



Завтрак с 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Завтрак	Салат из квашеной капусты	60	0	3	4,86	27,2	ТТК№72
	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	100 (50/50)	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,8	2,4	20	173,8	Т4/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Кондитерское изделие в ассортименте	1/30	1,8	4,8	11,3	117	ТН
<b>Итого:</b>		<b>595</b>	<b>18,05</b>	<b>19,7</b>	<b>73,26</b>	<b>587</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Завтрак	Гуляш из филе цыпленка	50/50	12	5,6	4,2	158	ТТК№20
	Рис отварной	200	4,8	13	18,3	242	465/1994
	АК Компот из свежих плодов	200	0,2	0	37,6	115	585/3/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>533</b>	<b>19,4</b>	<b>19</b>	<b>77</b>	<b>587</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Завтрак	Бутерброд с повидлом	5/20/25	3,5	4,3	22,5	134	2/2004
	Яйца вареные	1/40	5,1	4,6	0,3	63	324/3/1997
	Каша пшеничная молочная, масло сливочное	150/10	8,5	6,96	20	208,7	Т4/2004 14/2005
	Кофейный напиток	200	1,4	1,6	20,4	103,3	762/3/1997
	Фрукты в ассортименте	1/100	0,6	0,6	15	78	ТН
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>19,1</b>	<b>18,06</b>	<b>78,2</b>	<b>587</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Завтрак	Гарнировка: Огурец свежий	1/60	0,4	0	2,2	9	ТН
	Фрикадельки в соусе	105 (55/50)	11,6	12	12,7	234	469/2004
	Картофельное пюре	190	3,99	6	27,74	207,1	472/1994
	АК Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>595</b>	<b>18,69</b>	<b>18,4</b>	<b>74,74</b>	<b>582,1</b>	

\*Стоимость одного комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет и составляет не менее 63 рублей



Обед с 7-12 лет вторая смена

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Обед	Салат из квашеной капусты	60	0	3	4,86	27,2	ТТК№72
	Суп картофельный с макаронными изделиями, цыпленок отварной	200/20	8	5	19,3	155	140/2004 Т17/1994
	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	100 (50/50)	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,8	2,4	20	173,8	Т4/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
	Кондитерское изделие в ассортименте	1/55	1,8	4,8	21	117	ТН
<b>Итого:</b>		<b>848</b>	<b>26,55</b>	<b>24,9</b>	<b>106,26</b>	<b>753</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Обед	Борщ с капустой и картофелем, фрикадельки мясные	200/20	5	7,6	13	136,2	110/2004 112/2004
	Гуляш из филе цыпленка	50/50	12	5,6	4,2	158	ТТК№20
	Рис отварной	180	4,4	12	17	230	465/1994
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0	37,6	115	585/3/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>758</b>	<b>25,9</b>	<b>25,8</b>	<b>101,6</b>	<b>772,2</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Обед	Рассольник Ленинградский, цыпленок отварной	200/20	9,8	5,4	22,4	166	132/2004 Т17/1994
	Птица запеченная (бедро)	100	9	12,3	0,2	209,3	ТТК№32,1
	Каша пшеничная вязкая, масло сливочное	180/5	3	8	35	247,6	Т4/1994 14/2005
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>763</b>	<b>26,5</b>	<b>26,3</b>	<b>106,2</b>	<b>836,9</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Обед	Гарнировка: Огурец свежий	1/60	0,4	0	2,2	9	ТН
	Суп картофельный с бобовыми на к/б, фрикадельки мясные	200/20	6,3	7,5	20,5	179	139/2004 112/2004
	Фрикадельки в соусе	(105) 55/50	11,6	12	12,7	234	469/2004
	Картофельное пюре	190	3,99	6	27,74	207,1	472/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>840</b>	<b>26,89</b>	<b>26,1</b>	<b>108,14</b>	<b>822,1</b>	

\*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет и составляет не менее 75 рублей



Завтрак от 12 лет и старше - родительская плата

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Завтрак	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	100 (50/50)	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	200	6,44	9	31,4	206,6	Т4/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>558</b>	<b>19,29</b>	<b>18,9</b>	<b>85,4</b>	<b>547,6</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Завтрак	Гуляш из филе цыпленка	100 (50/50)	12	5,6	4,2	158	ТТК№20
	Рис отварной	200	4,8	13	28,3	242	465/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	26,8	122	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>78,1</b>	<b>603</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Завтрак	Яйца вареные	1/40	5,1	4,6	0,3	63	324/3/1997
	Каша пшеничная молочная, масло сливочное	180/6	9,5	7,5	39	242	Т4/2004 14/2005
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Молоко питьевое ультрапастеризованное	1/200	5	6,4	9,4	120	ТН
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>651</b>	<b>21,7</b>	<b>18,7</b>	<b>76,6</b>	<b>544</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Завтрак	Фрикадельки в соусе	(105) 55/50	11,6	12	12,7	234	469/2004
	Картофельное пюре	220	4,62	9,9	32,12	239,8	472/1994
	АК Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	26,8	122	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>582</b>	<b>20,32</b>	<b>22,3</b>	<b>86,82</b>	<b>655,8</b>	

