меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Панменование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
150	Каша Геркулес молочная	ККАЛ-117, Б-4, Ж-5, Угл-15
5	геркулес, молоко сукое 25%, сахар-несок, масло сливочное 72,5 Масло сливочное	‰, соль йодированная ККЛЛ-29, Ж-3
15	Батон белый	KKAJI-39, Б-1, Угл-8
10	Хлеб ржаной	KKAJI-17, Б-1, Урд-3
180	Какао на молоке	KKAJI-98, Б-4, Ж-4, Угл-13, С-1
700	молоко сухое 25% сахир-песок, кокао-порошок	
		ККАЛ-300, Б-9, Ж-12, Угл-39, С-1
130	<u>Завтрак 2</u>	MICA II 26 Nov. 0
130	Напиток из изюма, яблок яблок	ККАЛ-35, Уш-9
	Итого за Завтрак 2	ККАЛ-35, Угл-9
	<u>Обед</u>	
30	Закуска свекла тушеная с	ККАЛ-23. Ж-1, Угл-2, С-1
	ЧЕСНОКОМ свекла св. масло растительное, чеснок св. соль йодированная	
	Суп крестьянский со	
150	сметаной	ККАЛ-66, Б-1, Ж-3, Угл-8, С-6
	картофель св. капуста белокочанная св. морковь св. пиено шли йодированная, зелень сухия (укроп, петрушка), лавровый лист	ифованно е , масло раст ит ельное, см ет ана 15%, со ль
60	Котлеты или биточки с	WELD ICA DO MAIO V
00	мясом "Особые"	ККАЛ-164, Б-9, Ж-10, Угл-9
	свинина мясная n ф. говядина односориная для руб. изделий, хлі растипельное, соль йодированная	еб белый, сухари паниров , яйцо столовое, масло
50	Соус Красный	KKAJI-23, Ж-1, Угл-2
	морковь св. лук ренки, мука в с. масли растительное, томат-на	
110	Пюре картофельное густое картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-97, Б-2, Ж-3, Угл-15, С-8 йодипованная
150	Напиток яблочный	ККАЛ-36, Уіл-9, С-1
	яблоки свежие, сахар-песок, лимон свежий	
	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5 ККАЛ-485, Б-16, Ж-20, Угл-61, С-16
	итого за Обед <i>Полдник</i>	КК/ОТ-485, Б-10, Ж-20, УПЛ-01, С-10
50	Печенье	ККЛЛ-204, Б-4, Ж-5, Угл-37
150	Кисель из шиповника	ККАЛ-45, Угл-11, С-21
	сахар-песок, ишповник сухой, крахмих картофельный	
		ККАЛ-249, Б-4, Ж-5, Угл-47, С-21
60	<u>Ужин</u>	ISSEA H. JOH. C. TO. N. A. V S.
60	Котлета рыбная горбуна в спотрошеная, хлеб белый, лук репка, яйцо стаговое,	ККАЛ-101, Б-10, Ж-4, Угл-5
	подпрованная	
60	Котлеты или биточки с	KKAJI-163, Б-9, Ж-11, Угл-7 Decra - la
	MRCOM говядина односортная для руб. изделий, свинина мясная п.ф. хл.	
