

УТВЕРЖДАЮ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

*Рублева*

РУБЛЕВА А.Н.

12.01.2026г



СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР

БОРИСОВА Я.А.

12.01.2026г



**ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ ) МЕНЮ**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ во вторую смену 1-4 КЛАССОВ ,**

**МБОУ «САКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА**

**В.К. ГАЙНУТДИНОВА»**

**(ОБЕД)**

2026г

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

2 смена

Возрастная категория: 7-11 лет

1 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 1</b>	<b>ДЕНЬ 1</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0.79	1.96	3.38	36.24	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2.3	2.2	16.2	94.1	103	2011
	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13.7	14.8	3.5	208.8	290	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕННОЙ	150	4.22	5.06	24.18	159.1	303	2011
	ЧАЙ	200	1.51	1.25	14.79	75.35	378	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2.8	0.6	24.7	116	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.05	0.26	20.13	94.66	к/к	2011
	<b>Итого за прием пищи :</b>		<b>800</b>	<b>28.37</b>	<b>26.13</b>	<b>106.88</b>	<b>784.25</b>	

## 2 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 1</b>	<b>ДЕНЬ 2</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	28.03	56.32	43.14	791.40	50	2011
	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ	200	1.40	4.00	9.90	81.60	82	2011
	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	100	13.08	9.18	2.85	152.00	262	2011
	РИС ОТВАРНОЙ	150	2.56	4.17	26.57	154.05	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.40	0.00	18.20	76.20	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.10	0.20	20.10	94.70	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		780	50.27	74.17	135.56	1419.55		

## 3 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 1</b>	<b>ДЕНЬ 3</b>							
<b>ОБЕД</b>	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.90	6.10	4.40	76.00	67	2011
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1.90	4.10	13.20	97.80	96	2011
	ГУЛЯШ	100	14.80	17.10	3.00	225.20	260	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5.40	4.20	34.30	194.10	203	2011
	НАПИТОК	200	5.80	5.00	8.00	100.00	386	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		770	32.80	37.00	92.80	833.70		

## 4 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 1</b>	<b>ДЕНЬ 4</b>							
<b>ОБЕД</b>	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.50	0.10	1.50	8.40	71\70	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.60	4.40	15.20	117.80	102	2011
	БИТОЧКИ	90	13.50	19.80	11.72	281.45	268	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	4.00	4.10	24.30	150.20	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1.00	0.20	20.20	92.00	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2.80	0.60	24.70	116.00	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		780	28.70	29.40	112.72	836.85		

## 5 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 1</b>	<b>ДЕНЬ 5</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0.50	3.00	1.50	37.00	21	2011
	или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.50	0.10	1.50	8.40	71\70	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.40	4.00	9.90	81.60	82	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ	120	9.47	3.47	9.70	113.20	240	2011
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3.80	5.30	38.90	218.00	304	2011
	ЧАЙ	200	1.51	1.25	14.79	75.35	387	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		790	20.68	17.52	104.69	665.75		

## 6 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 2</b>	<b>ДЕНЬ 6</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ СВЕКЛА С КУРАГОЙ	60	1.11	36.25	108.38	804.00	51	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2.30	2.20	16.20	94.10	103	2011
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16.94	10.46	35.73	305.36	291	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1.00	0.20	20.20	92.00	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2.80	0.60	24.70	116.00	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.10	0.20	20.10	94.70	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		750	27.25	49.91	225.31	1506.16		

## 7 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 2</b>	<b>ДЕНЬ 7</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	28.03	56.32	43.14	791.4	50	2011
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1.4	4	9.9	81.6	82	2011
	КОТЛЕТА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	12.5	10.5	5.2	84	308	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	4	4.1	24.3	150.2	303	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0.4	0	18.2	76.2	349	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.7	0.3	14.8	69.6	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		770	50.33	75.42	130.64	1324		

## 8 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 2</b>	<b>ДЕНЬ 8</b>							
<b>ОБЕД</b>	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.90	6.10	4.40	76.00	67	2011
	РАССОЛЬНИК	200	1.90	4.10	13.20	97.80	96	2011
	ШНИЦЕЛЬ	90	12.08	12.07	13.50	218.70	339	2021
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	4.60	4.90	20.30	142.70	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1.00	0.20	20.20	92.00	389	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		790	24.48	27.87	101.50	767.80		

## 9 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 2</b>	<b>ДЕНЬ 9</b>							
<b>ОБЕД</b>	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0.79	1.96	3.38	36.24	45	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	4.60	4.40	15.20	117.80	102	2011
	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	105	9.30	13.00	12.10	208.00	280	2011
	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЁННОЙ	150	4.22	5.06	24.18	159.10	303	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1.00	0.20	20.20	92.00	389	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		775	23.91	25.12	104.96	753.74		

## 10 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>НЕДЕЛЯ 2</b>	<b>ДЕНЬ 10</b>							
<b>ОБЕД</b>	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0.50	0.10	1.50	8.40	71\70	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ИЗ КРУПЫ	200	1.70	2.10	13.70	81.10	101	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9.70	14.90	11.30	220.30	294	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5.40	4.20	34.30	194.10	203	2011
	НАПИТОК	200	5.80	5.00	8.00	100.00	386	2011
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1.70	0.30	14.80	69.60	к/к	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.30	0.20	15.10	71.00	к/к	2011
<b>Итого за прием пищи :</b>		760	27.10	26.80	98.70	744.50		

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,к кал
	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	
Итого за весь период	313.89	389.34	1213.76	9636.30
Среднее значение за период	31.389	38.93	121.38	963.63

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Обед
7-11 лет	7765
Среднее значение за период	776.5

## САКИ 2 СМЕНА

НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 1			
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ ШНИЦЕЛИ	90
ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕННОЙ	150	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	200
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100
<b>ДЕНЬ 2</b>			
ПЛОВ	60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ	200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	116
ПЛОВ	200	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	СДОБЫЕ ИЗДЕЛИЯ	50
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25
<b>ДЕНЬ 3</b>			
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
ГУЛЯШ	100	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	120
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25
<b>ДЕНЬ 4</b>			
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЙОГУРТОМ	135/50
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30
ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	105	ЧАЙ С САХАРОМ	210
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		
<b>ДЕНЬ 5</b>			
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60
или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	или САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	90
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ	120	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	СОКИ ФРУКТОВЫЕ	200
ЧАЙ С САХАРОМ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		
<b>ДЕНЬ 6</b>			
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ ШНИЦЕЛИ	90
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30
		ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100
<b>ДЕНЬ 7</b>			
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150/15/5
КОТЛЕТА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ	150	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	200
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		
<b>ДЕНЬ 8</b>			
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60
РАССОЛЬНИК	200	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100
БИТОЧКИ	90	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	200
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		
<b>ДЕНЬ 9</b>			
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОРОХОВЫЙ	200	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100
ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ	105	КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ПШЕЁННОЙ	150	КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100
<b>ДЕНЬ 10</b>			
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ИЗ КРУПЫ	200	или ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ	60
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	МЯСО ДУХОВОЕ ( РАГУ ИЗ МЯСА)	240
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	ЧАЙ С САХАРОМ	210
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		