


СОГЛАСОВАНО:

Заместитель руководителя Управления
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Тульской области


М.И. Безбородова

« 14 » января 2020

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГОУ ТО «Алексинская школа»

Е.Д. Боряева

Приказ № 76-Б/20 от 14 января 2020



**Примерное четырнадцатидневное меню
государственное общеобразовательное учреждение Тульской области
«Алексинская школа»
для детей школьного возраста 7-11 лет**

Линия														
на озонированном	19	80	0,7	4,0	2,9	51	0,03	11,3	-	2,08	14	26	13	0,6
с луком и растительным														
фасолю	429	200	4,2	9,4	21,8	184	0,27	10,2	0,09	0,3	78	171	57	2,1
с картофеля	345	80	11	1,7	7,7	90	0,06	0,3	0,01	0,8	28	128	18	0,5
фруктовой	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
с овощной	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
с ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	-1,95
и			22,98	13,1	66,44	575								
дополнительный														
узна														
с урты питьевой	517	200	10,0	6,4	17,0	174	0,1	1,4	0,04	-	240	182	28	0,2
узна		50	3,75	1,45	25,7	131	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
того			13,75	7,85	42,7	305								
того			100,55	83,77	436,68	3156								

2 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Панка из	313	150	24	25,2	24	426	0,07	0,6	0,2	0,07	297	347	38	1
на со	181	30	2,16	2,55	16,65	98								
енкой	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,00	126	90	14	0,1
ейный напиток														
локом	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
ерброд с														
лом	100	34	8,6	8,9	0	116,6								
Итого			41,81	47,68	81,2	911,3	0,17	1,9	0,28	0,72	434,2	471,4	59	1,67
дополнительный завтрак (11.00)														
бананы	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	0,00	0,6	12	42	6,3	0,9
Обед														
салат из моркови с	61	100	1,9	10,1	5,9	122	0,007	4,6	-	4,7	22	53	27	0,6
зеленом горошком														
с маслом														
растительным														
Суп с крупой на	155	300	2,56	8,12	27,28	192,4	0,04	1,2	0,00	3,76	12	66,4	24,4	0,56
м/м б-це														
Канюста тушеная	423	200	7,4	7,2	7,8	126	0,08	34	0,06	1,4	122	110	48	2
Тефтели из	388	100	10,3	10,7	8	170	0,05	1,0	0,07	0,4	23	110	15	1,6
говядины														
Компот из свежих	509	200	0,3	0,2	25,1	103	0,01	3,3	0,00	0,1	11	7	5	1,2
яблок														
Хлеб пшеничный	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
свежий														
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			35,56	38,07	144,28	1050,4								
Полдник														
Чай с лимоном	494	200	0,1	-	15,2	61	-	2,8	-	-	14,2	4	2	0,4

		30	5,23	0,61	34,23	167,4	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
	111	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,045	15	0,00	0,3	24	16,5	13,5	3,3
			5,93	1,21	64,13	298,9								
	169	220	26	23,2	16,6	379	0,16	7,6	0,04	0,8	35	266	56	3,4
	19	100	0,9	5,1	3,6	64	0,04	14,1	0,00	2,6	17	32	16	0,7
	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
	108	40	3,0	0,3	19,6	94	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Автоинженерный														
учки														
Кафедра	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,00	240	180	28	0,2
Итого			40,0	34,4	64,7	834								
Всего			123,3	121,36	354,31	3094,6								

3 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Пшеница геркулесовая пшеничная	266	300	10,9	14,3	43,9	347,8	0,3	2,3	0,08	0,8	238,8	313,7	84,7	1,9
Молоко отварное	300	1 шт	5,1	4,6	0,3	63	0,03	-	0,10	0,2	22	77	5	1,0
Сметана с молоком	496	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
Масло сливочное	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
Хлеб пшеничный	100	34	8,6	8,9	0,0	116,6	0,00	0,23	0,08	0,16	306	201	17	0,308
Итого			32,05	39,43	93,85	863,1								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Хлеб пшеничный	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
Обед														
Салат из свежих огурцов с зеленым луком с маслом растительным	18	100	0,8	10,1	2,1	102	0,02	7,0	-	4,6	30	31	13	0,6
Ци на мясном бульоне из свежей капусты	142	300	2,1	6,4	8,3	101	0,05	24,5	-	3,17	53,7	48,3	23,3	0,8
Картофель запеченный в сметан. соусе	202	200	4,5	10,4	16,07	201,2	0,13	4,9	0,08	0,36	56	11,9	31	1,0
Мясо тушеное	363	100	15,2	17,4	2,3	227	0,04	0,7	-	2,6	11	157	22	2,2
Сок фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб пшеничный свежий	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			30,9	45,5	83,17	1005,2								
Полдник														

