

Буфет блюда-гарнир СОШ №5 2024-2025гг.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
100	Каша рассыпчатая гречневая с маслом <i>крупа гречневая, масло сливочное</i>	ЭЦ-228, Бел-7, Жир-7, Угл-33	25-00	171
100	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом <i>крупа пшеничная, масло сливочное</i>	ЭЦ-192, Бел-5, Жир-6, Угл-28	20-00	171
100	Каша рассыпчатая рисовая с маслом. <i>крупа рисовая, масло сливочное</i>	ЭЦ-183, Бел-3, Жир-6, Угл-29	25-00	171
100	Каша рассыпчатая ячневая с маслом. <i>крупа ячневая, масло сливочное</i>	ЭЦ-271, Бел-1, Жир-27, Угл-5	20-00	171
150	Картофельное пюре с <i>картофель, молоко с мдже 2,5%, масло сливочное</i>	ЭЦ-150, Бел-3, Жир-7, Угл-17	30-00	128
150	Макаронные изделия отварные с маслом. <i>макароны, масло сливочное</i>	ЭЦ-157, Бел-4, Жир-5, Угл-24	25-00	203
100	Каша рассыпчатая перловая с маслом. <i>крупа перловая, масло сливочное</i>	ЭЦ-271, Бел-1, Жир-27, Угл-5	20-00	171

Итого за Обед ЭЦ-1 453, Бел-24, Жир-86, Угл-143

Итого за день ЭЦ-1 453, Бел-24, Жир-86, Угл-143

Руководитель
МБОУ ОМБД



Повар

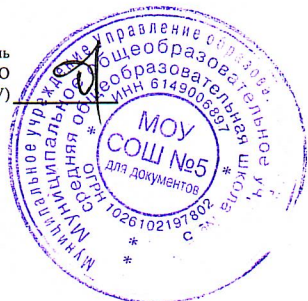
ИП Шаповалов
Н.Н.



Буфет Хлеб и напитки СОШ №5 2024-2025гг.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
25	Хлеб пшеничный	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	3-00	560
25	Хлеб ржано-пшеничный	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	3-00	527
200	Чай с сахаром. <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-60, Угл-15	10-00	376
200	Чай с сахаром. (пакетированный) <small>сахар, чай черный пакетир.</small>	ЭЦ-60, Угл-15	15-00	376
200/15/7	Чай с сахаром и лимоном(пакетированный) <small>сахар, лимоны, чай черный пакетир.</small>	ЭЦ-62, Угл-15	15-00	377
200	Кофейный напиток . <small>сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-80, Угл-20	15-00	379
200	Какао с молоком.. <small>молоко с м.д.ж 2,5%, сахар, какао-порошок</small>	ЭЦ-145, Бел-4, Жир-3, Угл-25	20-00	382
200	Компот из смеси сухофруктов <small>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</small>	ЭЦ-179, Бел-1, Угл-42	15-00	349
200	Компот из апельсинов. <small>апельсины, сахар, цедра</small>	ЭЦ-141, Угл-34	20-00	346
200	Кисель из яблок сушеных <small>сахар, сухофрукты, крахмал картофельный., кислота лимонная.</small>	ЭЦ-128, Угл-31	20-00	354
200	Кисель из яблок свежих. <small>яблоки свежие., сахар, крахмал картофельный., кислота лимонная.</small>	ЭЦ-120, Угл-29	20-00	352
200	Сок фруктовый или ягодный .	ЭЦ-85, Бел-1, Угл-20	25-00	389
Итого за Обед		ЭЦ-1 252, Бел-13, Жир-6, Угл-281		
Итого за день		ЭЦ-1 252, Бел-13, Жир-6, Угл-281		

Руководитель
МБОУ(МБДО
У)



Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



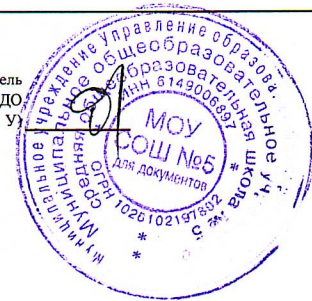
Буфет Салаты СОШ №5 2024-2025гг.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
50	Винегрет овощной . <small>картофель, свекла, огурцы консервированные, капуста квашеная, лук репчатый, морковь, масло растительное.</small>	ЭЦ-125, Бел-1, Жир-10, Угл-7	20-00	67
50	Салат из свеклы с огурцами солеными. <small>свекла, огурцы консервированные, горошек зеленый консервы, масло растительное., лук репчатый</small>	ЭЦ-85, Бел-1, Жир-6, Угл-6	20-00	55
50	Салат из квашеной капусты <small>капуста квашеная, лук репчатый, сахар, масло растительное.</small>	ЭЦ-86, Бел-2, Жир-5, Угл-8	20-00	47
50	Капуста тушеная . <small>капуста белокочанная, томат , лук репчатый, масло сливочное, кислота лимонная., сахар, морковь, мука пшеничная высшего сорта</small>	ЭЦ-74, Бел-2, Жир-3, Угл-10	20-00	321
50	Салат из соленых огурцов с луком, <small>огурцы консервированные, лук репчатый, масло растительное.</small>	ЭЦ-59, Бел-1, Жир-5, Угл-3	20-00	21
50	Икра свекольная <small>свекла, томат , лук репчатый, масло растительное., сахар</small>	ЭЦ-111, Бел-1, Жир-8, Угл-9	20-00	75
50	Салат из белокочанной капусты с огурцом. <small>капуста белокочанная, огурцы свежие, морковь, лук репчатый, сахар, масло растительное., чеснок</small>	ЭЦ-90, Жир-5, Угл-11	20-00	46
50	Салат из моркови с сахаром <small>морковь, сахар</small>	ЭЦ-82, Бел-1, Угл-11	20-00	62
50	Салат из свежих помидоров и огурцов. <small>помидоры свежие., огурцы свежие, лук зеленый, масло растительное.</small>	ЭЦ-71, Бел-1, Жир-6, Угл-3	20-00	24
50	Салат из кукурузы (консервированной) <small>кукуруза консервированная, масло растительное., сахар</small>	ЭЦ-99, Бел-3, Жир-6, Угл-8	20-00	12
150	Салат селёдка под шубой. <small>сметана., свекла, картофель, морковь, яйцо куриное, сельдь с-с, лук репчатый</small>	ЭЦ-93, Бел-3, Жир-7, Угл-4	70-00	36

Итого за Обед ЭЦ-1 033, Бел-18, Жир-66, Угл-85

Итого за день ЭЦ-1 033, Бел-18, Жир-66, Угл-85

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)



Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



Буфет 1блюда-супы СОШ №5 2024-2025гг.

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
200	Суп картофельный с вермишелью <i>картофель, вермишель, морковь, лук репчатый, масло растительное.</i>	ЭЦ-95, Бел-2, Жир-2, Угл-14	25-00	103
200	Суп картофельный с горохом . <i>картофель, горох колотый, лук репчатый, морковь, масло растительное., петрушка (корень)</i>	ЭЦ-119, Бел-4, Жир-4, Угл-13	25-00	102
200	Суп картофельный с клецками. <i>картофель, мука пшеничная высшего сорта, морковь, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное., масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-115, Бел-3, Жир-4, Угл-15	30-00	108
200	Суп картофельный с крупой(пшениный) <i>картофель, морковь, лук репчатый, тиено, масло растительное.</i>	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10	25-00	101
200	Суп картофельный с крупой(рисовой) <i>картофель, морковь, лук репчатый, крупа рисовая, масло растительное.</i>	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10	25-00	101
200	Суп картофельный с крупой(ячневый) <i>картофель, морковь, лук репчатый, крупа ячневая., масло растительное.</i>	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10	25-00	101
200	Суп картофельный с фасолью . <i>картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, масло растительное., петрушка (корень)</i>	ЭЦ-439, Бел-6, Жир-39, Угл-12	30-00	102
200	Суп картофельный с фрикадельками <i>картофель, лук репчатый, морковь, свинина, томат , масло растительное., яйцо куриное</i>	ЭЦ-85, Бел-2, Жир-2, Угл-12	35-00	104
200	Борщ с капустой и картофелем.. <i>свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат , масло растительное., петрушка (корень), сахар</i>	ЭЦ-272, Бел-5, Жир-14, Угл-32	30-00	82

