

Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.  
2025г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
" " \_\_\_\_\_ 2025г.

## Меню на 14 апреля 2025г.

### Понедельник 1.1

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
170	<b>Макаронны с сыром</b> <i>макаронны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	276
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
	<b>Обед 1-4 класс 108,50 руб.</b>		
60	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62,69
200	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	202
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
150	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
50	<b>Кукуруза консервированная</b> <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода питьевая, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109.6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Макаронны с сыром</b> <i>макаронны фигурные, сыр, масло сливочное, соль</i>	пор	317
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	<b>Горячий шоколад</b> <i>какао порошок, молоко, сахар, ванилин</i>	пор	140
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	104,8
250	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и/ или вода, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	136,25
200	<b>Рагу из курицы с овощами</b> <i>картофель, мясо куриное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная х/п в/с, масло подсолнечное, томат-паста, соль</i>	пор	224
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Кукуруза консервированная</b> <i>помидоры свежие, зелень (петрушка), масло растительное, соль</i>	пор	61,9
100	<b>Гуляш из говядины</b> <i>говядина, томат паста, лук репка, морковь, масло подсолнечное, соль</i>	пор	208
180	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
180	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода, клубника см, сахар-песок</i>	пор	54,22
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2025г.

## Меню на 15 апреля 2025г.

### Вторник 1.2

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
180	<b>Каша пшеничная с курагой</b> <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	178,9
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
180	<b>Чай с вареньем</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>	пор	42
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
60	<b>Салат из зеленого горошка</b> <i>горошек консервированный, масло растительное</i>	пор	62,68
200	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> <i>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</i>	пор	87
90	<b>Тефтели из говядины мясные</b> <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>	пор	216,89
150	<b>Рис с овощами</b> <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>	пор	192
180	<b>Лимонад лимонный</b> <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> <i>филе рыбы, вода, молоко, лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченный</b> <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	205
40	<b>Огурец соленый</b> <i>огурцы соленый без уксуса</i>	пор	5,6
180	<b>Напиток вишневый</b> <i>вода питьевая, вишня см, сахар</i>	пор	60,92
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Каша пшеничная с курагой</b> <i>молоко, вода, крупа пшеничная, сахар-песок, курага, масло сливочное, соль</i>	пор	243
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
200	<b>Чай с вареньем</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой, варенье черная смородина.</i>	пор	46,15
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Салат из зеленого горошка</b> <i>горошек консервированный, масло растительное</i>	пор	104
250	<b>Борщ из б/к капусты с картофелем, курицей и сметаной</b> <i>бульон и/или вода, капуста б/к, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, мясо куриное, масло подсолнечное, сметана мдж 15%, томатная паста, соль</i>	пор	108
100	<b>Тефтели из говядины мясные</b> <i>говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль.</i>	пор	240,99
180	<b>Рис с овощами</b> <i>крупа рисовая, морковь, масло сливочное, соль</i>	пор	230,4
180	<b>Лимонад лимонный</b> <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	81,12
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	<b>Картофель запеченный</b> <i>картофель, масло растительное, соль</i>	пор	207
60	<b>Огурец соленый</b> <i>огурцы соленый без уксуса</i>	пор	8,4
200	<b>Напиток вишневый</b> <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок,</i>	пор	67
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2025г

**Меню на 16 апреля 2025г.**  
**Среда 1.3**

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
150	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана мдж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	328
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>		
60	<b>Огурец соленый</b> <i>огурец соленый без уксуса</i>	пор	76
200	<b>Суп гороховый</b> <i>бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	118
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Котлета Пожарская</b> <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	306
150	<b>Каша гречневая с овощами</b> <i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>	пор	100,5
180	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, вишня, сахар-песок</i>	пор	58,59
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>		
200	<b>Паста Болонезе</b> <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
60	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	69,58
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
170	<b>Пудинг из творога запеченный</b> <i>творог, крупа манная, яйцо, сахар-песок, сметана м.д.ж 15%, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	371,65
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	96
180	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	36
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	38
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ м.д.ж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Огурец соленый</b> <i>огурец соленый без уксуса</i>	пор	126
250	<b>Суп гороховый</b> <i>бульон и/ или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	148
10	<b>Гренки из белого хлеба</b>	пор	27,4
100	<b>Котлета Пожарская</b> <i>мясо птицы, молоко, хлеб из муки пшеничной, сухари панировочные, масло сливочное, соль</i>	пор	340
180	<b>Каша гречневая с овощами</b> <i>Крупа гречневая, соль, масло раст., морковь, лук репч., капуста брокколи с/м, кабачки с/м</i>	пор	120,6
180	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, вишня см, сахар-песок</i>	пор	58,59
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Паста Болонезе</b> <i>макаронные изделия, говядина, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, помидоры, зелень, томатная паста, соль</i>	пор	409
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
100	<b>Салат из свеклы с черносливом</b> <i>свекла, чернослив, масло растительное</i>	пор	115,97
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
2025г.