сладкий	493	200	0,09	-	14	55,8	-	-	-	-	10,2	2,8	0,9	0,28
он	588	40	1,12	1,32	3,1	140	0,01	-	-	0,28	6,4	14,4	4	0,6
он	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	0,00	0,60	12	42	6,3	0,9
на			3,46	2,07	48,6	339,8								
Ужин														
бульоны с мясом и овощами	373	200	13	14,6	8,0	215,2	0,07	17,0	0,04	0,5	69,0	156,0	30,0	2,1
с сметанным соусе	443	70	2,0	13,5	4,3	146,7	0,02	0,1	0,08	0,27	54,0	36,0	6,17	0,13
селедочка из рыбы	313	150	23,6	21,8	30,1	411	0,08	0,3	0,14	0,8	202	305	31	1,0
сельдь из концентрированных плодов	503	200	0,44	-	9,06	38,1	-	-	-	-	0,3	-	-	0,03
свекольный	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7,0	29	6,0	0,03
свекольный	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
дополнительный ужин														
сидолакт	517	200	10,0	6,4	17,0	174	0,1	1,4	0,04	-	240	182	28	0,2
того			55,4	58,1	105,2	1176								
того			121,83	145,1	330,8	3384,1								

4 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
пани гречневая	248	300	14,3	20,13	50,9	442,2	0,29	2,13	0,12	0,78	212,19	370,63	175,3	5,38
яичница с молоком	497	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
булочка с маслом	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
того			21,75	32,03	100,55	777,9								
дополнительный завтрак(11.00)														
пельмени	112	150	1,35	0,3	12,1	64,5	0,06	90	-	0,3	51	34	19	0,5
Обед														
печенка тушеная в сметане	190	100	1,8	5,4	7,4	85,0	0,02	7,0	0,03	0,16	45,5	40,6	18,3	1,18
суп рыбный с грибами	150	300	15,76	7,72	24,24	229,6	0,3	19,4	0,072	0,56	69,2	296,4	91,2	2,52
вареники картофельные с маслом	291	180	6,78	0,81	34,84	173,88	0,68	0,018	-	0,95	6,84	42,84	9,72	0,94
салат из овощей с маслом	381	100	17,8	17,5	14,3	286	0,09	0,00	0,04	0,5	39	185	26	2,8
чай с лимоном	508	200	0,5	-	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5
хлеб пшеничный	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
того			50,69	32,73	158,68	1141,9								
Полдник														

с молоком	495	200	1,5	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01	0,00	127	93	15	0,4
овощная	554	75	4,8	9,4	39,0	260	0,07	-	0,07	0,7	13	45	7	0,7
овощная	112	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,045	15	0,00	0,3	24	16,5	13,5	3,3
итого			6,9	11,3	69,9	411,5								
Ужи														
шоколадный из вареного	428	250	4,6	18,2	29	297,7	0,2	33,4	-	8,2	22,9	120,2	45,8	1,7
шоколадная отварная	395	100	10,4	20,9	-	230	0,14	-	-	0,4	31	134	17	1,6
шоколадный	301	100	8,6	13,4	2,3	163	0,06	0,3	0,2	0,46	81,5	153,8	12,3	1,5
шоколад из свежих фруктов с маслом какао	22	60	0,59	6,05	2,07	65,3	0,02	9,8	-	3,0	7,7	14,3	10,7	0,48
шоколад фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
шоколад пшеничный	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
шоколад ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
полный														
ужин														
шоколад	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,00	240	180	28	0,2
шоколад пшеничный	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
итого			40,45	66,75	98,35	1261								
итого			119,79	142,8	427,2	3592,3								

5 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
блинчик из дрожжей	320	150	23,6	21,8	30,1	411	0,08	0,3	0,14	0,8	202	305	31	1,0
овсяный молочный соус	440	50	1,1	2,7	6,6	55	0,01	0,3	0,02	0,04	38	29,5	4,6	0,06
герброд с ванильным ароматизатором	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
чай с сахаром	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,00	126	90	14	0,1
Итого:			31,75	35,53	77,25	736,7								
полдник														
Завтрак (11.00)														
бананы	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	0,00	0,6	12	42	6,3	0,9
Обед														
салат из свежих овощей с маслом	24	100	1,2	10,2	5,5	119	0,05	15,8	-	4,6	39	44	21	0,7
картофельный суп с овощами	149	300	3,5	4,7	23,5	151	0,2	17,7	-	2,04	26	113,6	47	1,8
говядина тушеная в сметанном соусе	342	100	9,7	5,2	2,9	97	0,07	1,6	0,02	2,7	31,5	144,5	24,5	0,5
картофельное пюре	429	250	5,25	11,0	27,25	230,0	0,23	8,5	0,08	0,25	65,0	142,0	47,5	1,75
чай из пакетиков	508	200	0,5	-	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5

