

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша манная молочная		200		
	Крупа манная	25		0,05	1,25
	Молоко	120		0,08	9,6
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	Хлеб пшен.с маслом слив.				0
	Хлеб пшеничный	50		0,04	2
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	Какао				0
	молоко	120		0,08	9,6
	Какао(порошок)	1		0,69	0,69
	сахар	7		0,07	0,49
	ИТОГО				29,14
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	ОБЕД				
	Салат овощной				0
	морковь			0,03	0
	капуста свежая			0,03	0
	зел.горох			0,09	0
	помидоры свежие	60		0,07	4,2
	огурцы свежие	60		0,07	4,2
	свекла			0,03	0
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное	5		0,13	0,65
	кукуруза консервир.			0,24	0
	Борщ с мясом(куры)				
	куры	20		0,13	2,6
	мясо			0,34	0
	капуста	100		0,03	3
	лук	20		0,03	0,6
	морковь	20		0,03	0,6
	свекла	20		0,03	0,6
	сметана	5		0,11	0,55
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	Масло растительное	2		0,13	0,26
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	Гуляш				
	мясо			0,34	0
	куры	80		0,13	10,4
	Масло сливочное	5		0,53	2,65
	лук	20		0,03	0,6
	морковь	20		0,03	0,6
	мука	2		0,04	0,08
	томат	5		0,12	0,6
	Компот из сухофр.				0
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				36,98
	ПОЛДНИК				
	Сырники со сметаной				
	творог	70		0,25	17,5
	яйцо	6		0,09	0,54
	мука	10		0,04	0,4
	сахар	5		0,07	0,35
	масло растительн	8		0,13	1,04
	сметана	5		0,11	0,55
	Чай с молоком				
	чай	1		0,88	0,88
	молоко	120		0,08	9,6
	сахар	7		0,07	0,49
	Фрукты				0
	Яблоки	70		0,09	6,3
	апельсины			0,11	0
	виноград			0,11	0
	бананы			0,11	0
	абрикос				0
	персики			0,11	0
	ИТОГО				37,65
	УЖИН				
	Пюре картофельное				
	картофель	120		0,03	3,6
	молоко	30		0,08	2,4
	масло сливочное	3		0,53	1,59
	яйцо	6		0,09	0,54
	Чай				
	чай	1		0,88	0,88
	сахар			0,07	0
	Кондитерские				
	вафли			0,15	0
	печенье	30		0,15	4,5
	зефир			0,24	0
	ИТОГО				13,51

езонное меню используемое при организации питания, а
также номенклатурные объемы продуктов питания
необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость	
ВТОРОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК					
	Каша ячневая		200			
	Крупа ячка	25		0,05	1,25	
	Молоко	130		0,08	10,4	
	Сахар	5		0,07	0,35	
	Масло сливочное	2		0,53	1,06	
	Хлеб с масл.,сыром				0	
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6	
	Масло сливочное	7		0,53	3,71	
	сыр	10		0,38	3,8	
	Чай с молоком				0	
	Молоко	130		0,08	10,4	
	чай(заварка)	1		0,88	0,88	
	сахар	7		0,07	0,49	
	ИТОГО			33,94		
ВТОРОЙ ДЕНЬ	ОБЕД					
	Суп гороховый				0	
	мясо	20		0,34	6,8	
	морковь	10		0,03	0,3	
	горох	15		0,05	0,75	
	лук	10		0,03	0,3	
	масло растительное	2		0,13	0,26	
	Масло сливочное	5		0,53	2,65	
	соль			0,01	0	
	Хлеб	50		0,04	2	
	томат			0,12	0	
	Курзе с мясом					
	мука	35		0,04	1,4	
	мясо	80		0,34	27,2	
	лук	10		0,03	0,3	
	яйцо	6		0,09	0,54	
	Масло сливочное	3		0,53	1,59	
	масло растительное			0,13	0	
	Компот из сухофр.					
	сухофрукты	10		0,29	2,9	
	Сахар	10		0,07	0,7	
					0	
		ИТОГО			47,69	
	ВТОРОЙ ДЕНЬ	полдник				
		Оладушки				
		мука	35		0,04	1,4
		яйцо	6		0,09	0,54
		Сахар	5		0,07	0,35
						0
		масло растительн	8		0,13	1,04
		сметана	5		0,11	0,55
		Какао с молоком				
какао(порошок)		1		0,69	0,69	
молоко		130		0,08	10,4	
сахар		5		0,07	0,35	
ИТОГО					15,32	
ужин						
Омлет с зел.горошк						
яйцо		60		0,09	5,4	
молоко		40		0,08	3,2	
масло сливочное		2		0,53	1,06	
мука		5		0,04	0,2	
горошек зел		30		0,09	2,7	
масло растит		2		0,13	0,26	
Чай					0	
чай(заварка)		1		0,88	0,88	
сахар				0,07	0	
Фрукты					0	
банан		80		0,11	8,8	
яблоко				0,09	0	
апельсин				0,11	0	
абрикос				0,11	0	
ИТОГО					22,5	
		ДЕНЬ			119,45	

езонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша пшенная		200		
	Крупа пшено	25		0,05	1,25
	Молоко	130		0,08	10,4
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Хлеб с масл.				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	Чай с молоком				0
	Молоко	130		0,08	10,4
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар	7		0,07	0,49
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	ИТОГО				30
	ОБЕД				
	Салат овощной				
	морковь			0,03	0
	свекла	100		0,03	3
	капуста св			0,03	0
	огурцы св			0,07	0
	масло раст	3		0,13	0,39
	соль			0,01	0
	помидоры св			0,07	0
	Суп рисовый				
	морковь	15		0,03	0,45
	крупа рис	10		0,06	0,6
	лук	15		0,03	0,45
	масло растительное	2		0,13	0,26
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	соль	0		0,01	0
	Хлеб	50		0,04	2
	томат			0,12	0
	Тфтели говяжьи с пюре				
	карт				
	мука			0,04	0
	мясо	80		0,34	27,2
	лук	15		0,03	0,45
	яйцо	6		0,09	0,54
	Масло сливочное	5		0,53	2,65
	масло растительное	2		0,13	0,26
	картофель	120		0,03	3,6
	яйцо	6		0,09	0,54
	молоко	40		0,08	3,2
	томат	5		0,012	0,06
	морковь	10		0,03	0,3
	рис	5		0,06	0,3
	Компот из сухофр.				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
					0
	ИТОГО				47,84
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК				
	Запеканка творожная				
	мука	10		0,04	0,4
	яйцо	0,1		0,09	0,009
	Сахар	5		0,07	0,35
	творог	70		0,25	17,5
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	масло растительн	2		0,12	0,24
	сметана	5		0,11	0,55
	Какао с молоком				
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	молоко	130		0,08	10,4
	сахар	5		0,07	0,35
	Фрукты				0
	яблоко				0
	банан	70		0,11	7,7
	абрикос				0
	ИТОГО				39,249
	УЖИН				
	Макароны с тертым яйцом				
	яйцо	30		0,09	2,7
	макароны	35		0,08	2,8
	масло сливочное	5		0,53	2,65
	Чай				0
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар			0,07	
	Кондитерские				0
	печенье				0
	вафли	20		0,15	3
	зефир				0
	ИТОГО				12,03
	ДЕНЬ				129,119

сезонное меню используемое при организации питания, а также
номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для
организации питания в 2022 году

