ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 23c85300abadb9a540bc24d8bb7c5aa5 Владелец: Аверченко Денис Петрович

## Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 98» (МАОУ СШ № 98)

Металлургов проспект, д. 14А, Красноярск город, Красноярский край, 660112 тел.: 8(391)-267-16-97, e-mail: <a href="mailto:sch98@mailkrsk.ru">sch98@mailkrsk.ru</a>, <a href="https://school98.gosuslugi.ru">https://school98.gosuslugi.ru</a> ОКПО 57313374; ОГРН 1022402478042
ИНН/КПП 2465041035/246501001

Утверждаю <u>Пинутор МАОУ СШ № 98</u> Д.П. Аверченко Приказ № 01-04-1093 от/01.11.2024г.

## ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ СБАЛАНСИРОВАННЫХ РАЦИОНОВ (ЗАВТРАК, ОБЕД, ПОЛДНИК) ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

В МАОУ СШ № 98

6-11 ЛЕТ

Город Красноярск, 2024

## Меню приготовляемых блюд

Рацион:	1 цикличное меню 2024 7-11 лет		съод	Неделя:	1	День:	1
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	Г	Maria	\/	тическая	рецептур
•		олнода	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	Ы
Завтраі	(						
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Яйца вареные 40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Каша вязкая молочная из пшенной крупы	200	8,43	10,89	41,75	299,5	200,09
	с маслом 200						
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	19,56	24,26	78,96	608,29	
Обед							
	Салат из отварной свеклы 60	60	1	4,27	5,62	64,74	18,04
	Щи из свежей капусты с картофелем на	210	3,74	6,19	9,25	108,41	88,25
	бульоне со сметаной 200/10						
	Котлеты домашние 70	70	5,79	10,19	5,51	137,27	271,07
	Соус томатный 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Каша гречневая рассыпчатая 150	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	23,28	27,83	102,13	758,75	
Полдни	K						
	Булочка дорожная 100	100	7,51	14,9	53,02	383,76	770
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Итого за Полдник	300	7,77	14,93	64,28	431,55	
	Итого за день	1 580	50,61	67,02	245,37	1 798,59	

Меню приготовляемых блюд (лист 2) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 1 День: 2

Прием		Bec	Пиц	цевые ве	ещества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	F	Man	\/-=·	тическая	рецептур
		олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	Ы
Завтра	К						
	Огурцы свежие 30	30	0,16	0,02	0,52	2,8	71,04
	Мясо тушеное (свинина)90	90	0,6	9,02	2,8	142	256,06
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Макароны отварные 150	150	5,65	4,56	36,01	207,83	331,19
	Итого за Завтрак	520	12,08	16,52	78,82	562,76	
Обед							
	Салат морковный	60	1,22	7,09	6,49	95,83	58,09
	Суп картофельный с бобовыми на	200	6,57	4,05	15,42	124,7	102
	курином бульоне 200						
	Рагу из птицы 200 (24г)	200	2,5	3,56	18,78	117,8	342,13
	Компот из свежих яблок	200	0,24	0,24	25,84	108	11,08
	Хлеб пшеничный 40	40	1,52	0,16	9,84	47	482,02
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	Итого за Обед	750	15,35	15,7	96,19	592,33	
Полдни	1K						
	Булочка домашняя 100	100	8,43	4,67	53,65	289,48	424,02
	Чай с сахаром 200	200	0,2	0,02	11,5	45,41	376
	Итого за Полдник	300	8,63	4,69	65,15	334,89	
	Итого за день	1 570	36,06	36,91	240,16	1 489,98	

Меню приготовляемых блюд (лист 3) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 1 День: 3

