



УТВЕРЖДЕНО:

Иветт Мешагучья №1

Мешагучья М.В.



УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв школьного питания»

Е. В. Ковбаснюк

10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

**ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОВЗ 7-11 ЛЕТ
ООО «РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОБЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Сыр (поршиями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89(97/2004)	
	Шницель (говядина, свинина, лук репчатый, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом и луком	90	9,5	8,4	7,8	135	ТК № 168(608/2013)/41(602/2004)	
Неделя 1	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	505	23,1	19,62	93,1	608,2		
ОБЕД								
	Кабачковая икра	30	0,2	0	0,5	3	ТК № 162	
	Борщ с капустой и картофелем, сметана	250/5	2,35	5,4	16,25	161,5	ТК № 79 (110/2004)/ТК 81	
Неделя 1	Гуляш (свинина, лук репч., том паста, масло сливочн)	45/45	16,5	10,5	8,1	183	ТК № 429(437/2004)	
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч., масло сливочн)	150	3,6	10,6	38	206	ТК № 191(36/2003)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	785	27,57	27,78	118,85	827,02		
	Итого за День	1290	50,67	47,4	211,95	1435,22		

Соотношение Б:Ж:У 1.1:4

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0ВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Паста шоколадная для буттерродов (масло сливочн, сухие молочно, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43	
День 1	Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо), сухое молоко	150/20	13,2	10,84	33,4	293,1	ТТК № 235/ТТК 51	
День 2	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	590	20,12	20,58	84,94	633,56		
ОБЕД	Горошек зеленый	20	0,6	0,04	1,28	9,8	ТТК № 245	
Неделя 1	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч, морковь, масло сливочн)	250	7,9	9,34	18	175,3	ТТК № 169	
День 2	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе куриное, хлеб пшеничн, масло раст)	90	8,2	10,3	5,1	115,4	ТК № 344 (63/2003)	
	Картофель тушеный (картофель, лук, морковь, масло сливочн)	150	3,3	4,3	26	164	ТТК № 226	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	820	27,78	27,81	119,49	822,58		
	Итого за День	1410	47,9	48,39	204,43	1456,14		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 063 7-11 лет

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм пищи								
ЗАВТРАК		180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
	Омлет с рыбой запеченный (минтай, яйцо, молоко 2,5%) / овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский) / масло сливочное	130/15/5	15,25	18,7	26,12	312,36	ТК № 199 / ТК № 233 / ТК № 49	
Неделя 1		200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)	
День 3	Чай черный байховый с сахаром	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Булка Сухопеченная витаминизированная (1)							
	Итого за завтрак:	580	19,55	19,77	84,16	587,96		
ОБЕД		20	0,5	0,7	1,24	13,6	ТК № 233	
	Овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский)	200/20	4,06	3,87	20,4	179,04	ТК № 95 / ТК № 77 (551/2004)	
Неделя 1								
День 3	Суп-пюре из картофеля и кабачков, тренки	90	11,2	15,5	5,7	106,1	ТК № 312 (49/2003) / ТК № 40(601/2004)	
	Зразы "Верх-Исетские" (говядина, яйцо, лук репч., масло раст.), соус сметанный с томатом	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)	
	Отварные макаронные изделия	200	0,2	0,1	2,5	102	ТК № 2	
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 57	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Булка Сухопеченная витаминизированная (1)							
	Итого за обед:	750	27	27,77	120,14	822,78		
	Итого за День	1330	46,55	47,54	204,3	1410,74		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухопеченная витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0вз 7-11 лет

Прем пищи	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
Неделя 1								
	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)	
День 4								
	Каша молочная рисовая (молочко 2,5%, рис), масло сливочное	200/5	7,1	9,5	27,23	180,8	ТК № 201 (311/2004)/ТК № 49	
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	650	20,3	19,62	83,57	590,4		
ОБЕД								
Неделя 1								
	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	20	0,16	0,68	1,08	10,8	ТК № 271(46/3/2015)	
	Рассольник Ленинградский, сметана	200/5	2,55	3,7	16,8	118,5	ТК № 63(132/2004)/ТК № 81	
День 4								
	Фрикадельки из говядины пружинные, в красном соусе	90	8,1	7,3	3,2	90,26	ТК № 387(63/2003) / ТК № 31(528/1996)	
	Каша рассыпчатая Гречневая	150	8,2	12,4	35,9	242	ТК № 189(297/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Кисель	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 53	
	Итого за обед:	775	26,99	27,81	138,88	825,64		
	Итого за День	1425	47,29	47,43	222,45	1416,04		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валтек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валтек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0ВЗ 7-11 лет

