



Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №1 г.Черемхово»

Согласовано:
Главный бухгалтер
А.В.Солодкина
«18» августа 2011г.
А.В.Солодкина А.В.Солодкина

Согласовано:
Медицинская сестра диетическая
О.А. Горовая
«19» августа 2011г.
О.А. Горовая О.А. Горовая



Утверждаю
Директор
ГОКУ СКШ №1г. Черемхово
Д.А. Субботина
«18» августа 2011г.
Д.А. Субботина Д.А. Субботина

Примерное 10-дневное меню ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово
для питания обучающихся с 11 и старше лет горячий завтрак и обед (осенне-зимний сезон)
с расчетом содержания пищевой и энергетической ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности,
минеральных веществ и витаминов) в блюдах и кулинарных изделиях

Меню приготовляемых блюд, разработано в соответствии Сан Пинн 2.3/2.4.3590-20

ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово

Меню: осеннее-зимнее

Возрастная категория: с 11 лет и старше

1 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fl
Завтрак															
1	Вареники с картофелем и сливочным маслом	527	210	8,7	10,8	42,9	292,0	0,11	0,1	0,08	0	38	79	13	0,9
2	Напиток из шиповника	519	200	0,7	0,6	22,8	97	0,01	70	-	-	12	3	3	1,5
3	Багет, масло	111	80/10	6,05	12,84	41,92	284,4	0,11	-	0,59	1,8	20,2	66,9	13	1,22
4	Икра кабачковая	115	80	1,4	10,66	4,62	71,4	0,02	7,0	0	3,1	41	37	15	0,7
	Итого			17,35	42,04	115,32	792,4	0,25	77,1	0,67	4,9	111,2	185,9	44	4,32
Обед															
1	Салат из морской капусты	2	100	1,1	20,2	10,6	138	0,04	15,4	-	4,6	30	29	18	0,9
2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	158	300	4,12	8,88	29,68	175,2	0,132	9,72	-	2,28	21,6	84,8	31,6	1,32
3	Пюре из гороха с маслом	418	200/5	19,5	8,9	38,8	287	0,42	-	0,03		112	313	105	6,6
4	Ежик мясные.	381	100	30,4	18,7	3,5	244	0,07	9,7	0,07	0,6	3,7	169,0	30,0	2,5
5	Кисель плодово-ягодный	503	200	3,2	2,8	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,1	126	90	14	0,1
6	Хлеб пшеничный 1 сорт	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
7	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Итого			97,24	63,48	286,9	1332,2	0,992	36,12	0,12	10,08	348,3	908,8	259,6	16,42
		Общая калорийность		89,87	105,52	402,22	2124,6	1,242	113,22	1,032	14,98	495,5	1094,7	303,6	20,74

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порции/г	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Е1
Завтрак															
1	Каша «Дружба» молочная жидкая с сливочным маслом	260	250-5	10,3	15,22	31,32	282,75	0,1	1,65	0,15	0,25	158,25	175,5	38,25	0,7
2	Йогурт	517	200	20,0	6,4	17,0	174,0	0,004	1,3	0,02	-	238,0	182,0	27	0,2
3	Багет	111	80	7,5	5,8	51,4	262	0,11	-	-	1,7	19	65	13	1,2
4	Салат из моркови с яблоками	9	100	1,3	12,1	10,4	102	0,04	4,0	-	3,0	46	47	33	1,8
	Итого			39,1	39,52	110,12	820,75	0,254	6,95	0,17	4,95	415,25	422,5	83,25	1,9
Обед															
1	Огурцы свежие	21	100	1,0	20,2	34	100	0,05	42,6	-	5,1	23	22	15	0,8
2	Суп крестьянский с крупой	128	300/10	2,92	16,0	17,04	152	0,076	16,48	-	3,84	55,2	84,8	42	1,92
3	Картофельное пюре	429	230	5,75	7,05	25,07	211,6	20,7	7,82	0,069	0,23	59,8	131,1	430	1,67
4	Гуляш из говядины	367	120	40,2	22,0	4,2	297	0,07	1,3	0,04	0,7	-17	215	30,0	3,2
5	Компот из смеси сухофруктов	508	200	0,5	-	27,0	110	0,01	0,5	-	-	28	19	7	15
6	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
7	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	189,91	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Итого			64,57	69,25	599,94	1279,6	21,19	68,7	0,109	12,37	238	694,9	585	27,59
		Общая калорийность		103,67	108,77	310,83	2098,35	21,45	75,65	0,279	17,32	653,25	1117,4	668,25	29,49

