

Утверждаю:  
Генеральный директор  
ОАО «Общепит»  
\_\_\_\_\_ Черкезова С.А.  
«\_\_»\_\_\_\_\_2024г.

Согласовано:  
Председатель общешкольного  
родительского комитета  
ГБОУ СОШ № 7 г.Похвистнево  
«\_\_»\_\_\_\_\_2024г.

Согласовано:  
И.о. директора  
ГБОУ СОШ № 7 г.Похвистнево  
\_\_\_\_\_ Назаров С.Н.  
«\_\_»\_\_\_\_\_2024г.

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ**  
**для школьных столовых**  
**на 2023 – 2024 учебный год**  
**7-11 лет**

## 1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	271	Котлета домашняя	80	44,76	8,6	14,4	3,0	176,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	11,2	85,7	13,2	1,3	168,2	3,7	0,0	0,0
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ 150	150	13,13	8,4	6,4	37,9	242,2	0,0	0,2	0,1	0,0	0,1	26,8	186,0	124,5	4,4	260,9	2,3	0,0	0,0
2012	348	Соус красный основной	50	1,81	0,4	2,5	2,5	33,8	0,5	0,0	0,0	0,1	0,0	6,3	6,3	2,9	0,1	29,9	0,4	0,0	0,0
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	5,05	0,1	0,0	14,9	60,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	12,5	4,7	4,3	0,4	21,3	0,0	0,0	0,0
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	6,83	3,0	3,9	29,8	166,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,6	36,0	8,0	0,8	44,0	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>23,6</b>	<b>27,4</b>	<b>108,0</b>	<b>774,4</b>	<b>1,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>77,6</b>	<b>352,3</b>	<b>166,1</b>	<b>7,9</b>	<b>576,0</b>	<b>6,4</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>23,6</b>	<b>27,4</b>	<b>108,0</b>	<b>774,4</b>	<b>1,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>77,6</b>	<b>352,3</b>	<b>166,1</b>	<b>7,9</b>	<b>576,0</b>	<b>6,4</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,2</b>	<b>4,6</b>														

## 2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	80	53,33	20,0	20,4	10,0	303,9	0,8	0,1	0,1	0,0	0,0	23,1	180,8	26,9	2,2	280,1	4,7	0,0	0,1
2012	348	Соус красный основной	50	1,81	0,4	2,5	2,5	33,8	0,5	0,0	0,0	0,1	0,0	6,3	6,3	2,9	0,1	29,9	0,4	0,0	0,0
2011	202.1	Макаронные изделия отварные с маслом	150	9,26	5,5	4,8	34,9	205,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	31,3	42,8	10,6	1,0	64,7	0,8	0,0	0,0
2008	411	КИСЕЛЬ	200	7,18	0,1	0,1	27,9	113,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	8,0	2,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>29,0</b>	<b>28,0</b>	<b>95,4</b>	<b>750,8</b>	<b>3,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>74,9</b>	<b>271,4</b>	<b>55,7</b>	<b>4,6</b>	<b>426,3</b>	<b>5,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>29,0</b>	<b>28,0</b>	<b>95,4</b>	<b>750,8</b>	<b>3,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>74,9</b>	<b>271,4</b>	<b>55,7</b>	<b>4,6</b>	<b>426,3</b>	<b>5,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,0</b>	<b>3,3</b>														

ОАО "Общепит"

### 3 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	6,29	0,2	0,0	0,5	3,9	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,9	7,2	4,2	0,2	42,3	0,0	0,0	0,0	
2011	259	САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ С Оливией 300	300	62,64	18,1	25,8	43,4	479,1	23,0	0,3	0,3	0,1	0,0	49,4	251,3	70,9	3,5	1 706,6	16,8	0,0	0,2	
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ,	200/15	2,65	0,1	0,0	14,7	59,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	3,7	3,8	0,4	13,5	0,0	0,0	0,0	
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>21,5</b>	<b>26,1</b>	<b>78,7</b>	<b>637,0</b>	<b>24,5</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>76,3</b>	<b>295,8</b>	<b>92,1</b>	<b>4,9</b>	<b>1 813,9</b>	<b>16,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,2</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>21,5</b>	<b>26,1</b>	<b>78,7</b>	<b>637,0</b>	<b>24,5</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>76,3</b>	<b>295,8</b>	<b>92,1</b>	<b>4,9</b>	<b>1 813,9</b>	<b>16,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,2</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,2</b>	<b>3,7</b>															

