



Исполнитель: *С.З. Жусупов*  
 Руководитель: *С.З. Жусупов*  
 Дата: *10.10.2016*

Утверждено  
 Заместитель генерального директора по организации питания АО  
 "Департамент организации питания и социального питания г. Казань"



Приложение 12-дневного меню  
 для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
 от 3-7 лет с 10,5-12 часовым пребыванием

День 1-ый

Пример блюда Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	220,00	Т.К.204
Чай с сахаром	100/5	0,05	0,01	4,89	20,38	№ 411 Дели 2016
Булочка с маслом сливочным	30/5	2,20	4,50	15,40	111,00	№1 Дели 2010
Итого:	425	12,36	14,52	44,89	350,38	
Сок апельсиновый	125	0,60	0,06	22,00	90,90	№414 Дели 2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	90,90	
	550	12,96	14,58	66,89	450,28	
<b>ОБЕД</b>						
Нерафинированное растительное масло	50	0,05	3,45	7,50	65,00	№ 57 Дели 2016
Рис отваренный с курицей, со сметаной	200/10/5	4,55	7,50	12,64	135,30	№82 Дели 2016
Тертая капуста с соусом томатным	70/10	0,2	0,5	5	103	Т.К. № 1152 от 09.10.2010 и №264 С-Петербург 2008
Макаронные изделия	130	4,80	3,00	20,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	100	0,7	0,6	18,5	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный	27,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	627,5	19,01	21,49	90,54	621,70	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка дрожжевая	50	4,00	5,00	20,00	177,00	№158 Парнас г. Уфа 2014
Каша	120	3,77	3	5	63,1	№401 Дели 2016
Чай с сахаром	100/5	0,05	0,01	4,89	20,38	Т.К.2063
Чай фруктовый	100/7	0,15	0,20	17,08	60,40	Т.К.2056
Хлеб пшеничный	23	1,60	0,23	11,30	54,50	
Итого:	340	10,57	18,24	72,70	547,13	
Итого:	1701,5	40,53	50,29	230,73	1877,58	

День 2-ой

Пример блюда Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	Т.К.207
Каша с маслом	180	2,42	2,68	13,61	87,30	№272 Парнас г. Уфа 2014
Булочка с маслом сливочным	30/5	2,20	4,50	15,40	111,00	№1 Дели 2010
Итого:	425	12,42	15,38	54,21	407,10	
Фрукты свежие	100	1,00	0,30	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	100	1,00	0,30	8,10	36,40	
	525	13,42	15,68	62,31	443,50	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,80	ср.563,сб1995
Суп гороховый с картофелем и сметаной	200/15	3,60	7,20	25,40	187,00	№38 Парнас 2001
Салат из свеклы и моркови	70	0,25	0,20	3,15	120,00	Т.К.2032
Пюре картофельное	100	3,70	0,15	15,00	155,00	№157 Парнас 2014
Учестки	100			10,00	40,00	№294 Парнас 2014
Хлеб пшеничный	27,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	627,5	19,75	18,10	67,60	580,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Макаронные изделия	30	2,50	2,00	10,00	258,00	
Итого:	120	3,40	3,00	5,70	60,40	№419 Дели 2016
Молоко ацидофилин	50	0,75	0,05	8,00	37,00	№42 Дели 2016

Пирожки из творога с сыром с мясным фаршем	150	7,90	12,00	26,90	242,00	№ 260 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№1017 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	543	16,87	18,20	91,70	596,30	
Итого:	1799,5	47,74	53,37	241,61	1635,80	

День 3 - ий

Проект питания Наименование блюда	Выход блюда	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	183,30	ТЭК №5
Чай с мясным фаршем	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели 2010
Булочка с мясным фаршем	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели 2010
Итого:	425	11,60	14,30	51,70	383,30	
Сок абрикотовый	125	1,20	0,00	12,00	48,60	№118 Дели 2016
Итого:	125	1,20	0,00	12,00	48,60	
Итого:	500	12,80	14,30	63,70	431,90	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие порезанные	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, 61896
Салат овощной с майонезом и картофелем со сметаной	200/12/6	3,15	5,10	8,74	94,00	№325, 6 Пермь 2001
Пюре из куриной грудки	42/45/	7,55	8,70	24,00	207,00	ТЭК №91
Каша гречневая вязкая	120/3	4,00	3,00	11,00	135,00	№187 Дели 2016
Пюре из утки	100	0,5	0,3	15,0	63	ТЭК №68
Хлеб ржаной	37,5	1,8	0,6	19	82,5	
Итого:	711,5	18,57	18,68	87,69	587,10	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка дрожжевая	40	3,70	5,50	21,30	213,00	№465 Дели 2016
Каша	120	4,50	3,00	5,00	60,00	№401 Дели 2010
Булочка с маком	150	6,00	10,00	15,00	170,00	№306 Сборник методических рекомендаций С.Петербург 2008
Чай с сахаром	180/5	0,05	0,02	4,09	20,38	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	528	15,95	18,75	74,59	529,88	
Итого:	1799,5	47,93	51,13	225,99	1568,78	

