соль поваренная</small>	кКал-517, Бел-20, Жир-36, Угл-30, А-54, Са-57, Mg-31, Fe-3	98-96
200	<b>Чай с сахаром (№ рецептуры 16)</b> <small>сахар-песок, чай черный</small>	кКал-61, Угл-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Угл-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Угл-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
460	<b>Итого за Ужин</b>	кКал-712, Бел-24, Жир-36, Угл-75, А-55, Е-1, Са-97, Mg-74, Fe-7	108-79
<b>Ужин 2</b>			
250	<b>Кефир 3,2% (№ рецептуры 10)</b>	кКал-148, Бел-7, Жир-8, Угл-10, А-55, С-2, Са-300, Mg-35	31-78
250	<b>Итого за Ужин 2</b>	кКал-148, Бел-7, Жир-8, Угл-10, А-55, С-2, Са-300, Mg-35	31-78
<b>Итого за день</b>			кКал-2434, Бел-131, Жир-98, Угл-319, А-472, С-118, Е-9, Са-852, Mg-334, Fe-19
			363-84

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами А.П. Моговилова

Директор  О.А. Моговилова



## Пижанская СОШ 12 лет и старше

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
40	Хлеб с маслом 30/10 (№ рецептуры 181) <small>сметанниковый, майонезное, обжаренное</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Уг-15, А-59, Са-8, Mg-10, Fe-1	14-40
40	Яйцо отварное (№ рецептуры 177)	кКал-63, Бел-5, Жир-5, А-100, Са-22, Mg-5, Fe-1	14-85
250	Суп молочный с лапшой (№ рецептуры 112) <small>молоко ультрапастеризованное обжаренное в сливках, макароны гр.а, майонезное обжаренное, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Уг-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19
200	Чай с лимоном (№ рецептуры 186) <small>сахар-песок, лимон, чай-черный</small>	кКал-64, Бел-63, Уг-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Уг-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
560	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-496, Бел-78, Жир-20, Уг-65, А-190, С-4, Е-1, Са-202, Mg-68, Fe-5	59-76
<b>Обед</b>			
60	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108) <small>квашеная белокочанная морковь, майонезное обжаренное, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-45, Бел-1, Жир-4, Уг-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-06
250	Борщ со сметаной (№ рецептуры 114) <small>сметана, капуста, картофель, морковь, лук, свекла, лук-порей, капуста, морковь, лук, петрушка, сметана 15%, томат-паста, майонезное обжаренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок, лимонный сок</small>	кКал-117, Бел-2, Жир-6, Уг-14, А-6, С-26, Е-2, Са-55, Mg-25, Fe-1	28-08
100	Котлета Особая и (№ рецептуры 245) <small>сметана, лук репчатый, помидор, сметанниковый, сахар поваренный, майонезное обжаренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Уг-14, С-12, Е-1, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151) <small>крупа рисовая, майонезное обжаренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Уг-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	Соус красный основной (№ рецептуры 86) <small>морковь, лук репчатый, сметанниковый, майонезное обжаренное, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-17, Жир-1, Уг-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81) <small>сахар-песок, лимонный сок</small>	кКал-72, Бел-1, Уг-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
30	Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)	кКал-73, Бел-2, Уг-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	кКал-61, Бел-2, Уг-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
850	<b>Итого за Обед</b>	кКал-692, Бел-15, Жир-16, Уг-120, А-36, С-112, Е-6, Са-203, Mg-143, Fe-6	122-88
	<b>Итого за день</b>	кКал-1488, Бел-93, Жир-36, Уг-185, А-226, С-116, Е-7, Са-405, Mg-211, Fe-11	182-64

## Пижанская СОШ 7-11 лет

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
30	Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108) <small>квашеная белокочанная морковь, майонезное обжаренное, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-33, Бел-1, Жир-2, Уг-3, С-12, Е-1, Са-14, Mg-6	5-03
100	Котлета Особая с соусом 60/40 (№ рецептуры 199) <small>сметана, помидор, сметанниковый, лук репчатый, майонез поваренный обжаренное в сливках, сметанниковый, майонезное обжаренное, майонезное обжаренное, томат-паста, соль поваренная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок</small>	кКал-99, Бел-7, Жир-5, Уг-7, А-2, С-2, Са-29, Mg-17, Fe-1	39-46
150	Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151) <small>крупа рисовая, майонезное обжаренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Уг-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
200	Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81) <small>сахар-песок, лимонный сок</small>	кКал-72, Бел-1, Уг-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
30	хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)	кКал-61, Бел-2, Уг-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
510	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-471, Бел-15, Жир-11, Уг-79, А-26, С-64, Е-1, Са-76, Mg-62, Fe-3	71-69
	<b>Итого за день</b>	кКал-471, Бел-15, Жир-11, Уг-79, А-26, С-64, Е-1, Са-76, Mg-62, Fe-3	71-69

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

А.Н. Мотовилова

Директор \_\_\_\_\_

О.А. Мотовилова