Итого за Обед ЭЦ-1 331, Бел-26, Жир-71, Угл-128

Итого за день ЭЦ-1 331, Бел-26, Жир-71, Угл-128

Руководитель
МБОУ МБДО



Повар

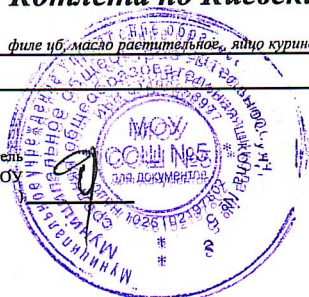
ИП Шаповалов
Н.Н.



Буфет мясные блюда СОШ №5

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
55	Сосиски отварные.	ЭЦ-164, Бел-6, Жир-16	40-00	243
80	Котлеты рубленые из птицы(Сельская) <i>филе цб, молоко с мдэж 2,5%, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное.</i>	ЭЦ-264, Бел-12, Жир-18, Угл-12	70-00	294
90	Птица запеченная(окорочка). <i>окорочка, масло сливочное, масло растительное., сметана</i>	ЭЦ-263, Бел-18, Жир-21	70-00	293
80/20	Птица тушеная в соусе сметанном/ <i>филе цб, сметана, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное.</i>	ЭЦ-138, Бел-11, Жир-9, Угл-3	70-00	290
50/20	Гуляш. <i>свинина, лук репчатый, томат, масло растительное., мука пшеничная высшего сорта</i>	ЭЦ-224, Бел-8, Жир-21, Угл-2	65-00	260
150	Жаркое по-домашнему <i>картофель, свинина, лук репчатый, томат, масло растительное.</i>	ЭЦ-345, Бел-11, Жир-27, Угл-15	75-00	259
90	Ромштекс (Отбивная в кляре с филе курицы). <i>филе цб, сухари панировочные, масло растительное., масло сливочное, яйцо куриное</i>	ЭЦ-333, Бел-19, Жир-25, Угл-9	70-00	253
80	Котлеты, биточки мясные. <i>свинина, молоко с мдэж 2,5%, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное.</i>	ЭЦ-333, Бел-11, Жир-26, Угл-14	70-00	268
70/20	Рыба припущенная <i>минтай, масло сливочное, лук репчатый, петрушка (корень)</i>	ЭЦ-119, Бел-14, Жир-7, Угл-1	55-00	227
80	Рыба филе в кляре. <i>филе пангасиуса, яйцо куриное, мука пшеничная высшего сорта, молоко с мдэж 2,5%</i>	ЭЦ-102, Бел-13, Жир-4, Угл-3	70-00	263
70/20	Оладьи из печени (Печень тушеная в соусе) <i>печень., хлеб пшеничный, масло растительное., масло сливочное</i>	ЭЦ-245, Бел-16, Жир-15, Угл-11	50-00	282
70/20	Тефтели мясные с соусом <i>свинина, лук репчатый, сметана, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное., томат, крупа рисовая</i>	ЭЦ-182, Бел-6, Жир-13, Угл-10	50-00	279
80	Зразы рубленые с яйцом. <i>свинина, лук репчатый, молоко с мдэж 2,5%, хлеб пшеничный, масло растительное., сухари панировочные, яйцо куриное, петрушка (корень)</i>	ЭЦ-230, Бел-11, Жир-14, Угл-14	65-00	274
120/20	Перец фаршированный мясом и рисом <i>перец сладкий болгарский., свинина, лук репчатый, крупа рисовая, масло сливочное, сухари панировочные</i>	ЭЦ-235, Бел-2, Жир-11, Угл-25	70-00	286
130/20	Голубцы с мясом и рисом. <i>капуста белокочанная, свинина, крупа рисовая, сметана, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное.</i>	ЭЦ-260, Бел-8, Жир-18, Угл-17	70-00	287
80	Люля Кебаб. <i>свинина, молоко с мдэж 2,5%, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное.</i>	ЭЦ-183, Бел-12, Жир-12, Угл-13	70-00	671
100	Кармашки куриные с начинкой из сыра. <i>филе цб, сухари панировочные, сыр, яйцо куриное, мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная, перец черный мол.</i>	ЭЦ-154, Бел-21, Жир-35, Угл-9	70-00	571
70	Котлеты (Биточки) рыбные- (Рыба тушеная с овощами) <i>минтай, молоко с мдэж 2,5%, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное., масло сливочное</i>	ЭЦ-187, Бел-9, Жир-12, Угл-11	50-00	234
200	Плов из курицы <i>цыпленок-бройлер, крупа рисовая, морковь, масло растительное., лук репчатый, томат</i>	ЭЦ-445, Бел-20, Жир-24, Угл-35	75-00	291
80	Котлета по Киевски <i>филе цб, масло растительное., яйцо куриное, масло сливочное, петрушка (корень), перец черный мол., соль йодированная</i>	ЭЦ-2 075, Бел-26, Жир-196, Угл-83	70-00	565
Итого за Обед		ЭЦ-6 480, Бел-254, Жир-523, Угл-284		
Итого за день		ЭЦ-6 480, Бел-254, Жир-523, Угл-284		