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe
Завтрак															
1	Каша геркулесовая молочная с сливочным маслом	247	250-5	14,7	21,05	39,4	359,25	0,225	1,77	0,1	1,0	193,25	302	83,4	0,02
2	Кофейный напиток с молоком	501	200	6,1	2,8	15,9	79	0,04	1,3	0,2	-	126	90	14	0,1
3	Багет масло	111	80/10	6,05	12,84	41,84	284	0,11	-	-	1,7	19	65	12	1,2
4	Яйцо куриное вареное	300	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63,0	0,3	-	0,1	0,2	22	77	5	1,0
	Итого			31,95	31,45	152,74	785,25	0,675	3,07	0,4	2,9	698,5	534	114,4	2,32
Обед															
1	Салат овощной с кукурузой	69	100	3,8	13,3	9,1	111	0,08	11,7	0,02	3,0	19	64	23	0,9
2	Суп картофельный с бобовыми	144	400	3,72	7,32	24,2	172,8	0,312	13,88	0,06	0,36	30,4	105,2	40,8	1,48
3	Капуста тушеная	423	200	4,2	9,4	11,5	145	0,08	34,0	0,06	0,14	122	110	48	2,0
4	Мясо тушеное.	363	100	44,9	22,2	2,3	227	0,04	0,07	-	2,6	11	157	22	2,2
5	Сок	518	200	0,5	0,2	0,1	46	0,1	2,0	-	-	7,0			01,4
6	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,011	-	-	1,1	20	65	14	1,1
7	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Яблоко	112	100	1,5	0,5	21,0	96,0	0,04	10,0	-	0,4	8	28	42	0,6
	Итого			72,82	56,92	150,08	1206,8	0,703	60,45	0,14	8,6	247,4	665,2	197,8	12,18
			Общая калорийность	104,77	88,37	303,54	1992,05	1,378	63,52	0,18	11,5	936,4	1199,2	312,2	14,5

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe
Завтрак															
1	Каша манная молочная, жидкая с сливочным маслом	262	250/5	11,57	9,7	38,57	269,25	0,097	1,7	0,065	0,65	166	151,5	25,25	0,55
2	Какао с молоком	496	200	6,5	3,7	25,0	144	0,04	1,3	0,02	-	124	110,0	27,0	0,8
3	Багет, масло	111	80/10	6,05	12,84	41,92	284,4	0,11	0,178	21,66	1,95	21,93	215,3	215,6	147,2
4	Яйцо куриное вареное	300	40	10,2	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1,0
	Итого			42,09	26,24	107,99	980,65	0,277	13,178	21,745	2,7	334,93	518,8	281,85	149,15
Обед															
1	Салат витаминный	2	100	1,1	20,2	10,6	138	0,04	15,4	0	4,6	30	29	18	0,9
2	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной.	142	300	2,1	11,94	9,33	99,2	0,06	22,17	-	2,85	40,8	57,0	26,7	0,96
3	Каша перловая рассыпчатая	429	150-7	4,5	6,1	29,0	187,6	0,135	5,1	0,045	0,15	39	85,5	28,5	1,05
4	Котлеты мясные	381	110	33,2	17,8	14,3	286	0,09	-	0,04	0,5	39	182	26,5	2,8
5	Соус сметанный	442	50	0,55	1,865	3,47	32,8	0,06	0,78	0,015	0,105	2,25	7,7	3,75	0,185
6	Компот из свежих плодов	50	200	0,5	0,2	23,1	96,0	0,02	4,3	-	0,2	2,2	16	14	1,1
7	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,18	-	-	1,1	20	65	14	1,1
8	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	3,5	158	47	3,9
9	Яблоки	112	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10,0		0,2	16	11	9	2,2
	Итого			56,4	62,5	182,2	1295,6	0,615	57,75	0,2	11,105	192,75	611,2	425,95	14,19
			Общая калорийность	98,64	88,74	290,19	2276,25	0,892	70,928	21,95	13,805	527,68	1130	707,8	163,34