Пшеница														
Пшеница элитная	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Пшеница элитная	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
			29,12	32,85	156,45	1044								
Пшеница														
Пшеница элитная	492	200	0,09	-	14	55,8	-	-	-	-	10,2	2,8	0,9	0,28
Пшеница элитная	590	40	3	3,92	29,8	168,8	0,03	-	0,004	1,4	11,6	36	8	0,84
Пшеница элитная	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
			4,5	4,3	59,2	295,6								
Ужин														
Ужин	235	200	7,1	9,5	13,2	157	0,08	24,5	0,08	0,6	114	110	40	1,3
Ужин с рисом														
Ужин с говядиной	381	100	17,8	17,5	14,3	286	0,09	-	0,04	0,5	39	185	26	2,8
Ужин отварное	300	шт.	5,1	4,6	0,3	63	0,03	-	0,10	0,2	22	77	5	1,0
Ужин фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Ужин пшеничный	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7,0	29	6,0	0,03
Ужин ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Дополнительный ужин														
Дополнительный ужин	515	200	5,8	5,0	9,6	106	0,08	2,6	0,04	-	240	180	28	0,2
Молоко кипяченое		50	5,23	0,61	34,23	167,4	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
Супы			44,03	40,35	97,4	273,4								
Итого			109,4	113,03	390,3	2349,7								
Всего														

6 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выхо д	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
овсян «Дружба»	260	300	7,89	17,5	38	339	0,12	2,02	0,12	0,3	190	211	46	0,84
овсян с молоком	496	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
хлеб пшеничный	108	50	3,75	1,45	25,7	131	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
масло сливочное	105	10	0,05	8,25	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02
чай	100	34	8,6	8,9	0,0	116,6	0,00	0,23	0,08	0,16	306	201	17	0,308
Итого			23,89	39,4	110,78	805,4								
Дополнительный завтрак (11.00)														
пельмени	112	150	1,35	0,3	12,1	64,5	0,06	90	-	0,3	51	34	19	0,5
Обед														
салат артифельный с кукурузой и печеньем с кислительным делом	73	100	3,1	6,9	22	162	0,09	10,2	-	3,1	20	86	34	1,3
суп рассольник «Ленинградский» с куриным б-не	134	300	3,3	8,4	26	194	0,14	12,3	-	3,8	25	101	42	1,5
салаты капустные	216	200	11,7	20,2	25,6	332	1,0	43,5	0,12	0,9	160	157	47	1,8
рыб отварные	404	100	23,5	16,2	0,6	243	0,06	4,7	0,03	0,6	36	158	23	1,6
компот фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
хлеб пшеничный	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
чай с ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			50,65	56,65	136,3	1379,5								
Полдник														

Сметная стоимость	540	120	7,4	3,4	98	388	0,08	0,2	0,02	1,0	22	62	14	1,4
Сметная стоимость	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
Сметная стоимость	495	200	1,5	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01	-	127	93	15	0,4
Итого			9,5	17,7	129,3	540								
Ужин														
Сметная стоимость с заказом по - кварталу	340	340	22,6	12,6	32	333	0,24	12,5	0,07	1,4	62	532	71	2,3
Сметная стоимость	76	100	1,3	10,8	6,8	130	0,04	8,4	-	4,6	23	40	18	0,8
Сметная стоимость	503	200	1,4	-	29,0	122	-	-	-	-	1	-	-	0,1
Сметная стоимость	108	40	3,08	1,2	20,0	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
Сметная стоимость	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			31,68	25,2	104,5	776								
Дополнительный ужин														
Сметная стоимость	517	200	10,0	6,4	17,0	174	0,1	1,4	0,04	-	240	182	28	0,2
Сметная стоимость	111	50	3,75	1,45	25,7	131	0,05	0,0	0,00	0,8	9,5	32	6,5	0,6
Итого			13,75	7,85	42,7	305								
Итого			129,45	143,37	490,6	3724,9								

