



Согласовано:

И.о. директора МКОУ «Приморская СШ»
Л. Гиммачева О.А.



Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
Кортоножке Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2	блюдо	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г;-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А,

520	каша молочная Дружба	29,09	200	200	4,20	4,20	9,00	9,00	28,82	28,82	218,00	218,00	0,72	0,72
374	блинчики со сгущенным молоком	19	70	70	9,88	9,88	4,75	4,75	2,3	2,3	91,98	91,98	0,74	0,74
701	хлеб пшеничный	3	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	11	100	100	0,13	0,13	0,00	0,00	10,00	10,00	38,67	38,67	1,47	1,47
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	77,09	600	600	16,59	16,59	14,49	14,49	72,14	72,14	488,45	488,45	3,23	3,23

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

500

550

15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------



Согласовано:
директора

М.Ю. Преморская
Т.А. Писарева

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	с	7-11 лет	12-18 лет			

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А

253	лапшевник с творогом и соусом молоком	32,09	150	150	7,27	7,27	4,43	4,43	43,00	43,00	241,70	241,70	0,11	0,11
338	фрукт свежий (яблоко)	11	100	100	0,13	0,13	0,00	0,00	10,00	10,00	38,67	38,67	1,47	1,47
14	масло порциями	14	10	10	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0,04
701	хлеб пшеничный	4	40	50	3,08	3,85	0,96	1,20	21,36	26,70	106,40	133,00	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	77,09	500,0	510,0	11,4	12,2	12,7	12,9	89,7	95,0	514,8	541,4	1,9	1,9
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		



Согласовано:

№ 01 директор *МБОУ "Гимназия № 1"*
А. Писаренко О. А.

10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб блюдо	вес блюда		Пищевые вещества/r/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
					Б		Ж		У		ккал		с	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 4

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

313	котлета рыбная с соусом из п/ф	42,09	100	100	6,73	6,73	8,02	8,02	5,04	5,04	115,30	115,30	0,70	0,70
305	рис припущенный	15	150	180	3,60	10,80	9,00	12,00	35,70	47,60	199,95	266,60	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	77,09	500	530	14,25	21,45	18,24	21,24	82,44	94,34	508,25	574,90	1,00	1,00

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

500

550

15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------



Согласовано:

директор

И.И. Юморова
И.И. Юморова

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб блюдо	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал		С	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 5

Завтрак

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

313	тефтели с соусом из п/ф	32,09	100	100	7,78	7,78	10,75	10,75	3,15	3,15	194,40	194,40	0,35	0,35
171	каша рассыпчатая пшеничная	15	150	150	6,84	6,84	9,19	9,19	39,23	39,23	267,00	267,00	0,00	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	11	100	100	0,13	0,13	0,00	0,00	10,00	10,00	38,67	38,67	1,47	1,47
701	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	77,09	580,0	590,0	17,2	18,0	20,7	20,9	83,6	88,9	641,9	668,5	2,1	2,1

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------



Согласовано:

И.о. директора школы "Приморская сш"
Тимберченко О. А.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал		с	
1	2	блюда	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

182	каша рисовая молочная жидкая с сахаром	31,09	200	200	4,98	4,98	10,48	10,48	32,71	32,71	245,69	245,69	0,48	0,48
338	фрукт свежий (яблоко)	11	100	100	0,13	0,13	0,00	0,00	10,00	10,00	38,67	38,67	1,47	1,47
15	сыр порция	16	10	10	2,63	2,63	2,66	2,66	0,00	0,00	34,33	34,33	0,21	0,21
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
701	хлеб пшеничный	4	40	50	3,08	3,85	0,96	1,20	21,36	26,70	106,40	133,00	0,00	0,00
	Итого	77,09	550	560	10,89	11,66	14,12	14,36	79,07	84,41	485,09	511,69	2,46	2,46
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		



Согласовано:
 № директор *И.А. Тимеверская*

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб блюдо	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал		С	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А

