



УТВЕРЖДАЮ :

Директор МБОУ школа №2 с.Хороль

Е.А.Федосова

МЕНЮ - РАСКЛАДКА обедов на январь месяц
для учащихся детей - инвалидов и ОВЗ
Хорольского муниципального округа

Наименование продуктов	выход готового блюда	кол - во продук.на 100 порц.	цена за 1 кг	Сумма
1	2	3	4	5
День первый				
ОБЕД:				
Борщ из свежей капусты на куринном бульоне	250			
1.суповой набор куринный		2.5	200	500.00
2.свёкла столовая		2.7	40	108.00
3.капуста свежая		2.5	45	112.50
4.картофель		6	44	264.00
5.морковь		1.56	68	106.08
6.лук репчатый		1.2	48	57.60
7.томатная паста		0.3	200	60.00
8.масло растительное		0.5	193.24	96.62
9.кислота лимонная		0.015	1000	15.00
10.сахар-песок		0.25	94	23.50
11.соль йодированная		0.15	34	5.10

12.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1350.40
Стоимость одной порции				13.50
Котлета домашняя	80			
1.мясо свинина		6.5	400	2600
2.хлеб пшеничный		1.3	84	109.2
3.вода		1.9		0
4.мука пшеничная		1	53	53
5.соль йодированная		0.1	34	3.4
6.лук репчатый		1	48	48
7.масло растительное		0.9	193.24	173.916
<i>Соус томатный:</i>	50			0
1.бульон		4		0
2.масло растительное		0.225	193.24	43.479
3.мука пшеничная		0.225	53	11.925
4.морковь		0.375	68	25.5
5.лук репчатый		0.12	48	5.76
6.томатная паста		0.5	200	100
7.соль йодированная		0.05	34	1.7
8.сахар-песок		0.05	94	4.7
Стоимость ста порций				3180.58
Стоимость одной порции				31.81
Макаронные изделия отварные	150			
1.макаронные изделия		5.25	62	325.50
2.соль йодированная		0.15	34	5.10
3.масло сливочное		0.5	1400	700.00
Стоимость ста порций				1030.60
Стоимость одной порции				10.31

Компот из сухофруктов	200			
1.смесь сухофруктов		2	108	216.00
2.сахар - песок		2	94	188.00
3.лимонная кислота		0.01	1000	10.00
4.вода		20		0.00
Стоимость ста порций				414.00
Стоимость одной порции				4.14
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				63.96
	День второй			
ОБЕД:				
Суп гороховый с курицей	250			
1.картофель		7.15	44	314.6
2.горох лущёный		2	69	138
3.лук репчатый		1.2	48	57.6
4.морковь		1.5	68	102
5.масло растительное		0.5	193.24	96.62
6.бульон		17.5		0
7.бедро куриное		2.5	270	675
8.соль иодированная		0.15	34	5.1
9.лавровый лист		0.001	2000	2
Стоимость ста порций				1390.92
Стоимость одной порции				13.91
Капуста,тушенная с мясом и рисом	200			
1.мясо свинина		8.4	400	3360
2.масло растительное		0.5	193.24	96.62

3.капуста свежая		11.25	45	506.25
4.лук репчатый		1.5	48	72
5.морковь		2.5	68	170
6.крупа рисовая		0.9	95	85.5
7.соль йодированная		0.1	34	3.4
8.бульон		4		0
9.масло растительное		0.225	193.24	43.479
10.мука пшеничная		0.225	53	11.925
11.томатная паста		0.5	200	100
12.сахар-песок		0.05	94	4.7
Стоимость ста порций				4453.87
Стоимость одной порции				44.54
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.84

День третий

ОБЕД:				
Суп картофельный с рыбными консервами	25/250			
1.картофель		10.73	44	472.12
2.крупа рис		1	95	95.00
3.лук репчатый		1.2	48	57.60
4.морковь		1.25	68	85.00

