

«Утверждаю»
Директор
МОБУ СОШ № 2 р. п. Октябрьский
Кирпиченко Т.В.
«28 » февраля 2025 год



Примерное 10-ти дневное цикличное меню

**Горячих школьных завтраков и обедов для
организации питания детей ОВЗ с 7 до 11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях с дневным
пребыванием**

Третьи блюда витаминизированы витамином С
Сезон: Весна-Лето

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г., Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Лвт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Преевичный. - К.: Л.С.Кв 2005, Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016, 1. А. Тутельян. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.-М.: ДеЛи плюс, 2012, Сборник рецептов и кулинарных изделий: Для предприятия общественного питания / Авт.-сост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий,2013 г. Продукция промышленного выпуска.

День 1
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 250, профессор Перевалов А.Я, Кашина Е.В. 2013 г.	Каша манная вязкая	200	200	11.74	11.82	35.54	279.40
№ 377, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 270	Чай с лимоном	200	200	0.13	0.02	15.20	61.00
№ 95, Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я 2013 г.	Бутерброды с джемом или повидлом	60	60	2.60	4.20	30.36	170.10
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	40	40	2.64	0.48	13.36	69.32
	Итого завтрак:		500.00	17.11	16.52	94.46	579.82
	Обед						
№ 106, Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Помидор свежий	60	60	1.10	0.12	2.28	14.40
№ 145, профессор Перевалов, Кашина Е.В. 2013 г.	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	1/200	200	4.39	4.21	13.22	108.60
№ 381, Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом сливочным	90	90	8.25	12.10	7.16	172.00
№ 302, од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Макаронные изделия отварные	1/150	150	5.52	4.52	26.45	168.45
№ 349/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015	Компот из смеси сухофруктов	1/200	200	0.66	0.09	32.14	132.80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
Пром. выпуск	Апельсин	150	150	1.48	0.33	13.36	66.00
	Итого обед:		920	26.59	22.12	124.68	810.78
	Итого за день:		1420	43.70	38.64	219.14	1390.60

День 2
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 14, ДеЛи плюс, 2011	Масло порционно	10	10	0.08	4.25	3.13	88.00
№15, ДеЛи плюс, 2011.	Сыр порционно	15	15	4.26	4.32	0.00	54.00
№ 175, ДеЛи плюс, 2015	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200	200	5.44	7.18	25.32	238.10
№376, ДеЛи плюс, 2011	Чай с сахаром	200	200	0.07	0.02	15.00	50.00
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	40	40	2.31	0.48	13.36	69.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	35	35	3.09	0.45	21.72	105.21
	Итого завтрак:		500	15.25	16.70	78.53	604.63
	Обед						
№ 112, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	250	2.56	5.27	21.90	109.00
№ 14, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010	Салат из свежих помидоров с луком	100	100	1.13	6.18	4.72	79.10
№ 340, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	200	13.30	7.41	18.90	195.80
№ 417, ДеЛи плюс, 2016. – 329 с.	Напиток из плодов шиповника	200	200	0.67	0.27	20.75	88.20
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	60	60	4.73	0.60	28.97	140.28
Пром. выпуск	Яблоко	150	150	0.66	0.66	16.17	74.25
	Итого обед:		985	24.70	20.69	119.76	729.95
	Итого за день:		1485	39.95	37.39	198.29	1334.58

День 3
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 1,ДеЛи плюс,2011	Бутерброд: батон с маслом сливочным	1/30/10	40	1.88	5.99	11.91	108.80
№ 223,ДеЛи плюс, 2015	Запеканка из творога с молоком сгущённым	1/170/30	200	10.23	11.90	38.50	289.00
54-1гн-2020 ,новосибирский НИИ	Чай без сахара	200	200	0.20	0.00	0.10	1.40
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	60	60	3.96	0.72	20.04	103.98
	Итого завтрак:		500	16.27	18.61	70.55	503.18
	Обед						
№ 13,Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010	Салат из свежих огурцов	60	60	0.46	3.65	1.43	40.38
№ 82,ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/200/10	210	1.70	4.90	13.08	87.70
№ 396,профессор Перевалов А.Я,Кашина Е.В., 2013	Жаркое по-домашнему из мясных консерв"Говядина тушёная"	1/170	170	14.45	14.96	12.00	251.73
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1.00	0.00	20.20	84.80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
Пром. выпуск	Банан	1/100	100	1.65	0.55	23.10	105.60
	Итого обед:		810	24.45	24.81	99.88	718.74
	Итого за день:		1310	40.72	43.42	170.43	1221.92