День 4 - ий

Проект питания Наименование блюда	Выход блюда	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	183,30	ТЭК №6
Пюре из куриной грудки с картофелем	100	3,42	3,54	11,24	94,00	№270 Партия г. Уфа 2014
Булочка с сахаром, маком	30/5/5	4,70	7,00	14,40	145,00	№0 Дели 2010
Итого:	425	14,82	18,04	57,34	406,60	
Сок апельсиновый	100	0,20	0,10	10,00	61,00	№ 280 Дели 2016
Итого:	100	0,20	0,10	10,00	61,00	
Итого:	525	14,82	18,14	67,34	467,60	
<b>ОБЕД</b>						
Пюре из куриной грудки	20	0,35	0,10	1,00	17,00	стр 563, 61896
Салат со свежими овощами, картофелем, маком и сметаной	200/5	4,60	1,80	17,00	159,00	№273 Дели 2016
Пюре из картофеля с отварной говядиной	180	10	5,5	25	266	ТЭК №29 Д
Каша из булгуров	180	4,7	5,0	18,0	78	№204, Дели 2016
Хлеб ржаной	37,5	1,8	0,6	19	82,5	
Итого:	627,5	17,05	12,94	61,00	602,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Компот из яблок	10	0,40	1,70	3,00	158,00	
Макаронные изделия	120	3,07	3	8	62,1	№401 Дели 2010
Каша	50	0,37	0,10	4,19	21,00	№411 Дели 2016
Салат из овощей с яблоком	20/12/0	2,10	1,20	11,00	104,0	ТЭК №307
Пюре из картофеля с мясным фаршем	100/5/5	0,5	0,3	0,5	31,1	ТЭК №6 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,70	0,23	11,30	54,50	
Итого:	568	16,34	18,73	65,10	586,70	

Всего:	1700,5	48,31	57,31	241,34	1646,80	
--------	--------	-------	-------	--------	---------	--

Дань 5 - МБ

Прим. пункт Наименование блюда	Выход блюда	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша гречневая молочная с маслом	2005	7,30	7,62	23,08	187,20	ТТК №1
Каша с мясом	190	2,91	2,78	15,71	87,30	№272 Партер р. Уфа 2014
Булочки с сахаром сливочным	205	2,20	4,50	15,40	111,00	№1 Дана 2010
Итого:	420	12,02	14,90	54,19	385,50	
Сок	125	0,2	0,12	23,00	85,00	№11 Дана 2016
чай/кофе						
Итого:	125	0,87	0,15	16,50	71,00	
	545	12,89	15,05	70,69	456,50	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	3,00	37,00	№15 Дана 2016
Суп овощной (суп) с картофелем и капустой фрикадельками	20015	4,85	5,00	15,24	132,00	№88 Дана 2016
Макароны отваренные	168	31,8	10,5	38,5	300	№321 Дана 2016
Пюре из свежих яблок	180	0,10	0,10	12,70	46,70	№350 Дана 2016
Хлеб пшеничный 10	37,5	1,0	0,1	10	38,5	
Итого:	271,5	19,35	22,70	85,24	624,90	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Чай с сахаром	50	3,00	5,00	40,00	220,00	ТТК №188 от 08.09.2021
Булочка	120	3,50	3,50	4,50	60,00	№401 Дана 2010
Омлет картофельный	140	8,80	8,68	13,00	167,40	№129 Дана 2016
Чай с сахаром	1005	0,05	0,02	4,99	20,32	№413 Дана 2016
Хлеб пшеничный 10	23	2,50	0,2	14,20	54,20	
Итого:	318	16,90	17,42	76,69	522,92	
Всего:	1700,5	48,31	57,31	241,34	1646,80	