	ристительное, молока сухое 25%, соль йодированная	
40	Coyc Tomam томит-писта, мука в с, масло ристительное, соль йодированно	ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2 ия, зелень сумая (укроп, петрушка)
	Гарнир каша рисовая	
110	рассыпчатая	ККАЛ-149, Б-3, Ж-3, Угл-29
180	рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	1004 11 00 11 7
	Чай французский сихир-песок, чай бийховый, ванилин	ККАЛ-29, Угл-7
	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Уги-7
	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Уш-5
15	ллео ржинои	Ktd 01-20, D-1, 513-5

меню (3-7 лет)

Завтрых Каша Геркулес молочная ККАЛ-155, Б-5, Ж-6, Уп-20 управлеными узык 33%, сощир-тести, мисто симоними 72,3%, стак вообущений и ККАЛ-178, Б-2, Ж-1, Уп-15 30 Батоп белый ККАЛ-178, Б-2, Ж-1, Уп-15 10 Хлеб ржаной ККАЛ-17, Б-1, Уп-3 200 Какаа на молоке ККАЛ-190, Б-4, Ж-4, Уп-14, С-1 мазми суты 23%, саму-тести, компонительной Итого за Завтрак 2 150 Напиток из изюма, яблок ККАЛ-40, Уп-10 Обед ККАЛ-40, Уп-10 3 акуска свежка тиму-тести, итог. ККАЛ-40, Уп-10 Обед ККАЛ-40, Уп-10 200 Суп крестьянский со суп крестьяниемий со суп кресть со суп кресть со суп кресть со суп кресть со суп крестьяниемий со суп крестьяниемий со суп крестьяниемий со суп кресть суп кресть со суп кресть суп кресть со суп кре	Выход (г)	Паименованне блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
масло сливочное ккл.1-29, ж.3 в масло сливочное ккл.1-29, ж.3 з масло сливочное ккл.1-17, і-1, уть.3 з масло рженой ккл.1-17, і-1, уть.3 з масло на молоке ккл.1-17, і-1, уть.3 з масло даж узы, сапрочение полителирового итого за Зантрак ккл.1-18, і-1, уть.4, с.1 з масло даж узы, сапрочение полителирового итого за Зантрак 2 ккл.1-14, уть.40 з масло даж уск с совет полительной пол		<u>Завтрак</u>	()
5 Масло сливочное	200		
30 Батон белый	5		
200 Какао на молоке ККАЛ-109, Б-4, Ж-4, Упл-14, С-1 молото съвге 37% свирического подативности подативности подативности подативности. Метото та Занграж ККАЛ-389, Б-12, Ж-14, Упл-52, С-1 3 автирам 2 ККАЛ-40, Упл-10 50 Закуска свекла тушеная с чесноком ККАЛ-39, Б-1, Ж-2, Упл-4, С-1 200 Суп крестванский со сметаной подотовления со дви добрововонным подотовления со подотовления со дви добрововонным подотовления подотовления со подотовления со дви добрововонным подотовления со	30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15
200 Какао на молоке ККАЛ-109, Б-4, Ж-4, Упл-14, С-1 повито съще 2786, сапъражения каран оператока Итого за Занграж ККАЛ-389, Б-12, Ж-14, Улл-10 36 Напшток из изпома, яблок ККАЛ-40, Улл-10 50 Закуска свекла тушеная с чесноком ККАЛ-30, Б-1, Ж-2, Улл-4, С-1 200 Суп крестванистично, чесных са соль додинаризациона дольно протодения было	10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3
150 Напиток из изома, яблок ККАЛ-40, Утл-10 Обед	200	<u>-</u>	
Завтрак 2 Hanumok из изнома, яблок ККАЛ-40, Ул-10 «Вышь сесте сладоположе тиме Итого за Завтрак 2 ККАЛ-40, Ул-10 50 Закуска свекла туниеная с какла бодороворого сесть с. месть с. месть десть боль бодороворого сесть с. месть рестипистым, месть с. слаб бодороворого сесть с. месть распительной ком учесть боль бодороворого сесть с. месть распительной ком учество с мето выправления ком учество с мето положе с мертов с мето положе мето с мето бодорового мето положе мето с мето бодорового мето положе мето с мето бодорового мето мето положе мето с мето бодорового мето положе мето с мето бодорового мето положе мето с мето бодорового мето положе поло		молоко сухов 25%. сахир-песок, какао-порошок Итого за Завтрак	ККАЛ-389, Б-12, Ж-14, Угл-52, С-1
