


<b>Утверждаю:</b> Директор МБОУ Гимназия № 2 г. Заозерного  _____/Н.В. Мартынова./ 15.05.2023 г.	<b>Утверждаю:</b> Индивидуальный предприниматель   /Пашкеева Н.В./ 15.05.2023 г.
--	--



## **ПРИМЕРНОЕ ЧЕТЫРНАДЦАТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

**Лагеря с дневным пребыванием учащихся на базе  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Гимназия № 2 города Заозерного**

**663960 Россия Красноярский край, Рыбинский район г.Заозерный, ул.  
Победы 9**

**ИНН 245305581367**

**ОГРН 315244800003869**

## 1-Й ДЕНЬ

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
104	Гречка на молоке	250	9,93	10,27	43,92	307,72
312	Булочка домашняя	60	4,37	7,07	36,80	228,20
300	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
<b>ИТОГО</b>			<b>14,82</b>	<b>17,74</b>	<b>103,16</b>	<b>629,56</b>
	<b>ОБЕД</b>					
26	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,26	10,08	7,76	126,80
51	Суп крестьянский с крупой	250	2,31	7,74	15,43	140,59
227	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
209	Котлета	100	11,02	12,45	7,52	186,09
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
283	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,89	113,79
<b>ИТОГО</b>			<b>26,43</b>	<b>38,56</b>	<b>135,74</b>	<b>993,73</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>41,25</b>	<b>56,3</b>	<b>238,9</b>	<b>1623,29</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

## 2-Й ДЕНЬ

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
107	Каша манная молочная жидкая	250	7,75	10,07	38,87	277,53
366	Сыр порциями	20	6,96	8,85	-	109,2
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Печенье песочное	30	1,98	2,55	21,72	117,3
270	Какао на молоке	200	4,85	5,04	32,73	195,71
<b>ИТОГО</b>			<b>23,94</b>	<b>27,31</b>	<b>110,02</b>	<b>785,44</b>
	<b>ОБЕД</b>					
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	0,84	5,06	5,32	70,02
63	Щи из свеж. капусты с картофелем	250/10	2,09	6,33	10,64	107,83
224	Рис отварной	200	5,18	6,78	53,7	300,24
202	Тефтели	100	9,16	13,53	9,44	196,14
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
282	Компот из свежих плодов	200	0,16	0	14,99	60,64
<b>ИТОГО</b>			<b>21,33</b>	<b>32,93</b>	<b>124,49</b>	<b>879,87</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>45,27</b>	<b>60,24</b>	<b>234,51</b>	<b>1665,31</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

### 3-Й ДЕНЬ

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
124	Макароны, запеченные с сыром	100/3	3,4	5,3	18,7	146
365	Масло сливочное порциями	10	0,1	7,2	0,1	66
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
294	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62
ГП	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
<b>ИТОГО</b>			<b>6,77</b>	<b>13,51</b>	<b>58,31</b>	<b>397,32</b>
	<b>ОБЕД</b>					
16	Салат из свеж. огурцов	100	0,72	10,08	3,00	103,6
56	Суп лапша домашняя	250	2,45	4,89	13,91	109,38
219	Гречка рассыпчатая	200	8,73	5,43	45	263,8
210	Курица в соусе с томат.	120	34,5	41,62	5,44	534,29
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
293	Сок фруктовый	200	2,0	0,20	5,80	36,00
<b>ИТОГО</b>			<b>52,3</b>	<b>63,45</b>	<b>103,55</b>	<b>1192,07</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>59,07</b>	<b>76,96</b>	<b>161,86</b>	<b>1589,39</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