## Меню на 17 апреля 2025г.

### Четверг 1.4

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	183
20	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой,лимон.</i>	пор	42
10	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> <i>капуста квашеная, масло растительное</i>	пор	49
200	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясной фрикадельки ,соль.</i>	пор	149
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства</i>	пор	250
150	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	145
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	25
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
150	<b>Рис отварной</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	201
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода ,томат паста ,сахар ,соль</i>	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Каша гречневая молочная</b> <i>крупа гречневая ,молоко ,сахар ,масло сливочное ,соль</i>	пор	210
30	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	93
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой, лимон.</i>	пор	42
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> <i>капуста квашеная, масло растительное</i>	пор	81,67
250	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>бульон и/ или вода картофель ,морковь ,лук , томат- паста,масло растительное ,мясные фрикадельки ,соль.</i>	пор	186
100	<b>Сосиски отварные</b> <i>промышленного производства для детского питания</i>	пор	250
180	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель ,молоко,масло сливочное ,соль</i>	пор	175
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
50	<b>Икра кабачковая</b> <i>промышленного производства</i>	пор	25
90	<b>Котлета рыбная с морковью</b> <i>филе рыбы, вода, молоко, , лук репчатый, морковь, хлеб пшеничный, соль.</i>	пор	107,65
180	<b>Рис отварной</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>	пор	241
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
200	<b>Напиток яблочный</b> <i>вода питьевая, яблоки, сахар</i>	пор	33
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуторова М.С.  
2025г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
2025г.

## Меню на 18 апреля 2025г.

### Пятница 1.5

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
200	<b>Омлет с сыром запеченый</b> <i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 % , соль, сыр</i>	пор	322,6
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
40	<b>Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	158
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
<b>Обед 1-4 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b> <i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>	пор	67,3
200	<b>Суп из овощей с сметаной</b> <i>бульон и/ или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	91
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>	пор	348,8
200	<b>Компот из яблок</b> <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>	пор	37,6
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 1-4 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
150	<b>Сырники из творога</b> <i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>	пор	282
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>Апельсины, яблоки, груши</i>	пор	47
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар</i>	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
230	<b>Омлет с сыром запеченый</b>	пор	371
	<i>яйцо куриное пищевое, молоко, масло сливочное БЗМЖ мдж не менее 80 %, соль, сыр</i>		
50	<b>Зеленый горошек</b>	пор	20
	<i>зеленый горошек консерв., промышленного производства</i>		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>		
200	<b>Чай</b>	пор	40
	<i>вода, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Обед 5-11 класс 108 руб. 50 коп.</b>			
100	<b>Винегрет овощной</b>	пор	112,16
	<i>Морковь, свекла, картофель, горошек зеленый, лук, капуста квашеная, огурец соленый, масло растительное, соль.</i>		
250	<b>Суп из овощей с сметаной</b>	пор	113
	<i>бульон и/или вода, картофель, капуста, зеленый горошек, морковь, сметана, лук репчатый, масло подсолнечное, соль.</i>		
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b>	пор	388
	<i>пельмени промышленного производства для детского питания, масло сливочное</i>		
200	<b>Компот из яблок</b>	пор	34,2
	<i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар-песок</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Полдник 5-11 класс 81 руб. 30 коп.</b>			
150	<b>Сырники из творога</b>	пор	282
	<i>сырники промышленного производства, масло растительное</i>		
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b>	пор	96
	<i>промышленного производства</i>		
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b>	пор	47
	<i>Апельсины, яблоки, груши</i>		
200	<b>Компот из ягод</b>	пор	86
	<i>вода питьевая, смородина, сахар</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		