### 1			
150 Закуска свекла тушеная с чесноком (сесть се, мисть риспительно, чесное слов. выбированные с учесноком (сесть се, мисть риспительно, чесное слов. выбированные с учесноком (сесть се, мисть риспительное с лов. выбированные с масто рассительные масто ра	150	,	ККАЛ-40, Уп-10
36 Закуска свекла тушеная с чесноком чесноком кклл-39, Б-1, Ж-2, Уп-4, С-1 чесноком свесие в масто риспительно, чесное са соль бидирования класи распительное, сметан 13%, сазы поворования, мето суде курол, пенурико). заричнай эксп Кклл-88, Б-2, Ж-4, Уп-10, С-8 сметаной мутофас со миртов сето суде курол, пенурико). заричнай эксп Кклл-38, Б-2, Ж-4, Уп-10, С-8 сметаной изметанования футофассивное став поворования мето повы повыше в мето став повыше повыше мето став повыше повыше мето став повыше в мето став повыше п		Итого за Завтрак 2	ККАЛ-40, Уш-10
30 чесноком ккильзу, Б.1. ж.2. уп4, С.1 200 Сум крестивания св. соль додоровом св. того в пределять св. корготов соль додоровом св. того в пределять доль доль доль додоровом св. того в пределять доль доль доль доль доль доль доль дол	50		
Суп крестьянский со сметаной купото бългостичная св. мортова св. писсо из поформатов. « масто расстительное, сметано и забрачим петрупна). « масто расстительное, сметано из 5%, соль поформатов. « масто расстительное, сметано из 5%, соль поформатов. « масто и расстительное, соль бинироватов дол руд. плетий. « ККАЛ-23. Ж. 1. Угл-2 масто и расстительное, соль бинироватов дол руд. плетий. « ККАЛ-23. Ж. 1. Угл-2 масто и расстительное, соль бинироватов св. пре ретим. муся в с. масто расстительное соль бинироватов ст. муся в с. масто претительное соль бинироватов св. масто и претительное соль бинироватов св. масто и претительное соль бинироватов по сметь сума в учили почутителя и кКАЛ-11. Б. Э Ж4. Угл-17. С-9 масто светь с масто и стето соль бинироватов по масто и масто претительное соль бинироватов по масто и масто претительное соль бинироватов по масто и масто претительное соль бинироватов по масто соль бинироватов по масто и масто претительное соль бинироватов по масто и масто и масто претительное соль бинироватов по масто и масто претительное соль бинироватов по масто и мас	50	чесноком	ККАЛ-39, Б-1, Ж-2, Угл-4, С-1
Сметанной партова с. в визучно безоворивания с. мороже в видео выноформения масто растительное, сметана 15% соль подопривания, могом сухая (учром, пентурный) масто Компеты или биточки с мяском "Особые" ститим законя пф. чендины доносиртный для урб. пластий, муде безый, сухари намирия, ядир ститогом часто растительное силь надпривания муровам см. тум реньм муже се, мосли растительное, типот поста, безый, сухари намирия, ядир ститогом часто растительное силь надпривания муровам см. тум реньм муже се, мосли растительное густтое ККАЛІ-115, Б-3, Ж-4, Утл-17, С-9 картоворское мысле ститогом 27,5%, каляна сухар густ в ККАЛІ-115, Б-3, Ж-4, Утл-17, С-9 картоворское мысле ститогом 27,5%, каляна сухар густ в