#### 4-Й ДЕНЬ

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
144	Запеканка рисовая с творогом	200	9,08	10,63	48,79	327,15
308	Булочка «Нежная»	60	4,96	7,12	36,14	387,60
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
298	Чай с молоком	200	2,79	2,55	13,27	87,25
<b>ИТОГО</b>			<b>19,23</b>	<b>21,1</b>	<b>114,9</b>	<b>887,7</b>
	<b>ОБЕД</b>					
232	Икра кабачковая	200	2,73	10,45	14,72	157,30
45	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	98,79
227	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
209	Шницель	100	11,02	12,45	7,52	186,09
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
294	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62
<b>ИТОГО</b>			<b>27,42</b>	<b>35,09</b>	<b>128,66</b>	<b>930,26</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>46,65</b>	<b>56,19</b>	<b>243,56</b>	<b>1817,96</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**5-Й ДЕНЬ**

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
102	Каша молочная жидкая «Дружба»	250	8,19	10,42	43,87	301,39
366	Сыр порциями	20	6,96	8,85	-	109,2
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Груша	100	0,4	0,3	10,9	42
300	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
<b>ИТОГО</b>			<b>18,07</b>	<b>20,37</b>	<b>83,51</b>	<b>586,93</b>
	<b>ОБЕД</b>					
5	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	100	2,22	11,02	3,40	121,74
43	Свекольник	250/10	1,93	6,34	10,05	104,16
241	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	213,94
209	Биточки	100	11,02	12,45	7,52	186,09
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
274	Кисель	200	1,36	-	29,02	116,19
<b>ИТОГО</b>			<b>24,69</b>	<b>28,1</b>	<b>111,45</b>	<b>887,12</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>42,76</b>	<b>48,47</b>	<b>194,96</b>	<b>1474,05</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**6-Й ДЕНЬ**

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
114	Каша рисовая молочная жидкая	250	6,4	8,28	40,77	262,67
381	Бутерброд с повидлом	60	1,72	4,20	32,90	176,30
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Кондитерское изделие	30	3,8	10	41,2	270
270	Какао на молоке	200	4,85	5,04	32,73	195,71
<b>ИТОГО</b>			<b>19,17</b>	<b>28,32</b>	<b>164,3</b>	<b>990,38</b>
	<b>ОБЕД</b>					
229	Горошек зеленый конс.	100	3,13	3,29	6,99	77,88
72	Суп картофельный с рыбными консервами	250	6,62	8,31	21,28	184,48
219	Гречка рассыпчатая	200	11,64	7,24	60	351,74
180	Гуляш из говядины	120	21,68	24,21	6,74	331,53
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
280	Компот из ягод сушеных	200	0,33	-	22,66	91,98
<b>ИТОГО</b>			<b>47,3</b>	<b>44,28</b>	<b>148,07</b>	<b>850,87</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>66,47</b>	<b>72,6</b>	<b>312,37</b>	<b>1841,25</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**7-Й ДЕНЬ**

№ рец.	Наименование блюд	Масса,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг цен-ь. (ккал)
	<b>ЗАВТРАК</b>					
53	Суп молочный с мак.изделиями	250	6,98	7,65	24,66	195,10
312	Булочка домашняя	60	4,37	7,07	36,80	228,20
300	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
<b>ИТОГО</b>			<b>11,87</b>	<b>15,12</b>	<b>83,9</b>	<b>516,94</b>
	<b>ОБЕД</b>					
1	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26
42	Рассольник «Ленинградский»	250/10	5,03	11,30	32,38	149,60
241	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	213,94
174	Тефтели рыбные	100	8,95	5,48	9,16	121,07
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,04	145
283	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,89	113,79
<b>ИТОГО</b>			<b>23,96</b>	<b>36,23</b>	<b>138,85</b>	<b>872,66</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>35,83</b>	<b>51,35</b>	<b>222,75</b>	<b>1389,6</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.