Дань 6 - 01

Прим. пункт Наименование блюда	Выход блюда	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	углеводы		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	1005	5,20	5,40	28,30	170,00	ТТК №7
Чай/кофе	1005	0,10	0,12	4,50	20,30	№411 Дана 2016
Булочки с сахаром, маслом	20075	4,00	7,00	15,40	116,00	№3 Дана 2010
Итого:	432	10,06	12,52	48,20	306,30	
Сок/чай/кофе	120	0,10	0,12	12,70	50,00	№330 Дана 2016
Итого:	120	0,20	0,24	12,00	50,00	
	532	10,26	12,76	60,20	356,30	
<b>ОБЕД</b>						
Пюре из свежих овощей	25	0,25	0,10	1,00	12,00	стр 563, 61996
Суп овощной (суп) с картофелем, фрикадельками, со сливочной	20015/6	5,00	5,10	10,70	117,00	№25, 45 Партер 2001
Макароны отваренные	20020	3,10	20,00	30,00	171,00	ТТК №8
Итого:	120	8,35	15,20	41,70	294,00	№25 Партер 2014
Хлеб пшеничный 10	22	2,00	0,2	12,20	54,20	
Хлеб пшеничный 10	37,5	1,0	0,1	10	38,5	
Итого:	271,5	17,35	22,70	85,24	624,90	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Чай с сахаром и лимоном	50	3,00	5,00	40,00	220,00	
Булочка	120	3,50	3,50	4,50	60,00	№401 Дана 2010
Хлеб	100	0,40	0,40	12,00	55,00	№284 Дана 2016
Булочки сливочные	100	0,40	0,40	12,00	55,00	
Итого:	125	0,50	0,01	30,00	124,00	№414 Дана 2016
Сок/чай/кофе	1005	0,05	0,02	4,99	20,32	
Итого:	318	16,90	17,42	76,69	522,92	
Всего:	1700,5	48,31	57,31	241,34	1646,80	

Прим. пункт	Выход блюда	Питательная ценность (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
-------------	-------------	--------------------------	-------------------------	-------------

Наименование блюда	Выход блюда	Питание по месяцам за (г)			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Бюджет	Июль	Углекислот		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Гречневая молочная с маслом	200/5	6,70	7,00	21,00	182,20	ТТК №6
Май с мясным фаршем	130/5	1,50	2,20	14,70	89,00	№ 394 Дели 2010.
Бутерброд с сыром, маслом	30/23	4,80	7,20	15,40	140,00	№3 Дели 2010
Молоко	430	14,10	17,00	51,70	417,00	
Мурчид свежие	100	0,40	0,40	17,00	59,70	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	17,00	80,00	
	530	14,50	15,40	67,70	470,90	
<b>ОБЕД</b>						
Суп куриный	50	0,40	0,05	0,85	5,00	№363, №1896
Суп куриный с горохом с мясным фаршем и грибами	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК №139
Салат из фруктов "Сезонный"	70	0,70	0,71	0,17	197,00	ТТК №97Д
Пюре картофельное	150	0,77	2,07	10,00	200,00	№218 Дели 2016
Пюре из фруктов	100	0,0	0,7	15,7	60	ТТК №68
Май с мясом	27,5	1,0	0,0	10	69,7	
Итого:	697,5	18,85	17,88	87,45	589,70	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Каша овсяная	30	0,1	0,0	10,3	100	Департамент 2014 г. Уфа
Каша гречневая	130	4,70	5,00	5,00	60,00	№401 Дели 2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,50	10,00	20,00	240,00	ТТК №1630 от 10.11.2021.
Май с мясом	100/7	0,4	0,0	17,00	65,00	ТТК №66
Май с мясом и овощами	10	0,0	0,0	10,00	10,00	
Молоко	210	15,00	18,00	60,00	480,00	
Итого:	1702,5	49,12	51,00	230,35	1615,20	

