

Директор Частного общеобразовательного учреждения
«РЖД лицей № 7»

Примерное цикличное меню на 20 дней / с 01/09/2023 года

1 ДЕНЬ ЗАВТРАК	2 ДЕНЬ ЗАВТРАК	3 ДЕНЬ ЗАВТРАК	4 ДЕНЬ ЗАВТРАК	5 ДЕНЬ ЗАВТРАК
182 Каша молочная жидкая пшеничная 210/5 220/5	224 Запеканка из творога с морковью +сг./мол. 165/ 185/15	210 Омлет натуральный в пароконвектомате 70/90	182 Каша молочная жидкая геркулесовая 200/230	223 Зап-ка из творога +соус фруктовый. = 155/25 170/30
14 Сливочное масло 10/15	209 Яйцо вареное 1шт/60гр 1шт/60 гр	181 Каша молочная манная жидкая 160/170	15 Сыр порционно 15/15	209 Яйцо вареное 60 гр. 60 гр.
15 Сыр порционно 15/20			14 Сливочное масло 15/15	
379 Кофейный напиток 200/200	382 Какао на молоке 200/200	379 Кофе / напиток 200/200	377 Чай с лимоном 200/200	382 Какао с молоком 200/200
Хлеб ржаной/пшен. 60/90	Хлеб ржаной/пшеничн.60/90	Хлеб ржаной/пшеничн. 70/90	Хлеб ржаной/пшенич. 70/90	Хлеб ржаной/пшен. 60/90
Масса порций = 500 / 550	Масса порций = 500 / 550	Масса порций = 500 / 550	Масса порций= 500 / 550	Масса порций = 500 / 550
10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 - ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 -ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК
389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 160/160	389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 160/160	389 Сок фруктовый 150/150
Булочка заказная 50/50	Пряник 40/40	Булочка заказная 50/50	Печенье 40/40	Булочка заказная 50/50
Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200 /200	Масса порций 200/200
1 ДЕНЬ О Б Е Д	2 ДЕНЬ О Б Е Д	3 ДЕНЬ О Б Е Д	4 ДЕНЬ О Б Е Д	5 ДЕНЬ О Б Е Д
115 Икра кабачковая 50/60	39 Салат картофельный с кукурузой 60/70	48 Салат витаминный 1 вариант 60/80	49 Салат витаминный 2 вариант 60//70	23 Свежий помидор 50/60
99 Суп из овощей на мясном или курином б-не со сметаной 180/10 200/10	103 Суп картофельный с макаронами на курином бульоне 180/200	82 Борщ с картофелем на мясном или курином б/не со сметаной 180/10 200/10	96 Рассольник с крупой на курином бульоне со сметаной 180/10 200/10	102 Суп картофельный с бобовыми 200/200
				255 Печень по-строгановски 70/100 или 262 Сердце в соусе 70/100
231 Поджарка из рыбы или 230 Рыба жареная 80/100	58 Птица запеченная в пароконвектомате 70/90	235 Шницель рыбный запечен. с сыром и помидорами 70/80	250 Бефстроганов или Гуляш 260 из говядины 50/30 70/30	205 Отварные макароны с овощами 130/160
305 Рис припущенный 140/160	Стр. 156/240 Каша перловая вязкая с овощами 140/170	128 Картофельное пюре 130/160	Стр. 156/240 Каша гречневая 130/150	377 Чай с лимоном 180/180
349 Компот из сухофруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	349 Компот из сухих фруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	Хлеб ржаной/пшенич. 70/100
Хлеб пшениц. /ржаной 60/90	Хлеб пшенич. /ржаной 70/90	Хлеб пшенич. /ржаной 70/90	Хлеб пшенич./ржан. 60/90	
Масса порций =700/800	Масса порций= 700/800	Масса порций = 700/800	Масса порций = 700/800	Масса порций =700/800
				Страница №1

