

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»

1 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Борщ	200	250	Капуста	40	127	5,08	50	127	6,35
			Томатная паста	5	750	3,75	7	750	5,25
			Морковь	20	115	2,3	20	115	2,3
			Лук репчатый	15	97	1,455	20	97	1,94
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,7
			Мясо кур	35	1100	38,5	40	1100	44
			Картофель	50	121	6,05	50	121	6,05
			Свекла	30	225	44,5	60	225	13,5
			Сметана	10	1117	11,17	10	1117	11,17
Итого			72,085			94,34			
Салат из моркови	80	100	Морковь	100	115	11,5	120	115	13,8
			Масло растительное	4	756	3.024	5	756	3.78
Итого			14,524			17,58			
Плов (мясо кур)	250	300	Куры	130	1100	143	160	1100	176
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Морковь	20	115	2,3	30	115	3,45
			Лук репчатый	15	97	1,455	15	97	1,4555
			Рис	40	389	15,56	60	389	23,34
			Масло сливочное	9	2514	22,626	12	2514	30,168
Итого			188,721			238,193			
Мед пчелиный	5	5	Мед пчелиный	5	1500	7,5	5	1500	7,5
Компот из сухофрктвов	200	200	Сухофрукты	15	500	7,5	20	500	10
			Сахар	15	281	4,215	15	281	4,215
Итого			19,215			21,715			
Яблоко	200	200	Яблоко	200	550	110	200	550	110
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	350	7,02	40	351	14,04
Итого			110			124,04			
ИТОГО СТОИМОСТЬ						404,545	495,868		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450,00			

Второе блюдо				
1	Плов из говядины	258	200	350
2	Курица тушеная	178	90/30	250
3	Вермишель отварная	136	150	160
4	Тефтели	157	90	250
5	Каша молочная манная	289	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Чай с лимоном	62,4	200	80
3	Сок яблочный	93	200	110
Выпечка				
1	Булочка с маком	294,5	100	110
2	Булочка с корицей	372	100	110
3	Булочка школьная	270	100	80

Руководитель школы

Медсестра

ИП Резмерия

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
2 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Рассольник	200	250	Крупа перловая	10	197	1,97	10	197	1,97
			картофель	60	121	7,26	100	121	12,1
			Лук репчатый	15	97	1,455	20	97	1,94
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			морковь	20	115	2,3	30	115	3,45
			Огурцы соленые	25	800	20	30	800	24
			Томатная паста	8	750	6	8	750	6
			говядина	31	2261	70,091	33	2261	74,613
			сметана	10	1117	11,17	10	1117	11,17
Итого						124,026	139,023		
Салат из свеклы с растительным маслом	60	100	Свекла	80	225	18	120	225	27
			Масло ратительное	4	756	3,024	5	756	3,78
						21,026	30,78		
Итого									
Жаркое по домашнему	220	215	говядина	80	2261	180,88	90	2261	203,49
			картофель	250	121	30,25	280	121	33,88
			Морковь	20	115	2,3	20	115	1,455
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	2,3
			Томатная паста	8	750	6	8	750	6
			Масло растительная	5	756	3,78	5	756	3,78
			Масло сливочное	6	2514	15,04	8	2514	20,112
						239,264	271,017		
Итого									
Мед пчелиный	5	5	Мед пчелиный	5	1500	7,5	5	1500	7,5
Чай	200	200	Чай	2	3,610	7,22	2	3,610	7,22
			Сахар	15	281	4,215	15	281	4,215
						26,435	26,435		
Итого									
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	350	7,02	40	351	14,04
						110	124,04		
Итого									
ИТОГО СТОИМОСТЬ						417,7	481,2		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ							450		

Второе блюдо				
1	Жаркое по домашнему	158	200	350
2	Гуляш	270	80/30	250
3	Капуста тушеная	91	150	160
4	Каша молочная пшеничная	440	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Кисель фруктовый с витамином С	122	200	80
3	Сок апельсиновый	93	200	110
1	Пирожок с картофелем	130	100	150
2	Пирожок с мясом	219	100	220
3	Кекс	324	40	150