5.масло растительное		0.25	193.24	48.31
6.соль йодированная		0.15	34	5.10
7.бульон рыбный		17.5		0.00
8.сардина (иваси) в масле		2.5	365.96	914.90
9.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1680.03
Стоимость одной порции				16.80
Каша рисовая с курицей и овощами	200			
1.бедро куринное		8.1	270	2187
2.масло растительное		1.2	193.24	231.888
3.крупа рисовая		6.8	95	646
4.лук репчатый		1.2	48	57.6
5.морковь		2	68	136
6.зеленый горошек консервированный		2	212.5	425
7.кукуруза консервированная		2.2	250	550
7.соль йодированная		0.1	34	3.4
Стоимость ста порций				4236.888
Стоимость одной порции				42.37
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				65.56

День четвертый

ОБЕД:				
Рассольник на курином бульоне	25/250			
1.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
2.картофель		7.5	44	330
3.крупя перловая		0.75	52	39
4.морковь		1.2	68	81.6
5.лук репчатый		1.5	48	72
6.огурцы соленые		1.5	346.87	520.305
7.масло растительное		0.6	193.24	115.944
8.бульон		17.5		0
9.томатная паста		0.75	200	150
10.соль йодированная		0.1	34	3.4
11.лавровый лист		0.001	2000	2
Стоимость ста порций				1814.249
Стоимость одной порции				18.14
Жаркое по-домашнему с курицей	200			
1.бедро куриное		8.6	270	2322
2.картофель		30	44	1320
3.лук репчатый		1.8	48	86.4
4.масло растительное		0.8	193.24	154.592
5.томатная паста		0.4	200	80
6.соль йодированная		0.15	34	5.1
Стоимость ста порций				3968.092
Стоимость одной порции				39.68
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219

Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.21

День пятый

ОБЕД:				
Свекольник на курином бульоне	250			
1.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
2.свёкла столовая		5.32	40	212.80
3.картофель		7.7	44	338.80
4.лук репчатый		1.2	48	57.60
5.морковь		1.6	68	108.80
6.масло растительное		0.5	193.24	96.62
7.томатная паста		0.3	200	60.00
8.сахар-песок		0.15	94	14.10
9.кислота лимонная		0.015	1000	15.00
10.соль йодированная		0.15	34	5.10
11.бульон		17.5		0.00
12.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1410.82
Стоимость одной порции				14.11
Плов с мясом	250			
1.мясо свинина		8.1	400	3240.00
2.масло растительное		1.4	193.24	270.54
3.крупа рисовая		7	95	665.00
4.лук репчатый		1.9	48	91.20
5.томатная паста		0.5	200	100.00

6.морковь		2.5	68	170.00
7.соль йодированная		0.15	34	5.10
Стоимость ста порций				4541.84
Стоимость одной порции				45.42
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				65.92

День шестой

ОБЕД:				
Суп картофельный с фрикадельками	250			
1.картофель		12	44	528.00
2.крупа пшено		1	70	70.00
3.морковь		1.25	68	85.00
4.лук репчатый		1.2	48	57.60
5.масло растительное		0.25	193.24	48.31
6.соль йодированная		0.15	34	5.10
7.мясо свинина		3.3	400	1320.00
8.лук репчатый		0.3	48	14.40
9.вода		0.25		0.00
10.яйцо		5	15	75.00
11.соль йодированная		0.15	34	5.10
12.бульон		17.5		0.00

13.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				2210.51
Стоимость одной порции				22.11
Каша гречневая с говядиной тушеной	200			
1.Крупа гречневая		7.14	65	464.1
2. вода		10.65		0
3.соль йодированная		0.1	34	3.4
4.морковь		1.2	68	81.6
5.лук репчатый		1.5	48	72
6.масло растительное		0.5	193.24	96.62
7.говядина тушеная		5.2	562.13	2923.076
Стоимость ста порций				3640.80
Стоимость одной порции				36.41
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.90
День седьмой				
ОБЕД:				
Щи с морской капустой и яйцом	250			
1.капуста морская консервированная		5.3	277.27	1469.53
2.картофель		3.85	44	169.40
3.морковь		1.5	68	102.00