16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК
Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140
Батон нарезной йодир. 40/40 376 Чай полу/сладк. 120/170	Батон нарезной . 40/40 376 Чай полу/сладк. 120/170	Батон нарезной 40/400 376 Чай полу/сладкий 120/170	Батон нарезной 40/400 376 Чай полу/слад. 120/170
Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350
1 ДЕНЬ УЖИН	2 ДЕНЬ УЖИН	3 ДЕНЬ УЖИН	4 ДЕНЬ УЖИН
42 Салат из свеклы/соленых огурцов и зел./горошка 60/80	279 Тефтели из говядины с рисом 60/30 соус /90/40 соус	75 Икра морковная 80//100	76 Сельдь соленая с луком и растит / маслом 50/70
259 Жаркое по домашнему из говядины 50/150 70/180	143 Рагу из овощей 150/200 377 Чай с лимоном 180/180	291 Плов из филе кур 50/130 70/180	290 Мясо филе кур тушенное в соусе 90/120 + 173 Отварной картофель или 128 картоф./пюре 140/160
377 Чай с лимоном 180/180	2 Повидло или джем для бутерброда 20/20	357 Кисель витаминный из шиповника 180/180	376 Чай с сахаром 180/180
Хлеб пшенич./ржаной 60/90	Хлеб пшенич./ржаной 60/70	Хлеб пшенич./ржаной 60/70	Хлеб пшеничн./ржаной 40/70
Масса порций = 500 / 600	Масса порций = 500 / 600	Масса порций = 500 / 600	Масса порций = 500 /600
1 ДЕНЬ Дополнит./ужин	2 ДЕНЬ Дополнит./ужин	3 ДЕНЬ Дополнит./ужин	4 ДЕНЬ Дополнит./ужин
386 Варенец 2,5% 150 / 150 Заказная выпечка 50/50	386 Йогурт 2,5% 150/150 438 Булочка с корицей 50/50	386 Снежок 2,5% 150/150 Заказная выпечка 50/50	386 Ряженка 150/150 541/607 Ватрушка /творог.= 50
Масса порций = 200 / 200	Масса порций = 200 / 200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200 /200

6 ДЕНЬ ЗАВТРАК	7 ДЕНЬ ЗАВТРАК	8 ДЕНЬ ЗАВТРАК	9 ДЕНЬ ЗАВТРАК	10 ДЕНЬ ЗАВТРАК
182 Каша молочная жидкая ячневая 210/230	27 Запеканка творожная + сг/молоко 170/10 190/10	215 Омлет паровой 80/80	182 Каша молочная жидкая рисовая 200/230	184 Крупеник с творогом и кп/гречневая 170/10 200 /10
14 Масло сливочное 15/15 15 Сыр порционно 15/15	209 Яйцо вареное 60/60	181 Каша молочная манная жидкая 150/180	14 Сливочное масло 15/15 15 Сыр порционно 15/15	209 Яйцо вареное 60/60
376 Чай пол/сладкий - 200/200	382 Какао с молок. 200/200	379 Кофе/ напиток - 200/200	377 Чай с лимоном - 200/200	382 Какао с молоком 200/200
Хлеб ржаной/пшенич. 60/90	Хлеб ржаной 60/90	Хлеб ржаной 70/90	Хлеб ржаной 70/90	Хлеб ржаной 60/80
Масса порций = 500 / 550	Масса порций= 500/ 550	Масса порций = 500 / 550	Масса порций = 500/550	Масса порций = 500 /550
				Страница №2