ОАО "Общепит"

### 4 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	35	10,92	1,1	0,1	2,2	13,6	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	6,3	19,5	6,6	0,2	34,7	0,0	0,0	0,0	
2011	231	ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ	65	33,90	9,8	5,5	5,1	109,0	1,6	0,1	0,1	0,0	0,0	36,5	145,5	33,5	0,8	301,2	88,0	0,0	0,4	
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	200	20,00	4,9	8,0	51,8	298,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	37,8	101,5	37,1	0,8	75,0	1,0	0,0	0,0	
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,76	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,5	0,0	1,8	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>18,8</b>	<b>13,8</b>	<b>98,5</b>	<b>593,3</b>	<b>3,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>98,3</b>	<b>300,1</b>	<b>92,2</b>	<b>2,6</b>	<b>463,7</b>	<b>89,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,4</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>18,8</b>	<b>13,8</b>	<b>98,5</b>	<b>593,3</b>	<b>3,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>98,3</b>	<b>300,1</b>	<b>92,2</b>	<b>2,6</b>	<b>463,7</b>	<b>89,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,4</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>0,7</b>	<b>5,2</b>															

ОАО "Общепит"

## 5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ	230	25,16	9,6	13,5	51,0	364,7	0,6	0,2	0,1	0,1	0,2	142,8	205,4	56,5	1,7	290,3	12,9	0,0	0,0
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	9,69	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	1,2	1,9	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	19,53	7,0	8,9	0,0	109,2	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	264,0	150,0	10,5	0,3	26,4	0,0	0,0	0,0
2008		БАТОН	30	2,94	2,3	0,9	15,4	78,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,7	19,5	3,9	0,3	27,6	0,0	0,0	0,0
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	17,26	3,8	3,0	24,4	141,0	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	111,4	95,6	27,5	0,9	207,3	9,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>22,6</b>	<b>34,5</b>	<b>90,9</b>	<b>768,3</b>	<b>1,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>525,2</b>	<b>472,4</b>	<b>98,4</b>	<b>3,2</b>	<b>553,1</b>	<b>21,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>22,6</b>	<b>34,5</b>	<b>90,9</b>	<b>768,3</b>	<b>1,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>525,2</b>	<b>472,4</b>	<b>98,4</b>	<b>3,2</b>	<b>553,1</b>	<b>21,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>4,0</b>														

ОАО "Общепит"

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	9,79	1,3	10,2	7,8	129,0	5,9	0,0	0,0	0,2	0,0	29,1	42,0	19,0	0,9	278,5	3,7	0,0	0,0
2011	246	ПЕЧЕНЬ ОВЦЫ С ОВОЩАМИ И ГОЛЯДИЦЫ	90	49,88	9,9	11,2	5,4	162,7	2,4	0,0	0,1	0,3	0,0	20,6	95,1	19,3	1,5	288,4	5,4	0,0	0,0
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,26	5,3	4,8	34,0	201,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	29,4	41,4	10,4	1,0	63,0	0,8	0,0	0,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ,	200/15	2,65	0,1	0,0	14,7	59,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	3,7	3,8	0,4	13,5	0,0	0,0	0,0
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>19,7</b>	<b>26,4</b>	<b>82,0</b>	<b>646,7</b>	<b>8,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>99,1</b>	<b>215,8</b>	<b>65,7</b>	<b>4,6</b>	<b>695,0</b>	<b>9,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>19,7</b>	<b>26,4</b>	<b>82,0</b>	<b>646,7</b>	<b>8,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>99,1</b>	<b>215,8</b>	<b>65,7</b>	<b>4,6</b>	<b>695,0</b>	<b>9,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,3</b>	<b>4,2</b>														