7 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Каша молочная пшеничная	267	300	11,7	14,2	54	426	0,29	2,2	0,09	0,24	217	290	64	1,8
Кофейный ванилок с молоком	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,00	126	90	14	0,1
Хлеб пшеничный	108	25	1,88	0,75	12,85	65,5	0,025	-	-	0,4	4,75	16	3	0,3
Масло сливочное	105	10	0,05	8,25	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02
Итого:			16,83	25,9	82,83	645,3								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Молоки свежие	112	150	0,6	0,6	14,7	70	0,04	15	-	0,3	24	17	13	3,3
Обед														
Салат овощной с зеленым горошком с яблоком кислотным	69	100	2,8	7,1	9,1	111	0,08	11,7	0,02	3	19	64	23	0,9
Суп с клецками на рыбном б-не	146	300	6,05	5	38,4	222,8	0,106	9,95	-	2,44	24,95	36	32,95	1,4
Гусята тушеная	423	230	8,5	8,3	8,6	145	0,08	37	0,06	1,6	126	113	55	2,3
Салат из печени Куницынски	399	100	12,6	8,5	8,6	162	0,18	5,3	5,03	0,9	16	194,8	15,3	3,8
Салат фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб пшеничный	108	50	3,7	1,5	25,7	131	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
Хлеб ржаной	109	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Итого:			31,1	31,6	127,4	1057,8								

Полдник														
Хлеб		30	-	-	24,45	100,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб белый	498	200	0,09	-	14	55,8	-	-	-	-	10,2	2,8	0,9	0,28
Хлеб ржаной	112	150	1,2	0,0	11,2	58,5	-	-	-	-	-	-	19	0,5
Итого			1,29	0,0	49,65	214,6								
Ужин														
Хлеб отварной	414	168	4,1	6,8	37,8	229	0,03	-	0,04	0,3	5,7	79	25,5	0,6
Хлеб из малянки с изюмом	367	80/50	23,5	25	4,8	339	0,07	1,3	0,04	0,7	17	215	30	3,2
Хлеб из малянки с изюмом молочным														
Хлеб натуральный	301	65	5,6	8,7	1,5	106	0,04	0,2	0,13	0,3	53	100	8	1,0
Хлеб с изюмом и витамином С	508	200	0,5	-	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5
Хлеб пшеничный	108	40	3,0	1,3	19,6	94	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			40	42,4	107,2	965								
Дополнительный ужин														
Ацидолакт	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,00	240	180	28	0,2
Сухари		50	5,23	0,61	34,23	167,4	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
Итого			11,03	5,61	42,23	267,4								
Всего			100,85	106,11	423,61	3220								

8 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Каша ячневая вязкая молочная	255	300	9,6	17,1	53,64	406,8	0,18	2,13	0,12	1,14	250,5	375,9	55,8	1,38
Яйцо отварное	300	1шт.	5,1	4,6	0,3	63	0,03	-	0,10	0,2	22	77	5	1,0
Майо с молоком	496	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
Бутерброд с маслом	501	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
сливочным														
Итого			22,22	35,5	104,04	805,5								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Апельсины	112	150	1,35	0,3	12,1	64,5	0,06	90	-	0,3	51	34	19	0,5
Обед														
Салат овощной с помидорами и огурцами с маслом растительным	25	100	1	10,2	6,2	121	0,04	31,1	-	4,9	24	24	14	1,2
Курица на курином бульоне	128	300	2,92	8,0	17,04	152	0,08	16,48	-	3,84	55,2	84,8	42	1,92
Картофель отварной	406	230	17,6	17,49	41,7	395	0,003	1,43	0,011	5,94	36,3	146,3	34,1	1,43
Суп овощной	503	200	0,1	-	38,3	154	-	0,1	-	-	8	8	2	0,5
Суп мясной	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Суп куриный	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95

Итого			29,67	36,99	154,1	1080								
Полдник														
Хлеб школьная	574	120	9,6	4,0	67,0	342	0,12	0,0	0,02	1,8	18	72	14	1,0
Хлеб с молоком	495	200	1,5	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01	0,0	127	93	15	0,4
Хлеб	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
Итого			11,7	5,7	98,3	494								
Ужин														
Хлеб из свеклы с овощами	53	80	0,96	8,32	5,2	99,2	0,008	4,4	0,00	3,6	25,6	28,8	15,2	0,88
Хлеб с овощами и с растительным маслом														
Картофельное пюре	429	220	4,62	13,1	23,9	205	0,27	10,2	0,09	0,3	78	171	57	2,1
Салаты рыбные рубленые	344	80	9,12	2,7	8,48	95,2	0,05	0,9	0,03	0,9	26	169	23	0,6
Хлеб фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб пшеничный	108	40	3,08	1,2	20,04	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого:			22,08	26,12	74,52	700,4								
Дополнительный ужин														
Сыр	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	0,00	240	180	28	0,2
Безе	590	35	2,6	3,4	26	146	0,03	0,0	0,00	1,2	10,1	32	7	0,7
Итого			8,4	8,4	34	246								
Итого			94,07	112,71	464,96	3325,9								