10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК
389 Сок фруктовый – 150/150 Булочка заказная 50/50	385 Молоко – 160/160 Вафли 40/40	389 Сок фруктовый 150/150 Булочка заказная 50/50	385 Молоко - 160/160 Пряник 40/40	389 Сок фруктовый 150/150 Булочка заказная 50/50
Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200	Масса порций = 200/200
6 ДЕНЬ О Б Е Д	7 ДЕНЬ О Б Е Д	8 ДЕНЬ О Б Е Д	9 ДЕНЬ О Б Е Д	10 ДЕНЬ О Б Е Д
115 Икра кабачковая 50/60	79 Винегрет с кальмарами. и зел./горошком 60/70	61 Салат из моркови, св./яблоко и кураги 60/80	24 Салат из св. огурцов помидоров с р/м 60/70	106/107 Суп картофельный с рыбными фрикадельками 200/40 200/50 или 153 с рыбными консервами
88 Щи из свежей капусты со сметаной 180/10 200/10	101 Суп картофельный с крупой на к/б-не 190/10 200/10	95 Рассольник «Домашний» картоф. со свежей капусты + сметана 180/10 200/10	128 Борщ картофельный со сметаной 180/10 200/10	139 + 256 Капуста тушеная с мясом и свежими овощами 50/150 70/200
37 Рыба – горбуша запеченная в пароконвектомате с сыром и луком 60/10/10 80/10/10	58 Птица запеченная в пароконвектомате 60/100	229 Рыба тушеная с овощами с кожей б/к 70 / 90	260 Гуляш из говядины или 250 Бефстроганов из говядины 50/ 20 70/30	
305 Рис припущенный 130/150	156/303 Каша вязкая гречневая 130/140	203 Отварные макароны 130/140	303 Каша ячневая с овощами 130/140	377 Чай с лимоном 180/180
349 Компот из сухофруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	349 Компот из сухофруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	Хлеб пшенич./ржан. 80/100
Хлеб пшенич./ржаной 70/100	Хлеб пшенич./ржаной 70/100	Хлеб пшенич./ржаной 70/100	Хлеб пшенич./ржаной 70/100	Масса порций = 700/ 800
Масса порций = 700 / 800	Масса порций= 700/800	Масса порций = 700 / 800	Масса порций = 700/800	Масса порций = 700/ 800
16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	
Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	
Батон нарезной 40/40	Батон нарезной 40/40	Батон нарезной 40/40	Батон нарезной 40/40	
Чай полусладкий 120/170	Чай полусладкий 120/170	Чай полусладкий 120/170	Чай полусладкий 120/170	
Масса порций = 300/350	Масса порций =300/350	Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350	
6 ДЕНЬ У Ж И Н	7 ДЕНЬ У Ж И Н	8 ДЕНЬ У Ж И Н	9 ДЕНЬ У Ж И Н	
48 Салат витаминный 1 вариант 60/80	20 Салат из свежих огурцов 60/90	75 Икра свекольная 60/80	70 Соленый огурец с луком 60/80	
271 Котлета мясная «Домашняя» 70 / 100	284 Картофельная запеканка с мясом 200/250	291 Плов из филе кур 50/150 = 200 70/180 = 250	284 Запеканка картофельная с субпродуктами 50/150= 200 70/180=250	
126 Картофель отварной с луком 140/160				
377 Чай с лимоном 180/180	377 Чай с лимоном 180/180	377 Чай с лимоном 180/180	376 Чай с сахаром 180/180	
Хлеб пшенич./ржаной 50/80	Хлеб пшеничный 60/80	Хлеб пшеничный 60/90	Хлеб пшеничный 60/90	
Масса порций = 500 / 600	Масса порций =500/ 600	Масса порций = 500 / 600	Масса порций = 500 /600	Страница №3