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)



Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



Буфет -Выпечка СОШ№5 2024-2025гг.

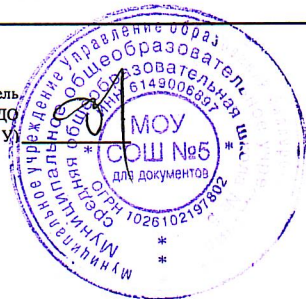
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Обед				
100	Блинчики с творогом.	ЭЦ-206, Бел-4, Жир-10, Угл-25	40-00	398
	<i>творог, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, масло сливочное, сахар, масло растительное., соль йодированная</i>			
100	Блинчики с мясом .	ЭЦ-206, Бел-4, Жир-10, Угл-25	50-00	398
	<i>свинина, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное, яйцо куриное, лук репчатый, масло растительное., сахар, соль йодированная , петрушка (корень)</i>			
100/20	Запеканка из творога со сметаной.	ЭЦ-273, Бел-17, Жир-16, Угл-16	55-00	223
	<i>творог, сметана, сахар, крупа манная, масло сливочное, сухари панировочные, яйцо куриное</i>			
100	Пудинг из творога (запеченный) с соусом и изюмом.	ЭЦ-191, Бел-10, Жир-9, Угл-18	45-00	222
	<i>творог, молоко с мдж 2,5%, изюм, сахар, крупа манная, масло сливочное, яйцо куриное, сухари панировочные, сметана, мука пшеничная высшего сорта, ванилин.</i>			
50	Булочка «Веснушка» .	ЭЦ-14, Бел-4, Жир-3, Угл-24	25-00	429
	<i>мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, изюм, дрожжи сушеные, яйцо куриное, соль йодированная</i>			
50	Булочка ванильная .	ЭЦ-17, Бел-4, Жир-4, Угл-3	25-00	422
	<i>мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, яйцо куриное, дрожжи сушеные, соль йодированная , ванилин.</i>			
50	Булочка "Домашняя" (плюшка)	ЭЦ-198, Бел-4, Жир-6, Угл-31	25-00	424
	<i>мука пшеничная высшего сорта, маргарин, сахар, дрожжи сушеные, соль йодированная , яйцо куриное</i>			
50	Сдоба обыкновенная	ЭЦ-13, Бел-4, Жир-2, Угл-2	25-00	421
	<i>мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, яйцо куриное, соль йодированная , дрожжи сушеные</i>			
60	Булочка с маком .	ЭЦ-16, Бел-5, Жир-3, Угл-29	30-00	438
	<i>мука пшеничная высшего сорта, маргарин, яйцо куриное, сахар, дрожжи сушеные, соль йодированная , мак</i>			
60	Булочка с корицей.	ЭЦ-16, Бел-5, Жир-3, Угл-29	30-00	438
	<i>мука пшеничная высшего сорта, маргарин, яйцо куриное, сахар, дрожжи сушеные, соль йодированная , корица</i>			