9 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)					
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Завтрак																
Хлеб «Янтарная»	269	200	8,34	12,62	38,8	302,4	0,19	2,96	0,08	0,28	165,4	206,2	52,4	1,73	.	
Пшенички с шоколадом																
Пшеничная лепешка	323	100	12,5	10,6	17,87	212	0,07	3	0,07	0,47	117	183	22	0,73		
Пирожки из творога с вареньем																
Пирожок с вареньем	501	200	3,2	2,7	13,9	79	0,04	1,3	0,02	0,00	126	90	14	0,1		
Кофейный напиток с молоком																
Булочка	108	50	3,8	0,4	14,6	117,5	0,06	-	-	0,55	1,0	32,5	7	0,55		
Масло сливочное	105	10	0,01	8,23	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02		
Итого			27,89	34,87	92,25	785,7										
Дополнительный завтрак (11.00)																
Бананы	112	150	2,23	0,73	11,5	144	0,06	15	-	0,6	12	42	6,3	0,9		
Обед																
Салат из свежих помидор с маслом растительным	22	100	1	10,3	1,5	110	0,04	16,5	-	5	13	24	18	0,8		
Суп картофельный с макаронными изделиями на м/б	147	300	3,34	3,41	22,59	133,5	0,13	9,9	-	1,65	18,3	76,2	28,8	1,14		
Запеканка капустная с говядиной	374	330	30,87	28,73	13,13	433,8	0,14	1,1	0,1	1,38	148,8	358,8	62,5	4,63		
Компот из	508	300	0,3	1	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5		

9 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)					
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
Хлебобулочные изделия																
Хлеб «Пшеничный»	269	200	8,34	12,62	38,8	302,4	0,19	2,96	0,08	0,28	165,4	206,2	52,4	1,73	-	
Хлеб из пшеницы с отрубями	323	100	12,5	10,6	17,87	212	0,07	3	0,07	0,47	117	183	22	0,73		
Хлеб пшеничный с отрубями	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,00	126	90	14	0,1		
Хлеб с отрубями	108	50	3,8	0,4	24,6	117,5	0,06	-	-	0,55	1,0	32,5	7	0,55		
Хлеб с отрубями	105	10	0,05	8,25	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02		
Итого			27,89	34,57	97,25	785,7										
Завтрак (11.00)																
Бананы	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	-	0,6	12	42	6,3	0,9		
Обед																
Салат из свежих овощей с маслом растительным	22	100	1	10,2	3,5	110	0,04	16,5	-	5	13	24	18	0,8		
Суп картофельный с мясными изделиями на м/б	147	300	3,24	3,42	22,59	133,5	0,13	9,9	-	1,65	18,3	76,2	28,8	1,14		
Баночка суповая с говядиной	374	250	30,87	28,75	13,13	433,8	0,14	1,1	0,1	1,38	148,8	358,8	62,5	4,63		
Компот из фруктов	508	200	0,5	-	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5		

сухофруктов с витамином «С»														
Хлеб пшеничный	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			44,56	44,12	136,52	1124,3								
Полдник														
Сухари		50	5,23	0,61	34,23	167,4	0,05	-	-					
Чай с сахаром	498	200	0,1	-	15	60	-	-	-	-	11	3	1	0,3
Яблоки свежие	112	150	0,6	0,6	14,7	70	0,04	15	-	0,3	24	17	13	3,3
Итого			5,93	1,21	63,93	297,4								
Ужин														
Картофель отварной в молоке	427	200	6,2	8,4	25	200	0,22	25,4	0,02	3,0	82	150	44	1,6
Потлета из говядины	381	100	17,8	17,5	14,3	286	0,09	-	0,04	0,5	39	185	26	2,8
Салат из свеклы и моркови с маслом растительным	51	100	1,3	10,3	7,1	127	0,03	5	-	30,7	30	42	24	1
Сок фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого:			29,6	37	63,3	810								
Дополнительный ужин														
Йогурт питьевой	517	200	10,0	6,4	17,0	174	0,1	1,4	0,04	-	240	182	28	0,2
Хлеб пшеничный	108	30	2,28	0,24	14,76	70,5	0,033	-	-	0,33	6	19,5	4,2	0,33
Итого			12,28	6,64	31,76	244,5								
Итого			120,26	123,54	392,76	3262								