4.лук репчатый		1.25	48	60.00
5.томатная паста		0.2	200	40.00
6.масло растительное		0.25	193.24	48.31
7.бульон		20		0.00
8.суповой набор куринный		2.5	200	500.00
9.яйцо		20	15	300.00
10.соль йодированная		0.15	34	5.10
11.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				2696.34
Стоимость одной порции				26.96
Ёжики рыбные в томатном соусе	80			
1.филе минтая		5	430	2150.00
2.крупа рис		1.4	95	133.00
3.лук репчатый		2.8	48	134.40
4.яйца		8	15	120.00
5.соль йодированная		0.08	34	2.72
6.мука пшеничная		0.6	53	31.80
7.масло растительное		0.6	193.24	115.94
<i>Соус томатный:</i>	50			0.00
1.бульон		4		0.00
2.масло растительное		0.225	193.24	43.48
3.мука пшеничная		0.225	53	11.93
4.морковь		0.375	68	25.50
5.лук репчатый		0.12	48	5.76
6.томатная паста		0.5	200	100.00
7.соль йодированная		0.05	34	1.70
8.сахар-песок		0.05	94	4.70
Стоимость ста порций				2880.93

Стоимость одной порции				28.81
Макаронные изделия отварные	150			
1.макаронные изделия		5.25	62	325.50
2.соль йодированная		0.15	34	5.10
3.масло сливочное		0.5	1400	700.00
Стоимость ста порций				1030.60
Стоимость одной порции				10.31
Чай с сахаром	200			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				72.47
День восьмой				
ОБЕД:				
Суп картофельный с вермишелью и курицей	25/250			
1.картофель		10.7	44	470.80
2.вермишель		1	62	62.00
3.лук репчатый		1.2	48	57.60
4.морковь		1.25	68	85.00
5.масло растительное		0.21	193.24	40.58
6.соль йодированная		0.15	34	5.10
7.бульон		18.75		0.00
8.бедро куриное		2.5	270	675.00
9.лавровый лист		0.001	2000	2.00

Стоимость ста порций				1398.08
Стоимость одной порции				13.98
Рагу овощное с курицей	150			
1.картофель		6.4	44	281.60
2.морковь		2.8	68	190.40
3.капуста свежая		7.5	45	337.50
4.лук репчатый		1.5	48	72.00
5.бедро куринное		9.18	270	2478.60
6.масло растительное		0.5	193.24	96.62
7.соль иодированная		0.15	34	5.10
Соус томатный:	50			0.00
1.бульон		4		0.00
2.масло растительное		0.225	193.24	43.48
3.мука пшеничная		0.225	53	11.93
4.морковь		0.375	68	25.50
5.лук репчатый		0.12	48	5.76
6.томатная паста		0.5	200	100.00
7.соль йодированная		0.05	34	1.70
8.сахар-песок		0.05	94	4.70
Стоимость ста порций				3654.88
Стоимость одной порции				36.55
Компот из сухофруктов	200			
1.смесь сухофруктов		2	108	216.00
2.сахар - песок		2	94	188.00
3.лимонная кислота		0.01	1000	10.00
4.вода		20		0.00
Стоимость ста порций				414.00
Стоимость одной порции				4.14

Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				58.87

День девятый

ОБЕД:				
Суп гречневый на курином бульоне	25/250			
1.картофель		11.5	44	506.00
2.крупа гречневая		1	65	65.00
3.лук репчатый		1.2	48	57.60
4.морковь		1.33	68	90.44
5.масло растительное		0.25	193.24	48.31
6.бульон		18.75		0.00
7.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
8.соль йодированная		0.15	34	5.10
9.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1274.45
Стоимость одной порции				12.74
Печень, тушенная с овощами	100			
1.печень говяжья		8.6	320	2752
2.масло растительное		0.5	193.24	96.62
3.лук репчатый		2.1	48	100.8
4.морковь		1.6	68	108.8
5.томатная паста		0.6	200	120
6.мука пшеничная		0.2	53	10.6
7.соль йодированная		0.1	34	3.4
Стоимость ста порций				3192.22
Стоимость одной порции				31.92

