

**ПРИМЕРНОЕ
20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(завтрак, обед)**

**для горячего питания обучающихся
с сахарным диабетом
7-11 лет**

**МАОУ СОШ № 4 г. Ишима,
МАОУ СОШ № 12 г. Ишима**

**под стоимость
127р. 70к. (завтрак)
138р. 40к. (обед)**

с 04 сентября 2023 года

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Биточки рубленные из птицы запеченые			100/15	11,4	15,2	11,2	227,2	69,13
ТТК	филе куриное пром. пр-	71	67					
	или фарш куриный	67	67					
	хлеб пшеничный	19	19					
	лук репчатый	11	9					
	молоко питьевое	20	20					
	яичный порошок	1,82	1,82					
	мука пшеничная	6	6					
	масло растительное	2	2					
	масло сливочное	15	15					
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	27,07
№237	крупа гречневая	85	85					
2013э.	вода питьевая	108	108					
	масло сливочное	10	10					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013э.			24	1,39	0,3	7,14	98,01	1,60
ИТОГО				23,25	24,91	73,84	673,87	127,70
ОБЕД								
Суп картофельный с бобовыми, со сметаной			250/5	5,9	6,3	16	144,3	17,54
№144	картофель	83	62,5					
2013э.	морковь	13,3	10					
	лук репчатый	12	10					
	горошек зелен.консервы	28	18					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	162,5	162,5					
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	74,73
№367	говядина к/к	112	95					
2013э.	или свинина мясная	112	95					
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	95	95					
	масло растительное	4	4					
	масса тушеного мяса		60					
	масса соуса		60					
	лук репчатый	14	12					
	томатная паста	2,4	2,4					
	мука пшеничная	4	4					
Морковь припущенная			200	2,9	4,6	14,9	115	28,04
ТТК	морковь	268	215					
	вода питьевая	40	40					
	масло сливочное	6	6					
Компотик теплый из свежих плодов с вит С, без сахара			200	0,5	0,2	8,1	37,95	11,12
№507	яблоки свежие	45,6	40					
2013э.	вода питьевая	162	162					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013э.			77	5,08	0,92	26,18	139,37	6,97
ИТОГО				34,98	34,02	69,38	733,62	138,40
ИТОГ ЗА 1 ДЕНЬ				58	59	143	1407	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	90,89
ТТК	филе минтая с/м	216	101					
	мука пшеничная	10	10					
	сметана	10	10					
	сыр твёрдый	10	9					
	масло растительное	4	4					
Капуста тушеная			200	6,6	6,48	7,02	113,4	25,56
№423	капуста свежая белокоц	285	228					
2013э.	масло растительное	6	6					
	морковь	13	11					
	лук репчатый	11	9					
	томатная паста	5	5					
	мука пшеничная	5	5					
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	3,04
№494	чай	1,8	1,8					
2013э.	вода питьевая	200	200					
	лимон	6	5					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013э.			70	4,49	0,82	23,12	123,08	8,21
ИТОГО				32,59	21,8	34,64	472,73	127,70
ОБЕД								
Салат из белокочанной капусты с морковью			60	1,6	10,01	9,6	136	6,09
№4	капуста свежая белокоц	63	50					
2013э.	морковь	8	6					
	масло растительное	3	3					
	лимонная кислота	0,1	0,1					
	вода питьевая	3	3					
Борщ с капустой, картофелем и сметаной			250/10	2,3	4,9	16,7	120,1	17,51
№128	свекла	50	40					
2013э.	капуста свежая белокоц	25	20					
	картофель	13	10					
	морковь	15	12					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	10	10					
	вода питьевая	200	200					
Бедро или грудка запеченные домашние			100	14,6	13,6	0,6	183,2	71,05
ТТК	бедро куриное	154	149					
	или грудка куриная на к	154	149					
	томатная паста	5	5					
	чеснок свежий	0,6	0,5					
	масло растительное	2	2					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	13,15
№242	крупа перловая	60	60					
2013э.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013э.			10	0,7	0,15	3,57	19	0,70
ИТОГО				24,9	36,74	79,23	754,4	138,40
ИТОГ ЗА 2 ДЕНЬ				57	59	114	1227	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Шницель мясной, с маслом сливочным			120/15	17,85	25,75	14,38	360,8	79,74
№381	говядина к/к	105	89					
2013г.	или свинина мясная	105	89					
	или фарш мясной пром	89	89					
	хлеб пшеничный витам	22	22					
	молоко питьевое	17	17					
	лук репчатый	7,2	6					
	яичный порошок	2,88	2,88					
	сухари пшеничные	7,2	7,2					
	масло растительное	3	3					
	масло сливочное	15	15					
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	44,23