Руководитель школы

Медсестра

ИП Резмерица

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
3 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет				
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма		
Свекольник на м\к бульоне	250	300	Свекла	60	225	13,5	80	225	18		
			картофель	60	121	7,26	80	121	9,68		
			Лук репчатый	15	97	1,455	15	97	1,455		
			Масло растительное	5	756	3,78	6	756	4,536		
			морковь	20	115	2,3	20	115	2,3		
			говядина	30	2261	67,83	30	2261	67,83		
			сметана	10	1117	11,17	10	1117	11,17		
			Бульон	140	0	0	173	0			
Итого						107,295			114,971		
Салат из капусты с растительным маслом	60	100	Морковь	10	115	7,62	20	115	2,3		
			Капуста	60	127	1,15	80	127	10,16		
			Масло ратительное	4	756	3,024	5	756	3,78		
Итого						11,794			16,24		
Котлета мясная	80	100	говядина	75	2261	169,575	85	2261	192,185		
			Томатная паста	3	121	0,363	5	121	0,605		
			Лук репчатый	15	97	1,455	15	97	1,455		
			Масло растительная	5	756	3,78	5	756	3,78		
Гарнир макароны	120	150	Макароны	40	300	12	60	300	18		
			Масло сливочная	6	2514	15,084	8	2514	20,112		
Итого						202257			236,137		
Яблоко	150	150	Яблоко	150	550	82,5	150	550	82,5		
Кисель	200	200	Кисель	20	650	13	20	650	13		
Итого						95,5			95,5		
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	350	7,02	40	351	14,04		
Итого						110			124,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						423,8			476,8		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ									450		

Второе блюдо				
1	Мясо тушеное	193	90/30	250
2	Макаронны отварные	136	150	160
3	Каша молочная рисовая	440	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Чай с молоком	156	200	100
3	Компот из сухофруктов	85	200	80
4	Сок персиковый	86	200	110
Выпечка				
1	Булочка с изюмом	329,5	100	110
2	Булочка с сахаром	294,97	100	110
3	Булочка домашняя	270	100	80

Руководитель школы

Медсестра

ИП Резмерица

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
4 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет				
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма		
Суп харчо	200	250	Рис	20	389	7,78	20	389	7,78		
			Лук репчатый	20	97	1,94	20	97	1,94		
			морковь	20	115	2,3	20	115	2,3		
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78		
			Томатная паста	8	750	6	8	750	6		
			Бульон	200	0	0	250	0	0		
			Говядина	40	2261	9044	50	2261	113,05		
Итого						112,24			134,85		
Салат из морковье с растительным маслом	50	70	Морковь	60	115	6,9	65	115	7,475		
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78		
Итого						9,924			11,255		
Тефтеля рыбная	120	140	Минтай	130	950	123,5	140	950	133		
			Лук репчатый	20	97	1,94	20	97	1,94		
			Сметана	10	117	11,17	10	1117	11		
			Масло растительная	7	756	20	5,292	7,756	5,292		
			Мука пшеничная	5	182	10	0,91	5,182	0,91		
			Рис	10	280	15					
			Морковь	20	115	2,3	20	115	2,3		
Пюре картофельная	150	200	Картофель	200	121	5	230	121	27,83		
			Масло сливочная	10	2514	20	10	2514	25,14		
			Молоко	30	293	8,79	30	293	8,79		
Итого									236,137		
Сок натуральный	200	200	Сок	200	480	96	200	480	96		
Итого						96			96		
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	351	8,79	40	351	14,04		
						8,79			14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						428			472		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ									450		

Второе блюдо				
1	Котлета куриная	222	90/30	220
2	Пюре картофельная	95,47	150	160
3	Вермишель отварная	136	150	160
4	Каша молочная манная	289	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Чай с молоком	156	200	100
3	Чай с лимоном	62,4	200	80
4	Сок персиковый	93	200	110
Выпечка				
1	Булочка с изюмом	294,5	100	110
2	Пирожок с творогом	280	100	150
3	Булочка школьная	270	100	80

Руководитель школы

Медсестра

ИП Резмерица

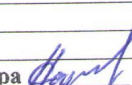
КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»

