

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа им. П.А. Столыпина  
села Неверкино

---

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ СОШ с. Неверкино

*Т.В. Веркина*  
Т.В. Веркина

« 31 »

2022



**МЕНЮ**  
На 10 дней

*Возрастная категория: 12 - 18 лет*

2022г.

День: первый

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
171	Макаронник с маслом	100	9,79	5,37	34,63	223,53	0,20	1,15	21,18	0	147,52	253,05	118,15	3,57
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
15	Сыр (порциями)	30	3,48	4,42	0	108	0,005	0,105	39	0	132	75	5,25	0,15
376	Чай с сахаром	200	0,53	0	9,47	40	0	0,27	0	0,01	13,60	22,13	11,73	2,13
	<b>Итого:</b>		<b>16,96</b>	<b>10,19</b>	<b>63,42</b>	<b>465,05</b>	<b>0,005</b>	<b>1,525</b>	<b>60,18</b>	<b>0,53</b>	<b>302,32</b>	<b>384,98</b>	<b>148,33</b>	<b>6,29</b>
	<b>ОБЕД</b>													
102	Суп крестьянский	250	5,88	6,39	23,07	173,31	0,18	6,99		2,94	49,77	165,33	45,90	2,19
304	Рис отварной	100	4,87	7,16	48,91	279,6	0,034		0	0,80	1,82	81,26	21,78	0,702
290	Птица отварная	100	13,28	10,84	2,90	162	0,04	0,35	30,1	0	29,52	76,93	14,06	0,61
23	Салат из свежих помидоров	100	1,11	6,18	4,62	78,56	0,09	20,30	0	3,37	17,21	32,12	17,62	0,83
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
389	Сок	200	0,5	0	0	42,4	0,011	2	0	0	7	7	4	1,4
	<b>Итого:</b>		<b>27,36</b>	<b>30,91</b>	<b>94,7</b>	<b>806,61</b>	<b>0,385</b>	<b>22,65</b>	<b>30,1</b>	<b>7,39</b>	<b>113,02</b>	<b>395,24</b>	<b>111,05</b>	<b>6,682</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: второй

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
210	Омлет натуральный	100	5,08	4,60	0,28	63	0,03	0	100	0	22	76,8	4,8	1
358	Кисель	200	0,2	0,06	0	78,8	0,03	2,2	0	0	10,3	9,2	2,4	0,12
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
	<b>Итого:</b>		<b>7,65</b>	<b>34,66</b>	<b>63,28</b>	<b>211,94</b>	<b>0,09</b>	<b>2,2</b>	<b>100</b>	<b>0,39</b>	<b>39,2</b>	<b>112,1</b>	<b>17,1</b>	<b>34,12</b>
	<b>ОБЕД</b>													
111	Суп с макаронными изделиями	250	2,38	5,08	12,99	117	0,055	0,95	0	0	8,27	36,77	15,22	0,72
309	Макаронные изделия отварные	100	8,46	6,9	40,54	258,29	0,085	0	0	2,60	7,45	56,994	32,36	1,7
246	Гуляш из отварной говядины	30/50	13,36	14,08	3,27	164	0,01	1,2	0	0,47	23,60	117,03	20,27	2
20	Салат из свежих огурцов	70	0,67	6,09	1,81	64,65	0,03	6,65	0	2,74	16,15	28,62	13,30	0,48
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	2,67	29,20	155,20	0,03	1,47	0	0	158,67	132	29,33	2,40
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	0,04	0	0	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
	<b>Итого:</b>		<b>33,35</b>	<b>35,56</b>	<b>122,33</b>	<b>923,4</b>	<b>0,225</b>	<b>10,27</b>	<b>0</b>	<b>6,61</b>	<b>231,04</b>	<b>438,814</b>	<b>131,37</b>	<b>8,69</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: третий