ТТК	капуста цветная	99	99					
	масло растительное	5	5					
	вода питьевая	75	75					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			34	4,42	0,8	22,78	121,27	2,33
ИТОГО				24,87	31,75	41,36	560,72	127,70
ОБЕД								
Суп картофельный с рыбой			250/30	5,7	6,3	19,1	155,9	37,67
№150	филе минтая с/м	72	36					
2013г.	картофель	150	113					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	5	5					
	вода питьевая	175	175					
	или бульон рыбный	175	175					
Биточки мясные, с маслом сливочным			100/5	17,85	25,75	14,38	360,8	57,74
№381	фарш пром.пр-ва	74	74					
2013г.	хлеб пшеничный витам	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	2,4	2,4					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	2	2					
	масло сливочное	5	5					
Свекла, тушеная в сметане			150	3,75	9,9	13,65	156,75	31,42
№190	свекла	176	141					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Кисель из концентрата с витамином С, без сахара			200	1,4	0	19	83,3	5,93
№503	кисель	24	24					
2013г.	вода питьевая	190	190					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			80	6,34	1,15	32,64	173,76	5,64
ИТОГО				35,04	43,1	98,77	930,51	138,40
ИТОГ ЗА 3 ДЕНЬ				60	47	140	1491	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			30	7,68	1,57	0	102,9	33,90
сыр твердый	31	30						
Тефтели мясные, в соусе			100	9,5	15,3	11,4	221	58,86
№390 фарш мясной пром пр-ва	62	62						
2013г. вода питьевая	10	10						
лук репчатый	24	21						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	6	6						
масса готовых тефтелей		100						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	27,07
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло сливочное	10	10						
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			58	4,46	0,82	23,12	123,08	6,47
ИТОГО				32,1	27,1	79,02	753,39	127,70
ОБЕД								
Свекольник со сметаной			250/10	2,5	4,9	16,2	118,9	19,21
№131 свекла	80	64						
2013г. картофель	57	43						
морковь	12,5	10						
лук репчатый	13	11						
томатная паста	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
вода питьевая	200	200						
Сырники из творога запеченные			150	24	18,5	31	386	82,15
№321 творог	121	120						
2013г. яичный порошок	1,4	1,4						
ванилин	0,002	0,002						
мука пшеничная	10	10						
сметана	5	5						
масло сливочное	2	2						
масса готовых сырников 3 шт по 50гр		150						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			80	5,28	0,96	27,2	144,8	7,14
ИТОГО				31,98	24,36	85,4	694,7	138,40
ИТОГ ЗА 4 ДЕНЬ				64	31	164	1448	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное порциями №105 2013г.			10	0,04	6,6	0,06	59,84	10,88
масло сливочное	10	10						
Запеканка из творога			180	24	25,2	23,9	425	103,46
№313 творог	168	167						
2013г. мука пшеничная	12	12						
яичный порошок	1,5	1,5						
ванилин	0,002	0,002						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		180						
Кофейный напиток с молоком, без сахара			200	3,2	2,7	5,9	40,3	11,96
№501 кофейный напиток	4	4						
2013г. молоко питьевое	100	100						
вода питьевая	100	100						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			21	2,31	0,42	11,9	63,85	1,40
ИТОГО				29,55	34,92	41,76	588,99	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			20	6,4	1,3	0	85,75	22,60
сыр твердый	21	20						
Суп картофельный с бобовыми и гречками			250/20	3,1	4,1	31,7	176,1	16,01
№144 горох	20	20						
2013г. картофель	83	62,5						
морковь	21	17						
лук репчатый	17	15						
масло сливочное	7	7						
хлеб пшеничный витамин	38	32						
вода питьевая	162,5	162,5						
Тефтели рыбные, с соусом белым			90/30	21,4	14,5	4,3	233,3	44,41
№349 филе минтая с/м	118	59						
2013г. хлеб пшеничный витамин	10	10						
лук репчатый	11	9						
яичный порошок	1,12	1,12						
мука пшеничная	5,6	5,6						
масло растительное	5	5						
№451 вода питьевая	33	33						
2013г. масло сливочное	1,5	1,5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
Капуста тушеная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	22,85
№423 капуста свежая белокоч	257	206						
2013г. масло растительное	5	5						
морковь	12	10						
лук репчатый	10	8						
томатная паста	4	4						