ККАЛІ-115, Б-3, Ж-4, Утл-17, С-9 картоворское мысле ститогом 27,5%, каляна сухар густ в ККАЛІ-115, Б-3, Ж-4, Утл-17, С-9 картоворское мысле ститором 27,5%, каляна сухар ККАЛІ-115, Б-3, Ж-5, Утл-17 Итого за Обед ККАЛІ-34, Б-1, Утл-7 Итого за Обед ККАЛІ-34, Б-1, Утл-7 Итого за Обед ККАЛІ-34, Б-1, Утл-7 Итого за Обед ККАЛІ-34, Утл-18, С-1 Яблоки печеные (дольки) ккалі-34, Б-1, Утл-7 Итого за Иполиник ККАЛІ-29, Б-4, Ж-5, Утл-37 Котлета рыбная ккалі-34, Б-1, Утл-7 «Места в инповиния сухат, густма зартофенный ккалі-29, Б-4, Ж-5, Утл-59, С-29 Умени ккалі-20, Б-13, Ж-5, Утл-7 «Места в ккалі-126, Б-13, Ж-5, Утл-7 «Места в ккалі-204, Б-12, Ж-14, Утл-8 «Калі-204, Б-12, Ж-14, Утл-8 «Калі-204, Б-12, Ж-14, Утл-8 «Калі-204, Б-12, Ж-14, Утл-8 «Калі-204, Б-12, Ж-14, Утл-8 «Калі-205, Ж-2, Утл-2 «Масом Гарнир каша рисовая рассынчатая расмательное стать безый стать поприванных мента суха дона поприва. Масот поприванных мента суха дона попривания ккалі-32, Утл-8 «Калі-204, Б-1, Утл-5 Ккалі-32, Утл-12 «Калі-205, Б-2, Утл-12 «Калі-206, Б-1, Утл-5 «Калі-206, Б-1, Утл-5	200		ISIA II 88 F 2 W 4 W - 10 C 3
Котлеты или биточки с ккалі-205, Б-11, Ж-13, Уті-12 мясом "Особые" станши закина пф. заковіни воносиртник для роб. пластий, хэто белый, сухари номиров., ліщо стантови- часто растинення стан водпрившення для роб. пластий хэто белый, сухари номиров., ліщо стантови- часто растинення стан водпрившення ккалі- 115, Б-3, Ж-1, Уті-12 50 Сорс Красный ккалі- 115, Б-3, Ж-1, Уті-12 310 Пюре карттофельное густов Ккалі-115, Б-3, Ж-4, Уті-17, С-9 картофель се заки стантовиче 72,3% альта сухар губт ваконовичной ккалі- 115, Б-3, Ж-4, Уті-17, С-9 картофель се заки стантовиче 72,3% альта сухар губт ваконовичной ккалі- 115, Б-3, Ж-4, Уті-17, С-9 картофель се заки стантовиче 72,3% альта сухар губт ваконовиче ваконовичення ваконов	200	сметаной	
МЯСОМ "Особые" стиние мясния ид- спининосутнов для руб. изистій, элей белый, сулари навиров, віду стиноває мяслю ристиненное слу корподившной распиненное слу прим. пусля в с. изгоринация в мяслю пристиненное слу прим. пусля в с. изгоринация в мяслю притившной каза руб. изисто притившное слу корподившное в мяслю (учрет петрупной) 130 Пноре картофельное густое каза в каза ристиненное политив пасла сли, воздирования в мяслю (учрет петрупной) 130 Напиток яблочный казаляю суме 2396, сель воздирования в каза в мун. 115, Б-3, Ж-4, Упт-17, С-9 каза пистем пистиненное густое информация каза пистем пистиненное каза пистем пистиненное каза пистем пистиненное каза каза пистем пис		йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка). лавровый лист	фованное, масло растительное, сметана 13%, соль
топомини месния иф. энвальна одностринной для руб. взастай, эгей белый, сухари монтров. війто статовое. масло ристиненном месни месни фотомини для для (учров. петурнаці) 50 Соус Красный ККАЛ-13, К-1, Ут2 морши св. для ретих. мужа в с. масло ристиненноме. тилит-пастис. стъ. бодправанния, зелеть сухия (учров. петурнаці) 130 Пноре картофельное густве. масло дохог 25% сха водправанния, зелеть сухия (учров. петурнаці) 200 Напиток яблючный ККАЛ-11, Б-3, Ж-4, Ут17, С-9 картов свежне, сихир-тесок. мино свежній ККАЛ-82, Б-3, Ут17 Итого за Обел ККАЛ-34, Б-1, Ут7 Итого за Обел ККАЛ-34, Б-1, Ут7 Итого за Обел