	1 -			- ' '		Н	_
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	Nº
-	Наименование блюда		_	216	.,	тическая	рецептур
пищи		блюда	Белки Жир	Жиры	Углеводы	ценность	Ы
Завтра	K						
	Яйца вареные 40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Сыр порционно 10	10	2,32	2,95		36,4	15
	Каша вязкая молочная из хлопьев	200	8,69	13,38	38,61	310,32	173,11
	овсяных "Геркулес" с маслом 200						
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	20,2	22,46	75,9	591,79	
Обед							
	Салат Осенний 60	60	0,45	3,12	3,92	47,29	30,03
	Суп из овощей со сметаной 200/10	210	3,38	6,31	8,47	104,71	99,16
	Биточек из говядины 70	70	11,4	12,92	11,44	207,34	404,26
	Соус томатный 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Рис припущенный с овощами 150	150	4,15	4,9	39,47	219,33	415,01
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	24,75	28,98	124	886,61	
Полдни	IK						
	Печенье 30	30	6,15	3,45	19,8	135	
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Полдник	330	8,37	5,27	43,34	257,65	
	Итого за день	1 610	53,32	56,71	243,24	1 736,05	

Меню приготовляемых блюд (лист 4) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 1 День: 4

	,		T	- ' '			
Прием	Наименование блюда	Bec	Пиц	цевые ве	ещества	Энерге-	Nº
пищи	паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур ы
Завтра	K		<u> </u>		<u> </u>	цепность	ы
	Сыр порционно 10	10	2,32	2,95		36,4	15
	Запеканка из творога с молоком сгущеным	150	16,21	13,32	27,8	296,97	223
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Завтрак	490	21,44	17,59	64,15	506,47	
Обед							
	Салат из белокочанной капусты с огурцом	60	0,62	2,03	3,61	35,9	45,07
	Суп картофельный с рисом на куринном	200	3,42	5,65	15,82	121	101
	бульоне 200						
	Котлета куриная 80	80	10,72	13,33	4,13	179,13	220,59
	Соус томатный 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Овощи запеченные 150	150	2,83	23,46	18,81	300,35	189,04
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	23,08	46,26	85,87	856,32	
Полдни	1K						
	Булочка сдобная с повидлом	100	8,07	9,33	61,98	364,01	493,01
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Итого за Полдник	300	8,33	9,36	73,24	411,8	
	Итого за день	1 570	52,85	73,21	223,26	1 774,59	

Меню приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 1 День: 5

		1					1
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	F	Maria	\/	тическая	рецептур
Пинци		Олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	Ы
Завтра	K						
	Сыр порционно 15	15	3,48	4,43		54,6	15
	Вареники с картофелем (промышленого	180	8,29	13,53	59,47	396,05	426,07
	производства) 180						
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Соус сметанный 30	30	0,78	2,01	3,18	34,22	371,02
	Итого за Завтрак	555	17,08	22,69	101,69	688,21	
Обед							
	Салат картофельный с кукурузой и	60	0,98	2,32	5,85	47,96	39,02
	Борщ с капустой и картофелем со	210	1,94	4,81	12,46	101,5	82,25
	сметаной 200/10 на бульоне						
	Рыба, тушенная в томате с овощами 90	90	0,35	4,55	3,78	57,64	274,05
	Пюре картофельное 150	150	3,2	7,07	21,43	162,54	362
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94	
	Итого за Обед	800	13,52	19,8	101,24	640,58	
Полдни		•			_		
	Коржик ароматный 100	100	7,12	12,12	66,97	405,53	456,03
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Итого за Полдник	300	7,32	12,14	78,02	450,94	
	Итого за день	1 655	37,92	54,63	280,95	1 779,73	

Меню приготовляемых блюд (лист 6) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 1 День: 6

	<u> </u>						
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	Nº
Пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая	рецептур
•		отпода	Белки	илиры	Уплеводы	ценность	Ы
Завтраі	<						
	Масло сливочное порционное 10	10	0,07	7,8	0,1	70,9	9
	Огурец свежий 40	40	0,28	0,04		4,4	421
	Макароны с сыром 220	220	13,57	9,49	54,29	358,32	204
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Итого за Завтрак	500	16,43	18,25	80,94	559,72	
Обед							
	Салат из белокочанной капусты 60	60	0,99	5,1	2,95	61,89	52
	Рассольник ленинградский с крупой	200	3,69	3,92	13,36	103,98	96
	перловой 200 на бульоне						
	Гуляш из курицы 90	90	12,44	12,49	1,63	169,03	290,09
	Каша гречневая рассыпчатая 150	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	770	29,37	27,53	91,47	739,65	
Полдни							
	Печенье 30	30	6,15	3,45	19,8	135	
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Полдник	330	6,75	3,87	40,65	227,41	
	Итого за день	1 600	52,55	49,65	213,06	1 526,78	