мука пшеничная	4	4						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			39	4,75	0,86	24,48	130,32	2,63
ИТОГО				42,51	27,24	78,5	783,87	138,40
ИТОГ ЗА 5 ДЕНЬ				72	62	120	1373	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Биточки мясные, с маслом сливочным			120/15	17,85	25,75	14,38	360,8	79,74
№381 фарш пром.пр-ва	89	89						
2013г. хлеб пшеничный витаминизированный	22	22						
молоко питьевое	17	17						
лук репчатый	7,2	6						
яичный порошок	2,88	2,88						
сухари пшеничные	7,2	7,2						
масло растительное	3	3						
масло сливочное	15	15						
Свекла, тушеная в сметане			150	3,96	11,88	16,38	188,1	31,42
№190 свекла	176	141						
2013г. масло сливочное	5,25	5,25						
сметана	37	37						
Какао с молоком, без сахара			200	3,6	3,3	5	66,6	13,86
№496 какао-порошок	5	5						
2013г. молоко питьевое	130	130						
вода питьевая	70	70						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	4,09	0,74	21,08	112,22	2,68
ИТОГО				29,5	41,67	56,84	727,72	127,70
ОБЕД								
Салат из белокочанной капусты с морковью			100	1,6	10,01	9,6	136	10,15
№4 капуста свежая белокочанная	106	84						
2013г. морковь	13	10						
масло растительное	5	5						
лимонная кислота	0,1	0,1						
вода питьевая	5	5						
Рассольник домашний со сметаной сметаной			250/5	1,83	5	10,65	122,45	22,49
№132 картофель	100	75						
2013г. капуста	25	20						
огурцы консервированные (без уксуса)	16,75	15						
морковь	23	19						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
вода питьевая	175	175						
сметана	5	5						
Печень, тушенная с овощами			100	11,7	10,8	4,9	164	59,34
ТТК печень говяжья	114	95						
лук репчатый	18	15						
масло растительное	5	5						
масса готовой печени с луком								
мука пшеничная	2	2						
морковь	62,5	50						
томатная паста	3,2	3,2						
вода питьевая	15	15						
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	13,15
№242 крупа перловая	60	60						
2013г. вода питьевая	144	144						
масло сливочное	9	9						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	4,9	0,9	25,16	133,94	3,37
ИТОГО				25,73	34,79	99,07	852,49	138,40
ИТОГ ЗА 6 ДЕНЬ				55,23	76,46	155,91	1580,21	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	7,68	1,57	0	102,9	16,95
сыр твёрдый	16	15						
Гуляш из мяса			120	9,1	7,5	3,4	117,5	74,73
№367 свинина мясная	113	95						
2013г. масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатная паста	2,4	2,4						
мука пшеничная	4	4						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	27,70
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло сливочное	10	10						
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	3,04
№494 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
лимон	6	5						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			68	4,5	0,8	23,12	123,08	5,28
ИТОГО				31,64	19,28	71,22	650,09	127,70
ОБЕД								
Суп с крупой			250	6,5	6,4	20,1	164	13,74
№155 крупа пшено	5	5						
2013г. картофель	67	50						
морковь	12	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	66	6						
вода питьевая	250	250						
Птица отварная			100	23,57	16,29	0,6	242,86	75,65
№404 бедро куриное	151	144						
2013г. или грудка куриная на к	151	144						
морковь	9	7,2						
лук репчатый	4	3						
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	44,23
ТТК капуста цветная	99	99						
масло растительное	5	5						
вода питьевая	75	75						
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			50	3,7	0,7	19,04	101,36	3,38
ИТОГО				36,37	28,59	43,94	586,87	138,40
ИТОГ ЗА 7 ДЕНЬ				68	48	115	1237	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Котлета по-хлыновски			120/5	12,3	13,1	11,4	212,7	74,54
ТТК	говядина к/к	117	100					
	или свинина мясная	117	100					
	или фарш мясной пром	100	100					
	картофель	32	24					
	лук репчатый	17	15					
	яичный порошок	2,68	2,68					
	сухари пшеничные	9	9					
	масло растительное	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Морковь припущенная			150	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	200	160					
	вода питьевая	30	30					
	масло сливочное	3	3					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			59	0,66	0,12	3,4	18,1	3,97