\*Стоимость одного комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории 12 лет и старше составляет 84 рубля



Полдник с 7 до 12 лет ОВЗ и многодетные

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Полдник	Блины с джемом	140	8,96	7,98	51,66	352	ТТК№104
	Молоко питьевое ультрапастеризованное	1/200	5	6,4	9,4	120	ТН
	Пряник	1/42	2,6	6	13,8	62	ТН
<b>Итого:</b>		<b>382</b>	<b>16,56</b>	<b>20,38</b>	<b>74,86</b>	<b>534</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Полдник	Пудинг с фруктами, сладкий соус	200/40	3,78	13	49,2	249,7	ТТК№51 ТТК№67
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Печенье Трио	1/45	2,2	7,2	30	194	ТН
<b>Итого:</b>		<b>685</b>	<b>6,38</b>	<b>20,2</b>	<b>104,4</b>	<b>581,7</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Полдник	Гуляш	100 (50/50)	12,4	8	9	235	437/2007
	Рис отварной	200	4,8	8	54	306,5	465/1994
	Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	26,8	122	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>21,04</b>	<b>16,4</b>	<b>106,4</b>	<b>732,5</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Полдник	Гречка по-купечески с филе куриным	60/160	18,2	16	37,4	370	ТТК№71
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Фрукт: Мандарин свежий	1/100	0,8	0,2	7,5	38	ТН
<b>Итого:</b>		<b>527</b>	<b>19,3</b>	<b>16,2</b>	<b>60,1</b>	<b>468</b>	

\*Стоимость 1 комплекса на одного учащегося составляет 87 рублей



Полдник ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Полдник	Печенье Трио	1/45	2,2	7,2	30	194	ТН
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
<b>Итого:</b>		<b>445</b>	<b>2,8</b>	<b>7,2</b>	<b>59</b>	<b>355</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Полдник	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Фрукт: Апельсин свежий	1/200	1,8	0,4	21	80	ТН
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>2</b>	<b>0,4</b>	<b>36</b>	<b>138</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Полдник	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Печенье Юбилей	3/17	3,9	9,6	33	234	ТН
	Фрукт: Мандарин свежий	1/100	0,8	0,2	7,5	38	ТН
<b>Итого:</b>		<b>358</b>	<b>5</b>	<b>9,8</b>	<b>55,7</b>	<b>332</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Полдник	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Фрукт: Апельсин свежий	1/200	1,8	0,4	21	80	ТН
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>2</b>	<b>0,4</b>	<b>36</b>	<b>138</b>	

\*Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося составляет 36 рублей



Обед с 7 до 12 за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями, цыпленок отварной	200/20	8	5	19,3	155	140/2004 Т17/1994
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/190	14,9	19	48,54	419	ТТК№2/2
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	26,8	122	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>26,9</b>	<b>24,4</b>	<b>104,84</b>	<b>776</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Обед	Борщ с капустой и картофелем, фрикадельки мясные	200/20	5	7,6	33	136,2	110/2004 112/2004
	Птица запеченная (бедро)	100	9	12,3	0,2	209,3	ТТК№32,1
	Каша пшениная вязкая	180	7	7,1	35,4	230	Т4/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>733</b>	<b>23,6</b>	<b>27,4</b>	<b>100,5</b>	<b>705,5</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Обед	Рассольник Ленинградский, цыпленок отварной	200/20	9,8	5,4	22,4	166	132/2004 Т17/1994
	Котлеты мясные	90	11,7	12,2	14,7	234	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	160/5	3,5	8	34	183	469/1994 14/2005
	АК Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>700</b>	<b>26,94</b>	<b>25,8</b>	<b>100,6</b>	<b>713</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми, фрикадельки мясные	200/20	6,3	7,5	20,5	179	139/2004 112/2004
	Гречка по-купечески с филе куриным	50/160	15,3	15,5	35,7	353	ТТК№71
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>703</b>	<b>26,7</b>	<b>23,8</b>	<b>105,2</b>	<b>736</b>	