60	Булочка «Российская» .	ЭЦ-204, Бел-4, Жир-5, Угл-37	25-00	430
	<i>мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, молоко с мдж 2,5%, яйцо куриное, дрожжи сушеные, соль йодированная , ванилин.</i>			
60	Ватрушки с творогом .	ЭЦ-167, Бел-8, Жир-4, Угл-26	30-00	410
	<i>мука пшеничная высшего сорта, творог, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная , масло растительное., ванилин.</i>			
70	Ватрушки с творогом и яблоком.	ЭЦ-195, Бел-9, Жир-5, Угл-30	35-00	410
	<i>мука пшеничная высшего сорта, яблоки свежие., творог, сахар, яйцо куриное, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная , масло растительное., ванилин.</i>			
70	Ватрушки с творогом и ананасом.	ЭЦ-195, Бел-9, Жир-5, Угл-30	35-00	410
	<i>мука пшеничная высшего сорта, ананасы конс. , творог, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная , масло растительное., ванилин.</i>			
70	Булочка «сырная» .	ЭЦ-21, Бел-9, Жир-4, Угл-36	30-00	440
	<i>мука пшеничная высшего сорта, сыр плавленый., молоко с мдж 2,5%, яйцо куриное, сахар, дрожжи сушеные, масло сливочное, соль йодированная , ванилин.</i>			
70	Булочка со сгущенкой.	ЭЦ-22, Бел-5, Жир-1, Угл-3	30-00	426
	<i>мука пшеничная высшего сорта, маргарин, сахар, молоко сгущенное, дрожжи сушеные, соль йодированная</i>			
100	Пицца школьная, 2 вариант.	ЭЦ-299, Бел-10, Жир-16, Угл-28	55-00	413
	<i>мука пшеничная высшего сорта, колбаса вареная, масло растительное., сыр плавленый., томат , сметана, лук репчатый, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная</i>			
60	Кекс "манный"	ЭЦ-113, Бел-28, Жир-45, Угл-15	25-00	576
	<i>кефир с мдж 2,5%, сахар, мука пшеничная высшего сорта, крупа манная, яйцо куриное, маргарин, сода пищевая</i>			
100	Котлета в тесте.(куриная)	ЭЦ-317, Бел-13, Жир-15, Угл-33	55-00	420
	<i>мука пшеничная высшего сорта, филе цб, молоко с мдж 2,5%, хлеб пшеничный, яйцо куриное, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное., сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная</i>			
100	Котлета в тесте.(свинная)	ЭЦ-317, Бел-13, Жир-15, Угл-33	55-00	420
	<i>мука пшеничная высшего сорта, свинина, хлеб пшеничный, яйцо куриное, масло растительное., сухари панировочные, сахар, соль йодированная , маргарин, лук репчатый, дрожжи сушеные</i>			