ККАЛ-34, Б-1, Ут81, С-20 Попдпик 50 Печенье ККАЛ-34, Б-1, Ут81, С-20 ККАЛ-34, Ут8, С-1 Волоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Ут8, С-1 Волоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Ут8, С-1 Волоки печеные ккар-тесок Кисель из шиповника ККАЛ-204, Б-4, Ж-5, Ут37 Котлета рыбная ккар-тесок ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Ут59, С-29 Ужент 55 Котлета рыбная ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Ут7 одряжи в э-котронения элеб делый, лук ретах, ліща статовок, сухари напиров. масло риститетного. соль бодправанная 75 Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Ут8 Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Ут8 ККАЛ-25, Ж-2, Ут2 МЯСОМ ККАЛ-25, Ж-2, Ут2 МЯСОМ ККАЛ-35, Ж-3, Ут34 Рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассынчатая рассыничный белый ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Ут56, С-1 Итого за Ужин ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Ут56, С-1	75		ККАЛ-205, Б-11, Ж-13, Угл-12
80 Соус Красный карам се. пуверная муся в съвети распитання пости стол востроишите, ягля суще (учрет, петучика) 130 Пюре картофельное гузем мяло суще (ККАЛ-115, Б-3, Ж-4, Уп-17, С-9 картофельное гузем (учрет, петучика) 200 Напиток яблочный карам (ККАЛ-48, Уп-12, С-2 135 Хлеб пиценичный белый ККАЛ-48, Уп-12, С-2 136 ККАЛ-34, Б-1, Уп-7 137 Итого за Обел ККАЛ-34, Б-1, Уп-7 138 Исаль в ККАЛ-34, Б-1, Уп-7 148 Итого за Обел ККАЛ-34, Б-1, Уп-8, С-20 150 Печенье ККАЛ-34, Б-1, Уп-8, С-1 150 Яблоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Уп-8, С-1 150 Яблоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Уп-8, С-1 150 Кисель из шиповника карам (ККАЛ-34, Уп-8, С-1 150 Котлета рыбная ККАЛ-34, Уп-8, С-1 150 Котлета рыбная ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Уп-59, С-29 150 Котлета рыбная ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Уп-7 150 Котлета рыбная ККАЛ-204, Б-13, Ж-5, Уп-7 150 Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 150 Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 151 Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 152 Котлеты или биточки с ККАЛ-25, Ж-2, Уп-2 153 Котлеты ККАЛ-25, Ж-2, Уп-2 154 ККАЛ-32, Уп-8 155 Котлеть ККАЛ-32, Уп-8 156 ККАЛ-32, Уп-8 157 Кот пиценичный белый ККАЛ-32, Уп-8 158 ККАЛ-32, Уп-8 159 ККАЛ-32, Уп-8 150 ККАЛ-32, Уп-8 150 ККАЛ-31, Ж-24, Уп-56, С-1 150 Клеб пиценичный белый ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Уп-76, С-1		свинина мясная и ф. говядина односортноя для руб. изделий, кле	еб бе лый, сухари паниров., яйцо стоговое. масло
130 Пюре картофельное густое картофельное изменест 72.5% манна сухое 25% саль йонуванная 200 Напиток яблючивій карточный карточення породовання 35 Хлеб пишеничный белый карточа (ККАЛ-12. С.2 майгоч свежне, сихорнесос, лимно свежній 36 Хлеб рэканой карточа (ККАЛ-34. Б-1, Укл-7 14 Того за Обед ККАЛ-634, Б-21, Ж-25, Укл-81, С-20 15 Печенье карточа (Оольки) карточа (ККАЛ-34. Укл-8, С-1 масто — Д 20 200 Кисель из шиповника карточа (Оольки) карточа (ККАЛ-34, Укл-8, С-1 масто — Д 20 200 Кисель из шиповника карточа (Сухой, крахмах зартофельный измененье (Оольки) карточа (Сухой, крахмах зартофельный карточа (Сухой, крахмах зартофельный карточа (Сухой, крахмах