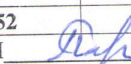
5 день

5 день									
Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Щи из свежей капусты	200	250	Капуста свкжая	50	127	6,35	70	127	8,89
			Картофель	50	121	6,05	55	121	6,655
			морковь	11	115	1,265	14	115	1,61
			Лук репчатый	9	97	0,873	11	97	1,067
			Томатная паста	3	750	2,25	3	750	2,25
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Бульон	160		0	200		0
			Сметана	10	2261	70,091	33	2261	74,613
			Говядина	31	1117	11,17	10	1117	11,17
Итого				101,829			110,035		
Салат свекольный с сыром с маслом растительным	60	100	Свекла	60	225	13,5	120	225	27
			Сыр	15	3200	48	15	3200	48
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78
Итого						64,524			78,78
Гуляш гречневый гарнир	100/100	120/150	Говядина	80	2261	180,88	90	2261	203,46
			Гречневая крупа	40	511	20,44	50	511	25,55
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,115
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Морковь	10	115	1,15	10	115	1,15
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
Итого						224,554			259,287
Компот из свежих яблок	200	200	Яблоко	30	550	16,5	30	550	16,5
			Сахар	15	281	4,215	15	281	4,215
Итого				20,715			96		
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	351	8,79	40	351	14,04
						8,79	14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						418,6	482,5		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450			

Второе блюдо				
1	Гуляш говядина	270	80/30	250
2	Котлета говядина	222	90/30	250
3	Гречка	136	150	160
4	Каша молочная 5 злаков	440	200/10	220
5				
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Сок мульти фруктовый	93	200	110
3	Компот из сухофруктов	85	200	80
4	Йогурт питьевой	159	200	180
Выпечка				
1	Пирожок с повидлом	228	100	150
2	Кекс	324	50	160
3	Сосиска в тесте	284,52	100	200

Директор школы 

Медсестра 

ИП 

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
6 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Суп гречневый	200	250	Крупа гречневая	8	511	4,088	10	511	5,11
			Картофель	60	121	7,26	70	121	8,47
			Морковь	15	115	1,725	15	115	1,725
			Лук репчатый	15	97	1,455	15	97	1,455
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,87
			Бульон	200	0	0	251	0	0
			Говядина	30	2261	67,83	30	2261	67,83
Итого				86,138			88,37		
Салат морковный с маслом растительным	60	100	Морковь	70	115	8,05	100	115	11,15
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78
Итого						11,74			15,28
Котлета мясная	80	100	Говядина	80	2261	180,88	85	2261	192,185
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
Капуста тушенная	120	150	Капуста свежая	200	127	25,4	250	127	31,75
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,112
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
			Мука пшеничная	3	182	0,546	3	182	0,546
			Морковь	10	115	1,15	15	115	1,725
Итого				233,28			260,508		
Яблоко	150	150	Яблоко	150	550	82,5	150	550	82,5
Чай сладкий	200	200	Чай	2	3610	7,22	2	3610	7,22
			Сахар	10	281	2,81	10	281	2,81
Итого				92,53			92,53		
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	351	7,02	40	351	14,04
						7,02	14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						430	471		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450			

Второе блюдо				
1	Плов говядина	258	200	350
2	Лагман	123,25	200	350
3	Каша молочная пшенная	440	200/30	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Чай с молоком	156	200	100
3	Сок яблочный	93	200	110
Выпечка				
1	Булочка с сахаром	294,5	100	110
2	Булочка с корицей	372	100	110
3	Булочка школьная	270	100	80

