

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "14" *сентября* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "14" *сентября* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры	
			всего	всего				
<b>5 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211	
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,00	181	
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582	
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385	
<b>Обед</b>								
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83	
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111	
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289	
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<b>Полдник</b>								
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82	
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Ужин</b>								
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486	
2	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269	
3	Каша гречневая вязкая	180	5,50	6,04	24,63	174,60	303	
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Ледровская					
Зав. столовой			Н.В. Соболева					
Ответственный по питанию			А.А. Семеновичева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная школа-интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "14" марта 2025г.

Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "14" марта 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,00	181
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушеная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Р. Добровольская Е.В. Соколова М.А. Смирнова				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "14" *сентября* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "14" *сентября* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ реценту пы
			всего	всего	ы г		
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	48,57	376,50	181
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	120	9,60	12,12	18,24	220,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	300	2,86	6,09	15,59	140,40	111
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	486
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Биточки (особые) (говядина)	110	15,74	25,16	13,34	346,00	269
4	Каша гречневая вязкая	200	6,11	6,72	27,36	194,00	303
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			<i>Д.Е. Лазарова-Васильева</i>				
Зав. столовой			<i>Н.Ю. Соколова</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.В. Смирнова</i>				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная школа-интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "14" Март 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "14" Март 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16
3	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,00	181
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	250	1,71	16,10	21,71	300,00	289
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.В. Дедоболовский  
 И.В. Соновыч  
 И.И. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И. В. Калинина  
 "11" *Март* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е. В. Евсюкова  
 "11" *Март* 2025г.

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	ы г		
<b>5 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Омлет натур. на пару б/мол.	120	13,88	2,11	184,70	210
2	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	250	0,36	49,76	227,38	256
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Чай с лимоном	200	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>						
1	Кондитерское изделие	20	1,96	14,88	83,00	582
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,09	32,01	132,80	349
<b>Обед</b>						
1	Салат "Свеколка"	100	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	250	16,10	21,71	300,00	289
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>						
1	Капуста тушенная с яблоками	100	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые) (говядина)	100	22,87	12,13	314,55	269
3	Каша гречневая вязкая	180	6,04	24,63	174,60	303
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

*В. Э. Добровольская*  
*Н. Ю. Соловьева*  
*Н. А. Соловьевичева*

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "М" Марта 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "М" Марта 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Омлет натур. на пару б/мол.	120	11,15	13,88	2,11	184,70	210
2	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	200	4,76	0,29	39,81	181,90	256
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
4	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	19,08	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	2,05	145,50	303
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "14" *Март* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание" г.Симферополь  
 Е.В.Евсюкова  
 "14" *Март* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет детей с с ограничением глютена

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецен ты	
			всего	всего				
<b>5 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211	
3	Каша вязкая (пшенная) с маслом	200	5,81	9,24	31,71	229,52	256	
4	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385	
<b>Обед</b>								
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83	
2	Суп с крупой и томатом ( рис)	200	1,44	3,20	13,60	88,80	115	
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289	
4	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573	
5	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<b>Полдник</b>								
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82	
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Ужин</b>								
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486	
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269	
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303	
5	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Подорожников					
Зав. столовой			Н.Ю. Слонова					
Ответственный по питанию			Н.А. Селезнева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "11" *сентября* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "11" *сентября* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	210	6,11	10,72	34,00	263,55	181
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
2	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	13,90	429
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник		<i>В.Ф. Андреев</i> <i>Д.В. Сидорова</i> <i>Н.А. Селедковичева</i>					
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "11" Март 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "11" Март 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего	ы г		
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
2	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	13,90	429
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
3	Каша гречневая вязкая	180	5,50	6,04	24,63	174,60	303
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Ф. Андрюховский И.В. Шубовская Н.Н. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							