зарточфельный карточа, крахмах зарточфельный карточа, крахмах зарточфельный статоча (Сухой, крахмах зарточфельный карточа, крахмах зарточфельный карточа, крахмах зарточфельный схаточфельный сухой, крахмах зарточфельный карточфельный карточа, крахмах (Сухой, петручка) 25 Котпеты или байгочый, выпыта 260 Чай французский карточа (ККАЛ-32, Укл-8 схаточный байгочый, выпыта 275 Карточа из байгочый, выпыта 276 Карточа (ККАЛ-32, Укл-8 схаточный байгочый, выпыта 277 Карточа (ККАЛ-36, Б-1, Укл-5 (Сухой) ККАЛ-31, Ж-24, Укл-76, С-1	50	Соус Красный	
200 Напиток яблочный каль осторонов 72.396. масов сухов 2398. сахы повированная ККАЛ-48. Угн-12. С-2 мітого за Обел ККАЛ-82. Б-3, Угн-17 Итого за Обел ККАЛ-34. Б-1. Угн-7 Итого за Обел ККАЛ-34. Б-1. Угн-7 Итого за Обел ККАЛ-34. Б-1. Угн-81. С-20 Полдник ККАЛ-34. Б-1. Угн-7 Итого за Обел ККАЛ-34. Б-2. Ж-25. Угн-81. С-20 Полдник ККАЛ-34. Б-1. Угн-7 Волоки печеные (дольки) кКАЛ-34. Б-1. Угн-8 ККАЛ-34. Б-1. Ж-5. Угн-81. С-20 Волоки печеные (дольки) кКАЛ-34. Угн-8. С-1 Волоки печеные (дольки) кКАЛ-34. Угн-8 ККАЛ-34. Угн-8 ККАЛ-34. Угн-8 ККАЛ-34. Угн-8 ККАЛ-34. Угн-8 ККАЛ-35. Угн-7 Котлета рыбная ККАЛ-35. Угн-7 Котлеты или биточки с ККАЛ-26. Б-13. Ж-5. Угн-7 Котлеты или биточки с ККАЛ-204. Б-12. Ж-14. Угн-8 ККАЛ-25. Ж-2. Угн-2 токовно дольсортова дуже 23% сахь бадираванная ККАЛ-32. Угн-8 ККАЛ-66. Б-1. Угн-5 ККАЛ-66. ККАЛ-66. В-1. Угн-6 ККАЛ-66. Б-1. Угн-5 ККАЛ-66. Б-1. Угн-5 ККАЛ-66. Б-1. Угн-5 ККАЛ-66. Б-1. Угн-5 ККАЛ-66. Б-1. Угн-6 ККАЛ-66. Б-1. Угн-6 ККАЛ-66. Б-1. Угн-6	130		
35 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-82, Б-3, Уп-17 20 Хлеб ржаной ККАЛ-82, Б-3, Уп-17	150	· · · · · · · · · · · · · · · · ·	
135 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-82, 5-3, УГВ-17 17	200		ККАЛ-48, Угл-12. С-2
Птого за Обел ККАЛ-634, Б-21, Ж-25, Уп-81, С-20 <u>Полдник</u> 50 Печенье ККАЛ-204, Б-4, Ж-5, Уп-37 50 Яблоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Уп-8, С-1 мелокі свежне, сихир-песок Кисель из шиповника ККАЛ-34, Уп-8, С-1 Итого за Полдник ККАЛ-60, Уп-14, С-28 сихир-песок, пишовник сухій, крахмаз кирпофелоный Итого за Полдник ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Уп-59, С-29 <u>Ужкин</u> 75 Котлета рыбная ККАЛ-126, Б-13, Ж-5, Уп-7 гофизив де лотришевия хлеб белый, зук репки, піща столовое, сухари пишоров, мисло ристиплетьное, соль подправанная ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 Жесте — Неел томпеты или биточки с мясом говайна односортнов для руб, избелий, сашина мкспая п.ф. хлеб белый, сухири пошров, віщо столовое, мисла растиплетьное, млоло сухоге 25%, соль йодировинная ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 ККАЛ-25, Ж-2, Уп-2 Поти помот-паста, муки в с. масло растиплетьное, соль йодировинная, зелень сухая (украп, петрушки) Гарнир каша рисовая рассыпчатая рис, масло ствечное 72,3%, соль йодировинная ККАЛ-32, Уп-8 сихир-песок, чай байховый, адпилти 25 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-59, Б-2, Уп-12 ККАЛ-59, Б-2, Уп-56, С-1	35	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-82, Б-3, Угл-17