70	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом.	ЭЦ-14, Бел-7, Жир-3, Угл-21	30-00	406
<i>мука пшеничная высшего сорта, повидло, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная, масло растительное.</i>				
70	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой.	ЭЦ-14, Бел-7, Жир-3, Угл-21	30-00	406
<i>капуста белокочанная, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, масло растительное., сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная, петрушка (корень)</i>				
70	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем с луком.	ЭЦ-14, Бел-7, Жир-3, Угл-21	30-00	406
<i>мука пшеничная высшего сорта, картофель, лук репчатый, яйцо куриное, сахар, маргарин, масло растительное., дрожжи сушеные, соль йодированная</i>				
70	Пирожки печеные из дрожжевого теста с яблоками.	ЭЦ-14, Бел-7, Жир-3, Угл-21	30-00	406,01
<i>мука пшеничная высшего сорта, яблоки свежие., сахар, яйцо куриное, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная, масло растительное.</i>				
60	Колбасные изделия запеченные в тесте (колбаса в тесте)	ЭЦ-16, Бел-1, Жир-1, Угл-2	45-00	420
<i>колбаса вареная, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, масло растительное., соль йодированная</i>				
100	Колбасные изделия запеченные в тесте (колбаса в тесте)	ЭЦ-27, Бел-1, Жир-1, Угл-3	55-00	420
<i>колбаса вареная, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, масло растительное., соль йодированная</i>				
60	Колбасные изделия запеченные в тесте (сосиски в тесте)	ЭЦ-16, Бел-1, Жир-1, Угл-2	45-00	420
<i>сосиски, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, масло растительное., соль йодированная</i>				
100	Колбасные изделия запеченные в тесте (сосиски в тесте)	ЭЦ-27, Бел-1, Жир-1, Угл-3	55-00	420
<i>сосиски, мука пшеничная высшего сорта, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, масло растительное., соль йодированная</i>				
100	Гамбургер с сосиской.	ЭЦ-153, Бел-8, Жир-3, Угл-23	60-00	11
<i>булочка "школьная", сосиски, морковь, томат</i>				
150	Гамбургер с сосиской.	ЭЦ-230, Бел-12, Жир-5, Угл-35	70-00	11
<i>булочка "школьная", сосиски, морковь, томат</i>				
150	Гамбургер с котлетой.	ЭЦ-153, Бел-8, Жир-3, Угл-23	75-00	11
<i>булочка "школьная", котлета, морковь, томат</i>				

Итого за Обед ЭЦ-3 912, Бел-241, Жир-214, Угл-685

Итого за день ЭЦ-3 912, Бел-241, Жир-214, Угл-685

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)



Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН 2024 год.

200гр. Чай заварной-.....	10 руб.
200 гр. Чай с сахаром пакетирован.с лимоном -.....	15 руб.
Кофе 3в 1 -.....	30 руб.
Сок 0,2 л-	25 руб.
Кофе черный —	20 руб.
Крекер Яшкино —	60 руб.
Мини-рулеты -.....	30 руб.
Круассаны -.....	35 руб.
Гематоген 40гр.....	20 руб.
Жевательный мармелад (в ассортименте) —	40 руб.
Вафли Зебра —	40 руб.
Вафли Джумка37гр. -.....	40 руб.
Вафли Фан Банан 35гр.....	35руб.
Бат. Чио-рио-	25 руб.
Шок. О-Зера батончик(32,42,45,47,50гр).....	50 руб.
Шоколад Аленка 15гр.....	25руб.
Марс, сникерс, баунти, твикс ,натс—	65руб.
Скитлс жев. Конф —	руб.
Попкорн Бомбастер 50г.....	30руб
Чоко-пай —	30руб.
Вафли Яшкино Голландские с карам. Начинкой 36гр.-.....	руб.
Вафли Ромбо.....	руб.
Крокант.....	25 руб.
Зефир.....	50руб.
Вафельный батончик Озера 23г.....	25руб.
Вафли Твист.....	25руб.
Печенье «Супер Контик»50гр.....	25руб.
Печенье «Супер контик» 100гр.....	50руб.
Шоколад БеБи Фокс.....	50руб.
Милки Вей.....	30руб.

ИП _____

Шаповалов Н.Н.