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	150	6,02	4,05	33,37	194,01	0,04	0,36	32,70	0,10	132,64	109,74	17,06	0,26
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
382	Какао с молоком	200	3,78	0,67	26	125,11	0,02	1,33	0	0	133,33	111,11	25,56	2
ПР	Коржик	75	4,57	13,84	43,06	315	0,07	0	89	0	27,5	63,8	17	1,20
	<b>Итого:</b>		<b>16,74</b>	<b>18,86</b>	<b>116,92</b>	<b>704,26</b>	<b>0,16</b>	<b>1,69</b>	<b>121,7</b>	<b>0,49</b>	<b>300,37</b>	<b>310,75</b>	<b>69,52</b>	<b>3,79</b>
	<b>ОБЕД</b>													
82	Суп рыбный	250	2,19	5,88	14,10	118,08	0,06	12,36	0	2,88	41,34	63,63	31,44	1,41
143	Овощное рагу с курицей	150	15,70	32,86	28	473,76	0,18	25,18	108	0,30	109,52	166,8	53,32	1,88
49	Салат витаминный	100	0,83	6,1	0,75	79,4	0,04	8,7	0	0	19,3	30,7	18,2	1
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
377	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,60	0	2,13	0	0	15,33	23,20	12,27	2,13
	<b>Итого:</b>		<b>20,97</b>	<b>45,18</b>	<b>67,92</b>	<b>783,58</b>	<b>0,31</b>	<b>48,37</b>	<b>108</b>	<b>3,46</b>	<b>193,19</b>	<b>316,93</b>	<b>122,92</b>	<b>7,37</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: четвертый

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества(г)			Энергетическа я ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
222	Запеканка из творога со сметанным соусом	100	27,8	19,20	40,2	444,80	0,12	0,40	120	1,60	260	376,00	44	1,80
376	Чай с сахаром	200	0,53	0	9,47	40	0,00	0,27	0,00	0,01	13,60	22,13	11,73	2,13
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
	<b>Итого:</b>		<b>30,7</b>	<b>19,5</b>	<b>64,16</b>	<b>554,94</b>	<b>0,15</b>	<b>0,67</b>	<b>120</b>	<b>2</b>	<b>280,5</b>	<b>424,23</b>	<b>65,63</b>	<b>4,26</b>
	<b>ОБЕД</b>													
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,16	5,97	9,75	101,37	0,09	22,17	0	2,85	40,77	56,91	26,64	0,99
312	Гороховое пюре	100	6,20	16,00	0,60	90	0,186	24,21	0	0,15	49,3	115,46	37	1,34
234	Рыба припущенная	100	14,71	4,81	10,31	143,41	0,10	0,48	13,34	0,69	59,26	187,69	28,74	0,83
63	Салат из моркови с курагой	100	1,7	1,4	0,26	85,3	0,01	1,9	0	0	41,4	63,4	44,3	0,9
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
346	Компот из кураги	200	0,45	0,10	33,99	141,2	0,2	12	0	0,1	23,02	11,5	7,6	0,24
	<b>Итого:</b>		<b>29,31</b>	<b>28,92</b>	<b>84,6</b>	<b>702,16</b>	<b>0,646</b>	<b>60,76</b>	<b>13,34</b>	<b>4,46</b>	<b>228,35</b>	<b>493,66</b>	<b>161,87</b>	<b>5,58</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: пятый

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества(г)			Энергетическа я ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
204	Макароны отварные с сыром	100/30	13,53	15,92	34,11	334,4	0,08	0,224	115,2	0	295,2	202,08	20,32	1,232
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	2,67	29,20	155,20	0,03	1,47	0	0	158,67	132	29,33	2,40
<b>Итого:</b>			<b>19,5</b>	<b>18,89</b>	<b>77,8</b>	<b>559,74</b>	<b>0,14</b>	<b>1,694</b>	<b>115,2</b>	<b>0,39</b>	<b>460,77</b>	<b>360,18</b>	<b>59,55</b>	<b>3,962</b>
	<b>ОБЕД</b>													
101	Суп картофельный с крупой	250	5,49	5,27	16,53	85,75	0,34	8,25	0	0	26,7	55,97	22,77	0,87
291	Плов из говядины	125	16,94	10,46	35,73	305	0,106	6,02	19,46	0	46,34	175,3	54,04	1,97
67	Винегрет овощной	100	1,38	10	1,2	122	0,03	11,7	0	0	41,4	38,5	20,1	0,8
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	0,36	9,20	42,40	10	1,24
358	Кисель	200	0,2	0,06	0	78,8	0,03	2,2	0	0	10,3	9,2	2,4	0,12
<b>Итого:</b>			<b>26,25</b>	<b>26,23</b>	<b>73,22</b>	<b>683,51</b>	<b>0,546</b>	<b>19,92</b>	<b>19,46</b>	<b>0,36</b>	<b>133,94</b>	<b>265,4</b>	<b>109,31</b>	<b>5</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: шестой