\*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 105 рублей



Обед от 12 и старше за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями, цыпленок отварной	250/10	8,2	3,9	24	145	140/2004 Т17/1994
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/210	16	24	45	438	ТТК№2/2
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>953</b>	<b>27,2</b>	<b>28,3</b>	<b>114,9</b>	<b>816</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Обед	Борщ с капустой и картофелем, фрикадельки мясные	250/20	9	9,6	25	160,25	110/2004 112/2004
	Птица запеченная (бедро)	100	9	12,3	0,2	209,3	ТТК№32,1
	Каша пшеничная вязкая	200	8	9	57,9	317	Т4/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>803</b>	<b>28,6</b>	<b>31,3</b>	<b>115</b>	<b>816,55</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Обед	Рассольник Ленинградский, цыпленок отварной	250/20	10,06	7	25,8	194,5	132/2004 Т17/1994
	Котлеты мясные	100	13,1	13,6	16,3	260	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные	210	4	7,6	44	231,5	469/1994
	АК Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>805</b>	<b>29,1</b>	<b>28,4</b>	<b>115,6</b>	<b>816</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на к/б	250	8,4	11,8	24,2	217,3	139/2004
	Гречка по-купечески с филе куриным	50/160	15,3	15,5	35,7	353	ТТК№71
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>918</b>	<b>28,4</b>	<b>27,9</b>	<b>114,9</b>	<b>841,3</b>	

\*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 105 рублей



Согласовано  
Директор Школы № 29

Утверждаю  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
А.В.Усков

Обед от 12 и старше СВО, ОБЗ, Многодетные

Прем. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями, цыпленок отварной	250/20	8,7	3,9	16,3	155	140/2004 Т17/1994
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/210	16	24	45	438	ТТК№2/2
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	26,8	122	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>1013</b>	<b>31,5</b>	<b>28,7</b>	<b>134</b>	<b>948</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Обед	Борщ с капустой и картофелем, фрикадельки мясные	250/20	9	9,6	25	160,25	110/2004 112/2004
	Птица запеченная (бедро)	100	9	12,3	0,2	209,3	ТТК№32,1
	Каша пшеничная вязкая, масло сливочное	200/8	8	9,7	57,9	350	Т4/1994 14/2005
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>836</b>	<b>30,5</b>	<b>32,2</b>	<b>127,9</b>	<b>910,55</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Обед	Рассольник Ленинградский, цыпленок отварной	250/20	10,06	7	25,8	194,5	132/2004 Т17/1994
	Котлеты мясные	100	13,1	13,6	16,3	260	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	210/8	4	8,6	44	250	469/1994 14/2005
	АК Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>31,5</b>	<b>29,8</b>	<b>132,5</b>	<b>906,5</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми, фрикадельки мясные	250/20	13,9	14	41,1	264	139/2004 112/2004
	Гречка по-купечески с филе куриным	50/160	15,3	15,5	35,7	353	ТТК№71
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	<b>Итого:</b>		<b>905</b>	<b>31,5</b>	<b>29,7</b>	<b>114,9</b>	<b>816</b>

\*Стоимость 1 комплекса обеда учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 87 рублей

29

Согласовано  
 Директор Школы № 29



Утверждаю  
 Директор МАУ "Центр детского  
 здорового питания"  
 А.В.Усков

Полдник\*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.04.2026</b>							
Полдник	Суп картофельный с макаронными изделиями, цыпленок отварной	250/10	8,2	3,9	24	145	140/2004 Т17/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК№46
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>526</b>	<b>13,4</b>	<b>4,7</b>	<b>76,6</b>	<b>370</b>	
<b>Вторник 28.04.2026</b>							
Полдник	Борщ с капустой и картофелем, фрикадельки мясные	250/20	9	9,6	25	160,25	110/2004 112/2004
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>503</b>	<b>11,6</b>	<b>10</b>	<b>56,9</b>	<b>290,25</b>	
<b>Среда 29.04.2026</b>							
Полдник	Рассольник Ленинградский, цыпленок отварной	250/20	10,06	7	25,8	194,5	132/2004 Т17/1994
	АК Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>503</b>	<b>12,5</b>	<b>7,4</b>	<b>59,3</b>	<b>335,5</b>	
<b>Четверг 30.04.2026</b>							
Полдник	Суп картофельный с бобовыми на к/б	250	8,4	11,8	24,2	217,3	139/2004
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
<b>Итого:</b>		<b>483</b>	<b>11</b>	<b>12,2</b>	<b>51,3</b>	<b>369,3</b>	

\*Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося составляет 35 рублей