День 4
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 161,- Пермь, 2011.	Каша пшеничная молочная	1/200/5	200	7.57	6.43	25.22	186.49
№ 379,ДеЛи плюс, 2015	Кофейный напиток с молоком	200	200	3.16	2.67	15.90	100.60
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
№ 95,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я 2013 г.	Бутерброды с джемом или повидлом	60	60	2.60	4.20	30.36	170.10
	Итого завтрак:		560	16.13	15.80	75.98	513.69
	Обед						
№2,- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Салат витаминный	60	60	0.66	1.06	6.36	45.80
№88,ДеЛи плюс, 2015	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	1/200/10	210	1.87	10.95	8.36	121.44
№ 291,ДеЛи плюс, 2015	Плов из курицы	1/180	180	15.25	9.40	35.16	274.80
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1.00	0.00	20.20	84.80
Пром. выпуск	Апельсин	150	150	1.48	0.33	13.36	66.00
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
	Итого обед:		870	25.45	22.49	113.51	741.37
	Итого за день:		1430	41.58	38.29	189.49	1255.06

День 5
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
Пром. выпуск	Батон	30	30	0.70	0.03	14.49	40.14
№15,ДеЛи плюс, 2011.	Сыр порционнo	15	15	4.26	4.32	0.00	54.00
№ 14,ДеЛи плюс, 2011	Масло порционнo	15	15	0.12	6.38	4.70	132.00
№ 236,Сборник рецептов сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: А.С.К.,2005.с. 100	Суп молочный с крупой (гречка)	200	200	5.97	5.48	17.08	141.60
№ 495,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я.,Кашина Е.В. 2013 г.	Чай с молоком	1/200	200	1.50	1.30	15.90	81.00
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	40	40	3.16	0.40	19.32	93.52
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
	Итого завтрак:		600	18.51	20.41	75.99	598.76
	Обед						
№ 18,Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Салат зелёный с яйцом	60	60	0.81	3.63	1.28	40.32
№ 94,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2016. -147с.	Суп-лапша домашняя	1/200	200	4.48	6.09	9.54	111.00
№261/333,— М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 215	Печень, тушенная в соусе	1/100	100	12.81	9.03	4.45	165.00
№ 302,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	150	8.50	6.09	38.64	243.75
№ 348,ДеЛи плюс, 2015	Компот из чернослива	1/200	200	0.34	0.11	23.70	88.40
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
	Итого обед:		780	32.13	25.70	107.68	797.00
	Итого за день:		1380	50.64	46.10	183.67	1395.76

День 6
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№15,ДеЛи плюс, 2011.	Сыр порционно	10	10	2.84	2.88	0.00	36.00
№253,.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Каша рисовая вязкая	200	200	6.00	10.85	42.95	294.00
№ 382,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 272	Какао с молоком	1/200	200	4.08	3.54	17.58	118.60
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	30	30	2.37	0.30	14.49	70.14
	Итого завтрак:		540	18.09	20.07	79.52	575.24
	Обед						
№ 13,Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010	Салат из свежих огурцов	60	60	0.46	3.65	1.43	40.38
№ 82,ДеЛи плюс, 2015	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	1/200/10	210	1.70	4.90	13.08	87.70
№ 229,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай)	1/100	100	9.75	4.95	3.80	105.00
№168,ДеЛи принт, 2011. - 584 с.	Рис отварной	1/150	150	3.56	5.30	36.60	209.70
№ 394,ДеЛи плюс, 2016. – 318 с.	Компот из изюма	1/200	200	0.34	0.08	29.84	122.20
Пром. выпуск	Яблоко	150	150	0.66	0.66	16.17	74.25
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
	Итого обед:		940	21.66	20.29	130.99	787.76
	Итого за день:		1480	39.75	40.36	210.51	1363.00

День 7
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 161,- Пермь, 2011.	Каша пшеничная молочная	1/200/5	200	7.57	6.43	25.22	186.49
№209,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Яйцо варёное	40	40	5.08	4.60	0.28	63.00
№ 379,ДеЛи плюс, 2015	Кофейный напиток с молоком	200	200	3.16	2.67	15.90	100.60
№ 4,ДеЛи плюс, 2015	Бутерброд с отварными мясными продуктами	60	60	9.45	1.18	17.83	120.00
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
	Итого завтрак:		600	28.06	17.38	63.73	526.59
	Обед						
№ 106,Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Помидор свежий	60	60	1.10	0.12	2.28	14.40
№ 102,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 123	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1/200	200	4.70	8.60	13.00	136.00
№ 295,Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	90	90	11.77	14.07	1.15	258.75
№ 723,Авт.-сост.:А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий,2013 г.	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	1/150	150	3.08	4.83	27.29	125.00
Пром. выпуск	Сок персиковый	1/200	200	0.60	0.20	30.40	125.80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
	Итого обед:		770	26.44	28.57	104.19	808.48
	Итого за день:		1370	54.50	45.95	167.92	1335.07