Картофельное пюре	150			
1.картофель		17.1	44	752.4
2.вода		2.37		0
3.соль йодированная		0.15	34	5.1
4.масло сливочное		0.5	1400	700
Стоимость ста порций				1457.50
Стоимость одной порции				14.58
Чай с сахаром	200			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				65.63

День десятый

ОБЕД:				
Суп картофельный с клецками и курицей	250			
1.картофель		7.7	44	338.80
2.морковь		1.3	68	88.40
3.лук репчатый		1.2	48	57.60
4.масло растительное		0.21	193.24	40.58
5.бедро куринное		2.5	270	675.00
6.соль йодированная		0.15	34	5.10
7.вода		18.75		0.00
13.лавровый лист		0.001	2000	2.00
<i>для клецек :</i>				0.00

8.мука пшеничная		2	53	106.00
9.яйцо		11	15	165.00
10.масло сливочное		0.23	1400	322.00
11.вода		3.15		0.00
Стоимость ста порций				1800.48
Стоимость одной порции				18.00
Тефтели мясные в томатном соусе	80			
1.мясо свинина		5.6	400	2240
2.вода		0.8		0
3.крупа рисовая		0.7	95	66.5
4.лук репчатый		2.8	48	134.4
5.масло растительное		0.4	193.24	77.296
5.соль йодированная		0.1	34	3.4
6.мука пшеничная		0.6	53	31.8
1.бульон	50	4		0.00
2.масло растительное		0.225	193.24	43.48
3.мука пшеничная		0.225	53	11.93
4.морковь		0.375	68	25.50
5.лук репчатый		0.12	48	5.76
6.томатная паста		0.5	200	100.00
7.соль йодированная		0.05	34	1.70
8.сахар-песок		0.05	94	4.70
Стоимость ста порций				2746.46
Стоимость одной порции				27.46
Макаронные изделия отварные	150			
1.макаронные изделия		5.25	62	325.50
2.соль йодированная		0.15	34	5.10
3.масло сливочное		0.5	1400	700.00

Стоимость ста порций				1030.60
Стоимость одной порции				10.31
Компот из сухофруктов	200			
1.смесь сухофруктов		2	108	216.00
2.сахар - песок		2	94	188.00
3.лимонная кислота		0.01	1000	10.00
4.вода		20		0.00
Стоимость ста порций				414.00
Стоимость одной порции				4.14
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.12
День одиннадцатый				
ОБЕД:				
Борщ из свежей капусты на курином бульоне	250			
1.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
2.свёкла столовая		2.7	40	108.00
3.капуста свежая		2.5	45	112.50
4.картофель		6	44	264.00
5.морковь		1.56	68	106.08
6.лук репчатый		1.2	48	57.60
7.томатная паста		0.3	200	60.00
8.масло растительное		0.5	193.24	96.62
9.кислота лимонная		0.015	1000	15.00
10.сахар-песок		0.25	94	23.50
11.соль йодированная		0.15	34	5.10
12.лавровый лист		0.001	2000	2.00

Стоимость ста порций				1350.40
Стоимость одной порции				13.50
Котлета домашняя	80			
1.мясо свинина		6.5	400	2600
2.хлеб пшеничный		1.3	84	109.2
3.вода		1.9		0
4.мука пшеничная		1	53	53
5.соль йодированная		0.1	34	3.4
6.лук репчатый		1	48	48
7.масло растительное		0.9	193.24	173.916
<i>Соус томатный:</i>	50			0
1.бульон		4		0
2.масло растительное		0.225	193.24	43.479
3.мука пшеничная		0.225	53	11.925
4.морковь		0.375	68	25.5
5.лук репчатый		0.12	48	5.76
6.томатная паста		0.5	200	100
7.соль йодированная		0.05	34	1.7
8.сахар-песок		0.05	94	4.7
Стоимость ста порций				3180.58
Стоимость одной порции				31.81
Макаронные изделия отварные	150			
1.макаронные изделия		5.25	62	325.50
2.соль йодированная		0.15	34	5.10
3.масло сливочное		0.5	1400	700.00
Стоимость ста порций				1030.60
Стоимость одной порции				10.31
Компот из сухофруктов	200			