Директор школы

Медсестра

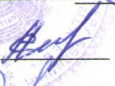
ИП

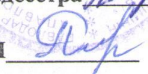
КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
7 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Суп овощной	200	250	Капуста	50	127	6,35	70	127	8,89
			Сметана	10	1117	11,17	10	1117	11,17
			Зеленый горошек	9	900	8,1	11	900	9,9
			Картофель	60	121	7,26	80	121	9,68
			Морковь	15	115	1,725	15	115	1,725
			Луч репчатый	15	97	1,455	15	97	1,455
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,87
			Бульон	151	0	0	190	0	0
			Говядина	31	2261	70,091	33	2261	74,613
Итого				109,931			121,213		
Салат свекольный с сыром с маслом растительным	70	100	Свекла	80	225	18	115	225	25,875
			Сыр	15	3200	48	15	3200	48
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78
Итого						69,024			77,655
Гуляж говяжий	80	100	Говядина	80	2261	180,88	90	2261	203,49
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Морковь	15	115	1,725	20	115	2,3
			Мука пшеничная	2,4	182	0,4368	3	182	0,546
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
			Гарнир пшеничная крупа	100	150	пшеничная крупа	40	150	6
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,112
Итого				208,8758			240,683		
Кисель	200	200	Кисель	20	550	11	20	550	11
Мед пчелинный	10	10	Мед пчелинный	10	1500	15	10	1500	15
Итого				26			26		
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	351	7,02	40	351	14,04
				7,02			14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						421	480		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450			

Второе блюдо				
1	Курица тушеная	130	90/30	250
2	Макароны отварные	136	150	160
3	Жаркое по домашнему	158	200	350
4	Каша пять злаков	440	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Какао на молоке	156,6	200	80
3	Сок персиковый	86	200	110
4	Компот из сухофруктов с витамином С	85	200	80
Выпечка				
1	Булочка со сгущенкой	294,5	100	150
2	Булочка с кунжутом	310	100	110
3	Булочка домашняя	270	100	80

Директор школы 

Медсестра 

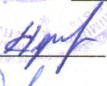
ИП 

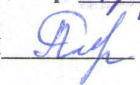
КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»
8 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Суп гороховый	200	250	Горох	20	300	6	30	300	9
			Картофель	60	121	7,26	80	121	9,68
			Морковь	10	115	1,15	15	115	1,725
			Луч репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Куры	30	990	29,7	30	990	29,7
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,87
			Бульон	141	0	0	176	0	0
Итого				48,86			55,34		
Салат морковный с маслом растительным	60	100	Морковь	70	115	8,05	130	115	14,95
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78
Итого						11,074			18,73
Чахохбили с картофелем	250	300	Куры	130	990	128,7	160	990	158,4
			Морковь	10	115	1,15	15	115	1,725
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Лук репчатый	10	97	0,97	15	97	1,455
			Мука пшеничная	2,4	182	0,4368	3	182	0,546
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
			Чеснок	2	1000	2	5	1000	5
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,112
		картофель	200	121	24,2	220	121	26,62	
Итого				178,571			221,388		
Сузбеше	100	100	Творожок	100	1910	161	100	1910	161
Компот из сухо	200	200	Сухофрукты	10	500	7,5	20	500	10
			Сахар	10	281	2,81	10	281	2,81
Итого				171,31			173,81		
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	351	7,02	40	351	14,04
				7,02			14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						417	483		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450			

Второе блюдо				
1	Манты из говядины	190,8	2/50	250
2	Тефтеля	215	90/30	250
3	Ячневая	136	150	160
4	Каша молочная рисовая	296	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Кисель фруктовый	122	200	80
3	Сок абрикосовый	78	200	110
Выпечка				
1	Пирожок с капустой	294,97	100	150
2	Пирожок с повидлом	318	100	150
3	Сосиска в тесте	284	100	200

Директор школы 

Медсестра 

ИП 

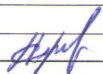
КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»