Полдник 50 Печенье ККАЛ-204, Б-4, Ж-5, Уп-37 50 Яблоки печеные (дольки) ККАЛ-34, Уп-8, С-1 Явета - Д ге кисель из шиповника ккал-60, Уп-14, С-28 кич-п-сок, пиповник сухий, крахмах картофельный Итого за Полдник ККАЛ-297, Б-4, Ж-5, Уп-59, С-29 Ужин ККАЛ-126, Б-13, Ж-5, Уп-7 горбука д г потравения хлеб детки, лук репки, видо столовое, сухори пиниров. мисло растительное, соль (попровиния) Котлета рыбная ККАЛ-126, Б-13, Ж-5, Уп-7 Котлета рыбная ККАЛ-126, Б-13, Ж-5, Уп-7 ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Уп-8 ККАЛ-205, Ж-2, Уп-2 Портительное, могла сухие 23% соль бодирования ККАЛ-25, Ж-2, Уп-2 Портительное, могла сухие 23% соль бодирования, изгень сухия (хуран, петручка) Гарнир каша рисовая рассыпчатая рис, мосло стветное 22,3% соль бодирования ККАЛ-177, Б-3, Ж-3, Уп-34 масто-тесю, чай байхавый, ваналия Ий французский ККАЛ-32, Уп-8 «ККАЛ-32, Уп-8 ККАЛ-26, Б-1, Уп-5 ККАЛ-26, Б-1, Уп-5	20		
50 Печенье 8			ККАЛ-634, Б-21, Ж-25, Угл-81, С-20
50 Яблоки печеные (дольки) ккал-34, уп-8, с-1 Яшего - Д ге 200 Кисель из шиповника ккал-60, уп-14, с-28 Сахир-песок, шиповник сухті, кражмах картофельный Ккал-60, уп-14, с-28 Ужени Котлета рыбная Ккал-297, Б-4, ж-5, уп-59, с-29 Ужени Котлета рыбная Ккал-126, Б-13, ж-5, уп-7 сорбуна д 7 потрашения Котлеты или биточки с мясом Ккал-204, Б-12, ж-14, уп-8 75 Котлеты или биточки с мясом Ккал-204, Б-12, ж-14, уп-8 40 Соус Томат Ккал-204, Б-12, ж-14, уп-8 130 Гарнир каша рисовая рассыпчатая Ккал-22, укл-2 200 Чай французский кклл-32, укл-8 Кклл-32, укл-8 25 Хлеб пиеничный белый Кклл-59, Б-2, укл-12 15 Хлеб рэканой Кклл-648, Б-31, Ж-24, укл-76, С-1	50		ККАЛ-204, Б-4, Ж-5, Угл-37
200 Кисель из шиповника ккал-60, упл-14, С-28 итого за Иолдинк ккал-60, упл-14, С-28 Ккал-297, Б-4, Ж-5, упл-59, С-29 Ужин Ккал-297, Б-4, Ж-5, упл-59, С-29 Ккал-126, Б-13, Ж-5, упл-7 Котлета рыбная ккал-126, Б-13, Ж-5, упл-7 Котлеты или биточки с ккал-204, Б-12, Ж-14, упл-8 Ккал-204, Б-14, упл-5 Ккал-204, Б-15, упл-12 Ккал-204, Б-15, упл-5	50		
130 Наранцузский крахмат карпофельный 140 170 150 160 170 160 170 160 170	200	нолоки свежие, сихар-песок	
Уэкин 75 Котлета рыбная горбуна й г потрошения хлеб белый, лук ретка, яйцо столовое, сухари пиниров, масло растительное, соль йодированная ККАЛ-126, Б-13, Ж-5, Угп-7 75 Котлеты или биточки с мясом ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Угп-8 говядина односортная для руб, и иделий, свишна мясная п ф, хлеб белый, сухари потров, яйцо столовое, масло растительное, масло кухае 25%, соль йодированная ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Угп-8 40 Соус Томат ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2 томат-паста, мужа в с, масло растительное, соль йодированная, челень сухая (ухрап, петрушка) Гарнир каша рисовая кКАЛ-177, Б-3, Ж-3, Угл-34 рассыпчатая рис, масло слючное 72,5%, соль йодированная ККАЛ-177, Б-3, Ж-3, Угл-8 200 Чай французский сихар-песок, чай байховый, ванилин ККАЛ-32, Угл-8 25 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-59, Б-2, Угл-12 15 Хлеб рэканой ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1	200	сахар-песок, шиповник сухой, крахмал-картофельный	
75 Котлета рыбная			ККАЈІ-297, Б-4, Ж-5, Уіл-59, С-29