Дель 8 - 08

Пример блюда Наименование блюда	Выход блюда	Питание по месяцам за (г)			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Бюджет	Июль	Углекислот		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша овсяная, молочная с маслом	100/5	6,70	6,70	20,00	194,00	ТТК №6
Бутерброд с сыром и маслом	30	1,20	1,20	11,00	60,00	№270 Департамент г. Уфа 2014
Каша Гречневая молочная с маслом	100/5	6,70	6,70	18,40	133,00	№1 Дели 2010
Молоко	420	11,00	11,00	60,44	970,00	
Итого:	125	1,20	1,20	18,00	80,00	№418 Дели 2016
Молоко	125	1,20	1,20	18,00	80,00	
	545	12,00	14,40	88,36	453,00	
<b>ОБЕД</b>						
Пюре картофельное	50	0,05	0,45	0,50	60,00	№ 87 Дели 2016.
Рисовый суп с курицей и овощами, со сметаной	200/10/5	4,50	7,00	12,00	126,00	№81 Дели 2016
Пюре картофельное из рыбы	70	0,04	0,00	0,15	110,00	ТТК №44
Пюре картофельное	130	0,70	0,70	10,00	160,00	№137 Департамент 2014
Молоко	100	0,0	0,0	10,00	60,00	№294 Департамент 2014
Май с мясом	27,5	1,0	0,0	10	69,7	
Итого:	697,5	19,75	22,79	87,35	607,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Каша овсяная	30	0,10	0,0	10,00	100,00	
Молоко с сахаром	120	0,00	0,00	5,00	60,00	№419 Дели 2016.
Салат из овощей с яблоками	50	0,07	0,00	0,10	30,00	№81 Дели 2016
Молоко с сахаром и яблоками	110/10	0,00	0,00	20,00	240,00	№137 Дели 2010.
Май с фаршем и овощами	110/25	0,4	0,0	10,00	60,00	№10 Дели 2010.
Май с фаршем и овощами	10	0,0	0,0	10,00	60,00	
Молоко	200	15,00	18,00	60,00	480,00	
Итого:	1002,5	40,07	46,00	230,35	1615,20	

Пример блюда Наименование блюда	Выход блюда	Питание по месяцам за (г)			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Бюджет	Июль	Углекислот		
<b>ЗАВТРАК</b>						

Молоко жирное 3,2%	2000	10,00	10,00	24,00	217,00	ТЭК 204
Хлеб с маком	180	2,43	2,58	13,01	87,30	№227 Паркер г. Уфа 2014
Пюре из картофеля	30703	4,80	7,20	16,40	146,00	№3 Дем 2010
Итого:	425	17,23	19,78	53,41	450,30	
Фрукты свежие	100	0,05	0,36	12,00	48,00	№284 Дем 2016
Итого:	100	0,05	0,36	12,00	48,00	
<b>ОБЕД</b>						
Пюре из картофеля	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, 61996
Хлеб с маком	2000	3,00	7,00	16,00	150,00	№53 Дем 2016
Пюре из картофеля	180	13,80	12,20	40,00	320,00	№100 "Паркер" г. Уфа 2014
Хлеб с маком	180	0,7	0,0	18,0	78	№204, Дем 2016
Хлеб с маком	375	1,5	0,4	18	81,5	
Итого:	685	15,35	20,65	84,95	636,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пюре из картофеля	50	2,50	4,00	24,00	140,00	№184 "Паркер" г. Уфа 2010
Хлеб с маком	120	0,77	0	0	0,0	№401 Дем 2010
Хлеб с маком	40	5,70	0,03	0,20	0,00	№227 Дем 2016
Хлеб с маком	120	3,00	3,00	21,00	150,00	№218 Дем 2016
Хлеб с маком	25	1,50	0,77	11,50	54,50	
Итого:	355	13,47	17,73	67,70	450,50	
Итого:	1300	49,15	67,73	224,06	1877,30	

Днем 30-ый

Пример меню Наименование блюда	Выход, блюдо	Питание по видам по (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеб. сахара		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Молоко жирное 3,2%	2000	7,20	10,00	24,00	137,00	ТЭК 204
Хлеб с маком	1715	1,00	2,0	12,00	80,00	№ 284 Дем 2010
Пюре из картофеля	100	3,70	0,0	12,00	111,00	№1 Дем 2010
Итого:	425	12,20	14,22	48,00	368,00	
Итого:	125	0,05	0,36	12,00	48,00	№ 284 Дем 2010
Итого:	125	0,05	0,36	12,00	48,00	
Итого:	550	12,25	14,58	60,00	416,00	
<b>ОБЕД</b>						
Пюре из картофеля	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, 61996
Хлеб с маком	2000	4,00	7,00	16,00	150,00	№53 Дем 2016
Пюре из картофеля с маком	180	13,80	12,20	40,00	320,00	№201 Дем 2010
Хлеб с маком	180	0,7	0,0	18,00	78,00	№ 204 Дем 2016
Хлеб с маком	375	1,5	0,4	18	81,5	
Итого:	685	19,35	19,65	84,95	636,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пюре из картофеля	50	2,50	4,00	24,00	140,00	
Хлеб с маком	120	0,77	0	0	0,0	№401 Дем 2010
Хлеб с маком	40	5,70	0,03	0,20	0,00	№41 Дем 2010
Хлеб с маком	120	3,00	3,00	21,00	150,00	№ 227 СБ Салар 2013г
Хлеб с маком	25	1,50	0,77	11,50	54,50	ТЭК № 80
Итого:	355	13,47	17,73	67,70	450,50	
Итого:	1300	49,15	67,73	224,06	1877,30	