День 8
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 1, ДеЛи плюс, 2011	Бутерброд: батон с маслом сливочным	1/45/15	60	2.82	8.90	17.86	163.20
№ 174, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 164	Каша молочная кукурузная жидкая	200	200	9.63	11.10	30.78	233.74
№ 377, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 270	Чай с лимоном	200	200	0.13	0.02	15.20	61.00
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	30	30	2.37	0.30	14.49	70.14
	Итого завтрак:		590	17.75	22.82	82.83	584.58
	Обед						
№ 25, Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Салат из свежих помидоров и яблок	100	100	0.80	5.20	5.77	73.10
№ 104, Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп картофельный с мясными фрикадельками	228	228	2.23	2.60	14.03	96.67
№ 289 Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с.	Рагу из птицы	175	175	12.56	11.72	15.20	217.00
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1.00	0.00	20.20	84.80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
Пром. выпуск	Банан	1/100	100	1.65	0.55	23.10	105.60
	Итого обед:		873	23.43	20.82	108.37	725.70
	Итого за день:		1463	41.18	43.64	191.20	1310.28

День 9
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 95,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я 2013 г.	Бутерброды с джемом или повидлом	60	60	2.60	4.20	30.36	170.10
№ 223,ДеЛи плюс, 2015	Запеканка из творога с молоком сгущённым	1/170/30	200	10.23	11.90	38.50	289.00
№209,Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Яйцо варёное	40	40	5.08	4.60	0.28	63.00
54-1гн-2020 ,новосибирский НИИ	Чай без сахара	200	200	0.20	0.00	0.10	1.40
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	30	30	1.98	0.36	10.02	51.99
	Итого завтрак:		530	20.09	21.06	79.26	575.49
	Обед						
№ 18,Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015	Салат зелёный с яйцом	60	60	0.81	3.63	1.28	40.32
№ 99,од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Суп из овощей	1/200	200	1.20	3.99	7.31	76.20
№ 381,Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я.,Кашина Е.В. 2013 г.	Шницели мясные с маслом слив.	90	90	8.25	12.10	7.16	172.00
№ 302,од ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015	Макаронные изделия отварные	1/150	150	5.52	4.52	26.45	168.45
№ 859,Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:	Компот из свежих плодов	1/200	200	0.20	0.20	22.30	110.00
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	30	30	2.35	0.30	14.47	69.90
Пром. выпуск	Апельсин	150	150	1.48	0.33	13.36	66.00
	Итого обед:		905	21.46	25.37	100.68	746.19
	Итого за день:		1435	41.55	46.43	179.94	1321.68

День 10
Сезон: Весна-Лето
ОВЗ 7-11 лет

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Завтрак						
№ 4, ДеЛи плюс, 2015	Бутерброд с отварными мясными продуктами	60	60	9.45	1.18	17.83	120.00
№ 250, профессор Перевалов А.Я, Кашина Е.В. 2013 г.	Каша манная вязкая	200	200	11.74	11.82	35.54	279.40
№ 379, ДеЛи плюс, 2015	Кофейный напиток с молоком	200	200	3.16	2.67	15.90	100.60
Пром. выпуск	Йогурт 2,5% инд.упак.	1/100	100	2.80	2.50	4.50	56.50
	Итого завтрак:		560	27.15	18.17	73.77	556.50
	Обед						
№106, – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/Авт. Сост.: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013 г.	Огурец свежий	60	60	0.48	0.06	1.50	8.40
№ 134, Сост.: профессор Перевалов А.Я., Кашина Е.В. 2013 г.	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	220	220	5.60	14.60	4.09	160.10
№ 295, Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015 с. 236	Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным	90	90	11.77	14.07	1.15	258.75
№ 694, Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: А.С.К., 2005	Картофельное пюре	150	150	3.15	7.95	22.05	112.50
Пром. выпуск	Сок яблочный	1/200	200	1.00	0.00	20.20	84.80
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	25	25	1.65	0.30	8.35	43.32
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	45	45	3.54	0.45	21.72	105.21
	Итого обед:		790	27.19	37.43	79.06	773.08
	Итого за день:		1350	54.34	55.60	152.83	1329.58