10 день

наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
на кулесовая почная жидкая	266	200	7,16	9,4	28,8	228,4	0,1	1,63	0,06	0,4	159,3	166,5	32,25	1,5
лет уральный	301	98	8,4	13,1	2,3	160	0,04	0,2	0,13	0,3	53	100	8	1,0
као с молоком	496	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
терброд с елом ивочным	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
ыром	100	34	8,6	8,9	0,0	116,6	0,00	0,23	0,08	0,16	306	201	17	0,308
того			31,61	33,03	80,75	840,7								
дополнительный завтрак (11.00)														
ельсины	112	150	1,35	0,3	12,1	64,5	0,06	90	-	0,3	51	34	19	0,5
Обед														
и на курином льоне	142	300	2,56	7,68	9,96	121,2	0,06	29,4	-	3,8	64,4	58	28	1
артофель варной в локе	427	250	9,75	18,75	31,25	250	0,28	31,75	0,025	3,75	102,5	187,5	118,75	2
тица отварная	404	80	18,9	13	0,5	194	0,045	3,77	0,02	0,46	28,6	127	18,6	1,26
абачки печенные под русом	228	100	2,4	9,5	7,3	124	0,04	5,9	0,08	0,3	67	50	12	0,5
ок фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
леб пшеничный	108	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95

Хлеб ржаной	109	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
того			42,66	50,43	100,11	1056,7								
Полдник														
Чашка супа	590	40	3	3,9	29,8	166,8	0,03	-	0,004	1,4	11,6	36	8	0,8
с молоком	495	200	1,5	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01	0,0	127	93	15	0,4
Хлеб свежие	112	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,04	15	-	0,3	24	16,5	13,5	3,3
того			5,1	5,8	60,4	318,3								
Ужин														
Пельмени с мясом	373	200	14,5	16,3	8,9	240	0,08	18,9	0,05	0,6	77	174	33	2,3
с курицы и рисом	313	150	2,4	25,2	24	426	0,07	0,6	0,2	0,07	297	347	38	1
Сельдь из	503	200	1,4	-	29,0	122	-	-	-	-	1	-	-	0,1
концентрата														
ягодного														
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
того:			43,2	42,1	78,6	875								
дополнительный														
ужин														
Сметана	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	-	240	180	28	0,2
Хлеб пшеничный	108	40	3,08	1,2	20,0	104	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
того			8,88	6,2	28	204								
того			131,45	153,46	356,7	3284,85								

11 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Паша гречневая	248	300	13,74	19,32	48,9	424,5	0,28	2,04	0,12	0,75	203,7	355,8	168,3	5,16
Пшеничная вязкая														
Кофейный	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	-	126	90	114	0,1
Пирожок с сливочным маслом	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191,7	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
Итого:			20,79	30,35	89,45	695,2								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Пшеничные	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	-	0,6	12	42	6,3	0,9
Обед														
Салат с помидорами и маслом	2	100	1,1	10,01	10,06	138	0,04	15,4	0,00	4,6	30	29	18	0,9
Суп рыбный с картофелем	150	300	15,76	7,72	24,24	229,6	0,3	19,4	0,072	0,56	69,2	296,4	91,2	2,52
Пельмени	291	180	6,78	0,81	34,84	173,88	0,68	0,018	-	0,95	6,84	42,84	9,72	0,94
Говядина тушёная с соусом	363	80/50	17,4	19,9	2,6	259	0,04	0,7	0,00	2,6	11	157	22	2,2
Компот из яблок с лимоном	509	200	0,3	0,2	25,1	103	0,01	3,3	-	0,1	11	7	5	1,2
Хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			44,64	39,24	113,5	990,5								
Пирожочка	559	60	4,7	3,7	34,2	189	0,06	0,0	0,03	0,7	10	38	7	0,6

«еснущка»														
й с молоком	495	200	1,5	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01	-	127	93	15	0,4
уши	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
ого			6,8	5,4	65,5	341								
Ужин														
ртофель	428	250	6	23,75	38	390	0,3	43,75	-	10,75	30	157,5	60	2,25
ренный из														
варного														
еиски отварные	395	100	10,4	20,9	-	230	0,14	-	-	0,4	31	134	17	1,6
лет	301	65	3,6	8,7	1,5	106	0,04	0,2	0,13	0,3	53	100	8	1
уральный														
нат из свежих	17	60	0,4	6,0	1,2	61	0,02	3	-	2,7	10,8	19	8	0,3
рцов с маслом														
тительным														
фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
о ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			26,7	60,15	57,6	984								
полнительный														
ужин														
фир	156	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	-	240	180	28	0,2
ники	589	35	2,0	1,6	26,2	128	0,03	0,0	0,00	0,8	3,8	17,5	3,2	0,3
ого			7,8	6,6	34,2	228								
ого			108,9	142,52	391,8	3382,7								