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
	ЗАВТРАК				
	Каша пшеничная		200		
	Крупа пшеничная	25		0,05	1,25
	Молоко	130		0,08	10,4
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Хлеб с масл.,сыром				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	сыр	10		0,51	5,1
	Какао				0
	Молоко	130		0,08	10,4
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	сахар	7		0,07	0,49
	ИТОГО				34,91
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	ОБЕД				
	Свекольник				0
	мясо	20		0,34	6,8
	морковь	10		0,03	0,3
	свекла	80		0,03	2,4
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное	3		0,13	0,39
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	соль			0,01	0
	Хлеб	50		0,04	2
	томат	5		0,12	0,6
	Плов				
	рис	35		0,06	2,1
	мясо(куры)	80		0,34	27,2
	лук	15		0,03	0,45
	морковь	15		0,03	0,45
	Масло сливочное	5		0,53	2,65
	масло растительное	2		0,13	0,26
	Компот				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				51,09
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК				
	Омлет с зел.горошк				
	мука	5		0,04	0,2
	яйцо	60		0,09	5,4
	зеленый горошек	30		0,09	2,7
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	масло растительн	2		0,13	0,26
	сметана			0,11	0
	Молоко с кондитрскими				
	печенье	30		0,14	4,2
	молоко	150		0,08	12
	вафли			0,15	0
	ИТОГО				26,35
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	УЖИН				
	Пирожки с картофелем				
	яйцо	12		0,09	1,08
	дрожжи	1		0,52	0,52
	масло сливочное	2		0,53	1,06
	картофель	100		0,03	3
	мука	35		0,04	1,4
	соль			0,01	0
	масло растит	5		0,13	0,65
	Чай				0
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				9,29
	ДЕНЬ				121,64

онное меню используемое при организации питания, а также
менклатурные объемы продуктов питания необходимые для
организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша рисовая		200		
	Крупа рис	30		0,05	1,5
	Молоко	130		0,08	10,4
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Какао				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	сахар	7		0,07	0,49
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО				19,66
	ОБЕД				
	Салат овощной				
	морковь	10		0,03	0,3
	свекла			0,03	0
	капуста св	100		0,03	3
	зеленый горошек	30		0,09	2,7
	масло раст	5		0,13	0,65
	лук	10		0,03	0,3
	огурцы св	20		0,07	1,4
	Суп с вермешелью				0
	мясо	20		0,34	6,8
	морковь	10		0,03	0,3
	вермешель	10		0,08	0,8
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное			0,13	0
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	соль			0,01	0
	Хлеб	50		0,04	2
	томат	5		0,12	0,6
	Котлеты мясные с гречкой				
	мука	5		0,04	0,2
	мясо	80		0,34	27,2
	лук	15		0,03	0,45
	яйцо	6		0,09	0,54
	Масло сливочное			0,53	0
	масло растительное	8		0,13	1,04
	картофель			0,03	0
	крупа гречневая	35		0,07	2,45
	Компот из сухофр.				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				56,22
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК				
	Пирожки с картофелем				
	мука	35		0,04	1,4
	яйцо	12		0,09	1,08
	картофель	100		0,03	3
	дрожжи	1		0,52	0,52
	Масло сливочное	5		0,53	2,65
	масло растительн	8		0,13	1,04
	лук	10		0,03	0,3
	Чай с молоком				
	чай	1		0,88	0,88
	Молоко	130		0,08	10,4
	сахар	10		0,07	0,7
	Фрукты				
	бананы			0,11	0
	яблоки			0,09	0
	виноград	80		0,11	8,8
	апельсины			0,11	0
	ИТОГО				30,77
	ДЕНЬ				106,65

