

## Пижанская СОШ 12 лет и старше

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> <i>хлеб пшеничный, сыр твердый острый</i>	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> <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в виде сливок, крупа пшеницы шлифованная, сахар-песок, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	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> <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в виде сливок, сахар-песок, какао-порошок обезжиренный</i>	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, Fe-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, F-1, Са-12, Mg-17, Fe-1	9-90
250	<b>Суп-пюре из картофеля (№ рецептуры 196)</b> <i>картофель, молоко ультрапастеризованное обезжиренное в виде сливок, хлеб пшеничный, морковь, лук репчатый, сливочное масло, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-175, Бел-6, Жир-8, Уг-1-20, А-42, С-19, Са-72, Mg-33, Fe-1	34-20
80	<b>Наггетсы куриные (№ рецептуры 260)</b> <i>грудка куриная без кожи, картофель замороженный, куриные паншированные, яйцо куриное, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Уг-1-13, А-23, С-1, Fe-3, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <i>макаронные изделия, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	кКал-252, Бел-7, Жир-6, Уг-1-43, А-35, Fe-9, Са-17, Mg-10, Fe-1	11-28
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <i>морковь, мука пшеничная высшего сорта, обезжиренная томатная паста, масло сливочное обезжиренное, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	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> <i>сахар-песок, яблоки, кислота лимонная</i>	кКал-115, Уг-1-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	7-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Fe-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
800	<b>Итого за Обед</b>	кКал-958, Бел-31, Жир-31, Уг-1-136, А-106, С-47, Fe-14, Са-163, Mg-122, Fe-8	115-90
	<b>Итого за день</b>	кКал-1736, Бел-56, Жир-50, Уг-1-261, А-221, С-53, Fe-17, Са-639, Mg-268, Fe-13	178-90

## Пижанская СОШ 7-11 лет

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> <i>хлеб пшеничный, сыр твердый острый</i>	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> <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в виде сливок, крупа пшеницы шлифованная, сахар-песок, масло сливочное обезжиренное, соль поваренная с пониженным содержанием натрия</i>	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> <i>молоко ультрапастеризованное обезжиренное в виде сливок, сахар-песок, какао-порошок обезжиренный</i>	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, Fe-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, Fe-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	57-98
	<b>Итого за день</b>	кКал-681, Бел-21, Жир-17, Уг-1-108, А-109, С-6, Fe-2, Са-444, Mg-115, Fe-4	57-98

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

Директор \_\_\_\_\_ О.А. Мотовилова

## Пижманская 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>хлеб пшеничный, сыр твердый белый</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, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное, сахар-песок, майонез, ванилин, соль поваренная</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, мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, какао-порошок обезжиренный</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>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, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное, лук репчатый, морковь, сельдерей, петрушка, соль поваренная, перец черный молотый, уксус столовый, сливочное масло</small>	кКал-175, Бел-6, Жир-8, Уг-1-20, А-42, С-19, Са-72, Mg-33, Fe-1	34-20
80	<b>Наггетсы куриные (№ рецептуры 260)</b> <small>грудка куриная без кожи, яйцо куриное, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное, майонез, майонезный соус, соль поваренная, перец черный молотый, мука пшеничная высшего сорта</small>	кКал-244, Бел-13, Жир-16, Уг-1-13, А-23, С-1, F-3, Са-19, Mg-18, Fe-1	45-03
150	<b>Изделия макаронные отварные (№ рецептуры 1)</b> <small>макаронный набор, макароны высшего сорта, соль поваренная</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, чеснок, томат-паста, майонез, сливочное масло, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная, перец черный молотый</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, сливы, лимон</small>	кКал-115, Уг-1-28, С-4, Са-15, Mg-5, Fe-1	7-44
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
800	<b>Итого за Обед</b>	кКал-958, Бел-31, Жир-31, Уг-1-136, А-106, С-47, Е-14, Са-163, Mg-122, Fe-8	<b>115-90</b>
<u>Полдник</u>			
50	<b>Пряник (№ рецептуры 61)</b>	кКал-90, Бел-2, Жир-1, Уг-1-19	12-47
50	<b>Итого за Полдник</b>	кКал-90, Бел-2, Жир-1, Уг-1-19	<b>12-47</b>
<u>Ужин</u>			
250	<b>Жаркое по-домашнему 200/50 (№ рецептуры 188)</b> <small>картофель, свинина, лук репчатый, майонез, чеснок, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная, перец черный молотый, сливочное масло</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 зеленый</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	<b>85-10</b>
<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	<b>42-48</b>
<b>Итого за день</b>		кКал-2685, Бел-90, Жир-79, Уг-1-401, А-222, С-103, Е-22, Са-725, Mg-387, Fe-22	<b>318-95</b>

