

000

Столовая МБОУ "СЦ № 30"

19 февраля 2024 г.

№10  
I смена

**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Бутерброд с сыром на батоне 25/30	55	42,69	141
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/10	210	33,39	228
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
4	Свежие фрукты (груши)	115	54,01	50
5	Хлебшек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>160,00</b>	<b>567</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Бутерброд с сыром на батоне 25/30	55	42,69	141
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 200/10	210	33,39	228
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
4	Свежие фрукты (груши)	115	54,01	50
5	Хлебшек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>		<b>567</b>
<b>Обед</b>				
1	Закуска овощная по-болгарски	60	34,83	54
2	Суп из овощей с зеленью 250/2	252	25,61	72
3	Говядина отварная (для пережарки блюдо)	20	52,33	57
4	Сметана	5	2,08	7
5	Печень по-строгановски	100	63,03	157
6	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
7	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
8	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
9	Ватрушка с ягодами	50	17,04	110
	<b>Итого:</b>	<b>867</b>		<b>779</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1477</b>	<b>398,00</b>	<b>1346</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Бутерброд с сыром на батоне 30/30	60	48,58	157
2	Каша «Полезная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 250/10	260	38,47	271
3	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
4	Свежие фрукты (груши)	115	54,01	50
5	Хлебшек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
	<b>Итого:</b>	<b>665</b>		<b>626</b>
<b>Обед</b>				
1	Закуска овощная по-болгарски	100	60,34	91
2	Суп из овощей	250	22,25	71
3	Печень по-строгановски 70/70	140	88,24	219
4	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
5	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка «Лаконка»	50	5,84	145
	<b>Итого:</b>	<b>980</b>		<b>934</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1645</b>	<b>398,00</b>	<b>1560</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Какао-напиток «Витошка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
2	Рислет с мясом	70	22,37	229
	<b>Итого:</b>	<b>48,28</b>		<b>315</b>



\_\_\_\_\_, *Татьяна Николаевна Е.К.*  
 \_\_\_\_\_, *Михаил Николаевич*  
 \_\_\_\_\_, *Олеся Александровна*

**Меню основного (организованного) питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Бутерброд с сыром на батоне 25/20	45	39,61	120
2	Кама «Полезная» (творожно-кукурузная) молочная жидкая с маслом 250/10	260	38,47	271
3	Какао-напиток «Виташока», обогащенный витаминами	200	25,91	86
4	Хлебушек шкотовый (из пшеничной муки)	30	4,00	62
5	Свежие фрукты (груши)	115	54,01	50
	<b>Итого:</b>	<b>650</b>	<b>162,00</b>	<b>589</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Закуска овощная по-болгарски	100	60,34	91
2	Суп из овощей	250	22,25	71
4	Печень по-строгановски	120	75,98	188
5	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
6	Напиток яблочный с витаминной смесью «Виташока»	200	15,91	69
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
8	Булочка «Лаконка»	50	5,84	145
	<b>Итого:</b>	<b>960</b>	<b>208,00</b>	<b>876</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПП</b>				
1	Закуска овощная по-болгарски	60	34,83	54
2	Суп из овощей со сметаной 200/5	205	21,42	64
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Печень по-строгановски 50/50	100	63,03	157
5	Макаронные изделия отварные	150	16,40	176
6	Сок фруктово-ягодный в ассортименте	200	22,68	96
7	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
8	Булочка «Лаконка»	50	5,84	145
	<b>Итого:</b>	<b>797</b>	<b>176,00</b>	<b>743</b>
<b>Полдник</b>				
1	Пирог манный с сахарной пудрой	115	37,54	333
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>49,00</b>	<b>391</b>



№ \_\_\_\_\_, Корсакини Е.Ю.  
 И.О. \_\_\_\_\_, Машкина В.С.  
 И.И.И. \_\_\_\_\_, Смирнов В.В.



000

Столовая МБОУ "СШ № 30"  
 08 февраля 2024 г.

Ин20  
 1 смена

Меню основного (организованного) питания  
 для обучающихся, питающихся за бюджетные средства

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	84,71	161
2	Рис припущенный с овощами	150	22,03	197
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>670</b>	<b>160,00</b>	<b>589</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 90/50	140	84,71	161
2	Рис припущенный с овощами	150	22,03	197
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>670</b>		<b>589</b>
<b>Обед</b>				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	60	14,40	34
2	Суп картофельный с горохом, зеленью 250/3	253	20,47	119
4	Жаркое по-домашнему из говядины 60/150	210	176,63	293
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Виташка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка домашняя	50	6,49	176
<b>Итого:</b>		<b>803</b>		<b>761</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1473</b>	<b>398,00</b>	<b>1350</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,43	173
2	Рис припущенный с овощами	180	26,44	236
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
4	Чай с лимоном 200/10/7	217	7,30	37
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
6	Печенье «Атланта»	20	15,00	98
<b>Итого:</b>		<b>747</b>		<b>693</b>
<b>Обед</b>				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	100	24,00	57
2	Суп картофельный с горохом, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	263	58,15	161
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Жаркое по-домашнему 50/180	230	102,04	306
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Виташка»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка домашняя	50	6,49	176
<b>Итого:</b>		<b>908</b>		<b>890</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1655</b>	<b>398,00</b>	<b>1583</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Бутерброд с сыром на батоне 25/40	65	44,26	162
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
<b>Итого:</b>		<b>275</b>	<b>48,28</b>	<b>198</b>



000

Столовая МБОУ "СШ № 30"  
 30.  
 2024 г.