еженеделное меню используемое при организации питания, а также
 оменклатурные объемы продуктов питания необходимые для
 организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша манная		200		
	Крупа манка	25		0,05	1,25
	Молоко	130		0,08	10,4
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Хлеб с масл,				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	Чай с молоком				0
	Молоко	130		0,08	10,4
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар	7		0,07	0,49
	ИТОГО				30
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ОБЕД				
	Суп гороховый				0
	морковь	10		0,03	0,3
	горох	15		0,05	0,75
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное			0,13	0
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	мясо	20		0,34	6,8
	Хлеб	50		0,04	2
	томат	5		0,12	0,6
	Голубцы с мясом				
	капуста св	100		0,03	3
	мясо	80		0,34	27,2
	лук	10		0,03	0,3
	рис	5		0,06	0,3
	Масло сливочное	5		0,53	2,65
	масло растительное			0,13	0
	морковь			0,03	0
	Компот из сухофр.				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				49,39
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК				
	Сырники со сметаной				
	мука	10		0,04	0,4
	яйцо	12		0,09	1,08
	Сахар	5		0,07	0,35
	творог	80		0,25	20
	масло растительн	10		0,13	1,3
	сметана	5		0,11	0,55
	Какао с молоком				
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	молоко	130		0,08	10,4
	хлеб	40		0,04	1,6
	сахар	5		0,07	0,35
	Фрукты				0
	бананы	80		0,11	8,8
	апельсин			0,11	0
	яблоко			0,09	0
	виноград			0,07	0
	ИТОГО				45,52
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	УЖИН				
	Макароны с тертым яйцом				
	яйцо	30		0,09	2,7
	макароны	35		0,08	2,8
	масло сливочное	5		0,53	2,65
	масло растит			0,13	0
	Чай				0
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар			0,03	0
	Кондитерские				0
	вафли	30		0,15	4,5
	печенье			0,15	0
	зефир			0,24	0
	ИТОГО				10,88
	ДЕНЬ				135,79

Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ЗАВТРАК				
Каша пшенная		200		
Крупа пшено	25		0,05	1,25
Молоко	120		0,08	9,6
Сахар	3		0,07	0,21
Масло сливочное	2		0,53	1,06
Хлеб с масл. сыр				0
Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
Масло сливочное	7		0,53	3,71
сыр	15		0,38	5,7
Какао				0
Молоко	120		0,08	9,6
какао(заварка)	1		0,69	0,69
сахар	7		0,07	0,49
ИТОГО				33,91
ОБЕД				
Салат овощной				
морковь			0,03	0
свекла			0,03	0
капуста св	50		0,03	1,5
огурцы св			0,07	0
масло раст	5		0,13	0,65
лук	5		0,03	0,15
помидоры св			0,07	0
Суп Хинкал				0
морковь			0,03	0
мука	30		0,04	1,2
яйцо	6		0,09	0,54
лук	10		0,03	0,3
масло растительное			0,13	0
Масло сливочное	5		0,53	2,65
мясо(куры)	100		0,13	13
Хлеб	50		0,04	2
томат	5		0,12	0,6
Куры порционные с пюре картофельным				
молоко	30		0,08	2,4
Масло сливочное	3		0,53	1,59
масло растительное			0,13	0
картофель	120		0,03	3,6
яйцо	6		0,09	0,54
Компот				
сухофрукты	10		0,29	2,9
Сахар	10		0,07	0,7
				0
ИТОГО				34,32
ПОЛДНИК				
Омлет				
мука	5		0,04	0,2
яйцо	60		0,09	5,4
Сахар			0,07	0
молоко	40		0,08	3,2
Масло сливочное	2		0,53	1,06
масло растительн	3		0,13	0,39
				0
Чай с молоком				
чай(заварка)	1		0,88	0,88
молоко	120		0,08	9,6
сахар	5		0,07	0,35
ИТОГО				21,08
УЖИН				
Запеканка творожная со сметаной				
яйцо	6		0,09	0,54
творог	60		0,25	15
масло сливочное	2		0,53	1,06
мука	10		0,04	0,4
Сахар	5		0,07	0,35
сметана	5		0,11	0,55
Чай				
чай(заварка)	1		0,88	0,88
сахар			0,07	0
Фрукты				0
банан			0,11	0
яблоко	80		0,09	7,2
яблосин			0,11	0
персик			0,11	0
ИТОГО				25,98
ДЕНЬ				115,29

