

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/ Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ № 425

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

1 день " " 2025 г.

Неделя: 1		День: 1					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Бутерброд с сыром и маслом сливочным	20/10/5	3,6	7	8	113,2	ТТК№-3	2012
Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным без сахара	150/5	6,2	7	21,2	174,6	ТТК№-189	2008
Чай с молоком без сахара	200	2	1,5	3,3	34,9	ТТК№-263	2022
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,6	5,8	26	ТТК№-6	2022
Фрукты свежие (АПЕЛЬСИН)	100	1	0,2	8	43	19	2022
Итого за Завтрак	510	13,7	16,2	46,3	391,7		
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком	60	0,5	3	1,5	36,9	20	2008
Суп картофельный с горохом и гренками	200/20	5	4	30	216,3	81	2012
Биточки рыбные	110	14,3	6,7	16,2	184,5	ТТК№-240	2008
Пюре картофельное	150	3,4	5,3	21,7	147,6	ТТК№-335	2008
Компот из свежих плодов без сахара	200	0,2	0,2	5,4	25,9	ТТК№-44	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	780	25,2	20,2	86,3	663,2		
Итого за день	1 290	38,9	36,4	132,6	1054,9		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" ()
/ / Россия

Согласовано
Директор ГБОУ № 425
Жуков *425* *С.С.Ч.*

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

2 день " " 2025 г.

		Неделя: 1			День: 2		
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Омлет с сыром и маслом сливочным	150/5	8,5	11,6	11	157,8	ТТК№-215	2008
Чай без сахара	200	0,1		0,2	1,2	ТТК№-266	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Йогурт массовая доля жира 2,5%	210	6,3	5,2	22	160,6	ТТК№-435	2008
Итого за Завтрак	585	15,8	17,3	39	345,6		
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей	60	0,6	3,3	6,2	57,1	30	2008
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	220	5,6	7,5	7,6	129,7	67	2008
Сердце тушеное в соусе	120	6,6	7,2	6,1	115,6	ТТК№-257	2022
Макаронные изделия отварные	150	5,3	3,5	29,3	155,6	ТТК№-330	2017
Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	1	5,2	20	83,7	ТТК№-81	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	790	20,9	27,7	80,7	593,7		
Итого за день	1 375	36,7	45	119,7	939,3		

Заведующий производством

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/ Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ №

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

4 день " " 2025 г.

Неделя: 1		День: 4					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Запеканка из творога без сахара	180	17,8	15,6	14,2	268,4	ТТК№-220	2013
Чай без сахара	200	0,1		0,2	1,2	ТТК№-266	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2022
Итого за Завтрак	500	19,2	16,5	30,2	342,6		
Обед							
Салат "Витаминный" без сахара	60	0,7	3,1	3,7	46,6	41	2008
Рассольник ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	200	2,5	3	19	111	ТТК№-91	2008
Мясо тушеное	90	8,1	12,2	2,8	153,4	ТТК№-173	2022
Каша гречневая рассыпчатая	150	2,2	7,7	33,7	213,4	320	2012
Отвар шиповника без сахара	200	0,7	0,3	9,7	56,8	11	2014
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Молоко в инд. упаковке 3,2 % жирности	200	6	6,4	9,4	120	ТТК№-435	2008
Итого за Обед	940	22	33,7	89,8	753,2		
Итого за день	1 440	41,2	50,2	120	1095,8		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/ Россошанский Е.К. /

Согласовано
Директор ГБОУ № 425
/ Александр И.И. /

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

5 день " " 2025 г.