Менюготавливаемых блюд, разработано в соответствии Сан Пин 2.3/2.4.3590-20

ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово

Меню: осеннее-зимнее

Возрастная категория: с 11 лет и старше

5 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe
<i>Завтрак</i>															
1	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	319	200/20	39,6	119,9	31,7	387	0,1	0,3	0,1	0,7	229	281	33	1,4
2	Напиток из шиповника	519	200	0,7	0,3	22,8	97	-	70	-	-	12	3	3	1,5
3	Багет.	111	80	6,0	4,64	41,12	209,6	0,1	-	0	1,8	3,1	66,9	-	0,02
4	Кукуруза консервированная	106	80	1,1	-	3,8	24	0,06	25	0	0,7	14	26	20	0,9
	Итого			47,4	124,84	99,42	717,6	0,26	25,3	0,1	3,2	260,3	376,9	54	2,62
<i>Обед</i>															
1	Салат из свеклы и моркови	51	100	1,3	20,6	7,1	1,27	0,03	5,0	-	30,7	30,0	42,0	24,0	1,0
2	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	134	300/10	3,28	16,8	26,0	194	0,144	12,28	-	3,76	24,8	100,8	42	1,48
3	Картофельное пюре	429	250	5,75	7,05	25,07	211,6	20,7	7,82	0,069	0,23	59,8	131,1	43,07	1,67
4	Суфле рыбное соус томатный.	335	120	31,6	4,8	2,6	118	0,07	0,4	0,06	1,0	57	203	26	0,7
5	Какао на молоке.	496	200	6,5	3,7	25,0	144,0	0,04	1,3	0,02	-	124	110	27	0,8
6	Хлеб пшеничный	108	200	15,2	32	98,4	465	0,022	-	-	40	130	28	88	2,2
7	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18			1,4	35	158	47	3,9
	Итого			71,03	88,15	315,57	1354,87	21,24	46,8	0,149	77,49	492,6	794,9	315,07	16,15
			Общая калорийность	118,43	212,99	414,99	2072,47	21,50	72,1	0,249	80,69	752,9	1171,8	369,07	18,77

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe
Завтрак															
1	Каша «Боярская» жидкая с сливочным маслом	261	250/5	17,5	36,77	49,77	562	0,2	1,95	0,26	0,57	207,5	279,75	63	2,1
2	Чай с молоком.	495	200	3,0	1,3	15,9	81	0,04	1,3	0,01-	-	127	93	15	0,4
3	Батон, масло	111	80/10	6,05	12,84	41,92	284,4	0,11	-	0	1,7	19	65	13	12
4	Салаг из моркови с изюмом.	10	100	1,2	0,2	22,6	96	0,05	3,4	0	0,4	39	56	33	0,9
	Итого			27,75	51,11	130,19	1023,4	0,4	6,65	0,27	2,67	392,5	493,75	124	15,4
Обед															
1	Икра кабачковая	100	100	1,9	8,9	7,7	119	0,024	6,24	-	1,92	20,8	232	12	0,36
2	Свекольник со сметаной	131	300	3,64	18,8	19,24	155,2	0,104	14,68	0,065	0,4	60,4	110,8	49,6	2,44
3	Плов из отварной курицы	406	250	28,7	27,4	37,9	359	0,03	1,3	0,01	5,4	33	133	31	1,3
4	Сок	518	200	0,5	0,2	0,1	46,0	0,01	2,0	-	-	7,0	-	-	1,4
5	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
6	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Итого			48,94	70,1	147,54	1088,2	0,458	24,22	0,075	10,22	176,2	698,8	153,6	10,5
			Общая калорийность	76,69	121,21	277,73	2111,2	0,858	30,87	0,345	12,89	568,7	1192,55	277,6	25,9

ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово

Меню: осеннее-зимнее

Возрастная категория: с 11 лет и старше

7 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe	
Завтрак																
1	Каша рисовая вязкая с сливочным маслом	253	250/5	7,79	15,32	46,25	349,25	0,075	1,77	0,1	0,35	163,75	211,75	46,7	0,7	
2	Какао с молоком	496	200	6,4	3,7	25,0	144	0,04	1,3	0,02	-	124,0	110,0	27,0	0,8	
3	Багет масло	111	80/10	6,05	12,84	41,92	284,4	0,11	-	-	1,7	19	65	13	1,2	
4	Помидоры свежие	106	100	0,8	0,1	3,8	24	0,03	10,0	-	0,1	23	42	14	0,6	
5	Пряники	589	85	4,7	7,52	60	292	-	-	-	7,3	122,3	235,9	59	5,12	
	Итого			21,04	31,96	116,97	801,65	0,225	13,07	0,12	2,15	329,75	458,75	86,7	2,1	
Обед																
1	Салат из свеклы с чесноком	53	100	1,2	20,4	6,5	124	0,01	5,5	-	4,5	32	36	19	1,1	
2	Суп с рыбными консервами	153	300	26,32	12,12	64,2	266	0,123	9,48	0,036	0,9	76,5	198,9	57,9	1,5	
3	Азу	364	250	47,6	29,3	33,8	497	0,27	14,4	0,07	1,0	48	302	82	5,5	
4	Компот с курагой	512	200	0,3	-	20,1	81,0	-	0,8	-	-	10	6	3	0,6	
5	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1	
	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9	
	Итого			89,62	66,3	207,2	1377	0,693	30,18	0,106	8,9	221,5	765,9	222,9	13,7	
		Общая калорийность		110,66	98,26	324,17	2178,65	0,918	43,25	0,226	1105	550,5	1224,65	309,6	15,8	

Меню приготавливаемых блюд, разработано в соответствии Сан Пин 2.3/2.4.3590-20

ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово

Меню: осеннее-зимнее

Возрастная категория: с 11 лет и старше

8 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологиче ской карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическа я ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Кl
Завтрак															
1	Отварные макаронные изделия	291	220	5,55	1,35	29,04	144,9	0,057	0,015	-	0,79	5,7	357,0	8,1	0,78
2	Кофейный напиток	506	200	0,3	-	25,1	103	-	3,3	-	-	11	7	3	7
3	Багет, масло		80/10	6,05	12,84	41,92	284,4	0,11	-	0	1,7	19	65	13	1,2
4	Яйцо куриное вареное	300	40	10,2	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1,0
5	Зеленый горошек консервированный.	107	80	09,8	68	2	33	0,04	0	-	0,	15	45	28	30
	Итого			13,4	14,19	99,06	549,8	0,17	3,315	-	2,49	35,7	429	24,1	8,98
Обед															
1	Винегрет	76	100	0,8	0,2	2,5	14	0,03	10,0	-	0,1	23	42	14	0,6
2	Суп с крупой и томатом.	142	400	2,8	15,92	12,44	132,8	0,09	29,56	-	3,8	54,4	76	35,6	1,28
3	Картофельное пюре	418	200	19,5	8,9	38,8	287	0,42	-	0,03	-	112	313	105	6,6
4	Котлеты рыбные, соус томатный.	345	100	11,3	22,05	-	251,4	0,14	-	-	0,4	31	134	174	1,6
5	Напиток из шиповника	519	200	0,7	0,3	22,8	97	0,01	70	-	-	12	3	3	1,5
6	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Итого			49,3	51,37	159,14	1191,2	0,98	109,56	0,03	6,8	287,4	791	392,6	16,58
			Общая калорийность	62,7	65,56	258,2	1741	1,15	112,87	0,03	9,29	323,1	1220	416,7	25,56