6 ДЕНЬ Дополн./ужин	7 ДЕНЬ Дополн./ужин	8 ДЕНЬ Дополн./ужин	9 ДЕНЬ Дополн./ужин	
386 Варенец 2,5% 150/150 576 Ватрушка лакомка 50/50 Масса порций = 200/200	386 Снежок 2,5% 150/150 Заказная выпечка 50/50 Масса порций 200/200	386 Закваска 2,5% 150/150 2 Бутерброд с джемом 50/50 Масса порций 200/200	386 Йогурт 2,5% 150/150 578 Бантики с корицей 50/50 Масса порций = 200/200	
11 ДЕНЬ ЗАВТРАК	12 ДЕНЬ ЗАВТРАК	13 ДЕНЬ ЗАВТРАК	14 ДЕНЬ ЗАВТРАК	15 ДЕНЬ ЗАВТРАК
19 Каша молочная «Дружба» в пароконвектомате 200/230	223 Запеканка творожная + + сл/молоко 170/10 200/10	182 Каша молочная рисовая жидкая 200/230	182 Каша молочная жидкая геркулесовая 170/210	318 Пудинг творожный с рисом 200/10 220/10
14 Сливочное масло 15/15 15 Сыр порционно 15/15	209 Яйцо вареное 1шт/60гр 1шт/60гр	15 Сыр порционно 15/15 14 Сливочное масло 15/15	210 Омлет натуральный в пароконвектомате 60/60	15 Сыр порционно 15/15 14 Сливочное масло 15/15
376 Чай с сахаром 200/200	382 Какао с молоком 200/200	379 Кофе / напиток 200/200	377 Чай с лимоном 200/200	382 Какао с молоком 200/200
Хлеб ржаной/пшенич. 70/90	Хлеб ржаной/пшенич. 60/80	Хлеб ржаной/пшенич. 70/90	Хлеб ржаной/пшенич. 70/80	Хлеб ржаной/пшенич. 60/90
Масса порций = 500 /600	Масса порций= 500 /550	Масса порций = 500/ 550	Масса порций = 500/ 550	Масса порций = 500 550
10.35 2-ой ЗАВТРАК	10.35 2 –ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой завтрак	10.35 2–ой ЗАВТРАК
389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 160/160	389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 160/160	389 Сок фруктовый 150/150
Булочка заказная 50/50	Пряник 40/40	Булочка заказная 50/50	Печенье 40/40	Булочка заказная 50/50
Масса порций = 200 / 200	Масса порций= 200/ 200	Масса порций =200 / 200	Масса порций =200 / 200	Масса порций = 200/200
11 ДЕНЬ О Б Е Д	12 ДЕНЬ О Б Е Д	13 ДЕНЬ О Б Е Д	14 ДЕНЬ О Б Е Д	15 ДЕНЬ О Б Е Д
20 Салат из свежих огурцов и зеленого горошка 60/90	50 Салат из свеклы с сыром 50/60	46 Салат из морской капуст- ты, соленых огурцов 50/70	39 Салат карт. с кукурузой и свежих огурцов 60/80	101 Суп картофельный с гречневой крупой 200/250
112/113 Суп/картофельный с (домашней) лапшой 200/ 200	154 Суп «Крестьянский» с крупой 190//10 200/10	117/105 Суп с мясными фрикадельк. 180/30 190/30	82 Борщ с капустой и кар- тофел/+смет. 180/10 200/10	или Суп картофельный с яичными хлопьями 200/250
44 Бифштекс мясной в пароконвектомате 50 /70	260 Гуляш из отварной говядины 50/30 70/30	34 Рыба запеченная в омлете в пароконвек.70/90	300 Суфле из филе кур с рисом 70/80	58 Куры запеченные 90/100
238 Каша гречневая с луком 130/160	202 Отварные макароны 130/150	128 Картофельное пюре 130/150	304 Рис отварной со свежими овощами 130/150	321 Капуста тушеная со св./овощами 140/170
349 Компот из смеси сухих фруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	349 Компот из смеси \сухих фруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	377 Чай с лимоном 180/180
Хлеб пшеничный 80/100	Хлеб пшеничный 60/100	Хлеб пшеничный 60/90	Хлеб пшеничный 70/100	Хлеб пшеничный 90/100
Масса порций = 700 / 800	Масса порций = 700/800	Масса порций =700/ 800	Масса порций =700 /800	Масса порций = 700/800
Страница №4				
16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	

