СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ "Гимназия № 47"
И.А. Боєчик
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"
Директор Мишкарев А.Б.
(подпись)

Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона).

1 день 20.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			645											
Бутерброд горячий с сыром и масло сливочным			50	6,8	6,2	14,2	101,56	5	0,14	20	104	48	13	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	25,00	25												
Каша молочная пшенная, с маслом сливочным			170	6,36	8,84	29,73	188,93	1,56	0,05	0,02	144,08	108	16,8	0,08
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311														
Молоко цельное*	120,00	120												
Крупа пшено*	32,90	32,9												
Сахар*	4,10	4,1												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,20	0,2												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/190)			200	4,14	5,3	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	6	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52														
Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	190,00	190												
Сахар*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №16.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Итого:				19,28	20,72	86,21	532,94	13,96	0,26	57,02	364,33	298,05	77,3	3,48

2 день 21.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			500											
Наггетсы "Детские"			100	14,5	14,5	11	243,38	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499														
Наггетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*	110,00	110												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Рагу овощное (лук)			150	3	5,1	9,54	102	10,31	0,08	14	68,8	99,6	3,36	0,2
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														

Картофель*	70,00	70												
Морковь*	20,00	20												
Капуста*	55,00	55												
Лук репчатый*	5,00	5												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,30	0,3												
Томатная паста*	1,00	1												
Напиток фруктовый "Изюминка"			200			14,97	59,88				0,3			0,05
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280														
Изюм*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				**21,31**	**20,15**	**71,22**	**581,46**	**14,31**	**0,26**	**143**	**210,7**	**225,9**	**52,16**	**2,87**
3 день 22.02.2023														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Выход, г**	**Химический состав**				**Наименование пищевых веществ**						
				Белки, г	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**Витамины**			**Минералы, мг**			
								С, мг	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Завтрак 81(руб)			**585**											
Котлета рыбная "Любительская"			100	8,21	7,9	5,2	143,7	3,1	0,11	23	139,8	139,3	31,79	1,9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Рыба филе*	117,24	68												
Морковь*	20,00	20												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый *	6,70	6,7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	3,00	3												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			30	0,2	0,04	0,92	6,92	4,4	0,01	24	2,52	4,68	3,6	0,16
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*	18,00	18												
Лук репчатый*	4,50	4,5												
Томатная паста*	1,80	1,8												
Масло растительное*	3,00	3												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,30	0,3												
Соль*	0,30	0,3												
Картофельное пюре			160	2,85	5,69	24,89	153,72	1,6	0,09	110,93	59,31	106,24	14,25	0,19
Сборник для обр.учрежд. 2011г .Могильный №128														
Картофель*	137,00	137												
Молоко цельное*	26,00	26												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,30	0,3												
Компот "Лесная сказка"			200			19,96	139,84			60,4	6,04	12		0,6
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	20,00	20												

Сахар*	15,00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб ржано пшеничный*	20,00	20												
Хлеб пшеничный			25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	25,00	25												
Пряник 2 шт			50	1,79	6,33	20,48	115,77		0,14					
Пряник(пром.пр-во)*	50,00	50												
Итого:				16,47	21,47	102,73	716,25	9,1	0,42	218,33	219,27	315,07	63,94	3,9

4 день 23.03.2023

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			500											
Плов с мясом			250	16,23	15,36	29,56	308,5	5,8	0,12	180,9	89,81	85,45	23,93	0,94
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	108,80	108,8												
Крупа рис пропаренный*	66,30	66,3												
Масло растительное*	3,80	3,8												
Лук репчатый*	6,30	6,3												
Морковь*	9,40	9,4												
Томатная паста*	3,80	3,8												
Соль*	1,30	1,3												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ".М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				24,47	20,83	79,5	594	8,2	0,24	245,9	230,41	315,05	51,53	2,64

5 день 24.03.2023

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			500											
Бутерброд с маслом сливочным (3-й вариант)			40	3	5	22	74	25	0,01	105	60	10	11	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №1														
Масло сливочное*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Омлет с сыром и маслом сливочным (4)			235	12,75	12,86	18,43	287,47	0,88	0,16	0,46	180	206,35	31,05	1,55
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*	180,00	180												
Молоко цельное*	63,00	63												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	1,10	1,1												

Сыр*	5,05	5												
Масло сливочное*	10,00	10												
Чай с сахаром и молоком №6			200	3,5	4	17,86	113,42	1,63	0,05	0,03	150,2	112,5	17,5	0,11
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868														
Чай*	1,00	1												
Молоко цельное*	110,00	110												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Итого:				**21,13**	**22,24**	**67,17**	**522,14**	**27,61**	**0,27**	**105,49**	**398,45**	**374,6**	**73,05**	**2,86**

Зам.директора по производству _____ Истомина О.Л.

Главный технолог _____ Голышева А.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ "Гимназия №47" И.А. Бобчик

(подпись)

УТВЕРЖДАЮ:МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор Мишкарев А.Б.

(подпись)

Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (обед) (не менее 30% суточного рациона).