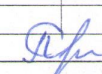
9 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет		
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма
Свекольник	200	250	Свекла	80	225	18	100	225	22,5
			Картофель	60	121	7,26	80	121	9,68
			Морковь	20	115	2,3	30	115	3,45
			Луч репчатый	20	97	1,94	30	97	2,91
			Фасоль	5	750	3,78	5	750	3,78
			Томатная паста	3	750	2,25	5	750	3,75
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,87
			Сметана	20	1117	22,34	20	1117	22,34
			Яйцо	0,5	50	25	0,5	50	25
Говядина	33	2261	74,613	33	2261	74,613			
Итого				165,983			175,023		
Салат витаминный с маслом растительным	60	100	Капуста	30	127	3,81	50	127	6,35
			Морковь	20	115	2,3	30	115	3,45
			Яблоки	25	550	13,075	30	550	16,5
			Масло растительное	4	756	3,024	5	756	3,78
Итого						22,884			30,08
Котлеты рыбные	75/5	95/5	Минтай	130	990	128,7	160	990	158,4
			Хлеб пшеничный	10	115	1,15	15	115	1,725
			Масло растительное	5	756	3,78	5	756	3,78
			Молоко	30	244	7,32	30	244	7,32
			Сухари	7	600	4,2	9	600	5,4
			Лук репчатый	20	97	1,94	30	97	2,91
Гарнир рис	100	150	Рис	40	389	15,56	60	389	23,34
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,112
Итого				178,571			221,388		
Мед пчелинный	10	10	Мед пчелинный	10	1500	15	10	1500	15
Чай с лимоном	200	200	Чай	10	500	7,5	20	500	10
			Лимон	20	1035	20,7	20	1035	20,7
			Сахар	15	281	4,215	15	281	4,215
Итого				47,135			47,135		
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	351	7,02	40	351	14,04
						7,02	14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						426	475		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450			

Второе блюдо				
1	Котлета куриная	222	90/30	220
2	Пюре картофельная	95,47	150	160
3	Вермишель отварная	136	150	160
4	Каша молочная манная	289	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Чай с молоком	156	200	100
3	Чай с лимоном	62,4	200	80
4	Сок персиковый	93	200	110
Выпечка				
1	Булочка с изюмом	294,5	100	110
2	Пирожок с творогом	280	100	110
3	Булочка школьная	270	100	80

Директор школы 

Медсестра 

ИП 

КГУ «Основная общеобразовательная школа №38 города Павлодара»

10 день

Наименование блюдо	6-11 лет	11-18 лет	Ингредиенты	6-11 лет			11-18 лет				
	Выход/гр			Кол- во	Цена	Сумма	Кол- во	Цена	Сумма		
Суп вермишелевый	200	250	Вермишель	10	350	3,5	15	350	5,25		
			Морковь	20	115	2,3	30	115	3,45		
			Картофель	60	121	7,26	100	121	12,1		
			Лук репчатый	20	97	1,94	30	97	2,91		
			Масто ратительное	5	756	3,78	5	756	3,7		
			Сметана	10	1117	11,17	10	1117	11,17		
			Говядина	31	2261	70,091	33	2261	74,613		
Итого						100,041			113,273		
Салат свекольный и маслом растительным	80	100	Свекла	100	225	22,5	120	225	27		
			Лук репчатый	20	127	2,54	20	127	2,54		
			Масто растительное	4	756	3.024	5	756	3.78		
Итого						28,064			33,32		
Азу	250	300	Мясо говяжье	80	2261	180,88	90	2261	203,49		
			Масто ратительное	5	756	3,78	5	756	3,78		
			Морковь	20	115	2,3	30	115	3,45		
			Лук репчатый	20	97	1,94	30	97	2,91		
			Томатная паста	10	750	7,5	10	750	7,5		
			Соленый огурец	30	700	21	30	700	21		
			Картофель	250	121	30,25	280	121	33,88		
			Масло сливочное	6	2514	15,084	8	2514	20,112		
Итого						262,734			296,122		
Мед плелиный	5	5	Мед плелиный	5	1500	7,5	5	1500	7,5		
Компот из сухофрктвов	200	200	Сухофрукты	20	500	10	20	500	10		
			Сахар	15	281	4,215	15	281	4,215		
Итого						21,715			23,12		
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	350	7,02	40	351	14,04		
Итого						7,02			14,04		
ИТОГО СТОИМОСТЬ						420			480		
СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ						450,02					

Второе блюдо				
1	Тефтели говяжьи	157	90/30	250
2	Мясо курицы	130	90/30	300
3	Рис припущенный	95,47	150	160
4	Капуста тушенная	91	150	160
5	Каша молочная геркулесовая	440	200/10	220
Напитки				
1	Чай с сахаром пакетированный	62,4	200	60
2	Кисель ягодный с витамином С	122	200	80
3	Сок апельсиновый	93	200	110
Выпечка				
1	Пирожок с картофелем	130	100	150
2	Самса	304,75	100	220
3	Кекс	324	100	150

Директор школы 

Медсестра 

ИП 