Присм пищи	Наименование Блюда	Вес Блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порционными)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 1	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе курин, хлеб пшенич, масло раст) / соус сметанный	90	6,2	10,9	13,7	135,3	ТК № 344 (63/2003) / ТК № 39(600/2004)	
День 5	Картофель отварной / капуста тушеная ((капуста белокочанн, морковь, лук, масло сливочн, томатн паста)	70/80	3,1	2,2	18,5	126,5	ТК № 219(13/2015) / ТК № 192(534/2004)	
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТК № 10	
	Булка Сухожоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	19,9	19,97	84,1	588,9		
ОБЕД	Овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский)	20	0,44	0,08	2,2	11,6	ТК № 233	
Неделя 1	Солянка "Деревенская", сметана (15%)	200/5	8,3	10,7	17,4	159	ТК № 92/ТК № 81	
День 5	Терегин рыбные (филе минтая, лук репч, хлеб пшеничн, масло раст) / соус молочный с морковью и шпинатом	90	9,2	9,63	13,56	190,6	ТК № 414(414/2004) / ТК № 33	
	Рис отварной рассыпчатый	150	3,6	6	36,8	219	ТК № 214 (511/2004)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 57	
	Булка Сухожоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	725	26,46	27,69	125,96	853,72		
	Итого за День	1225	46,36	47,66	210,06	1442,62		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухожоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0ВЗ 7-11 лет

	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Котлета рыбная "Морское чудо" (минтай), цветная капуста, яйцо, масло раст / соус молочный с морковью и шпинатом	90	8,7	5,7	5,1	102,3	ТТК № 617 / ТК № 33	
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	11,6	38	272	ТК № 191(36/2003)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	520	19,6	22,87	103,6	646,6		
ОБЕД	Отруби консервированные	20	0,13	0	0,33	2	ТК № 127 (5/1/2015)	
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана	250/5	4,05	4,4	16	128,5	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81	
День 6	Котлета (говядина, лук репч, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом	90	8,3	14,88	3,2	111,2	ТК № 307(451/2004) / ТК № 40(601/2004)	
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	8,6	6,8	37,81	266	ТК № 249(44/3/2015)	
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	785	27,02	27,68	119,74	822,64		
	Итого за День	1305	46,62	50,55	223,34	1469,24		

Соотношение Б:Ж:У 1.1:4

- 1 Булка Сухолюбская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валтек-8"
- 2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением "Валтек - 8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0ВЗ 7-11 лет

	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм пищи								
ЗАВТРАК		180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Яблочки							
	Запеканка творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, какао), ступенное молоко	130/20	17,2	19,1	36,4	373,1	ТТК № 258/ТТК 51	
Неделя 2	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)	
День 7	Булка Сухокожская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	560	19,86	19,74	83,74	587,86		
ОБЕД		20	0,3	0,46	1,7	12,9	ТК № 195(523/2004)	
	Свекла отварная							
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир. лук, морковь,масло раст)	200	5,58	5,47	28,02	199,44	ТТК № 78	
День 7	Голубцы ленивые (капуста белокоч, свинина, рис, лук репч, масло раст), соус сметанный с томатом	200	13,5	17,9	10,5	211,3	ТТК № 388 / ТК № 40(601/2004)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухокожская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	730	27,06	27,56	117,92	811,62		
	Итого за День	1290	46,92	47,3	201,66	1399,48		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухокожская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню пригизаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0В3 7-11 лет

