



Утверждено:  
 Директор ООО «КП Южный»  
 И.А. Ларионова /  
 « 06 » марта 2025г.

Согласовано:  
 Директор ГБОУ СОШ №2 с. Привольное  
 « 06 » марта 20 25 год.  
 Родительский комитет ГБОУ с.с.с. Привольное  
 « 06 » марта 20 25 год.

**Примерное десятидневное меню  
 рациона питания, для учащихся  
 детей мобилизованных родителей 5-11 класс  
 общеобразовательных учреждений  
 Приволжского района  
 Самарской области**

# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильский М.П.

День: 1

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В1	В2	С		А	Д	К	Са	Р	Mg	Fo	I	Se	F		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>Завтрак</b>																					
2	Бутерброд с повидлом	60	1,15	3,24	4,54	100,12	0,1	0,00	0,7	0,3	0,00	22,86	64,36	22,96	1,5						
270	Котлеты "Московские"	100	6,94	10,1	8,69	98,61	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46		
33/Ак	Каша гречневая с маслом сл.	180	10,17	7,31	38,19	249,03	0,14	0,08	0,00	16,74	0,06	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26		
377	Чай с лимонном	200/3,5	0,13	0,02	15,2	97	0,00	0,01	0,56	1,39	0,35	25,32	5,89	7,85	4,19	0,78	0,00	0,01	1,36		
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35		
<b>Итого за Завтрак</b>		574	20,82	20,97	81,26	625,78	0,51	0,26	2,64	98,47	0,55	236,97	67,26	291,94	118,28	6,5	95,38	4,83	33,43		
<b>Обед</b>																					
ПР	Икра кабачковая	100	-2,73	6,62	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00		
88	Щи из св. капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,5	6,18	18,58	116,41	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67					
291	Плов из птицы	250	17,09	17,89	30,75	381,66	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,95	31,28	154,18	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	-1,7	0,11	0,00	0,00	0,00		
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8		
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35		
<b>Итого за Обед</b>		876	30,62	32,20	130,16	949,76	0,22	0,46	30,82	307,23	0,36	571,48	164,58	301,13	92,35	4,41	110,16	17,73	153,91		
<b>Итого за день</b>		1450	51,44	53,17	211,42	1575,54	0,73	0,72	33,46	405,7	0,91	808,46	231,84	593,07	210,63	10,91	205,54	22,56	187,34		







# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 3

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

№ реп	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Завтрак</b>																				
7/АК	Салат из квашеной капусты	100	2,09	5,1	7,5	78,57	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,00	1,6	2,9	0,7	0,05				
2/В	Тертые тушеные в соусе	100	8,06	8,74	10,68	163,8	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31	
1/В	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5,35	5,21	38,03	220,32	0,04	0,03	0,00	13,5	0,07	71,17	22,27	139,7	17,3	0,81	52,8	16,27	0,12	
3/В	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
<b>того за Завтрак</b>		610	18,00	19,37	85,85	669,71	0,24	0,2	2,38	13,84	0,18	163,44	67,53	248,04	33,72	2,93	90,42	18,72	21,78	
<b>Обед</b>																				
10	Салат из зеленого горошка консервирован	100	3,08	5,47	7,69	92,31	0,11	0,00	7,81	72,2	0,00	14,53	21,73	64,03	19,27	1,3	0,26	0,04	2,73	
3/В	Солянка по домашнему	10/10/250/	6,06	9,17	22,05	169,41	0,09	0,04	6,09	1,25	0,00	225,53	17,48	67,89	16,21	0,96	2,37	0,19	17,17	
0/АК	Птица тушеная в соусе	100	9,01	7,26	4,55	119,76	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,15	24,51	106,28	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22	
3/2	Пюре картофельное с маслом	180	3,67	5,76	28,13	164,7	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94	
3/АК	Компот из яблок	200	0,35	0,08	25,18	122,2	0,02	0,01	0,23	0,54	1,5	103,34	13,98	16,95	5,5	0,45	0,11	0,08	30,87	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>того за Обед</b>		911	27,00	29,06	114,90	816,00	0,47	0,58	26,4	123,48	1,9	1217,11	150,16	406,55	103,09	6,24	101,63	20,08	252,63	
<b>того за день</b>		1521	45,00	48,43	200,75	1485,71	0,71	0,78	28,78	137,32	2,08	1380,5	207,69	654,59	136,81	9,17	192,05	38,8	274,41	



# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4  
Неделя: 1

Сезон: Весенне-летний  
Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

№ рец	Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б		Ж		У			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
			4	5	6	7	8	9														
<b>Завтрак</b>																						
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,62	16,64			133,6	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00	
268	Котлеты по-хлыновски с соусом	100	6,15	7,93	2,97			139,13	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46	
22/308	Макаронные изделия отварные	180	7,99	3,96	27,76			172,32	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,86	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46	
33/Акт	Кисель	200	0	0	30,96			118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64			81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
<b>того за Завтрак</b>		610	19,30	18,81	92,97			644,89	0,33	0,18	16,57	132,04	8,59	399,2	92,71	178,41	34,47	3,32	78,39	2,95	42,07	
<b>Обед</b>																						
21	Салат из соленых огурцов с луком репчатым	100	0,9	5,12	2,58			59,1	0,01	0,01	1,43	1,6	0,00	75,57	13,26	15,74	7,6	0,34	0,24	0,04	2,46	
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250/1	4,49	7,7	50,14			298,03	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	391,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18	
289	Рагу овощное из птицы	250	16,29	13,13	27,2			279,25	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29	
АКТ	Компот из свежемороженых ягод	200	0,67	0,3	7,68			32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00	
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64			81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35	
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,86			66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35	
<b>того за Обед</b>		861	27,2	27,6	114,9			816	0,33	0,54	21,24	640,5	0,33	1205,4	103,57	302,44	90,88	4,71	118,71	18,9	219,63	
<b>того за день</b>		1471	46,48	46,38	207,87			1460,89	0,66	0,72	37,81	772,54	8,92	1604,6	196,28	480,69	125,39	8,03	197,1	21,85	261,7	



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 5

Сезон: Весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
			Б		Ж		У			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F			
			4	5	6	7																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
<b>Завтрак</b>																									
338	Яблоко	100	0,4	4,88	11,33	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04						
188	Зелепанка рисовая с творогом и с молоком стуженным	180/30	12,00	10,74	43,36	354	0,1	0,22	0,45	21,94	0,32	170,74	157,17	217,29	36,5	1,04	46,56	2,86	38,28						
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,07	0,13	0,52	13,29	0,00	183,81	111,63	106,79	30,67	1,11	7,92	1,76	17,6						
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35						
<b>Итого за Завтрак</b>																									
<b>Обед</b>																									
62	Салат из моркови (припуц.) с сахаром	100	1,25	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	1152	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68						
82	Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью	250/5/1	7,02	5,66	11,25	113,98	0,04	0,05	9,56	227,73	0,00	290,24	67,55	51,51	23,24	1,06	75,92	2,17	23,08						
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	13,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	16,19						
1/198	Пюре из бобовых с маслом	180	10,7	6,8	40,03	260,13	0,49	0,1	0,00	1,02	0,00	613,66	92,16	243,72	79,2	5,08	74,2	9,76	22,35						
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00						
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35						
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35						
<b>Итого за Обед</b>																									
<b>Итого за день</b>																									
		1436	49,50	50,60	215,51	1513,61	1,11	1,09	19,42	568,96	0,77	1057,4	540,88	852,57	248,23	14,24	233,84	30,44	174,27						







# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенне-летний  
 Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс  
 День: 7  
 Неделя: 2

№ зец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)							
			Б		Ж		У			B1	B2	C	A	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F			
			4	5	6	7	8	9															10	11	12
1	2	3						7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
<b>Завтрак</b>																									
3	Бутерброд с сыром	60	4,65	5,18	9,69			101,12	0,1	0,17	0,06	31,2	0,31	51,61	170,86	113	11,69	0,51	1,28	4,95	9,8				
173	Каша вязкая молочная пшеница	250/5	10,29	13,16	50,59			359,79	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,08	121,89	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04				
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,88	15,95			100,6	0,07	0,13	0,52	13,29	0,00	183,81	111,63	106,79	30,67	1,11	7,92	1,76	17,6				
ПР	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22			82,25	0,04	0,11	0,00	0,00	0,11	32,55	14	22,75	4,9	0,39	1,12	2,1	8,58				
<b>Всего за Завтрак</b>																									
550		550	20,77	21,3	93,45			643,76	0,39	0,55	1,1	72,09	0,5	478,23	418,4	424,19	95,74	3,33	55,42	11,8	66,02				
<b>Обед</b>																									
21	Салат из соленых огурцов с луком репчатым	100	0,9	5,12	2,58			59,1	0,01	0,01	1,43	1,6	0,00	75,57	13,26	15,74	7,6	0,34	0,24	0,04	2,46				
98	Щи из св.капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,5	6,18	18,58			116,41	0,05	0,01	25,38	6,57		5,8	40,84	41,08	17,93	0,67							
29	Рыба, тушеная с овощами	100	10,6	10	18,89			155,44	0,06	0,06	3,22	363,8	10,11	266,73	33,51	147,86	39,92	0,76	118,2	8,74	394,55				
12	Пюре картофельное с маслом	180	3,67	5,76	28,13			164,7	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94				
КТ	Компот из свежемороженых ягод	200	0,67	0,3	7,68			32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00				
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52			118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8				
ПР	Хлеб ржано пшеничный	40	3,4	1,32	19,52			110,42	0,07	0,32	0,16	0,00	0,32	98	26	63,2	18,8	1,56	0,00	12,36	5,8				
<b>Всего за Обед</b>																									
916		916	27,00	29,08	114,90			756,56	0,35	0,63	40,57	390,75	10,62	116,5	170,87	378,5	118,54	4,89	179,95	24,29	450,55				
<b>Всего за день</b>																									
1466		1466	47,77	50,38	208,35			1400,32	0,74	1,18	41,67	462,84	11,12	594,7	589,27	802,63	214,28	8,22	235,37	36,09	616,57				



# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 8  
Неделя: 2

Сезон: Весенне-летний  
Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

№ реп	Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	K	Ca	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
338	Яблоко	100	0,4	4,68	11,33	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04
291	Плов из птицы	250	17,09	17,89	30,75	381,66	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,96	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,16	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8
того за <b>Завтрак</b>		590	20,8	23	76,6	653,15	0,14	0,24	6,77	264,96	0,12	469,51	68,02	196,94	56,28	4,43	111,92	8,32	156,6
<b>Обед</b>																			
10	Салат из зеленого горошка консервирован	100	3,08	5,47	7,69	92,31	0,11	0,00	7,81	72,2	0,00	14,53	21,73	64,03	19,27	1,3	0,26	0,04	2,73
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250/1	4,49	7,7	50,14	298,03	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	381,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18
270	Котлеты "Московские"	100	6,94	10,1	8,69	98,61	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,48
12/308	Макаронные изделия отварные	180	7,99	3,96	27,76	172,32	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	12,47	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	68,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35
того за <b>Обед</b>		891	28,11	28,60	134,05	923,69	0,59	0,5	17,16	442,6	0,43	889,28	131,69	345,51	94,53	6,56	153,13	12,12	72,53
того за <b>день</b>		1481	48,91	51,59	210,65	1576,84	0,82	0,81	34,92	780,5	0,55	1689,8	207,96	574,1	167,89	10,18	235,17	22,14	267,23



# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

## Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

Сезон: Весенне-летний  
 Категория: Дети мобилизованных родителей 5-11 класс

День: 9  
 Неделя: 2

№ рец	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	P	Mg	Fe	I	Se	F
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
75	Икра морковная	100	1,68	7,6	18,07	240,08	0,04	0,03	5,37	300,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,55	37,73	0,09	27,61
289	Рагу овощное из птицы	250	16,29	13,13	27,2	202,81	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,58	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29
93/Акт	Кисель	200	0	0	30,96	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8
<b>Итого за Завтрак</b>		590	21,2	21,1	95,75	680	0,23	0,3	30,65	343,61	8,52	780	107,81	221,41	69,75	2,96	82,04	10,02	219,5
<b>Обед</b>																			
57	Винегрет овощной	100	3,79	10,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,48	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78
36/Акт	Рассольник Ленинградский с зеленью)	250/1	4,34	5,25	21,86	133,13	0,08	0,06	7,4	201,85	0,00	408,41	21,38	64,76	23,83	0,89	47,95	1,89	26,82
72/330	Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом	250	14,9	15,09	31,61	284,36	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,48
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0	20,2	84,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00
ПР	Хлеб пшеничный	30	4,05	0,5	24,4	177	0,06	0,15	0,00	0,00	0,15	46,5	20	32,5	7	0,55	1,6	3	12,25
ПР	Хлеб ржано пшеничный	40	3,4	1,32	19,52	110,42	0,07	0,32	0,16	0,00	0,32	98	26	63,2	18,8	1,56	0,00	12,36	5,8
<b>Итого за Обед</b>		871	31,50	32,20	126,85	914,81	0,51	0,64	16,92	483,35	0,5	804,92	115,06	291,52	82,41	5,51	110,2	18,18	78,11
<b>Итого за день</b>		1496	52,71	53,33	222,60	1594,61	0,72	1,08	22,09	530,04	0,69	1451,81	400,04	597,38	162,43	9,65	180,42	25,41	156,28