Неделя: 1		День: 5					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Каша овсяная "Геркулес" молочная жидкая с маслом сливочным, без сахара	180	6,3	8,8	20,4	157	ТТК№-189	2008
Чай с молоком без сахара	200	2	1,5	3,3	34,9	ТТК№-263	2022
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Фрукты свежие (АПЕЛЬСИН)	100	1	0,2	8	43	19	2022
Итого за Завтрак	500	10,2	11	37,5	260,9		
Обед							
Винегрет овощной	60	0,8	6	4	73,2	51	2008
Суп картофельный с вермишелью, птицей и зеленью петрушки	200/10	5	3	16,5	113	ТТК№-88	2008
Голубцы ленивые	240	12,4	12,5	28,5	276,1	ТТК№-315	2012
Компот из свежих плодов без сахара	200	0,2	0,2	5,4	25,9	ТТК№-44	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	750	20,2	22,7	65,9	540,2		
Итого за день	1 250	30,4	33,7	103,4	801,1		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/ Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ № _____
/ _____ /

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

6 день " ____ " ____ 2025 г.

Неделя: 2		День: 6					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Бутерброд с сыром и маслом сливочным	20/10/5	3,6	7	8	113,2	3	2012
Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным, без сахара	150/5	7,5	6,2	26,3	185,9	ТТК№-189	2008
Чай без сахара	200	0,1		0,2	1,2	ТТК№-266	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Фрукты свежие (ГРУША)	100	0,4	0,4	9,5	45	3	2022
Итого за Завтрак	510	12,5	14,1	49,8	371,3		
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	1	3	5	50	40	2008
Бульон с лапшой и птицей	200/10	3	1,8	11	76,1	ТТК№-110	2008
Гуляш	100	12,7	9,3	12	182,5	ТТК№-259	2008
Каша гречневая рассыпчатая	150	2,2	7,7	33,7	213,4	320	ТТК
Компот из свежих яблок без сахара	200	0,2	0,2	9,4	17	ТТК№-44	2012
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	760	20,9	23	82,6	591		
Итого за день	1 270	33,4	37,1	132,4	962,3		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/  / Россошанский Е.К./



Согласовано
Директор ГБОУ №  /  /

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

7 день "___" _____ 2025 г.

Неделя: 2		День: 7					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Бутерброд с маслом	20/5	1,2	4,2	8	76,8	1	2012
Запеканка из творога без сахара	180	17,8	15,6	14,2	268,4	ТТК№-220	2013
Чай с лимоном без сахара	200	0,2		0,4	3,5	ТТК№-393	2012
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2022
Итого за Завтрак	505	19,6	20,2	32,6	395,7		
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,9	3,2	4,9	50,9	33	2012
Суп из овощей с птицей	200	5,5	4,5	44	198	ТТК№-91	2012
Жаркое по-домашнему	240	13,9	14,8	23	345,9	ТТК№-258	2008
Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	1	5,2	20	83,7	ТТК№-81	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	740	23,1	28,7	103,4	730,5		
Итого за день	1 245	42,7	48,9	136	1126,2		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/Россошанский Е.К./



Согласовано
Директор ГБОУ №

Согласовано
Согласовано

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

8 день " " 2025 г.

Неделя: 2		День: 8					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Сыр (порционно)	20	4,6	5,9		72	11	2022
Омлет натуральный	150	8,6	6	30,1	199	ТТК№-204	2012
Чай с молоком без сахара	200	2	1,5	3,3	34,9	ТТК№-263	2022
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Йогурт массовая доля жира 2,5% МЛ	210	6,3	5,2	22	160,6	ТТК№-435	2008
Итого за Завтрак	600	22,4	19,1	61,2	492,5		
Обед							
Огурей соленый	60	0,5		1	8	17	ТТК
Борщ с капустой, картофелем, мясом, сметаной и зеленью петрушки	200/10/5	3,5	8,4	10,5	133,6	ТТК№-76	2008
Рыба тушеная с овощами	120	13,3	5	3,1	112,2	ТТК№-231	2008
Пюре картофельное	150	3,4	5,3	21,7	147,6	335	2008
Компот из свежих груш без сахара	200	0,2	0,1	4	18,2	ТТК№-236	2022
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	785	22,7	19,8	51,8	471,6		
Итого за день	1 385	45,1	38,9	113	964,1		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/  / Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ №  25
/  /

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

9 день " " 2025 г.

Неделя: 2			День: 9				
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Бутерброд с маслом	20/5	1,2	4,2	8	76,8	1	2012
Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным, без сахара	160	5,8	6,9	23,2	182,2	ТТК№-189	2008
Чай без сахара	200	0,1		0,2	1,2	ТТК№-266	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Фрукты свежие (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	10	47	368	2022
Итого за Завтрак	505	8,4	12	47,2	333,2		
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей	60	0,6	3,3	6,2	57,1	30	2008
Суп картофельный с крупой и рыбой	200	3,4	1,9	12	168,2	ТТК№-92	2008
Птица тушеная с овощами в сметанном соусе	100	18,4	2,7	3,8	113	ТТК№-290	2017
Каша гречневая рассыпчатая	150	2,2	7,7	33,7	213,4	320	2008
Компот из свежих яблок без сахара	200	0,2	0,2	9,4	17	ТТК№-44	2012
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	750	26,6	16,8	76,6	620,7		
Итого за день	1 255	35	28,8	123,8	953,9		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/  / Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ №  /  /

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

10 день " " 2025 г.

Неделя: 2			День: 10				
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным, без сахара	150/5	7,5	6,2	26,3	185,9	ТТК№-189	2008
Чай с молоком без сахара	200	2	1,5	3,3	34,9	ТТК№-263	2022
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Йогурт массовая доля жира 2,5% МЛ	210	6,3	5,2	22	160,6	ТТК№-435	2008
Итого за Завтрак	585	16,7	13,4	57,4	407,4		
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,9	3,2	4,9	50,9	33	2012
Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	200	3,3	3,1	10,5	96,5	ТТК№-85	2012
Биточки Особые	90	9,1	8,9	18,8	191,7	ТТК№-273	2008
Пюре картофельное	150	3,4	5,3	21,7	147,6	335	2008
Компот из свежих плодов без сахара	200	0,2	0,2	5,4	25,9	ТТК№-44	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	740	18,7	21,7	72,8	564,6		
Итого за день	1 325	35,4	35,1	130,2	972		

Заведующий производством _____

Утверждаю
Генеральный директор
ООО База "Мария" 05.09.2025 г.
/ Россошанский Е.К./

Согласовано
Директор ГБОУ №

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК, ОБЕД) ДЛЯ
ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ В ВОЗРАСТЕ (7-11 лет)
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА С КОМПЕНСАЦИЕЙ ЕГО СТОИМОСТИ (ЧАСТИ
СТОИМОСТИ) ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ БЮДЖЕТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

3 день " " 2025 г.

Неделя: 1		День: 3					
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Бутерброд с маслом	20/5	1,2	4,2	8	76,8	1	2012
Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным, без сахара	160	5,8	6,9	23,2	182,2	ТТК№-189	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,5	5,8	26	6	2022
Чай с молоком без сахара	200	2	1,5	3,3	34,9	ТТК№-263	2022
Фрукты свежие (ГРУША)	100	0,4	0,4	9,5	45	3	2022
Итого за Завтрак	505	10,3	13,5	49,8	364,9		
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,9	3,2	4,9	50,9	33	2012
Суп Крестьянский с крупой и мясом	200	4,9	2,4	21	125,6	90	2012
Котлеты рубленные из птицы	90	8	6,8	7,2	122	ТТК№-312	2012
Рагу овощное (3-й вариант)	200	2,5	7,1	15,4	136,4	ТТК№-351	2012
Компот из свежих яблок без сахара	200	0,2	0,2	9,4	17	ТТК№-44	2012
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,8	1	11,5	52	5	2022
Итого за Обед	790	18,3	20,7	69,4	503,9		
Итого за день	1 295	28,6	34,2	119,2	868,8		

Заведующий производством _____