ИТОГО				16,06	17,82	40,7	390,8	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			7	2,56	0,5	0	6,86	8,34
	сыр твёрдый	8	7					
Борщ с капустой, картофелем, и сметаной			250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	15,71
№128	свекла	50	40					
2013г.	капуста свежая белокач	25	20					
	картофель	27	20					
	морковь	16	13					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	200	200					
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	86,12
ТТК	филе минтая с/м	226	113					
	мука пшеничная	5	5					
	сметана	10	10					
	сыр твёрдый	6	5					
	масло растительное	4	4					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	13,15
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Компот из кураги с витамином С, без сахара			200	0,3	0	20,1	81	13,73
№512	курага	20,3	20					
2013г.	вода питьевая	15	15					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	2,51	0,46	12,92	68,78	1,35
ИТОГО				34,57	28,44	91,78	761,14	138,40
ИТОГ ЗА 8 ДЕНЬ				51	46	132	1152	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное порциями №105 2013г.			7	0,04	6,6	0,06	59,84	7,62
масло сливочное	7	7						
Запеканка из творога			180	24	25,2	23,9	425	103,46
№313 творог	168	167						
2013г. мука пшеничная	12	12						
яичный порошок	1,5	1,5						
ванилин	0,002	0,002						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		180						
Какао с молоком, без сахара			200	3,6	3,3	5	66,6	13,86
№496 какао-порошок	5	5						
2013г. молоко питьевое	130	130						
вода питьевая	70	70						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	0,66	0,12	3,4	18,1	2,76
ИТОГО				28,3	35,22	32,36	569,54	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			30	2,56	0,5	0	22,86	33,90
сыр твердый	31	30						
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной			250/10	5,8	6,5	12	129,7	17,16
№140 картофель	40	30						
2013г. капуста свежая белокоч	63	50						
морковь	16	13						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
вода питьевая	200	200						
Мясо, тушенное с капустой			200	24,25	58,42	14,5	680	75,97
№365 говядина к/к	93	79						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш п/ф пром. пр.	74	74						
масса тушеного мяса		50						
капуста свежая белокоч	206	165						
масло растительное	7	7						
морковь	18	15						
лук репчатый	12	10						
томатная паста	2	2						
мука пшеничная	4	4						
Компот из изюма с витамином С, без сахара			200	0,3	0	20,1	81	5,09
№512 изюм	15,3	15						
2013г. вода питьевая	207	207						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			68	4,5	0,8	23,12	123,08	6,28
ИТОГО				37,41	66,22	69,72	1036,64	138,40
ИТОГ ЗА 9 ДЕНЬ				66	101	102	1606	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, тушенная в томате с овощами			140	13,3	7,2	6,3	143	64,83
№343	филе минтая	130	87					
2013г.	вода питьевая	25	25					
	морковь	32	25					
	лук репчатый	17	14					
	томатная паста	3,6	3,6					
	масло растительное	4	4					
Морковь припущенная			200	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	200	160					
	вода питьевая	30	30					
	масло сливочное	5	5					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			1шт	0,6	0,5	19,9	86,5	38,14
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			60	1,32	0,24	6,8	36,2	4,04
ИТОГО				18,32	12,54	47,9	383,45	127,70
ОБЕД								
Салат из свеклы отварной			100	1,5	5,5	8,4	88,4	9,48
№50	свекла	117	94					
2013	масло растительное	6	6					
Рассольник домашний со сметаной			250/10	1,83	5	10,65	122,45	24,23
№132	картофель	100	75					
2013г.	огурцы конс.(без уксуса)	16,75	15					
	капуста	25	20					
	морковь	23	19					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	вода питьевая	175	175					
	сметана	10	10					
Гречка по-купечески с мясом			200	11,8	13,5	32,5	298,7	66,56
ТТК	говядина к/к	74	63					
	или свинина мясная	74	63					
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	63	63					
	масло растительное	2	2					
	крупа гречневая	38	38					
	вода питьевая	150	150					
	масло сливочное	8	8					
	морковь	25	20					
	лук репчатый	12	10					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			80	6,34	1,15	32,64	173,76	8,23
ИТОГО				21,67	25,15	95,19	728,31	138,40