313	котлета рубленая куриная с соусом из п/ф	33,09	100	100	10,58	10,58	4,52	4,52	8,05	8,05	115,30	115,30	3,73	3,73
332	макароны отварные с маслом	16	150,0	150,0	4,8	4,8	2,50	2,50	30,87	30,87	165,50	165,80	0,00	0,00
33	свекла отварная с маслом	10	50	50	0,71	0,71	3,04	3,04	4,18	4,18	46,95	46,95	0,07	0,07
701	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	77,09	530	540	18,5	19,24	10,8	11,04	74,12	79,46	467,55	494,45	4,1	4,1
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		



Согласовано:

№ директoра

И.О. директор *МБОУ "Приморская сш"*
Н. Тульманово В. А.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/r/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
					Б		Ж		У		ккал		с	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 8

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

313	голубцы ленивые с соусом из п/ф	33,09	100	100	10,16	10,16	9,07	9,07	7,07	7,07	147,85	147,85	1,5	1,5
171	каша пшеничная рассыпчатая с маслом	15	150	150	6,84	6,84	9,19	9,19	39,23	39,23	267	267	0	0
70	овощи по сезону	9	30	30	0,24	0,24	0,03	0,03	0,51	0,51	3,9	3,9	1,68	1,68
701	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
376	чай с сахаром каркаде	17	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	77,09	510	520	19,62	20,39	19,03	19,27	77,83	83,17	558,55	585,15	3,48	3,48
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		



Согласовано:
 №. директора *МБОУ Гимназия №1*
А. Писаренко О.А.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб блюдо	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
					Б		Ж		У		ккал		С	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Завтрак

. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

291	плов из птицы	47,09	200	200	16,80	16,80	30,00	30,00	20,60	20,60	418,00	418,00	0,45	0,45
101	овощи консервированные (зеленый горошек)	10	20	20	0,45	0,45	0,06	0,06	2,64	2,64	12,84	12,84	0,21	0,21
701	хлеб пшеничный	4	40	50	3,08	3,85	0,96	1,20	21,36	26,70	106,40	133,00	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	77,09	460	470	20,46	21,23	31,04	31,28	59,8	65,14	599,24	625,84	0,96	0,96

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%



Согласовано:

директора

МКУ, Арктической ош
А. Писарева О. А.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
					Б		Ж		У		ккал		с	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2	блюдо	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 10

Сборник рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах . Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А

313	котлета рубленая куриная с соусом из п/ф	33,09	100	100	10,58	10,58	4,52	4,52	8,05	8,05	115,30	115,30	3,73	3,73
305	рис припущенный	15	150	150	3,60	3,60	9,00	9,00	35,70	35,70	199,95	199,95	0,00	0,00
292	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
701	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
338	фрукт свежий (яблоко)	11	100	100	0,13	0,13	0,00	0,00	10,00	10,00	38,67	38,67	1,47	1,47
376	Итого	77,09	580	590	16,69	17,46	14,26	14,50	84,77	90,11	493,72	520,32	5,50	5,50
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		
	Всего за 10 дней		5 330,00	5 440,00	164,09	177,39	168,07	172,99	780,21	834,83	5 265,29	5 545,34	25,07	25,07
	Средний суточный рацион		533	544	16,41	17,74	16,81	17,30	78,02	83,48	526,53	554,53	2,51	2,51