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

еженное меню используемое при организации питания, а также
номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для
организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша гречневая		200		
	Крупа гречка	25		0,05	1,25
	Молоко	130		0,08	10,4
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Хлеб с масл,				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	Чай с молоком				0
	Молоко	130		0,08	10,4
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар	7		0,07	0,49
	ИТОГО				30
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	ОБЕД				
	Салат овощной				
	морковь	70		0,03	2,1
	свекла			0,03	0
	капуста св			0,03	0
	огурцы св			0,07	0
	масло раст	3		0,13	0,39
	Пш. соль			0,01	0
	помидоры св			0,07	0
	Борщ				
	морковь	10		0,03	0,3
	капуста св	80		0,03	2,4
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное			0,13	0
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	мясо	20		0,34	6,8
	Хлеб	50		0,04	2
	свекла	20		0,07	1,4
	томат	5		0,12	0,6
	Плов				
	рис	35		0,06	2,1
	мясо	80		0,34	27,2
	лук	15		0,03	0,45
	морковь	15		0,03	0,45
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	масло растительное	3		0,13	0,39
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	Компот				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				53,66
	ПОЛДНИК				
	Оладушки с изюмом				
	мука	35		0,04	1,4
	яйцо	6		0,09	0,54
	Сахар	5		0,07	0,35
	изюм	10		0,35	3,5
	Масло сливочное			0,53	0
	масло растительн	8		0,13	1,04
	молоко	40		0,08	3,2
	сметана	5		0,11	0,55
	Какао с молоком				
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	молоко	130		0,08	10,4
	сахар	5		0,07	0,35
	хлеб	40		0,04	1,6
	ИТОГО				23,62
	УЖИН				
	Омлет с зел.горошком				
	яйцо	60		0,09	5,4
	зеленый горошек	30		0,09	2,7
	масло сливочное	3		0,53	1,59
	масло растительное	3		0,13	0,39
	мука	5		0,04	0,2
	молоко	30		0,08	2,4
	Чай				0
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар			0,07	
	Кондитерские				0
	вафли	30		0,15	4,5
	печенье			0,15	0
	зефир			0,24	0
	ИТОГО				18,06
	ДЕНЬ				125,34

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Цена	Стоимость
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК				
	Каша ячневая		200		
	Крупа ячка	25		0,05	1,25
	Молоко	130		0,09	11,7
	Сахар	3		0,07	0,21
	Масло сливочное	2		0,53	1,06
	Хлеб с масл.,сыром				0
	Хлеб пшеничный	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	7		0,53	3,71
	сыр	15		0,51	7,65
	Какао				0
	Молоко	130		0,09	11,7
	какао(порошок)	1		0,69	0,69
	сахар	7		0,07	0,49
	ИТОГО				40,06
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ	ОБЕД				
	Свекольник				0
	морковь	10		0,03	0,3
	свекла	100		0,03	3
	лук	10		0,03	0,3
	масло растительное	2		0,13	0,26
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	мясо	20		0,34	6,8
	Хлеб	50		0,04	2
	томат	5		0,12	0,6
	Гуляш с макаронами				
	макаронны	35		0,08	2,8
	мясо	80		0,34	27,2
	лук	10		0,03	0,3
	морковь	10		0,03	0,3
	Масло сливочное			0,53	0
	масло растительное			0,13	0
	мука	2		0,04	0,08
	томат	5		0,12	0,6
	Компот				
	сухофрукты	10		0,29	2,9
	Сахар	10		0,07	0,7
	ИТОГО				49,73
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК				
	Суп гречневый				
	крупа гречневая	15		0,07	1,05
	молоко	150		0,08	12
	хлеб	40		0,04	1,6
	Масло сливочное	3		0,53	1,59
	масло растительн			0,13	0
	Сахар	5		0,07	0,35
	Чай с кондитрскими				
	печенье	30		0,15	4,5
	вафли			0,15	0
	чай(заварка)	1		0,88	0,88
	сахар	5		0,07	0,35
	ИТОГО				22,32
	УЖИН				
	Пирожки с капустой				
	яйцо	6		0,09	0,54
	дрожжи	1		0,52	0,52
	масло сливочное	3		0,53	1,59
	капуста	100		0,03	3
	мука	35		0,04	1,4
	томат	3		0,12	0,36
	масло растит	10		0,13	1,3
	Фрукты				0
	бананы			0,11	
	апельсины			0,11	0
	яблоки	100		0,09	9
	абрикос			0,09	0
	персики			0,11	0
	виноград			0,07	0
	ИТОГО				17,71
	ДЕНЬ				129,82