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК								
Неделя 2	Сыр (порциями) Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, Масло раст)	10 50	2,6 0,4	2,7 1,7	0 2,7	35 27	№ 89 (97/2004) ТК № 271(46/3/2015)	
День 8	Карбонара с курицей и сырным соусом (макаронь, филе куриное, лук репч., молоко 2,5%, сыр, масло сливочн) Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	180 200	7,35 4,1	11,68 3,3	33,74 15,63	204,5 138,7	ТТК № 619 ТТК № 16	
	Булка Сухоломская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	19,37	20,66	84,15	587,72		
Неделя 2	Морковь отварная Суп картофельный с бобовыми	20 200	0,26 6,8	0,47 4,63	1,33 20,2	11,4 197,04	№ 195(523/2004) ТК № 69 (139/2004)	
День 8	Тфтели рыбные с рисом и шпинатом в молочном соусе (филе минтая, рис, шпинат, яйцо, лук репч., молоко, масло сливочн) Картофель отварной / овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский)	90 100/50	12,5 4,25	20,15 1,32	38,3 15,46	285,4 121,3	ТК № 414(414/2004) ТК № 219(1/3/2015)/ ТК № 233	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТТК № 57	
	Булка Сухоломская витаминизированная (1)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТТК № 53	
	Итого за обед:	700	27,09	27,43	120,69	827,82		
	Итого за день	1200	46,46	48,09	204,84	1415,54		

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

- 1 Булка Сухоломская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0вз 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества					Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	вода		
ЗАВТРАК									
	Яблоки	180	0	0	17,64		70,5	ТТК № 161	
Неделя 2	Яйцо отварное	40	5,1		0,28		63	ТК № 262(1/6/2015)	
	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,1		58	ТК № 157 (1/3/2015)	
День 9	Каши молочная ассорти (рис, гречневая крупа, молоко2,5%), масло сливочн	150/5	4,85	4,2	27,59		142,59	ТК № 236(25/4/2015)/ТТК № 49	
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12		142	пром	
	Булочка Сухопекочная Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7		152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	635	19,35	21,27	84,31		628,19		
ОБЕД									
	Салат "Бурячок" (свекла, огурцы консерв, масло раст)	60	0,6	8	3		27,6	ТТК № 108(16/2004)	
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, грибки	200/20	5,98	6,43	26,46		193,04	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)	
	Гуляш из филе курицы (филе куриное, лук репч, паста томатн, масло сливочн)	45/45	10,55	6,2	5,3		143,2	ТТК № 603	
День 9	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4		209,1	ТК № 188 (516/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2		67	ТТК № 15	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16		91,26	ТТК № 57	
	Булочка Сухопекочная витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16		91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	780	27,65	28,01	125,36		822,46		
	Итого за День	1415	47	49,28	209,67		1450,65		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булочка Сухопекочная витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОБЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порезками)	10	2,6	2,7	0	30	№ рецептуры ТК № 89(97/2004)	
Неделя 2	Суфле "Рыбка" (минтай, рис, лук репч., молоко 2,5%, масло сливочн) / соус молочный	90	6,3	11,35	10,57	125,3	ТК № 40(43/2006) / ТК № 37 (1/11/2015)	
День 10	Картофель отварной / овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский)	130/20	3,15	1,53	21,42	142	ТК № 219(1/3/2015)/ ТК № 233	
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТК № 10	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	20,05	19,75	83,89	594,4		
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокоч, морковь, масло раст)	60	1,78	3,7	2	48,6	ТК № 109	
Неделя 2	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (15%)	200/5	4,4	5,4	10	89,8	ТК № 99/ТК № 81	
День 10	Гуляш из мяса говядины	45/45	9,1	10,3	6,5	145,87	ТК № 303(437/2004)	
	Рис отварной рассыпчатый, кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	130/20	3,9	6,4	36,9	205	ТК № 214 (511/2004)/ТК № 271(46/3/2015)	
	Чай с ягодами	200	0,3	0,1	14,3	59,6	ТК № 2	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 53	
	Итого за обед:	795	26,86	27,83	117,8	822,65		
	Итого за День	1295	46,91	47,58	201,69	1417,05		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолюбская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами