

Меню на "06" апреля 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день питания

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	28,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	• 150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>67,80</b>	<b>18,09</b>	<b>15,71</b>	<b>86,88</b>	<b>561,70</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,77</b>	<b>30,77</b>	<b>110,90</b>	<b>832,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>45,86</b>	<b>46,48</b>	<b>197,78</b>	<b>1394,60</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александров В. Александрович

Утверждено

МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Меню на "06" апреля 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука)	60/30	41,80	0,71	4,10	3,10	54,39
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
<b>Итого:</b>		<b>545</b>	<b>82,40</b>	<b>19,47</b>	<b>16,85</b>	<b>94,62</b>	<b>610,48</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,00	6,25	6,39	17,54	153,13
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>806</b>	<b>93,70</b>	<b>27,81</b>	<b>31,01</b>	<b>111,91</b>	<b>839,35</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>176,10</b>	<b>47,28</b>	<b>47,86</b>	<b>206,53</b>	<b>1449,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

Утверждено

МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	28,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>67,80</b>	<b>18,09</b>	<b>15,71</b>	<b>86,88</b>	<b>561,70</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль.)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макарны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,77</b>	<b>30,77</b>	<b>110,90</b>	<b>832,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>45,86</b>	<b>46,48</b>	<b>197,78</b>	<b>1394,60</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александр*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор А.А. Кустова



Согласовано

Меню на "06" апреля 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	50/50	36,86	6,18	12,6	12,34	188,43
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>751</b>	<b>86,40</b>	<b>21,25</b>	<b>28,34</b>	<b>105,18</b>	<b>761,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр М. Алексеев

МУП "Школа питания" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

ГБОУ С (О) ОШ №

Директор

Согласовано

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе ) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	55/50	38,00	0,81	3,92	3,48	52,84
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	22,26	11,10	8,22	29,08	235,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>78,86</b>	<b>20,26</b>	<b>17,18</b>	<b>96,81</b>	<b>623,45</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	40	4,00	0,69	3,04	3,94	46,63
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,00	6,25	6,39	17,54	153,13
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/20	41,31	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>996</b>	<b>110,42</b>	<b>28,44</b>	<b>30,42</b>	<b>137,48</b>	<b>936,93</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1566</b>	<b>189,28</b>	<b>48,70</b>	<b>47,60</b>	<b>234,29</b>	<b>1560,38</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Аким*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О) ОШ №

Директор С.А. Кустова

Согласовано

4 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат паста, морковь, лук репчатый, йодир. соль.)	50/30	30,60	0,81	3,92	3,48	52,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль)	* 150	20,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Desertная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>67,80</b>	<b>11,04</b>	<b>14,62</b>	<b>85,53</b>	<b>518,34</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
	<b>Обед</b>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур., масло раст., укроп зелень, йодир. соль.)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшен. муки, масло)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>94,94</b>	<b>26,73</b>	<b>26,21</b>	<b>104,99</b>	<b>762,95</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>37,77</b>	<b>40,83</b>	<b>190,52</b>	<b>1281,29</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1  
 Директор С.А. Кустова

4 день цикл. меню (целиксия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	38,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>445</b>	<b>67,80</b>	<b>12,20</b>	<b>11,39</b>	<b>48,27</b>	<b>345,05</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	3,50	3,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	11,90	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>94,94</b>	<b>20,91</b>	<b>29,76</b>	<b>100,34</b>	<b>781,09</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1176</b>	<b>162,74</b>	<b>33,11</b>	<b>41,15</b>	<b>148,61</b>	<b>1126,14</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Колеф

4 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	28,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Desertная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>67,80</b>	<b>18,09</b>	<b>15,71</b>	<b>86,88</b>	<b>561,70</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис.,)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	140	11,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>726</b>	<b>94,94</b>	<b>26,34</b>	<b>25,88</b>	<b>102,52</b>	<b>748,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1246</b>	<b>162,74</b>	<b>44,43</b>	<b>41,59</b>	<b>189,40</b>	<b>1310,20</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]



Меню на "06" апреля 2023г  
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

4 день цикла. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	55/50	38,00	0,81	3,92	3,48	52,84
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	22,26	11,10	8,22	29,08	235,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>78,86</b>	<b>20,26</b>	<b>17,18</b>	<b>96,81</b>	<b>623,45</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	40	4,00	0,69	3,04	3,94	46,63
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,00	6,25	6,39	17,54	153,13
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/20	41,31	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>996</b>	<b>110,42</b>	<b>28,44</b>	<b>30,42</b>	<b>137,48</b>	<b>936,93</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1566</b>	<b>189,28</b>	<b>48,70</b>	<b>47,60</b>	<b>234,29</b>	<b>1560,38</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Семин*