12 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Яичные блинчики с маслом слив.	325	210	29,7	22,6	28,7	437	0,09	0,4	0,20	1,0	187	300	32	1
Молоко с молоком	496	200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
Хлебобулочные изделия с маслом слив.	91	50/10	3,85	8,33	24,65	191	0,06	-	0,06	0,65	11,2	34,4	7	0,57
Итого			37,15	34,23	78,35	772								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Сок	112	150	0,6	0,6	14,7	70	0,04	15	-	0,3	24	17	13	3,3
Обед														
Салат из вареной картошки с маслом слив.	4	100	1,6	10,1	9,6	136	0,04	27,8	0,00	4,5	44	32	17	0,6
Суп с мясными фрикадельками	149	300	3,5	4,7	23,5	151	0,2	17,7	-	2,04	26	113,6	47	1,8
Пюре картофельное	429	250	5,25	11,0	27,25	230	0,23	8,5	0,08	0,25	65	142	47,5	1,75
Картофель тушеный в сметанном соусе	342	200	19,4	10,4	5,8	194	0,13	3,2	0,03	5,3	63	289	49	1
Салат из фруктов с витамином С	508	200	0,3	-	21,1	81	-	0,8	-	-	10	6	3	0,6

хлеб пшеничный	108	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			37,35	37,8	139,75	1055								
Полдник					30,92	140	0,012	0,00	0,00	0,28	6,4	14,4	4	0,6
фли	588	40	1,12	1,32	15,9	81	0,04	1,3	0,01	0,00	127	93	15	0,4
с молоком	495	200	1,5	1,3	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
уши	112	150	0,6	0,4	15,4	292								
Итого			3,22	3,02	62,22									
Ужин					7,8	126	0,08	34	0,06	1,4	122	110	48	2,0
тушеная	423	200	7,4	7,2	16,3	327	0,09	0,0	0,04	0,5	39	185	26	2,8
из	381	80/30	20,3	20	1,5	106	0,04	0,2	0,13	0,3	53	100	8	1,0
в соусе														
млет	301	65	5,6	8,7	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
фруктовый					0,2	104	-	-	-	0,3	7	29	6	0,03
фруктовой	518	200	1,0	1,2	20,04	104	-	-	-	0,7	17,5	7,9	23,5	1,95
хлеб пшеничный	108	40	3,08	0,6	16,7	87	0,09	-	-					
хлеб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	860								
Итого			40,68	37,9	62,54									
дополнительный					9,6	106	0,08	2,6	0,04	-	240	180	28	0,2
ужин														
молоко	515	200	5,8	5,0	34,23	167,4	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
миченное					43,83	273,4								
мичка		50	5,23	6,45	386,7	3252,4								
Итого			9,55	6,45										
Итого			128	119,4										
Итого														

13 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Панна молочная (ружьба)	260	300	7,89	17,5	38	339	0,12	2,02	0,12	0,3	190	211	46	0,84
Кофейный пирожок	501	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	-	126	90	14	0,1
Хлеб пшеничный	108	50	3,75	1,45	25,7	131	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
Ябло слив.	105	10	0,05	8,25	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02
того			23,46	38,82	79,68	740,4								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Панна	112	150	2,25	0,75	31,5	144	0,06	15	-	0,6	12	42	6,3	0,9
Обед														
Салат из моркови зеленым горошком и квашеным квашеным квашеным	61	100	1,9	10,1	5,9	122	0,07	4,6	-	4,7	22	53	27	0,6
Бессольник Ленинградский на рис.б-не	134	300	2,0	5,0	12,4	102,8	0,09	12,0	-	2,3	25,4	62,7	26,8	1,0
Пирожок из пшеницы	217	150	6,1	7,9	14,6	154	0,07	36,4	0,05	0,6	89	76	35	1,4
Пюре в соусе с томатом	405	120	13,6	13,5	4,1	192	0,02	2,3	0,03	0,5	34	90	16	1,0
Хлеб фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4,0	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб пшеничный	10	45	3,4	0,4	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5