ИТОГ ЗА 10 ДЕНЬ				40	38	143	1112	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Биточки мясные, с маслом сливочным			120/20	17,85	25,75	14,38	360,8	85,18
№381	говядина к/к	105	89					
2013г.	или свинина мясная	105	89					
	или фарш мясной пром	89	89					
	хлеб пшеничный витам	22	22					
	молоко питьевое	17	17					
	лук репчатый	7,2	6					
	яичный порошок	2,88	2,88					
	сухари пшеничные	7,2	7,2					
	масло растительное	3	3					
	масло сливочное	20	20					
Свекла, тушенная в сметане			150	3,96	11,88	16,38	188,1	31,42
№190	свекла	176	141					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Чай "Витаминный", без сахара			200	0,7	0,1	9,8	44,2	9,06
ТТК	чай	1,8	1,8					
	шиповник	15	15					
	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			30	3,96	0,72	20,04	108,6	2,04
ИТОГО				26,47	38,45	60,6	701,7	127,70
ОБЕД								
Суп картофельный с бобовыми и сметаной			250/10	4,4	5,2	16	128,4	20,66
№144	картофель	83	62,5					
2013г.	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	горошек зеленый консе	28	18					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	10	10					
	вода питьевая	162,5	162,5					
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	74,73
№367	мясо к/к	113	95					
2013г.	масло растительное	4	4					
	масса тушеного мяса		60					
	масса соуса		60					
	лук репчатый	14	12					
	томатная паста	2,4	2,4					
	мука пшеничная	4	4					
Капуста тушенная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	22,85
№423	капуста свежая белокоч	257	206					
2013г.	масло растительное	5	5					
	морковь	12	10					
	лук репчатый	10	8					
	томатная паста	4	4					
	мука пшеничная	4	3					
Напиток из плодов шиповника с витамином С, без сахар			200	0,7	0,3	22,8	97	12,76
№519	шиповник	25	25					
2013г.	вода питьевая	10	10					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			58	3,83	0,7	19,72	104,98	7,40
ИТОГО				36,19	34,68	69,74	740,78	138,40
ИТОГ ЗА 11 ДЕНЬ				62,7	73,13	130,34	1442,48	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			30	2,56	2,61	0	34,3	33,9
	сыр твердый	31	30					
Котлета мясная, с маслом сливочным			100/15	17,85	25,75	14,38	360,8	59,52
№381	фарш пром.пр-ва	74	74					
2013г.	хлеб пшеничный витаминизированный	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	2,4	2,4					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	2	2					
	масло сливочное	15	15					
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	27,07
№237	крупа гречневая	85	85					
2013г.	вода питьевая	108	108					
	масло сливочное	10	10					
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	3,04
№494	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
	лимон	6	5					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			61	3,83	0,7	19,72	104,98	4,17
ИТОГО				34,6	38,47	78,8	806,69	127,70
ОБЕД								
Суп картофельный с клецками на бульоне из кур			250/25	1,2	2,6	8,78	105,45	7,90
№146	картофель	67	50					
2013г.	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло растительное	3,5	3,5					
	бульон	187,5	187,5					
клецки:	мука пшеничная	7,7	7,7					
№172	молоко питьевое	12	12					
2013г.	яичный порошок	0,6	0,6					
	масло сливочное	0,8	0,8					
Птица отварная			100	23,57	16,29	0,6	242,86	72,62
№404	бедро куриное	151	144					
2013г.	или грудка куриная на кости	151	144					
	морковь	9	7,2					
	лук репчатый	4	3					
Морковь припущенная			150	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	200	160					
	вода питьевая	30	30					
	масло сливочное	3	3					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			68	4,5	0,8	23,12	123,08	8,69
ИТОГО				32,37	24,29	58,4	631,39	138,40
ИТОГ ЗА 12 ДЕНЬ				67	63	137	1438	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Биточки рубленные из птицы запеченные, с маслом сливочным			120/10	11,4	15,2	11,2	227,2	78,95
ТТК	филе куриное пром. пр-	85	80					
	хлеб пшеничный	23	23					
	лук репчатый	13	11					
	молоко питьевое	24	24					
	яичный порошок	2,18	2,18					
	мука пшеничная	7,2	7,2					
	масло растительное	3	3					
	масло сливочное	10	10					
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	44,23
ТТК	капуста цветная	99	99					
	масло растительное	5	5					
	вода питьевая	75	75					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			46	4,2	0,8	21,42	114,03	3,12