**8-Й ДЕНЬ**

<b>ЗАВТРАК</b>						
112	Каша пшенная молочная жидкая	250	7,55	9,09	42,87	283,95
366	Сыр порциями	20	6,96	8,85	-	109,2
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
308	Булочка «Нежная»	60	4,96	7,12	36,14	387,60
298	Чай с молоком	200	2,79	2,55	13,27	87,25
<b>ИТОГО</b>			<b>24,66</b>	<b>28,41</b>	<b>108,98</b>	<b>953,7</b>
<b>ОБЕД</b>						
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	0,84	5,06	5,32	70,02
45	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	98,79
291	Плов из птицы	220	43,78	27,06	42,02	598,4
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,04	145
294	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62
<b>ИТОГО</b>			<b>50,93</b>	<b>37,25</b>	<b>106,3</b>	<b>973,83</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>75,59</b>	<b>65,66</b>	<b>215,28</b>	<b>1927,53</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**9-Й ДЕНЬ**

<b>ЗАВТРАК</b>						
102	Каша молочная жидкая «Дружба»	250	8,19	10,42	43,87	301,39
365	Масло сливочное порциями	10	0,1	7,2	0,1	66
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
270	Какао на молоке	200	4,85	5,04	32,73	195,71
<b>ИТОГО</b>			<b>16,34</b>	<b>23,66</b>	<b>100,9</b>	<b>686,8</b>
<b>ОБЕД</b>						
229	Горошек зеленый конс.	100	3,13	3,29	6,99	77,88
37	Борщ с капустой и картофелем	250/10	1,90	6,66	10,81	111,11
227	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
209	Биточки	100	11,02	12,45	7,52	186,09
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,04	145
293	Сок фруктовый	200	2,0	0,20	5,80	36,00
<b>ИТОГО</b>			<b>29,31</b>	<b>30,89</b>	<b>108,26</b>	<b>837,54</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>45,65</b>	<b>54,55</b>	<b>209,16</b>	<b>1524,34</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

## 10-Й ДЕНЬ

<b>ЗАВТРАК</b>						
56	Суп лапша домашняя	250	2,45	4,89	13,91	109,38
139	Яйца вар.	40	5,08	4,60	0,28	62,80
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Кондитерское изделие	30	1,41	2,79	19,26	105,3
300	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
<b>ИТОГО</b>			<b>11,46</b>	<b>13,08</b>	<b>62,19</b>	<b>411,82</b>
<b>ОБЕД</b>						
16	Салат из свеж. огурцов	100	0,72	10,08	3,00	103,6
63	Щи из свеж. капусты с картофелем	250/10	2,09	6,33	10,64	107,83
224	Рис отварной	200	5,18	6,78	53,7	300,24
202	Тефтели	100	9,16	13,53	9,44	196,14
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
282	Компот из свежих плодов	200	0,16	0	14,99	60,64
<b>ИТОГО</b>			<b>21,21</b>	<b>37,95</b>	<b>122,17</b>	<b>913,45</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>32,67</b>	<b>51,03</b>	<b>184,36</b>	<b>1325,27</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**11-Й ДЕНЬ**

<b>ЗАВТРАК</b>						
124	Макароны, запеченные с сыром	100/3	3,4	5,3	18,7	146
366	Сыр порциями	20	6,96	8,85	-	109,2
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
298	Чай с молоком	200	2,79	2,55	13,27	87,25
ГП	Груша	100	0,4	0,3	10,9	42
<b>ИТОГО</b>			<b>15,95</b>	<b>17,8</b>	<b>59,57</b>	<b>470,15</b>
<b>ОБЕД</b>						
232	Икра кабачковая	200	2,73	10,45	14,72	157,30
42	Рассольник «Ленинградский»	250/10	5,03	11,30	32,38	149,60
241	Картофельное пюре	200	4,26	8,08	31,06	213,94
180	Гуляш из говядины	120	21,68	24,21	6,74	331,53
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
283	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,89	113,79
<b>ИТОГО</b>			<b>38,16</b>	<b>55,27</b>	<b>143,19</b>	<b>1111,16</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>54,11</b>	<b>73,07</b>	<b>202,76</b>	<b>1581,31</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**12-Й ДЕНЬ**