Свежий фрукт 140/140 Батон нарезной 40/40 Чай полу/сладкий 120/170 Масса порций = 300/350	Свежий фрукт 140/140 Батон нарезной 40/40 Чай полу/сладкий 120/170 Масса порций = 300/350	Свежий фрукт 140/140 Батон нарезной 40/40 Чай полу/сладкий 120/170 Масса порций = 300/350	Свежий фрукт 140/140 Батон нарезной 40/40 Чай полусладкий 120/170 Масса порций = 300/350
11 ДЕНЬ У Ж И Н	12 ДЕНЬ У Ж И Н	13 ДЕНЬ У Ж И Н	14 ДЕНЬ У Ж И Н
117 Икра баклажанная 50/70	75 Икра морковная 60/80	80 Винегрет с кальмарами 2 вариант 60/80	47. Салат из квашеной капусты 60/100
235 Шницель рыбный натурал запеченный с помидорами и сыром 70/10/10 80/10/10 128 Картофельное пюре 130/170	291 Плов из филе кур 200/250	261/262 Сердце или Печень говяжья тушенное в соусе 70/100 Стр. 156 Каша перловая вязкая с овощами 140/160	284 Картофельная запеканка с мясом 50/150= 200 70/180=250
377 Чай с лимоном 180/180 Хлеб пшенич./ржаной 50/80 Масса порций = 500/ 600	377 Чай с лимоном 180/180 Хлеб пшенич./ржаной 60/90 Масса порций= 500/600	357 Кисель /шиповн 180/180 Хлеб пшенич./ржан. 50/80 Масса порций=500/ 600	376 Чай с сахаром 180/180 Хлеб пшенич./ржаной 60/70 Масса порций=500 /600
11 ДЕНЬ Дополнит./ужин	12 ДЕНЬ Дополнит./ужин	13 ДЕНЬ Дополнит./ужин	14 ДЕНЬ Дополн./ужин
386 Йогурт 2,5% 150/150 563 Булочка ванильная 50/50 Масса порций = 200 /200	386 Закваска 2,5% 150/150 Сочень с вар.сгущен.50/50 Масса порций =200/200	386 Снежок 2,5% 150/150 Заказная выпечка 50/50 Масса порций= 200/ 200	386 Ряженка 2,5% 150/150 576 Ватрушка Лакомка 50/50 Масса порций =200/ 200

16 ДЕНЬ ЗАВТРАК	17 ДЕНЬ ЗАВТРАК	18 ДЕНЬ ЗАВТРАК	19 ДЕНЬ ЗАВТРАК	20 ДЕНЬ ЗАВТРАК
120 Суп молочный с макаронами 220/250+ Сыр 20 или/204 Отварные макароны с сыром 240/270	27 Запеканка творожная с морковью +сг/мол. 180/ 220 209 Яйцо вареное 1/1 шт. 60/60	182 Каша молочная жидкая пшеничная 200/230 15 Сыр порционно 15/15 14 Сливочное масло 15/15	181 Каша молочная манная 170/200 311 Омлет с цветной капустой 70/70	29 Пудинг творожный с изюмом/яблоком/курагой со сгущ.молоч. 200/15 230/15 15 Сыр порционно 15/15
376 Чай с сахаром 200/200 Хлеб ржаной/пшенич. 60/80 Масса порций 500 /550	382 Какао с молок. 200/200 Хлеб ржаной/пшенич. 60/70 Масса порций=500/ 550	379 Кофе / напиток 200/200 Хлеб ржаной/пшен. 70/90 Масса порций 500 / 550	377 Чай с лимоном 200/200 Хлеб ржаной/пшенич. 60/80 Масса порций =500/ 550	382 Какао с молоком 200/200 Хлеб ржаной/пшенич. 70/90 Масса порций = 500/ 550
Страница №5				
10.35 2-ой ЗАВТРАК	10.35 2 - ой ЗАВТРАК	10.35 2-ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК	10.35 2 – ой ЗАВТРАК
389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 2,5% 160/160	389 Сок фруктовый 150/150	385 Молоко 160/160	389 Сок фруктовый 150/150