ИТОГО				18,2	21,2	36,82	419,88	127,70
ОБЕД								
Борщ с капустой, картофелем и сметаной			250/10	2,3	4,9	16,7	120,1	17,51
№128	свекла	50	40					
2013г.	капуста свежая белокач.	25	20					
	картофель	27	20					
	морковь	16	13					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	10	10					
	вода питьевая	200	200					
Бефстроганов			120	12,5	10,9	5,6	170,5	76,49
№366	свинина мясная	110	94					
2013г.	масса тушеного мяса		60					
	масса соуса		60					
	мука пшеничная	6	6					
	сметана	12	12					
	вода питьевая	48	48					
	лук репчатый	18	15					
	масло растительное	10	10					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	13,15
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	1,39	0,3	7,14	38,01	1,35
ИТОГО				21,89	24,18	78,2	624,71	138,40
ИТОГ ЗА 13 ДЕНЬ				40	45	115	1045	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное порциями №105 2013г.			7	0,04	6,6	0,06	59,84	7,62
масло сливочное	7	7						
Запеканка из творога			180	24	25,2	23,9	425	103,46
№313 творог	168	167						
2013г. мука пшеничная	12	12						
яичный порошок	1,5	1,5						
ванилин	0,002	0,002						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		180						
Кофейный напиток с молоком, без сахара			200	3,2	2,7	5,9	40,3	11,96
№501 кофейный напиток	4	4						
2013г. молоко питьевое	100	100						
вода питьевая	100	100						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			69	2,31	0,42	11,9	63,85	4,66
ИТОГО				29,55	34,92	41,76	588,99	127,70
ОБЕД								
Рассольник "Ленинградский", со сметаной			250/5	7,2	5,9	15,4	143,5	17,33
№134 картофель	69	52						
2013г. крупа перловая	5	5						
огурцы конс. (без укуса)	27	15						
морковь	13	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	5	5						
вода питьевая	187,5	187,5						
сметана	5	5						
Печень, тушенная в соусе			100	13,3	7,7	5,5	144	71,26
№401 печень говяжья	146	101						
2013г. мука пшеничная	5	5						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		60						
соус сметанный		40						
№442 сметана	10	10						
2013г. мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	30	30						
масло сливочное	1	1						
Капуста тушенная			150	6,66	6,48	7,02	113,4	18,46
№423 капуста свежая белоко	215	172						
2013г. масло растительное	4	4						
морковь	10	8						
лук репчатый	8	7						
томатная паста	1,2	1,2						
мука пшеничная	2,5	2,5						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			22	3,69	0,67	19,04	101,36	1,45
ИТОГО				31,05	20,75	57,96	547,26	138,40
ИТОГ ЗА 14 ДЕНЬ				61	56	100	1136	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Курица в соусе с томатом			80/50	13,6	13,5	4,1	192	74,95
№405	бедро куриное	132	119					
2013г.	или грудка куриная на к	132	119					
	масло сливочное	9	9					
	лук репчатый	9,3	7,5					
	томатная паста	9,3	9,3					
	мука пшеничная	1,9	1,9					
	чеснок	1,2	0,9					
	сметана	5	5					
	морковь	9,3	7,5					
	вода питьевая	46	46					
Каша гречневая рассыпчатая			180	8,55	7,8	37,08	253,05	21,50
№237	крупа гречневая	85	85					
2013г.	вода питьевая	108	107					
	масло сливочное	5	5					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	1,21	0,22	6,46	34,39	1,35
ИТОГО				23,56	21,52	58,64	524,44	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	7,68	1,57	0	102,9	11,30
	сыр твердый	11	10					
Суп с крупой			250	6,5	6,4	20,1	164	13,74
№155	крупа пшено	5	5					
2013г.	картофель	67	50					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	4,8	4,8					
	вода питьевая	250	250					
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	86,12
ТТК	филе минтая с/м	226	113					
	мука пшеничная	5	5					
	сметана	10	10					
	сыр твердый	6	5					
	масло растительное	4	4					
Морковь припущенная			150	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	200	160					
	вода питьевая	30	30					
	масло сливочное	3	3					
Компот из сухофруктов с витамином С, без сахара			200	0,7	0	8,9	40,35	5,13
№508	сухофрукты	20,3	20					
2013г.	вода питьевая	205	205					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			41	5,2	0,9	26,86	148,99	2,82
ИТОГО				44,38	27,97	75,06	804,54	138,40
ИТОГ ЗА 15 ДЕНЬ				68	49	134	1329	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное порциями №105 2013г.			15	0,04	6,6	0,06	59,84	16,32