Менюготавливаемых блюд, разработано в соответствии Сан Пин 2.3/2.4.3590-20
ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово
Меню: осеннее-зимнее
Возрастная категория: с 11 лет и старше
9 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технологической карты	Масса порциями	Пищевые ценности (г)			Энергетическая ценность на съед (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fl
Завтрак															
1	Запеканка рисовая с творогом, стущенным молоком	316	150	14,3	8,6	37,7	261	0,05	0,1	0,1	0,4	5,3	13,3	25	0,8
2	Чай с лимонами и сахаром	494	200	0,1	0	15	60	0,08	2,6	0,04	-	340	180	28	0,2
3	Багет	111	80	6,0	4,64	41,12	209,6	0,11	-	-	1,7	19	65	13	1,2
	Итого			20,8	13,24	103,62	577,6	0,27	12,7	0,14	2,3	380,3	269,3	75	4,4
Обед															
1	Салат из белокочанной капусты с огурцом	5	100	4,45	38,6	6,85	198,0	0,06	33,0	0,21	7,05	54	45	17	0,8
2	Суп из овощей с фасолью с сметаной.	143	400	5,92	7,84	24,4	184,08	0,176	25,12	0,068	0,4	79,6	160,4	53,6	2,32
3	Каша гречневая рассыпчатая с сливочным маслом	237	200-10	11,4	13,5	49,44	337,4	0,276	-	0,054	0,82	19	270,2	40,4	6,06
4	Тефтели мясные.	390	100	18,1	15,4	11,4	221	0,05	0,8	0,11	0,5	21	108	16	1,5
5	Кисель	504	200	0,1	-	38,3	154	-	0,1	-	-	8	8	2	0,5
6	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
7	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
	Яблоки	112	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10	-	0,4	8	28	42	0,6
	Итого			54,2	79,34	212,99	1885,48	0,852	59,02	0,442	11,27	236,6	1290	190	16,17
	Общая калорийность			75	92,58	316,61	2463,08	1,122	71,72	0,582	13,57	616,9	1559,3	265	20,57

Менюготавливаемых блюд, разработано в соответствии Сан Пин 2.3/2.4.3590-20

ГОКУ СКШ №1 г. Черемхово

Меню: осеннее-зимнее

Возрастная категория: с 11 лет и старше

10 день

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	№ технол огическ ой карты	Масса порциям и	Пищевые ценности (г)			Энергетич еская ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Ма	Fl
Завтрак															
1	Каша пшениная молочная вязкая с сливочным маслом	255	250-5	41,32	14,87	47,7	339	0,152	1,77	0,1	0,95	208,75	313,25	46,5	1,15
2	Снежок	515	200	11,6	5,0	9,6	106	0,08	2,6	0,04	-	240	180	28	0,2
3	Багет.	111	80	6,0	4,64	41,12	209	0,11	-	-	1,7	19	65	13	1,2
4	Чай с сахаром.	493	200	0,1	0	15	60	0,	-	0	0	11	3	1	0,3
5	Пряники	589	85	5,0	7,99	63	311	0,08	-	-	2,4	11	50	9	0,8
	Итого			59,02	24,51	113,42	714	0,342	4,37	0,14	2,85	449,05	561,25	88,5	2,85
Обед															
1	Салат картофельный с кукурузой и морковью	73	100	3,1	13,8	21,9	162	0,09	10,2	-	3,1	20	86	34	1,3
2	Борщ с капустой картофелем и сметаной.	128	300	21,9	12	11	114	0,11	19,9	-	4,85	53	134	39	1,4
3	Пельмени мясные отварные	525	200	37,4	17,4	39,1	391	0,15	0,6	0,05	1,3	22	195	27	2,5
4	Компот из свежих плодов.	510	200	0,5	0,2	22,2	93	0,03	11,6	-	0,1	19	12	8	0,8
5	Хлеб пшеничный	108	100	7,6	1,6	49,2	235	0,11	-	-	1,1	20	65	14	1,1
6	Хлеб ржаной	109	100	6,6	2,4	33,4	174	0,18	-	-	1,4	35	158	47	3,9
7	Фрукты	112	150	0,4	0,8	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
	Итого			77,5	48,2	186,6	1216	0,71	52,3	0,05	4,2	185	661	178	13,2
			<u>Общая калорийность</u>	<u>136,52</u>	<u>72,71</u>	<u>300,02</u>	<u>1930</u>	<u>1,052</u>	<u>56,67</u>	<u>0,19</u>	<u>7,05</u>	<u>635</u>	<u>1222,25</u>	<u>2665</u>	<u>16,05</u>