Меню приготовляемых блюд (лист 7) Рацион: 1 пикличное меню 2024 7-11 пет

	1 цикличное меню 2024 7-11 лет			Неделя:	2	День:	
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур ы
Завтраі	K			· ·		цепность	DI
	Яйца вареные 40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Сыр порционно 10	10	2,32	2,95		36,4	15
	Каша вязкая молочная из рисовой крупы	200	4,72	7,85	33,25	223	174,06
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	16,23	16,93	70,54	504,47	
Обед							
	Салат морковный 60	60	0,73	4,25	3,89	57,5	52,09
	Суп картофельный с бобовыми на	200	6,57	4,05	15,42	124,7	102
	курином бульоне 200						
	Плов из птицы 200	200	14,44	18,59	27,49	335,29	291
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	730	27,31	27,42	95,64	745,73	
Полдни	1K						
	Булочка сдобная с яблоками 100	100	8,07	9,33	61,98	364,01	493,02
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Итого за Полдник	300	9,89	10,75	75,72	439,66	
	Итого за день	1 530	53,43	55,1	241,9	1 689,86	

Меню приготовляемых блюд (лист 8) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 2 День: 2

Прием	Lieuweye Eriere	Bec	Пиц	тевне ве	ещества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур ы
Завтра	iK	•			•		
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Котлета куриная п/ф 70	70	11,64	4,96	43,8	266,39	294
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Рис припущенный с овощами 150	150	4,15	4,9	39,47	219,33	415,01
	Соус сметанный 30	30	0,78	2,01	3,18	34,22	371,02
	Итого за Завтрак	490	21,08	20,04	113,13	712,14	
Обед							
	Винегрет овощной 60	60	1,17	3,09	6,93	60,57	67
	Суп из овощей со сметаной на куринном	210	3,38	6,31	8,47	104,71	99,12
	бульоне 200/10						
	Тефтели (2 вариант) с соусом томатным	90	7,83	11,87	7,89	170,11	462
	Картофель отварной 150	150	3,14	6,05	25,2	168,16	125
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94	
	Итого за Обед	780	21,2	27,76	111,21	808,65	
Полдні	ик						
	Булочка домашняя 100	100	8,43	4,67	53,65	289,48	424,02
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Итого за Полдник	300	8,69	4,7	64,91	337,27	
	Итого за день	1 570	50,97	52,5	289,25	1 858,06	

Меню приготовляемых блюд (лист 9) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 2 День: 3

т адлет.	1 Gridin inco Monio 2021 / 11 hor			т юдоли.	_	Honb.	
Прием	Наименование блюда	Bec	Пиц	цевые ве	ещества	Энерге-	No⊓ona
пищи	Паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы		рецептур
Завтра	Ι Κ			'		ценность	Ы
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Огурец свежий 40	40	0,28	0,04	0,10	4,4	421
	Макароны с сыром 220	220	13,57	9,49	54,29	358,32	204
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Итого за Завтрак	500	19,98	19,1	83,66	585,16	
Обед							
	Салат из белокочанной капусты 60	60	0,99	5,1	2,95	61,89	52
	Рассольник ленинградский с крупой	200	3,69	3,92	13,36	103,98	96
	перловой 200 на бульоне						
	Гуляш из курицы 90	90	13,53	10,75	4,29	165,48	310
	Каша гречневая рассыпчатая 150	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	770	30,46	25,79	94,13	736,1	
Полдни	1K						
	Печенье 30	30	6,15	3,45	19,8	135	
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Полдник	330	6,75	3,87	40,65	227,41	
	Итого за день	1 600	57,19	48,76	218,44	1 548,67	