Ин20

**Меню основного (организованного) питания**  
 для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Колбаски «Витаминные» тушеные в соусе 100/50	150	93,43	175
2	Рис припущенный с овощами	180	26,44	236
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Хлебушек школьный (из пшеничной муки)	30	4,00	62
7	Свежие фрукты (яблоки)	115-120	30,11	47
	<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>162,00</b>	<b>606</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	100	24,00	57
2	Суп картофельный с горохом	250	18,21	118
3	Говядина отварная (для первых блюд)	15	39,25	43
4	Жаркое по-домашнему 50/180	230	102,04	306
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин)	200	10,01	80
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Булочка домашняя	50	6,49	176
	<b>Итого:</b>	<b>905</b>	<b>208,00</b>	<b>880</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Овощи «Мексиканская смесь» припущенные, в салатной заправке	60	14,40	34
2	Суп картофельный с горохом	200	14,57	95
3	Зелень укропа, петрушки свежая	2	1,80	1
4	Жаркое по-домашнему 60/150	210	112,73	385
5	Напиток из цитрусовых (лимон, апельсин) с витаминизированной смесью «Витоника»	200	16,01	89
6	Хлеб «Полезный» (из ржаного-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка домашняя	50	6,49	176
	<b>Итого:</b>	<b>752</b>	<b>170,00</b>	<b>830</b>
<b>Полдник</b>				
1	Ряшенка	200	38,89	119
2	Ватрушка с повидлом	60	10,11	163
	<b>Итого:</b>	<b>260</b>	<b>49,00</b>	<b>282</b>

Директор МБОУ \*  
 за производство:  
 за доставку поделкам:



*Кр. Козловская Е.В.*  
*Михайлов В.В.*  
*Сидорова Е.В.*



**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Омлет натуральный с зеленым горошком 150/20	170	80,89	228
3	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
4	Мучное кондитерское изделие	50	31,50	209
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>160,00</b>	<b>591</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Омлет натуральный с зеленым горошком 150/20	170	80,89	228
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Мучное кондитерское изделие	50	31,50	209
4	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Свежие фрукты (яблоки)	120	30,24	47
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>160,00</b>	<b>591</b>
<b>Обед</b>				
1	Помидоры соевые порциями	60	28,77	11
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной зеленью 250/10/3	263	32,06	94
3	Плов из говядины 50/150	200	149,73	353
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка «Фантазия»	50	12,53	173
	<b>Итого:</b>	<b>803</b>	<b>207,00</b>	<b>726</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1373</b>	<b>398,00</b>	<b>1317</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Омлет натуральный с зеленым горошком 200/30	230	110,42	305
2	Напиток растворимый «Цикорий» с молоком	200	13,37	57
3	Мучное кондитерское изделие	50	31,50	209
4	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
5	Свежие фрукты (яблоки)	120-130	31,89	47
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>190,18</b>	<b>668</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат «Стелный» из разных овощей	100	30,58	85
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	21,22	80
3	Сметана	10	4,15	13
4	Плов 60/180	240	116,92	491
5	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
6	Булочка «Фантазия»	60	15,04	207
7	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>920</b>	<b>266,82</b>	<b>1021</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1550</b>	<b>398,00</b>	<b>1689</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Каша «Полесная» (пшенично-кукурузная) молочная жидкая с маслом 250/5	255	31,49	244
2	Чай с молоком натуральным 150/50/10	210	11,46	58
3	Батон «Вкусный»	40	5,33	84
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>48,28</b>	<b>386</b>



Подпись: *Ирина Владимировна Ермакова*  
 Подпись: *Ирина Владимировна Ермакова*  
 Подпись: *Ирина Владимировна Ермакова*