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами



А.Н. Мотовилова

Директор

О.А. Мотовилова

## Пижанская СОШ 12 лет и старше

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 маслом 30/10 (№ рецептуры 181)</b> <small>хлеб пшеничный, масло растительное рафинированное</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Уг-1-15, 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, макароны, мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, соль поваренная каменная, сливочное масло</small>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Уг-1-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>чай зеленый, лимон, сахарный</small>	кКал-64, Бел-63, Уг-1-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-1-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
560	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-496, Бел-78, Жир-20, Уг-1-65, А-190, С-4, Е-1, Са-202, Mg-68, Fe-5	59-76
<u>Обед</u>			
60	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокочанная, морковь, масло растительное рафинированное, сахар-песок, соль поваренная каменная, петрушка, лук репчатый, сметана 15%</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Уг-1-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-06
250	<b>Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)</b> <small>помидоры, капуста белокочанная, картофель, мясо свинины, лук репчатый, морковь, лук репчатый, сметана 15%, петрушка, масло растительное рафинированное, сахар-песок, соль поваренная каменная, петрушка</small>	кКал-117, Бел-2, Жир-6, Уг-1-14, А-6, С-26, Е-2, Са-55, Mg-25, Fe-1	28-08
100	<b>Котлета Особая и (№ рецептуры 245)</b> <small>свинина, лук репчатый, помидоры, капуста белокочанная, сахар-песок, соль поваренная каменная, соль поваренная каменная, петрушка, сметана 15%</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Уг-1-14, С-12, Е-1, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>рис пропаренный, молоко, сахар-песок, соль поваренная каменная, соль поваренная каменная, сливочное масло</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Уг-1-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, лук репчатый, помидоры, томатная паста, масло растительное рафинированное, лук репчатый, сахар-песок, соль поваренная каменная, петрушка</small>	кКал-17, Жир-1, Уг-1-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, лимонная кислота</small>	кКал-72, Бел-1, Уг-1-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
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
850	<b>Итого за Обед</b>	кКал-692, Бел-15, Жир-16, Уг-1-120, А-36, С-112, Е-6, Са-203, Mg-143, Fe-6	122-88
	<b>Итого за день</b>	кКал-1188, Бел-93, Жир-36, Уг-1-185, 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)
<u>Завтрак</u>			
30	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокочанная, морковь, масло растительное рафинированное, сахар-песок, соль поваренная каменная, петрушка, лук репчатый, сметана 15%</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Уг-1-6, С-12, Е-1, Са-14, Mg-6	5-03
100	<b>Котлета Особая с соусом 60/40 (№ рецептуры 199)</b> <small>свинина, лук репчатый, помидоры, морковь, капуста белокочанная, сахар-песок, соль поваренная каменная, соль поваренная каменная, петрушка, сметана 15%</small>	кКал-99, Бел-7, Жир-5, Уг-1-7, А-2, С-2, Са-29, Mg-17, Fe-1	34-46
150	<b>Каша рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>рис пропаренный, молоко, сахар-песок, соль поваренная каменная, соль поваренная каменная, сливочное масло</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Уг-1-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
200	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахар-песок, лимонная кислота</small>	кКал-72, Бел-1, Уг-1-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Уг-1-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
540	<b>Итого за Завтрак</b>	кКал-471, Бел-15, Жир-11, Уг-1-79, А-26, С-64, Е-1, Са-76, Mg-62, Fe-3	66-69
	<b>Итого за день</b>	кКал-471, Бел-15, Жир-11, Уг-1-79, А-26, С-64, Е-1, Са-76, Mg-62, Fe-3	66-69

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами \_\_\_\_\_ И. Мотовилова