	<b>ЗАВТРАК</b>					
107	Каша манная молочная жидкая	250	7,75	10,07	38,87	277,53
381	Бутерброд с повидлом	60	1,72	4,20	32,90	176,30
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Печенье сдобное	30	3,8	10	41,2	270
300	Чай с сахаром	200	0,12	-	12,04	48,64
<b>ИТОГО</b>			<b>15,79</b>	<b>25,07</b>	<b>141,71</b>	<b>858,17</b>
	<b>ОБЕД</b>					
1	Винегрет овощной	100	1,26	10,14	8,32	129,26
72	Суп картофельный с рыбными консервами	250	6,62	8,31	21,28	184,48
219	Гречка рассыпчатая	200	11,64	7,24	60	351,74
209	Котлета	100	11,02	12,45	7,52	186,09
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
293	Сок фруктовый	200	2,0	0,20	5,80	36,00
<b>ИТОГО</b>			<b>36,44</b>	<b>39,57</b>	<b>133,32</b>	<b>1032,57</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>52,23</b>	<b>64,64</b>	<b>275,03</b>	<b>1890,74</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**13-Й ДЕНЬ**

<b>ЗАВТРАК</b>						
114	Каша рисовая молочная жидкая	250	6,4	8,28	40,77	262,67
365	Масло сливочное порциями	10	0,1	7,2	0,1	66
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
298	Чай с молоком	200	2,79	2,55	13,27	87,25
ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
<b>ИТОГО</b>			<b>12,09</b>	<b>19,23</b>	<b>81,24</b>	<b>546,62</b>
<b>ОБЕД</b>						
247	Овощи натуральные соленые	60	0,40	0,05	1,15	6,50
45	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	98,79
224	Рис отварной	200	5,18	6,78	53,7	300,24
210	Курица в соусе с томат.	120	34,5	41,62	5,44	534,29
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,04	145
280	Компот из ягод сушеных	200	0,33	-	22,66	91,98
<b>ИТОГО</b>			<b>46,65</b>	<b>53,57</b>	<b>126,6</b>	<b>1176,8</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>58,74</b>	<b>72,8</b>	<b>207,84</b>	<b>1723,42</b>

*При приготовлении пищи используется йодированная соль.*

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.

**14-Й ДЕНЬ**

	<b>ЗАВТРАК</b>					
112	Каша пшенная молочная жидкая	250	7,55	9,09	42,87	283,95
366	Сыр порциями	30	6,96	8,85	-	109,2
ГП	Хлеб пшенич.	30	2,4	0,8	16,7	85,7
ГП	Кондитерское изделие	30	1,41	2,79	19,26	105,3
270	Какао на молоке	200	4,85	5,04	32,73	195,71
<b>ИТОГО</b>			<b>23,17</b>	<b>26,57</b>	<b>111,56</b>	<b>779,86</b>
	<b>ОБЕД</b>					
16	Салат из свеж. огурцов	100	0,72	10,08	3,00	103,6
47	Суп картофельный с макаронными издел.	250	2,83	2,86	21,76	124,09
227	Макаронные изделия отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
174	Тефтели рыбные	100	8,95	5,48	9,16	121,07
ГП	Хлеб пшен/ржан	30/30	3,9	1,23	30,4	145
294	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62
<b>ИТОГО</b>			<b>23,83</b>	<b>26,72</b>	<b>126,73</b>	<b>836,84</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>47</b>	<b>53,29</b>	<b>238,29</b>	<b>1616,7</b>
<b>При приготовлении пищи используется йодированная соль.</b>						
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания.						
<b>ИТОГО</b>			<b>703,29</b>	<b>857,15</b>	<b>3141,63</b>	<b>22990,16</b>
<b>Среднее значение</b>			<b>50,24</b>	<b>61,23</b>	<b>224,43</b>	<b>1642,16</b>