Днем 31-ый

Пример меню Наименование блюда	Выход, блюдо	Питание по видам по (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеб. сахара		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Молоко жирное 3,2%	2000	7,20	10,00	24,00	137,00	ТЭК 204
Хлеб с маком	170	1,71	1,74	11,94	86,00	№170 Паркер г. Уфа 2014
Пюре из картофеля	100	3,70	0,0	12,00	111,00	№5 Дем 2010
Итого:	375	12,61	11,74	47,94	334,00	
Итого:	120	0,77	0	0	0,0	№ 284 Дем 2016
Итого:	120	0,77	0	0	0,0	
Итого:	525	13,38	11,74	47,94	334,00	

ОБЕД						
Смет на сметы обоев и штукатур.	50	6,50	3,20	2,70	27,00	№ 15 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	2004,5	4,30	3,40	14,44	110,00	№ 40 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	70	6,70	8,10	17,50	171,00	№ 16 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	1304	4,30	7,30	21,00	100,00	№ 18 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	180	0,6	0,0	10,0	60	№ 18 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	27,5	1,8	0,4	1,8	87,5	№ 18 Девч 2016
Итого:	646,5	19,17	22,33	40,34	607,70	
ПОДДИСК						
Перевозка мебели с картой мебели.	50	3,30	6,70	30,00	237,00	№ 437 Девч 2016
Итого:	120	2,30	7,30	4,70	60,00	№ 401 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	140	2,30	0,30	13,00	107,00	№ 259 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	300,5	10,06	0,30	4,95	20,38	№ 411 Девч 2016
Смет на сметы обоев и штукатур.	33	1,80	0,30	11,30	54,00	
Итого:	573	17,76	15,93	70,55	522,38	
Итого:	1219,5	40,76	57,21	200,77	1129,28	

Примечание Наименование блюда	Выход блюда	Нормы расхода (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белок	Жиры	Углеб.		
ЗАВТРАК						
Сметановый блинчик с вареной картошкой	2000	8,00	6,00	20,00	100,00	№ 100
Сметановый блинчик	100	2,00	2,00	10,00	50,00	№ 271 Паркет г. Уфа 2014
Сметановый блинчик с вареной картошкой	300	3,30	4,30	15,00	111,00	№ 1 Девч 2016
Итого:	420	13,30	12,30	45,00	261,00	
Фрукты свежие	100	0,30	0,30	10,00	44,00	№ 386 Девч 2016
Итого:	300	0,30	0,30	10,00	44,00	
Итого:	720	13,60	12,60	55,00	305,00	
ОБЕД						
Сметановый блинчик с вареной картошкой	2000	8,00	6,00	20,00	100,00	№ 100
Сметановый блинчик с вареной картошкой и грибами	200	3,25	3,25	10,00	111,00	№ 100
Сметановый блинчик с вареной картошкой	100	2,00	2,00	10,00	50,00	№ 1630 от 10.11.2011
Итого:	300	3,25	3,25	10,00	111,00	№ 1630 от 10.11.2011
Сметановый блинчик с вареной картошкой	33	1,30	0,30	11,30	54,00	
Сметановый блинчик	20,5	1,8	0,4	1,8	87,5	
Итого:	648,5	23,70	20,00	70,70	501,70	
ПОДДИСК						
Перевозка мебели с картой мебели.	50	3,30	6,70	30,00	237,00	
Итого:	120	2,30	7,30	4,70	60,00	№ 401 Девч 2016
Сметановый блинчик с вареной картошкой	140	2,30	0,30	13,00	107,00	№ 259 Девч 2016
Итого:	125	0,60	0,01	10,00	60,00	№ 401 Девч 2016
Итого:	335	5,20	14,01	57,70	364,00	
Итого:	1053,5	38,86	56,61	202,70	869,70	
Итого:	2073,00	87,99	113,82	403,77	1998,98	

1. Проект сметы на проведение мероприятий, утвержденных Сметной комиссией, с учетом требований к качеству продукции.
2. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
3. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
4. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
5. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
6. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
7. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
8. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
9. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.
10. Проект сметы на проведение мероприятий, в целях обеспечения выполнения обязательств по оплате за коммунальные услуги.

сельскохозяйственный птица бройлеры и цыплята  
рыба мороженая крупная или средняя порционная без головы (и/ф филе рыбный)  
яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г  
курица и цыплята свежие парниковые  
мясо свиное с массовой долей жира 72,5%  
курица охлажденная в банках без усуса с лимонной кислотой  
сыр твердый с массовой долей жира 15%  
кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%