1 день 20.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			700											
Суп картофельный с макаронными изделиями			200	1,94	2,59	7,6	94,8	6,2	0,04	72	10,8	6	15,7	1,5
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №47														
Макаронные изделия*	6,40	6,4												
Картофель*	40,00	40												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Масло растительное*	2,40	2,4												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Биточек "Куриный"			100	11,31	12,97	14,34	207,38	9	0,13	67	157	119	33	0,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499														
Биточки "Куриные"(пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Каша гречневая по "Купечески"(лук)			150	2,8	5,6	34,8	195,46	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,5
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
Крупа гречневая*	45,00	45												
Масло сливочное*	10,00	10												
Морковь*	20,00	20												
Лук репчатый*	10,00	10												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г.ч1.№645														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Итого:				**24,29**	**26,63**	**106,68**	**783,14**	**18,8**	**0,36**	**210,5**	**368,71**	**396,96**	**85,2**	**4,1**

2 день 21.03.2023														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			

[illegible]	[illegible]	[illegible]	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			713											
Суп из овощей, со сметаной			210	2,98	4,9	8,52	68,21	8	0,06	20,4	84	41,23	8,1	0,1
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99														
Капуста*	25,00	25												
Картофель*	40,00	40												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Горошек зелёный*	9,23	6												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	10,00	10												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Гуляш			100	9,76	14,52	17,44	214,32	4		70	95	251	35	2,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый*	20,00	20												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Пюре из бобовых			150	8,45	5,62	29,45	223,5	36,75	0,29	147,36	82,32	28	7,8	0,2
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199														
Крупа горох*	73,50	73,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Компот из кураги			200	0,75		18,61	67,42	1	0,01	20	40,95	23	8,75	0,03
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280														
Курага*	25,00	25												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Вафля			13	0,68	2,04	6,94	37,8	0,23	0,1	0,01	1,25	0,36	0,43	0,01
Вафля(пром. пр-во)*	13,00	13												
Итого:				**25,66**	**27,55**	**107,8**	**744,07**	**49,98**	**0,52**	**257,77**	**314,12**	**393,19**	**73,68**	**3,54**

3 день 22.03.2023

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			700											
Суп-пюре из картофеля, с сухариками			220	2,89	4,42	16,95	119,1	15,79	0,11	69,02	69,16	8,08	28,06	0,81
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №67														
Картофель*	72,00	72												
Морковь*	16,00	16												
Лук репчатый*	16,00	16												
Мука в/с*	4,00	4												

Молоко цельное*	30,40	30,4												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,40	0,4												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Тефтели с соусом			130	16,35	16,21	14,53	209,5	14	0,2	92	226,37	139,45	28,08	1,85
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202														
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
Масло растительное*	2,00	2												
Мука в/с*	1,35	1,35												
Морковь*	3,00	3												
Лук репчатый*	2,00	2												
Томатная паста*	3,00	3												
Сахар*	0,30	0,3												
Соль*	0,50	0,5												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Макароны отварные			150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	89,66	9,8	0,08	78	23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.18														
Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Хлеб пшеничный			25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	25,00	25												
Итого:				26,47	26,26	106,74	720,9	29,19	0,38	210	344,69	323,11	75,21	3,42
			4 день 23.03.2023											
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Наименование пищевых веществ**						
								Витамины			**Минералы, мг**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Обед 81(руб)			715											
Рассольник ленинградский, со сметаной			205	5,1	2,93	14,39	114,07	5,77	0,09	55,53	24,27	12,02	1,34	1,16
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42														
Картофель*	60,00	60												
Крупа перловая*	4,00	4												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	4,00	4												
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Рыба, запеченная "Солнышко"			120	15,7	15,28	22,55	271,12	2	0,11	101,84	185	214	37,05	1,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170														
Рыба филе*	179,31	104												
Мука в/с*	6,00	6												
Масло растительное*	4,00	4												

Меланж*	30,00	30												
Молоко цельное*	15,00	15												
Соль*	0,30	0,3												
Рис припущенный			150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34	9	0,4
Сборник для обр.учрежд., 2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	3,50	3,5												
Соль*	0,30	0,3												
Напиток из плодов шиповника			200	0,1	0,15	14,97	59,88	136,9	0,02	70,5	0,3	0,01	10	0,05
Сборник для обр.учрежд., 2011г.,Могильный №388														
Шиповник*	25,00	25												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				27,84	24,53	105,75	763,89	144,67	0,33	286,87	321,17	309,63	70,99	3,81
5 день 24.03.2023														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Наименование пищевых веществ**						
								Витамины			**Минералы, мг**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Обед 81(руб)			725											
Борщ Сибирский, со сметаной			255	3,9	5,3	17	128	21	0,22	88,5	14	12	25	2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №111														
Свёкла*	40,00	40												
Капуста*	20,00	20												
Картофель*	15,00	15												
Морковь*	10,00	10												
Лук репчатый*	10,00	10												
Томатная паста*	3,00	3												
Масло растительное*	3,00	3												
Фасоль консервированная*	16,67	10												
Соль*	1,00	1												
Сметана*	5,00	5												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Жаркое с мясом (лук)			230	11,21	15	33,1	273,11	2,22	0,05	118,11	147,78	116,67	17,78	0,81
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш(пром-ного пр-ва)*	91,00	91												
Картофель*	113,00	113												
Лук репчатый*	15,00	15												
Морковь*	20,00	20												
Масло растительное*	3,00	3												
Томатная паста*	5,00	5												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,60	0,6												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Какао на цельном молоке (200/10/3)			200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	180	28	0,15
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	200,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			35	2,66	0,28	31,04	152,3		0,04		7	22,75	4,9	0,35
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	35,00	35												
Итого:				23,4	26,98	100,52	710,93	25,82	0,39	206,65	408,98	331,42	75,68	3,31

Зам.директора по производству	_____	Истомина О.Л.
Главный технолог	_____	Голышева А.А.