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
120	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,5	3	150	0,09	0,75	33	0	163	136,75	10,6	0,26
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
15	Сыр (порциями)	30	3,48	4,42	0	108	0,005	0,105	39	0	132	75	5,25	0,15
377	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,60	0	2,13	0	0	15,33	23,20	12,27	2,13
	<b>Итого:</b>		<b>11,85</b>	<b>9,22</b>	<b>27,36</b>	<b>369,74</b>	<b>0,125</b>	<b>2,985</b>	<b>72</b>	<b>0,39</b>	<b>317,23</b>	<b>261,05</b>	<b>38,02</b>	<b>2,87</b>
	<b>ОБЕД</b>													
96	Рассольник ленинградский	250	2,01	5,09	11,98	107,25	0,9	8,35	0	2,43	29,15	56,72	24,17	0,92
309	Макароны изделия отварные	100	5,10	7,50	28,50	201,90	0,06	0	0	1,95	12	34,50	7,50	0,75
290	Птица отварная	100	13,28	10,84	2,90	162	0,04	0,35	30,1	0	29,52	76,93	14,06	0,61
52	Салат из свеклы отварной изюмом	100	1,408	6,012	0,731	92,8	0,017	6,65	0	0	35,46	40,63	20,69	1,32
389	Сок	200	0,5	0	0	42,4	0,011	2	0	0	7	7	4	1,4
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
	<b>Итого:</b>		<b>24,018</b>	<b>29,782</b>	<b>59,311</b>	<b>677,09</b>	<b>1,058</b>	<b>17,35</b>	<b>30,1</b>	<b>4,66</b>	<b>120,83</b>	<b>248,38</b>	<b>78,11</b>	<b>5,95</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: седьмой

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
182	Каша жидкая молочная (пшениная)	150	7,51	11,72	47,03	325	0,19	1,17	58	1,60	138,40	184,37	47,60	1,26
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Булочка с изюмом	38	2,31	7,01	21,82	159,6	0,035	0	45,09	0	13,93	32,32	8,61	0,6
377	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,60	0	2,13	0	0	15,33	23,20	12,27	2,13
	<b>Итого:</b>		<b>12,72</b>	<b>19,03</b>	<b>93,21</b>	<b>655,74</b>	<b>0,255</b>	<b>3,3</b>	<b>103,09</b>	<b>1,99</b>	<b>174,56</b>	<b>265,99</b>	<b>78,38</b>	<b>4,32</b>
	<b>ОБЕД</b>													
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,11	5,94	9,48	107,7	0,069	18,93	0	2,85	59,1	58,8	26,55	0,99
259	Жаркое по - домашнему	150	19,06	20,94	15,88	328,23	0,36	24,47	0	1,41	31,64	247,76	49,41	3,88
51	Салат из соленых огурцов	100	1,85	6	18	134	0,039	5,53	0	0	5,19	59,31	30,83	1,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
342	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,012	0,9	0	0	14,18	4,4	12,85	0,952
	<b>Итого:</b>		<b>24,9</b>	<b>33,38</b>	<b>86,44</b>	<b>755,27</b>	<b>0,51</b>	<b>49,83</b>	<b>0</b>	<b>4,54</b>	<b>117,81</b>	<b>402,87</b>	<b>127,33</b>	<b>8,432</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль



День: восьмой

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
209	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63	0,03	0	100	0	22	76,8	4,8	1
382	Какао с молоком	200	3,78	0,67	26	125,11	0,02	1,33	0	0	133,33	111,11	25,56	2
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Коржик	75	4,57	13,84	43,06	315	0,07	0	89	0	27,5	63,8	17	1,20
	<b>Итого:</b>		<b>15,8</b>	<b>19,41</b>	<b>83,83</b>	<b>573,25</b>	<b>0,15</b>	<b>1,33</b>	<b>189</b>	<b>0,39</b>	<b>189,73</b>	<b>277,81</b>	<b>57,26</b>	<b>4,53</b>
	<b>ОБЕД</b>													
102	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,5	3	150	0,09	0,75	33	0	163	136,75	10,6	0,26
171	Рис отварной	100	8,090	4.10	39,84	350	0,20	0	0	0	14,60	210	140	5,01
278	Тефтели из говядины	50	5,67	6,34	7,43	109,42	0,04	0,52	24,58	0	20,25	64,036	13.28	0,63
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,33	6,08	8,52	94,12	0,02	24,43	0	2,31	43	28,32	16	0,52
377	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41.60	0	2,13	0	0	15,33	23,20	12,27	2,13
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
	<b>Итого:</b>		<b>22,81</b>	<b>12,76</b>	<b>83,86</b>	<b>85,94</b>	<b>0,38</b>	<b>27,83</b>	<b>57,58</b>	<b>2,59</b>	<b>263,88</b>	<b>494,906</b>	<b>35,96</b>	<b>9,5</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: девятый