**Меню основного (организованного) питания**  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Омлет натуральный	200	89,78	295
2	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
3	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	40	5,33	67
4	Сырная палочка	40	16,49	128
5	Свежие фрукты (мандарины)	100-110	46,38	34
	<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>162,00</b>	<b>560</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат «Степной» из разных овощей	100	30,58	85
2	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной, зеленью 250/10/1	261	26,55	93
3	Плов 60/180	240	116,92	491
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
6	Булочка «Фантазия»	60	15,04	207
	<b>Итого:</b>	<b>921</b>	<b>208,00</b>	<b>1021</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Помидоры соленые порциями	60	28,77	11
2	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	16,98	64
3	Плов 50/150	200	96,81	375
4	Напиток из черной смородины	200	10,91	45
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Булочка «Фантазия»	50	12,53	130
	<b>Итого:</b>	<b>740</b>	<b>170,00</b>	<b>675</b>
<b>Полдник</b>				
1	Булочка с творожной начинкой	75	23,09	179
2	Какао-напиток «Витаминка», обогащенный витаминами	200	25,91	86
	<b>Итого:</b>	<b>275</b>	<b>49,00</b>	<b>265</b>



Директор МБОУ  
Зав. производством  
Экономист по питанию

*Иванов И.И.*  
*Петрова П.П.*



**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за бюджетные средства**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов (на 160 руб.)</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>160,00</b>	<b>578</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	50	47,20	82
2	Макаронные изделия отварные	130	14,21	153
3	Соус томатный «Помидорка»	25	4,26	19
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	15	2,00	25
6	Фрукты свежие (апельсин)	170	50,36	63
7	Конвертик с сыром	70	37,95	200
	<b>Итого:</b>	<b>670</b>		<b>578</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной отварной (для первых блюд) 250/15	265	68,06	140
3	Зелень укропа, петрушки свежая	3	2,70	1
4	Сметана	10	4,15	13
5	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
6	Пюре картофельное	150	28,73	123
7	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
8	Пирог манный с сахарной пудрой	80	26,57	231
9	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
	<b>Итого:</b>	<b>968</b>		<b>834</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1638</b>	<b>398,00</b>	<b>1412</b>
<b>Комплекс горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (на 398 руб.)</b>				
<b>Завтрак</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные	180	19,68	212
3	Соус томатный «Помидорка»	30	5,11	23
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	30	4,00	50
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (апельсин)	170	50,36	63
	<b>Итого:</b>	<b>780</b>		<b>785</b>
<b>Обед</b>				
1	Салат из квашеной капусты с мясной	100	28,14	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой со сметаной 250/10	260	32,56	110
3	Зелень укропа, петрушки свежая	1	0,90	
4	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
5	Пюре картофельное	180	34,48	148
6	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
7	Пирог манный с сахарной пудрой	60	19,92	174
8	Хлеб «Полезный» (из ржано-пшеничной муки)	60	8,00	100
	<b>Итого:</b>	<b>1021</b>		<b>832</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1801</b>	<b>398,00</b>	<b>1537</b>
<b>Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (на 48,28 руб.)</b>				
1	Дрессинг «Шоколадный» с миндалем	50	34,16	146
2	Кофейный напиток с молоком	200	14,12	70
	<b>Итого:</b>		<b>48,28</b>	<b>216</b>



Директор МБОУ  
С.А. Грозинская  
12 февраля 2024 г.

ООО

Столовая МБОУ "СШ № 30"  
22 февраля 2024 г.

1н40

**Меню основного (организованного) питания  
для обучающихся, питающихся за счет бюджетных средств и родительской платы**

№	Наименование блюда	Выход (г, мл, шт.)	Цена (руб)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>Завтрак для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Сосиска или котлета «Детская»	100	95,27	165
2	Макаронные изделия отварные с соусом томатным «Помидорка» 180/20	200	23,22	228
4	Чай с сахаром 200/10	210	4,02	36
5	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	20	2,67	33
6	Сдоба уренгойская	60	6,58	156
7	Фрукты свежие (яблоки)	120	30,24	47
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>162,00</b>	<b>665</b>
<b>Обед для обучающихся 5-11 классов</b>				
1	Салат из квашеной капусты	100	19,69	80
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью 250/10/3	263	36,93	111
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	180	34,48	148
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	60	8,00	100
7	Пирог маняный с сахарной пудрой	60	19,92	174
	<b>Итого:</b>	<b>1023</b>	<b>208,00</b>	<b>833</b>
<b>Обед для обучающихся 1-4 классов ГПД</b>				
1	Салат из квашеной капусты	70	14,81	56
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой с зеленью 200/3	203	24,64	78
3	Фрикадельки рыбные с томатным соусом 2/50/30	160	76,09	161
4	Пюре картофельное	150	28,73	123
5	Напиток из плодов шиповника	200	12,89	59
6	Хлеб «Полезный» (из ржанно-пшеничной муки)	30	4,00	50
7	Булочка Российская	60	8,84	185
	<b>Итого:</b>	<b>873</b>	<b>170,00</b>	<b>712</b>
<b>Полдник</b>				
1	Печенье	40	9,68	190
2	Йогурт питьевой	195	39,32	112
	<b>Итого:</b>	<b>235</b>	<b>49,00</b>	<b>302</b>



Директор МБОУ  
Зав. производством  
Экономист по ценов.

руководитель Е.И.  
Ветеринар Е.В.  
Шеф-повар В.В.