еб ржаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
ого			33,5	38,45	107,5	1017,8								
Полдник														
инчики с	644	160	12,0	16,1	47,9	385	0,15	-	0,1	3,4	205	215	33	1,2
слом														
ельсины	112	150	1,35	0,3	12,1	64,5	0,06	90	-	0,3	51	34	19	0,5
ий сладкий	493	200	0,1	-	15,2	61	-	2,8	-	-	14,2	4	2	0,4
ого			13,45	16,4	75,2	510,5								
Ужин														
аба запеченная с	340	340	22,6	12,6	3,2	333	0,24	12,5	0,07	1,4	62	532	71	2,3
ртофелем по														
ески														
лат из свеклы с	60	100	1,2	5,4	11,3	99	0,02	6,0	-	2,3	31	33	18	1,6
локами														
сель	503	200	1,4	-	29,0	122	-	-	-	-	1	-	-	0,1
уктовый с														
иминном С														
ого			25,2	18	72,3	554								
дополнительный														
ужин														
идолакт	516	200	5,8	5,0	8,0	100	0,08	1,4	0,04	-	240	180	2,8	0,2
фир		25	-	-	20,38	83,6								
ого			5,8	5,0	28,38	183,6								
ого			101,44	116,72	363,0	3006,3								

14 день

Наименование блюда	№ Т.К.	Выход	Химический состав (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещ-ва (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
Пшеничная каша молочная	267	300	11,7	14,2	54	426	0,29	2,2	0,09	0,24	217	290	64	1,8
Каша с молоком		200	3,6	3,3	25	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
Хлеб пшеничный	108	50	3,75	1,45	25,7	131	0,05	-	-	0,8	9,5	32	6	0,6
Масло слив.	105	10	0,05	825	0,08	74,8	-	-	0,06	0,1	1,2	1,9	-	0,02
того			7,4	27,2	104,78	775,8								
Дополнительный завтрак (11.00)														
Яблоки свежие	112	150	0,6	0,6	14,7	70	0,04	15	-	0,3	24	17	13	3,3
Обед														
Суп с говядиной и картофелем	65	100	3,1	11,4	9,8	154	0,08	10,2	0,02	4,6	18	66	18	0,9
Суп с клецками на курином бульоне	146	300	1,92	4,2	14,0	101	0,1	9,2	-	1,9	17	64	26,8	0,9
Пюре тушеная	423	230	8,5	8,3	8,6	145	0,08	37	0,06	1,6	126	113	55	2,3
Салат овощной	395	100	10,4	20,9	-	230	0,14	-	-	0,4	31	134	17	1,6
Салат фруктовый	518	200	1,0	0,2	0,2	110	0,02	4	-	-	14	-	-	2,8
Хлеб пшеничный	108	50	3,4	0,6	22,1	106	0,04	-	-	0,5	8	29,2	6,3	0,5
Хлеб ржаной	109	45	3,3	0,4	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	19,5
того			32,22	46,6	86,1	100,3								
Полдник														
Пирожок сладкий	498	200	0,09	-	14	55,8	-	-	-	-	10,2	2,8	0,9	0,28

ежье	590	40	3	3,9	29,8	16,7	0,03	-	0,004	1,4	11,6	36	8	0,8
щи	112	150	0,6	0,4	15,4	71	0,03	7,5	-	0,6	28,5	24	18	3,5
Итого			3,69	4,3	59,2	293,6								
Ужин														
мишель	291	150	5,6	0,6	29	144,9	0,05	0,02	-	0,8	5,7	35,7	8,1	0,78
рной														
дина тушеная	363	70/30	15,2	17,4	2,3	227	0,04	0,7	0,00	2,6	11	157	22	2,2
усе														
ет	301	65	5,6	8,7	1,5	106	0,04	0,2	0,13	0,3	53	100	8	1,0
уральный														
пот из	508	200	0,5	-	27	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	1,5
офруктов с														
мином С														
шеничный	108	40	3,0	1,3	19,6	94	-	-	-	0,3	7	29	6,0	0,03
жаной	109	50	3,3	0,6	16,7	87	0,09	-	-	0,7	17,5	79	23,5	1,95
Итого			33,2	28,6	67,1	624								
Питательный														
ужин														
ока	517	200	10,0	6,4	17,0	174	0,1	1,4	0,04	-	240	182	28	0,2
то			86,51	113,1	334,2	1967,7								

О:

ла»

ева

10

* С 1 марта салаты из свежих овощей (салаты из моркови, св. капусты) прошлогоднего урожая в питании не используются. Меню составлено на основании Сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Пермь, 2013 год.

Всего пронумеровано
Прошнуровано и скреплено
Печатью _____ листов.
Директор: _____ Боряева Е.Д.