Меню приготовляемых блюд (лист 10) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 2 День: 4

Прием	Наименование блюда	Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	№ рецептур
пищи	Паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур Ы
Завтра	K		I.			ДОППООТЬ	ы
	Сыр порционно 10	10	2,32	2,95		36,4	15
	Пудинг из творога 100	100	30,43	20,46	47,85	505,14	222
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Батон йодированный 40	40	3,04	1,1	20,56	105	28,03
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Соус молочный сладкий 50	50	4,01	3,35	11,48	92,9	327
	Итого за Завтрак	500	40,46	28,29	100,95	834,23	
Обед							
	Салат Осенний 60	60	0,45	3,12	3,92	47,29	30,03
	Щи по-уральски (с крупой) 200 на бульоне	200	8,02	5,58	12,6	133,02	93
	Рагу из свинины 200 (24г)	200	9,14	60,22	19,54	657,73	263,01
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94	
	Хлеб ржано-пшеничный 60	60	3,36	0,66	29,64	118,8	481,05
	Итого за Обед	760	24,72	70,03	103,6	1 128,78	
Полдни	IK						
	Булочка с повидлом 100	100	6,58	10,57	56,94	324	400,5
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Итого за Полдник	300	8,4	11,99	70,68	399,65	
	Итого за день	1 560	73,58	110,31	275,23	2 362,66	

Меню приготовляемых блюд (лист 10) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет

Рацион:	1 цикличное меню 2024 7-11 лет			Неделя:	2	День:	
Прием		Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энерге-	No
Пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур ы
Завтра	K	•					
	Огурец свежий 30	30	0,21	0,03		3,3	12,43
	Омлет натуральный 120	120	11,1	17,96	2,07	214,5	210
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 70	70	5,32	1,98	35,98	183,17	28,04
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Завтрак	520	17,23	20,39	58,9	493,38	
Обед							
	Салат витаминный (2 вариант) 60	60	0,95	3,66	5,8	61,52	46
	Суп с макаронными изделиями и	200	2,87	3,46	20,79	126,12	103
	картофелем на бульоне 200						
	Рыба запеченная в сметаном соусе 90	90	16,26	9,04	6,13	171,69	232
	Пюре картофельное 150	150	3,4	2,51	23,81	131,82	128
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	Итого за Обед	780	29,3	19,31	119,75	801,25	
Полдни	1K						
	Коржик ароматный 100	100	7,12	12,12	66,97	405,53	456,03
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Итого за Полдник	300	7,38	12,15	78,23	453,32	
	Итого за день	1 600	53,91	51,85	256,88	1 747,95	

Меню приготовляемых блюд (лист 10) Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет Неделя: 2 День: 6

Прием	Наимонование блюде	Bec	Пиц	цевые ве	ещества	Энерге-	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур ы
Завтра	K	*			1	14011110011	<u>, D, </u>
	Сыр порционно 10	10	2,32	2,95		36,4	15
	Яйцо вареное.	40	5,08	4,6	0,28	62,8	4,01
	Каша вязкая молочная из хлопьев	200	8,69	13,38	38,61	310,32	173,11
	овсяных "Геркулес" с маслом 200						
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	20,2	22,46	75,9	591,79	
Обед							
	Салат Осенний 60	60	0,45	3,12	3,92	47,29	30,03
	Суп из овощей со сметаной 200/10	210	3,38	6,31	8,47	104,71	99,16
	Биточек из говядины 70	70	11,4	12,92	11,44	207,34	404,26
	Соус томатный 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Рис припущенный с овощами 150	150	4,15	4,9	39,47	219,33	415,01
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	25,16	28,99	113,58	824,55	
Полдні	ИК						
	Печенье 50	50	10,25	5,75	33	225	
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Полдник	350	12,47	7,57	56,54	347,65	
·	Итого за день	1 630	57,83	59,02	246,02	1 763,99	