горбучна д г потрашения хлеб белый, лук ретка, яйцо столовое, сухари пинирав, мисло ристительное, соль иодирования Котлеты или биточки с ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Угп-8 ловядим односортном для руб. изделий, свинина мисная п ф. хлеб белый, сухари помиров., яйцо столовое, мисло растительное, молоко сухае 25%, соль иодированияя ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2 томат-паста, лука в с. масло растительное, соль иодирования, лелень сухая (укроп, петрушки) Гарнир каша рисовая рис, масло растительное, соль иодированияя рис, масло стивочное 72,5%, соль иодированияя 200 Чай французский ККАЛ-32, Угл-8 сахир-песок, чай байховый, ванилти Хлеб пименичный белый ККАЛ-59, Б-2, Угл-12 Хлеб рэксаной ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1	75		KKA II-126 E-13 3K-5 Vrn-7
Kraji-204, b-12, ж-14, угп-8 Kraji-204, b-12, ж-14, угп-8 Kraji-204 Kraji-204 Kraji-205, ж-2, угп-2 Кraji-205, ж-2, угп-2 Kraji-205, ж-2, угп-34 Кraji-205, ж-2, угп-34 Кraji-32, угп-8 Kraji-32, угп-8 Kraji-32, угп-8 Kraji-32, угп-12 Kraji-59, b-2, угп-12 Kraji-648, b-31, ж-24, угп-76, c-1 Kraji-648, b-3		горбуша в г потрошения. хлеб белый, лук репка, яйцо столовое,	
говядима односортном для руб. и гоелий. свинина мысная п ф. хлеб безый. сухири помиров. ядио столовое. масло растительное. масло растительное. масло растительное. соль йодированная ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2 томат-паста, мужи в с. масло растительное. соль йодированния, челень сухия (укроп. петрушки) Гарнир каша рисовая рассыпчатая рис. масло ствочное 72,3%, саль йодированния 400 Чай французский ккал-32, Угл-8 сихир-песов. чай байховый. ванилин ККАЛ-59, Б-2, Угл-12 Хлеб пшеничный белый ккал-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1	75		ККАЛ-204, Б-12, Ж-14, Улл-8
растительное. малока сухие 25%, саль надированная 40 Coyc Tomam	-		
томат-паста, мужи в с. масто растительное. соль бинированния, челень сумия (укроп. петрунки) Гарнир каша рисовая ккалі-177, Б-3, Ж-3, Угл-34 рассынчатая рис, масто сливочное 72,5%, соль бидированния 200 Чай французский ккалі-32, Угл-8 сихир-песок, чай байховый, ванилня 25 Хлеб пшеничный белый ккалі-59, Б-2, Угл-12 15 Хлеб ржаной ккалі-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1		растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	
130 Гарнир каша рисовая рассыпчатая ККАЛ-177, Б-3, Ж-3, Угл-34 200 Чай французский сихир-песок, чай байховый, ванилин ККАЛ-32, Угл-8 25 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-59, Б-2, Угл-12 15 Хлеб ржаной ККАЛ-648, Б-31, Укл-5 Нтого за Ужин ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1		•	
рис, масло стивочное 72.5%, соль йодированная 200	130	Гарнир каша рисовая	
25 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-59, Б-2, Угл-12 15 Хлеб ржаной ККАЛ-56, Б-1, Угл-5 Итого за Ужин ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1		•	
25 Хлеб пшеничный белый ККАЛ-59, 6-2, Угл-12 15 Хлеб ржаной ККАЛ-26, 6-1, Угл-5 Итого за Ужин ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1	200		ККАЛ-32, Угл-8
Итого за Ужи и ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1	25	•	KKAJI-59, 6-2, Yun-12
Итого за Ужни ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1 Итого за день ККАЛ-2 008, Б-69, Ж-69, Угл-279, С-51	15		
Итого за день ККАЛ-2 008, Б-69, Ж-69, Угл-279, С-51		Итого за Ужин	ККАЛ-648, Б-31, Ж-24, Угл-76, С-1
		О реј Итого за день	ККАЛ-2 008, Б-69, Ж-69, Угл-279, С-51