масло сливочное	15	15						
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	74,73
№367 мясо к/к	113	95						
2013г. масло растительное	4	4						
масса тушеного мяса		60						
масса соуса		60						
лук репчатый	14	12						
томатная паста	2,4	2,4						
мука пшеничная	4	4						
Свекла, тушенная в сметане			150	4,4	13,2	18,2	209	30,22
№190 свекла	176	141						
2013г. масло сливочное	5,25	5,25						
сметана	37	37						
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493 чай	1,8	1,8						
2013г. вода питьевая	200	200						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			46	1,39	0,3	7,14	38,01	5,03
ИТОГО				26,63	42,1	29,6	606,6	127,70
ОБЕД								
Суп картофельный с клецками на бульоне из кур			250/25	1,2	2,6	8,78	105,45	7,90
№146 картофель	67	50						
2013г. морковь	12,5	10						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3,5	3,5						
бульон	187,5	187,5						
клецки: мука пшеничная	7,7	7,7						
№172 молоко питьевое	12	12						
2013г. яичный порошок	0,6	0,6						
масло сливочное	0,8	0,8						
Птица отварная			200	28,28	19,55	0,72	291,43	72,62
№404 бедро куриное	151	144						
2013г. или грудка куриная на к	151	144						
морковь	9	7,2						
лук репчатый	4	3						
Капуста тушёная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	22,85
№423 капуста свежая белокоч	257	206						
2013г. масло растительное	5	5						
морковь	12	10						
лук репчатый	10	8						
томатная паста	4	4						
мука пшеничная	3	3						
Сок в индивидуальной упаковке			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			76	5,08	0,92	26,18	139,37	5,13
ИТОГО				41,42	29,55	53,7	694,65	138,40
ИТОГ ЗА 16 ДЕНЬ				68	72	83	1301	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	7,68	1,57	0	102,9	11,30
сыр твёрдый	11	10						
Запеканка из творога			180	24	25,2	23,9	425	103,46
№313 творог	168	167						
2013г. мука пшеничная	12	12						
яичный порошок	1,5	1,5						
ванилин	0,002	0,002						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	6	6						
масса готовой запеканки		180						
Компотик теплый из свежих плодов с вит С, без сахара			200	0,5	0,2	8,1	37,95	11,12
№507 яблоки свежие	45,6	40						
2013г. вода питьевая	162	162						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			27	1,39	0,3	7,14	38,01	1,82
ИТОГО				33,57	27,27	39,14	603,86	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			8	2,56	0,5	0	6,86	9,29
сыр твёрдый	9	8						
Суп крестьянский с крупой и сметаной			250/5	3,1	5,2	17,2	128	13,61
№154 крупа перловая	10	10						
2013г. картофель	33	25						
капуста свежая белокоч	38	30						
морковь	12,5	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
вода питьевая	212,5	212,5						
Рыба, тушенная в томате с овощами			140	13,3	7,2	6,3	143	64,83
№343 филе минтая	130	87						
2013г. вода питьевая	25	25						
морковь	32	25						
лук репчатый	17	14						
томатная паста	3,6	3,6						
масло растительное	4	4						
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	44,23
ТТК капуста цветная	99	99						
масло растительное	5	5						
вода питьевая	75	75						
Компот из изюма с витамином С, без сахара			200	0,3	0	20,1	81	5,09
№512 изюм	15,3	15						
2013г. вода питьевая	207	207						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	2,6	0,5	13,3	70,6	1,35
ИТОГО				24,26	18,6	61,1	505,36	138,40
ИТОГ ЗА 17 ДЕНЬ				58	46	100	1109	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Горошек зелен.консервир.с маслом растительным			30/5	1,17	0,17	18,8	85	8,49
горошек зеленый	45	30						
масло растительное	5	5						
Печень говяжья по-строгановски			120	11,9	10,9	3,7	160,5	68,12
№398 печень говяжья	137	114						
2013г. масло растительное	5	5						
масса готовой печени		60						
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	2,5	2,5						
вода питьевая	30	30						
Каша гречневая рассыпчатая			150	10,26	9,41	44,5	303,66	18,97
№237 крупа гречневая	71	71						
2013г. вода питьевая	90	90						
масло сливочное	5	5						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			33	1,39	0,3	7,14	38,01	2,22
ИТОГО				24,92	20,78	85,14	632,17	127,70
ОБЕД								
Свекольник со сметаной			250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	17,54