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
173	Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп (овсяная)	150	8,31	13,12	47,61	342	54,8	0,96	54,8	0	149,92	234,98	70,82	7,76
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
376	Чай с сахаром	200	0,53	0	9,47	40	0	0,27	0	0,01	13,60	22,13	11,73	2,13
	<b>Итого:</b>		<b>13,61</b>	<b>13,42</b>	<b>71,57</b>	<b>452,14</b>	<b>54,83</b>	<b>1,23</b>	<b>54,8</b>	<b>0,4</b>	<b>170,42</b>	<b>283,21</b>	<b>92,45</b>	<b>10,22</b>
	<b>ОБЕД</b>													
111	Суп с макаронными изделиями	250	2,86	6,09	15,59	140,4	0,066	1,14	0	0	32,76	44,13	18,27	0,87
143	Гречка	100	3,40	0,60	19,9	92,00	0,18	25,18	108	0,30	109,52	166,8	53,32	1,88
294	Котлеты из говядины	50	10,57	25,42	8,21	303,3	0,2	0,9	53,8	0,30	59,78	80	22,2	3,62
49	Салат витаминный	100	0,83	6,1	0,75	79,4	0,04	8,7	0	0	19,3	30,7	18,2	1
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
389	Сок	200	0,5	0	0	42,4	0,011	2	0	0	7	7	4	1,4
	<b>Итого:</b>		<b>22,25</b>	<b>38,85</b>	<b>74,14</b>	<b>798,38</b>	<b>0,491</b>	<b>37,92</b>	<b>161,8</b>	<b>1,27</b>	<b>242,96</b>	<b>387,33</b>	<b>133,58</b>	<b>10,05</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль

День: десятый

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

№ реп.	Прием пищи наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества(г)			Энергетическа я ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ЗАВТРАК</b>													
222	Запеканка из творога со сметанным соусом	100	27,8	19,20	40,2	444,80	0,12	0,40	120	1,60	260	376,00	44	1,80
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
377	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,60		2,13	0	0	15,33	23,20	12,27	2,13
ПР	Булочка с изюмом	60	2,31	7,01	21,82	159,6	0,04	0	45,09	0	13,93	32,32	8,61	0,6
<b>Итого:</b>			<b>33,01</b>	<b>26,51</b>	<b>86,38</b>	<b>181,42</b>	<b>159,64</b>	<b>2,53</b>	<b>165,09</b>	<b>1,99</b>	<b>296,16</b>	<b>457,62</b>	<b>74,78</b>	<b>4,86</b>
	<b>ОБЕД</b>													
96	Рассольник ленинградский	250	2,01	5,09	11,98	107,25	0,9	8,35	0	2,43	29,15	56,72	24,17	0,92
291	Плов из птицы	125	16,94	10,46	35,73	305	0,106	6,02	19,46	0	46,34	175,3	54,04	1,97
66	Салат из моркови с изюмом	100	1,72	1,41	16,71	86,41	0,78	2,72	0	0,87	41,95	63,62	44,90	1,03
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	1,72	0,34	15,2	70,74	0,03	0	0	0,28	7,7	32,6	7,69	0,95
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	2,67	29,20	155,20	0,03	1,47	0	0	158,67	132	29,33	2,40
<b>Итого:</b>			<b>28,36</b>	<b>20,27</b>	<b>123,31</b>	<b>794,74</b>	<b>1,876</b>	<b>18,56</b>	<b>19,46</b>	<b>3,97</b>	<b>290,71</b>	<b>486,34</b>	<b>170,03</b>	<b>7,6</b>

При приготовлении блюд используется йодированная соль