1.смесь сухофруктов		2	108	216.00
2.сахар - песок		2	94	188.00
3.лимонная кислота		0.01	1000	10.00
4.вода		20		0.00
Стоимость ста порций				414.00
Стоимость одной порции				4.14
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				63.96
	День двенадцатый			
ОБЕД:				
Суп гороховый с курицей	25/250			
1.картофель		7.15	44	314.6
2.горох лущёный		2	69	138
3.лук репчатый		1.2	48	57.6
4.морковь		1.5	68	102
5.масло растительное		0.5	193.24	96.62
6.бульон		17.5		0
7.бедро куринное		2.5	270	675
8.соль иодированная		0.15	34	5.1
9.лавровый лист		0.001	2000	2
Стоимость ста порций				1390.92
Стоимость одной порции				13.91
Капуста,тушенная с мясом и рисом	200			
1.мясо свинина		8.4	400	3360
2.масло растительное		0.5	193.24	96.62
3.капуста свежая		11.25	45	506.25

4.лук репчатый		1.5	48	72
5.морковь		2.5	68	170
6.крупа рисовая		0.9	95	85.5
7.соль йодированная		0.1	34	3.4
8.бульон		4		0
9.масло растительное		0.225	193.24	43.479
10.мука пшеничная		0.225	53	11.925
11.томатная паста		0.5	200	100
12.сахар-песок		0.05	94	4.7
Стоимость ста порций				4453.87
Стоимость одной порции				44.54
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.84

День тринадцатый

ОБЕД:				
Суп картофельный с рыбными консервами	25/250			
1.картофель		10.73	44	472.12
2.крупа рис		1	95	95.00
3.лук репчатый		1.2	48	57.60
4.морковь		1.25	68	85.00
5.масло растительное		0.25	193.24	48.31

6.соль йодированная		0.15	34	5.10
7.бульон рыбный		17.5		0.00
8.сардина (иваси) в масле		2.5	365.96	914.90
9.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1680.03
Стоимость одной порции				16.80
Каша рисовая с курицей и овощами	200			
1.бедро куринное		8.1	270	2187
2.масло растительное		1.2	193.24	231.888
3.крупа рисовая		6.8	95	646
4.лук репчатый		1.2	48	57.6
5.морковь		2	68	136
6.зеленый горошек консервированный		2	212.5	425
7.кукуруза консервированная		2.2	250	550
7.соль йодированная		0.1	34	3.4
Стоимость ста порций				4236.888
Стоимость одной порции				42.37
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				65.56

День четырнадцатый

ОБЕД:				
--------------	--	--	--	--

Рассольник на курином бульоне	25/250			
1.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
2.картофель		7.5	44	330
3.крупа перловая		0.75	52	39
4.морковь		1.2	68	81.6
5.лук репчатый		1.5	48	72
6.огурцы соленые		1.5	346.87	520.305
7.масло растительное		0.6	193.24	115.944
8.бульон		17.5		0
9.томатная паста		0.75	200	150
10.соль йодированная		0.1	34	3.4
11.лавровый лист		0.001	2000	2
Стоимость ста порций				1814.249
Стоимость одной порции				18.14
Жаркое по-домашнему с курицей	200			
1.бедро куриное		8.6	270	2322
2.картофель		30	44	1320
3.лук репчатый		1.8	48	86.4
4.масло растительное		0.8	193.24	154.592
5.томатная паста		0.4	200	80
6.соль йодированная		0.15	34	5.1
Стоимость ста порций				3968.092
Стоимость одной порции				39.68
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219.00
Стоимость одной порции				2.19

Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				64.21

День пятнадцатый

ОБЕД:				
Свекольник на курином бульоне	250			
1.суповой набор куриный		2.5	200	500.00
2.свёкла столовая		5.32	40	212.80
3.картофель		7.7	44	338.80
4.лук репчатый		1.2	48	57.60
5.морковь		1.6	68	108.80
6.масло растительное		0.5	193.24	96.62
7.томатная паста		0.3	200	60.00
8.сахар-песок		0.15	94	14.10
9.кислота лимонная		0.015	1000	15.00
10.соль йодированная		0.15	34	5.10
11.бульон		17.5		0.00
12.лавровый лист		0.001	2000	2.00
Стоимость ста порций				1410.82
Стоимость одной порции				14.11
Плов с мясом	250			
1.мясо свинина		8.1	400	3240.00
2.масло растительное		1.4	193.24	270.54
3.крупа рисовая		7	95	665.00
4.лук репчатый		1.9	48	91.20
5.томатная паста		0.5	200	100.00
6.морковь		2.5	68	170.00

7.соль йодированная		0.15	34	5.10
Стоимость ста порций				4541.84
Стоимость одной порции				45.42
Чай с сахаром	200/15			0
1.чай - заварка		0.1	780	78
2.сахар - песок		1.5	94	141
Стоимость ста порций				219.00
Стоимость одной порции				2.19
Хлеб пшеничный	50	5	84	420
Стоимость одной порции				4.2
Итого обед:				65.92
Средняя стоимость				65.00

Специалист по питанию: О.В.Карпенко

СПЕЦИФИКАЦИЯ

0

Наименование продуктов	Расфасовка	на 1 чел. за 15 дн.	Кол - во	Цена	Сумма
Мясо свинина	кг	0.549		400.00	0.000
Бедро куриное	кг	0.5258		270.00	0.000
Суповой набор куриный	кг	0.2000		200.00	0.000
Говядина тушенная 1/0,338	кг	0.0520		192.00	0.000
Печень говяжья	кг	0.0860		320.00	0.000

Филе минтая	кг	0.0500		430.00	0.000
Масло растительное 1/1,0	кг	0.1955		160.000	0.000
Масло сливочное	кг	0.0623		700.000	0.000
Сахар-песок	кг	0.2565		94.00	0.000
Мука пшеничная в/с	кг	0.0698		53.00	0.000
Макаронные изделия	кг	0.2100		62.000	0.000
Вермишель	кг	0.0100		62.000	0.000
Крупа горох	кг	0.0400		69.000	0.000
Крупа рисовая	кг	0.2920		95.000	0.000
Крупа пшено	кг	0.0100		70.000	0.000
Крупа гречневая	кг	0.0814		65.00	0.000
Крупа перловая	кг	0.0150		52.00	0.000
Томатная паста 1/1,0	кг	0.0880		200.00	0.000
Чай 1/0,250	кг	0.0110		78.00	0.000
Соль йодированная	кг	0.0503		34.00	0.000
Лимонная кислота 1/0,01	кг	0.0010		10.00	0.000
Сок фруктовый	кг	0.0000		75.00	0.000
Сардина натуральная 1/0,235	кг	0.0500		86.00	0.000
Салат дальневосточ. из морской капусты 1/0,220	кг	0.0530		61.00	0.000
Зеленый горошек консервированный 1/0,4	кг	0.0400		85.00	0.000
Кукуруза консервированная 1/0,34	кг	0.0440		85.00	0.000
Сухофрукты	кг	0.0800		108.00	0.000
Лук репчатый	кг	0.4505		48.00	0.000
Яйцо	кг	0.4400		15.00	0.000
Капуста свежая	кг	0.350		45.00	0.000
Морковь	кг	0.407		68.00	0.000
Свекла	кг	0.160		40.00	0.000
Картофель	кг	2.074		44.00	0.000

Огурцы соленые 1/1800 мл (960г)	кг	0.030		330.00	0.000
Лавровый пист 1/0,015	кг	0.000		30.00	0
ИТОГО:					0.00
Хлеб пшеничный	кг	0.7760		42.00	0.00
ИТОГО:					0.00