Булочка заказная 50/50	Печенье 40/40	Булочка заказная 50/50	Пряник 40/40	Булочка заказная 50/50
Масса порций 200/200	Масса порций= 200/200	Масса порций= 200/200	Масса порций= 200/200	Масса порций = 200/200
16 ДЕНЬ ОБЕД	17 ДЕНЬ ОБЕД	18 ДЕНЬ ОБЕД	19 ДЕНЬ ОБЕД	20 ДЕНЬ ОБЕД
59 Салат из моркови с яблок./или чернослив.50/70	27 Салат из св./помидор и сладкого перца 60/80	76 Сельдь соленая с луком и растительным маслом 50/70	20 Салат из св. огурцов с зеленым горошком 60/80	54 Салат из свеклы с яблоками 60/80
88 Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 180/10 200/10	131 Свекольник со сметаной 180/10 200/10	155 Суп картофельный на курином бульоне с крупой +сметана. 180/10 200/10	84 Борщ картофельный с фасолью и + сметана 180/10 200/10	108/109 Суп картофельный с клецками 170/30 170/30
36 Рыба запеченная с яйцом в пароконвектомате 50/30 70/30	58 Куры запеченные 70/100	289 Рагу из филе кур или субпродуктами из птицы (сердце, желудочки) с картофелем и овощами 200/240	37 Рыба запечен. с кожей без костей с сыром и луком 80/80	284 Запеканка из печени 60/90 или 372 Голубцы ленивые с мясом, рисом 60/90 + Гарнир
128 Картофельное пюре 130/150	Стр.156/303 Каша перловая рассыпчатая 130/140	349 Компот сухофруктов 180/180	205 Отварные макароны с овощами 130/160	128 Картофельное пюре 130/150
349 Компот из сухофруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	349 Компот сухофруктов 180/180	388 Напиток шиповника 180/180	377 Чай с лимоном 180/180
Хлеб пшенич./ржаной 70/90	Хлеб пшен./ржаной 70/90	Хлеб пшенич./ржан. 80/100	Хлеб пшен./ржаной 60/90	Хлеб пшенич./ржаной 70/100
Масса порций= 700 / 800	Масса порций=700 / 800	Масса порций=700/ 800	Масса порций=700 / 800	Масса порций = 700 / 800
16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	16.00 ПОЛДНИК	.
Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	Свежий фрукт 140/140	
Батон нарезной 40/40	Батон нарезной 40/40	Батон йодированный 40/40	Батон нарезной 40/40	
Чай полу/сладкий 120/170	Чай полусладкий 120/170	Чай полусладкий 120/170	Чай полу/сладкий 120/170	
Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350	Масса порций = 300/350	Масса порций= 300/350	
16 ДЕНЬ УЖИН	17 ДЕНЬ УЖИН	18 ДЕНЬ УЖИН	19 ДЕНЬ УЖИН	Норма суточного суммарного объема блюд = 2400 / 2700 Пятница: Завтрак + 2 завтрак+Обед Норма граммы не менее 1400 / 1550 Страница №6
75 Икра свекольная или морковная. 60/90	47 Салат из квашеной капусты с луком 70 /100	68 Винегрет овощной с консервир./фасолью 60/80	23 Салат из свежих помидор с р./м 60/100	
265 Плов из говядины 50/150=200 70/180=250	259 Жаркое по-домашнему 50/150=200 70/180=250	280 Фрикадельки мясные в соусе 60/20 90/30	291 Плов из филе кур 50/150= 200 70/180= 250	
377 Чай с лимоном 180/180	377 Чай с лимоном 180/180	377 Чай с лимоном 180/180	376 Чай с сахаром 180/180	
Хлеб пшенич./ржаной 60/80	Хлеб пшен./ржаной 50/70	Хлеб пшен./рожаной 50/60	Хлеб пшен./ржаной 60/70	
Масса порций= 500/600	Масса порций= 500/600	Масса порций= 500/600	Масса порций= 500/600	
16 ДЕНЬ Дополн./ужин	17 ДЕНЬ Дополн./ужин	18 ДЕНЬ Дополн./ужин	19 ДЕНЬ Дополн./ужин	

386 Варенец 2,5% 150/150	386 Закваска 2,5% 150/150	386 Снежок 2,5% 150/150	386 Ряженка 2,5% 150/150	Страница №7
572 Слойка с повидло 50/50	Выпечка заказная 50/50	Заказная булочка 50/50	576 Ватрушка лакомка 50/50	
Масса порций= 200/200	Масса порций= 200/200	Масса порций= 200/200	Масса порций= 200/200	

Расчеты провела медицинская сестра диетическая Иванова Л. П.