Директор \_\_\_\_\_ О.А. Мотовилова

## 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 маслом 30/10 (№ рецептуры 181)</b> <small>сдобный с маслом сливочным</small>	кКал-145, Бел-2, Жир-9, Уг-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, сливочное масло, макароны из твердых сортов пшеницы, сахарный песок, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-151, Бел-6, Жир-6, Уг-20, А-30, С-1, Са-136, Mg-18	19-19
200	<b>Чай с лимоном (№ рецептуры 186)</b> <small>сахарный песок, лимон, чай зеленый</small>	кКал-64, Бел-63, Уг-15, А-1, С-3, Са-17, Mg-7, Fe-1	8-32
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	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
<u>Обед</u>			
60	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью и растительным маслом (№ рецептуры 108)</b> <small>капуста белокочанная, морковь, масло растительное рафинированное, сахарный песок, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-65, Бел-1, Жир-4, Уг-6, С-23, Е-2, Са-29, Mg-12	10-06
250	<b>Борщ со сметаной (№ рецептуры 114)</b> <small>свиная вырезка, картофель, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, лук репчатый, сметана 15%, томатная паста, сахарный песок, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-117, Бел-2, Жир-6, Уг-14, А-6, С-26, Е-2, Са-55, Mg-25, Fe-1	28-08
100	<b>Котлета Особая и (№ рецептуры 245)</b> <small>свинина, лук репчатый, яйцо куриное, свиные паровые котлеты, масло растительное рафинированное, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-81, Бел-3, Жир-1, Уг-14, С-12, Е-1, Са-64, Mg-37, Fe-1	51-88
150	<b>Каши рисовая рассыпчатая (№ рецептуры 151)</b> <small>рис белый, молоко, сливочное масло, сахарный песок, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-206, Бел-4, Жир-4, Уг-39, А-24, Са-13, Mg-28, Fe-1	18-42
30	<b>Соус красный основной (№ рецептуры 86)</b> <small>морковь, лук репчатый, соус томатный, помидоры, масло сливочное, лук репчатый, сахарный песок, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-17, Жир-1, Уг-2, А-6, С-1, Са-3, Mg-2	2-66
200	<b>Компот из сухофруктов (№ рецептуры 81)</b> <small>сахарный песок, компот из смеси</small>	кКал-72, Бел-1, Уг-18, С-50, Са-14, Mg-2	6-39
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	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
<u>Полдник</u>			
100	<b>Манник (№ рецептуры 262)</b> <small>крупа манная, яйца, сахарный песок, масло растительное рафинированное, сахарный песок</small>	кКал-386, Бел-7, Жир-18, Уг-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, Уг-49, А-136, Е-1, Са-50, Mg-14, Fe-1	40-63
<u>Ужин</u>			
200	<b>Пельмени п/ф готовый (№ рецептуры 53)</b> <small>пшеница, сметана 15%, соль, поджаренные с топпингом</small>	кКал-517, Бел-20, Жир-36, Уг-30, А-54, Са-57, Mg-31, Fe-3	98-96
200	<b>Чай с сахаром (№ рецептуры 16)</b> <small>сахарный песок, чай зеленый</small>	кКал-61, Уг-18, А-1, Са-15, Mg-6, Fe-1	4-44
30	<b>Хлеб пшеничный (№ рецептуры 184)</b>	кКал-73, Бел-2, Уг-15, Е-1, Са-19, Mg-28, Fe-2	3-00
30	<b>хлеб ржано-пшеничный (№ рецептуры 143)</b>	кКал-61, Бел-2, Уг-12, Са-6, Mg-9, Fe-1	2-39
460	<b>Итого за Ужин</b>	кКал-712, Бел-24, Жир-36, Уг-75, А-55, Е-1, Са-97, Mg-74, Fe-7	108-79
<u>Ужин 2</u>			
250	<b>Кефир 3,2% (№ рецептуры 10)</b>	кКал-148, Бел-7, Жир-8, Уг-10, А-55, С-2, Са-300, Mg-35	32-17
250	<b>Итого за Ужин 2</b>	кКал-148, Бел-7, Жир-8, Уг-10, А-55, С-2, Са-300, Mg-35	32-17
<b>Итого за день</b>			
		кКал-2434, Бел-131, Жир-98, Уг-319, А-172, С-118, Е-9, Са-852, Mg-334, Fe-19	364-23

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами

\_\_\_\_\_ А.Н. Мотовилова

\_\_\_\_\_  
Директор

\_\_\_\_\_ О.А. Мотовилова