№131 свекла	80	64						
2013г. картофель	57	43						
морковь	12	10						
лук репчатый	13	11						
томатная паста	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
Котлета по-хлыновски			100	14,1	14,5	12,7	237,7	57,38
ТТК говядина к/к	98	83						
или свинина мясная	98	83						
или фарш мясной пром	83	83						
картофель	26	20						
лук репчатый	15	13						
яичный порошок	2,24	2,24						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	2	2						
Свекла, тушенная в сметане			150	3,75	9,9	13,65	156,75	31,42
№190 свекла	176	141						
2013г. масло сливочное	5,25	5,25						
сметана	37	37						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			32	1,65	0,3	8,5	45,25	2,16
ИТОГО				22,2	29,6	62,05	603,6	138,40
ИТОГ ЗА 18 ДЕНЬ				47	50	147	1236	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная с маслом сливочным			90/5	21,4	14,5	4,3	233,3	77,06
ТТК	филе минтая с/м	204	102					
	сухари панировочные	7	7					
	масло растительное	10	10					
	масло сливочное	5	5					
Морковь припущенная			150	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	200	160					
	вода питьевая	30	30					
	масло сливочное	3	3					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			22	3,7	0,7	19,04	101,36	1,45
ИТОГО				28,2	19,8	49,24	494,66	127,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			13	6,4	1,3	0	85,75	15,09
	сыр твердый	14	13					
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной			250/5	5,8	6,5	12	129,7	15,42
№140	картофель	40	30					
2013г.	капуста свежая белокоч	63	50					
	морковь	16	13					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	200	200					
Мясо, тушенное с капустой			250	24,25	58,42	14,5	680	75,97
№365	говядина к/к	93	79					
2013г.	или свинина мясная	87	74					
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	74	74					
масса тушеного мяса			50					
	капуста свежая белокоч	206	165					
	масло растительное	7	7					
	морковь	18	15					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2	2					
	мука пшеничная	4	4					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	29,90
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			30	3,6	0,7	18,7	39,55	2,02
ИТОГО				40,25	66,92	56,2	980	138,40
ИТОГ ЗА 19 ДЕНЬ				68	87	105	1475	266,10

Повар-бригадир _____

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Котлеты из мяса и курицы "Школьные"			120/5	11,3	9,8	11,9	181	69,17
ТТК	говядина к/к	84	70					
	или свинина мясная	84	70					
	или фарш мясной пром	70	70					
	филе куриное пром. пр-	21	20					
	крупа рисовая	6	6					
	молоко питьевое	20	20					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	3,36	3,36					
	мука пшеничная	8	8					
	масло растительное для смазки л	2	2					
	масло сливочное	5	5					
Свекла, тушеная в сметане			150	3,75	9,9	13,65	156,75	31,42
№190	свекла	176	14,1					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			1шт	0,6	0,5	19,9	86,5	22,86
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			42	1,3	0,2	6,8	36,2	2,85
ИТОГО				17,15	20,4	52,25	463,2	127,70
ОБЕД								
Салат из белокочанной капусты с морковью			100	1,6	10,01	9,6	136	10,15
№4	капуста свежая белокоч	106	84					
2013г.	морковь	13	10					
	масло растительное	5	5					
	лимонная кислота	0,1	0,1					
	вода питьевая	5	5					
Суп картофельный с макаронными изделиями			250	7,3	6,1	18,5	158,1	13,20
№147	картофель	100	75					
2013г.	макаронные изделия	10	10					
	морковь	24	19					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	5	5					
	вода питьевая	175	175					
Печень, тушенная с овощами			100	11,7	10,8	4,9	164	59,34
ТТК	печень говяжья	114	95					
	лук репчатый	18	15					
	масло растительное	5	5					
	масса готовой печени с луком		60					
	мука пшеничная	2	2					
	морковь	62,5	50					
	томатная паста	3,2	3,2					
	вода питьевая	15	15					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	13,15
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Молоко питьевое ультрапастер. С витаминами и йодом			200	5,6	6,4	9,4	118	39,78
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			41	2,7	0,49	13,94	74,21	2,78
ИТОГО				34,4	41,88	94,1	901,41	138,40
ИТОГ ЗА 20 ДЕНЬ				52	62	146	1365	266,10

Повар-бригадир _____