Среднедневной расход продуктов питания на 1го ребенка

	1д	2д	3д	4д	5д	6д	7д	8д	9д	10д	итого кг	итого по количеству детей за 10 д
масло сливочное	0,005	0,005	0,01	0,005	0,003	0,008	0,005	0,003	0	0,003	0,047	0,047
масло растительное	0	0,001	0,003	0,001	0,001	0	0,004	0,001	0,01	0,001	0,022	0,022
молоко	0,1	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0	0,200	0,2
сахар	0,023	0,0155	0,0225	0,0155	0,0155	0,023	0,0155	0,0155	0,015	0,0155	0,177	0,1765
соль	0,0005	0,001	0,001	0,001	0,001	0	0,001	0,001	0,001	0,001	0,009	0,0085
хлеб пшеничный	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,045	0,03	0,03	0,03	0,03	0,315	0,315
хлеб ржаной	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
чай	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0	0,001	0,001	0,001	0,009	0,009
сок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
кофейный напиток	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
какао	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
сметана	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
стерилизованное молоко	0,015	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0	0,035	0,035
творог	0	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0	0,030	0,03
макарон.изд	0	0,055	0,03807	0	0	0	0,05	0	0	0	0,143	0,14307
пшеница крупа	0,019	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,019	0,019
гречневая крупа	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
манная крупа	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
перловая крупа	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
рисовая крупа	0,014	0	0	0,05	0	0,025	0	0	0,05	0,05	0,189	0,189
пшеничная крупа (Полтавка)	0	0	0	0	0,045	0	0	0,045	0	0	0,090	0,09
овсяные хлопья (Геркулес)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
ячневая крупа	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
горох лущеный	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
Курица тушка/ бедро куриное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
Свинина лопатка	0	0	0	0	0	0	0	0	0,078	0	0,078	0,078
яйцо	0	0	0,0075	0	0	0	0	0	0	0	0,008	0,0075
Минтай	0	0	0	0	0	0,0104	0	0	0	0	0,010	0,0104
сыр	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
Фарш говяжий	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,010	0,0104
Фарш куриный	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
котлеты мясные	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	0	0,080	0,08
котлеты куриные	0	0	0	0	0	0	0,08	0	0	0,08	0,160	0,16
котлеты рыбные	0	0	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0,080	0,08
тефтели	0	0	0	0	0,08	0	0	0	0	0	0,080	0,08
печень	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,080	0,08
капуста свежая	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
картофель	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
лук	0	0,003	0	0,003	0,003	0	0,003	0,003	0,012	0,003	0,030	0,03
морковь	0	0,003	0	0,003	0,003	0	0,003	0,003	0,014	0,003	0,032	0,032
свекла	0	0	0	0	0	0	0,06	0	0	0	0,060	0,06
томат	0	0,002	0	0,002	0,002	0	0,002	0,002	0,004	0,002	0,016	0,016
огурцы соленные	0	0	0	0	0	0	0	0,033	0	0	0,033	0,033
помидор соленый	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
зеленый горошек	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
кукуруза консервированная	0	0	0	0	0	0	0	0	0,03	0	0,030	0,03
огурец свежий	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
помидор свежий	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
сухофрукты	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
яблоки	0,1	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0,500	0,5
блинны	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0,500	0,5
япельсины/мандарины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
лимон	0	0	0,006	0	0,007	0	0	0	0	0	0,000	0
лимонная кислота	0	0	0	0	0	0	0	0	0,007	0	0,020	0,02
мука	0	0,001	0	0,001	0,001	0	0,001	0,001	0	0,001	0,006	0,006
пшеничные сухари	0	0	0,0045	0	0	0	0	0	0	0	0,005	0,0045
аскорбиновая кислота	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
блинчики п/ф	0,06	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,060	0,06
ихра клубничная	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0	0	0,030	0,03
шиповник	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,000	0
печенье	0	0,03	0	0	0,03	0	0	0,03	0	0	0,090	0,09
вафли	0	0	0,03	0	0	0,03	0	0	0,03	0	0,090	0,09
пряник	0,04	0	0	0,04	0	0	0,04	0	0,03	0	0,090	0,09
сок шт	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10,000	10
каркаде	0	0	0	0	0	0	0,001	0	0	0	0,001	0,001
голубица ленив	0	0	0	0	0	0	0	0,08	0	0	0,080	0,08

0,1875 в штуках