**7 день**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг	
<b>Завтрак</b>																						
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	80	53,33	20,0	20,4	10,0	304,0	0,8	0,1	0,1	0,0	0,0	23,1	180,8	26,9	2,2	280,2	4,7	0,0	0,1	
2012	348	Соус красный основной	50	1,81	0,4	2,5	2,5	33,8	0,5	0,0	0,0	0,1	0,0	6,3	6,3	2,9	0,1	29,9	0,4	0,0	0,0	
2011	171.1	ПАШАГАДСЫПМАТАК ГРЕШЕВА	160	13,79	8,7	10,3	39,4	284,7	0,0	0,2	0,1	0,0	0,2	23,1	193,0	129,1	4,5	271,8	2,3	0,0	0,0	
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ,	200/15	2,65	0,1	0,0	14,7	59,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	3,7	3,8	0,4	13,5	0,0	0,0	0,0	
		Хлеб Пшеничный 40	40	3,00	3,1	0,2	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>32,3</b>	<b>33,4</b>	<b>86,7</b>	<b>776,5</b>	<b>1,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>72,4</b>	<b>417,4</b>	<b>175,9</b>	<b>8,1</b>	<b>646,9</b>	<b>7,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>32,3</b>	<b>33,4</b>	<b>86,7</b>	<b>776,5</b>	<b>1,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>72,4</b>	<b>417,4</b>	<b>175,9</b>	<b>8,1</b>	<b>646,9</b>	<b>7,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,0</b>	<b>2,7</b>															

ОАО "Общепит"



### 8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	230	27,13	6,7	12,5	48,1	332,2	0,6	0,1	0,1	0,1	0,2	130,1	153,7	35,9	0,6	220,2	11,1	0,0	0,0
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	9,69	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	1,2	1,9	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
2008		БАТОН	40	3,92	3,0	1,2	20,6	104,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,6	26,0	5,2	0,4	36,8	0,0	0,0	0,0
2011	379	КОФЕЛИНОВЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	14,25	3,3	2,4	26,6	142,2	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	111,4	87,9	19,0	0,4	169,6	9,0	0,0	0,0
2011	15	Сыр Хохланд	20	19,59	5,0	5,1	0,0	66,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	170,0	102,4	7,2	0,2	19,0	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>18,1</b>	<b>29,4</b>	<b>95,3</b>	<b>720,7</b>	<b>1,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>420,3</b>	<b>371,9</b>	<b>67,4</b>	<b>1,6</b>	<b>447,1</b>	<b>20,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>18,1</b>	<b>29,4</b>	<b>95,3</b>	<b>720,7</b>	<b>1,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>420,3</b>	<b>371,9</b>	<b>67,4</b>	<b>1,6</b>	<b>447,1</b>	<b>20,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,6</b>	<b>5,3</b>														

ОАО "Общепит"

**9 день**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ	80	46,07	8,8	14,5	8,6	200,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	10,7	79,8	12,0	1,1	156,9	3,3	0,0	0,0
2012	348	Соус красный основной	50	1,81	0,4	2,5	2,5	33,8	0,5	0,0	0,0	0,1	0,0	6,3	6,3	2,9	0,1	29,9	0,4	0,0	0,0
2011	312	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	19,40	3,3	5,3	22,8	152,7	11,1	0,1	0,1	0,0	0,1	45,6	90,3	32,1	1,3	812,8	9,0	0,0	0,0
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/4	5,05	0,1	0,0	14,9	60,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	12,5	4,7	4,3	0,4	21,3	0,0	0,0	0,0
		Хлеб Пшеничный 30	30	2,25	2,3	0,2	15,1	71,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,9	25,2	9,9	0,6	38,7	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>74,58</b>	<b>15,0</b>	<b>22,5</b>	<b>63,7</b>	<b>518,4</b>	<b>12,4</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>82,0</b>	<b>206,2</b>	<b>61,2</b>	<b>3,5</b>	<b>1 059,6</b>	<b>12,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>74,58</b>	<b>15,0</b>	<b>22,5</b>	<b>63,7</b>	<b>518,4</b>	<b>12,4</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>82,0</b>	<b>206,2</b>	<b>61,2</b>	<b>3,5</b>	<b>1 059,6</b>	<b>12,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>4,3</b>														

ОАО "Общепит"

