

УТВЕРЖДЕНО:



Е. В. Ковбаснюк
И. В. Шихов

УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



Е. В. Ковбаснюк

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

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

Прем пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89(97/2004)	
	Котлета "Домашняя" (телятина, свинина, соль йодированная), соус томатный	90	7,65	9,4	3,8	135	ТК № 282/ТК № 32 (587/2004)	
Неделя 1	Отварные макаронные изделия	150	4,3	5,9	38,5	209,1	ТК № 188 (516/2004)	
День 1	Чай с лимоном	200/5	0,3	0	15,2	60	ТК № 2(686/2004)	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	510	20,25	20,42	84,2	601,2		
	Салат из свежей капусты (капуста Белокочанная, масло растительное)	60	0,8	2,7	5	48,6	ТК № 109	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем, сметана (МЛЖ 15%)	200/5	2,35	5,4	16,25	131,5	ТК № 79 (110/2004)/ТК 81	
Неделя 1	Гуляш из мяса говядины (говядина, томатн паста, лук репч, масло сливочн)	45/45	10,4	7,62	3,8	148	ТК № 303 (437/2004)	
День 1	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,2	12,4	32,47	245	ТК № 189(297/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	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:	765	26,97	29,4	117,72	822,62		
	Итого за День	1275	47,22	49,82	201,92	1423,82		

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 пр.:г.с. авливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

Прем пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Яблочки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Запеканка творожная с тыквой (творог 9%, тыква, яйцо), ступенное молоко	130/20	15,2	18,3	25,8	313,3	ТТК № 276/ТТК 51	
День 1	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	580	19,5	19,37	83,84	588,9		
ОБЕД								
	Салат из кашеной капусты (капуста кашеная, лук репч.,масло растительное)	60	0,8	2,7	5	48,6	ТК № 116 (81/2013)	
Неделя 1								
	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч., морковь, масло сливочн)	200	6,32	7,47	10,4	120,24	ТТК № 169	
	Терфегли (говядина, свинина, лук репч.,е, хлеб пшеничн, соль йодированная) /соус сметанный с томатом	90	9,3	10,65	8,39	104,2	ТТК № 308/ТК № 40 (601/2004)	
День 2								
	Пюре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	150	3,3	4,8	20,6	189	ТК № 187 (520/2004)	
	Напиток из яблной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	790	27,3	27,65	117,49	837,82		
	Итого за День	1370	46,8	47,02	201,33	1426,72		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

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

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

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	
Неделя 1	Запеканка из рыбы с овощами и рисом (филе минтая, кабачки, рис, масло сливочное, молоко 2,5%, сыр) /овощи припущенные (овощная смесь) /масло сливочное	130/15/5	15,7	18,93	19,36	329,76	ТТК № 614 /ТТК № 233/ТТК № 49	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Булочка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
Итого за завтрак:		570	19,28	19,79	86,6	588,94		
ОБЕД	Салат из свежих овощей с чесноком и сыром	60	1,5	6	4,44	80,4	ТК № 104 (50/2004)	
	Суп-пюре из картофеля и кабачков, гречки	200/20	4,06	3,87	22,4	159,04	ТТК № 95/ТК № 77(551/2004)	
	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль йодированная) соус красный основной	90	11,8	10,48	8,7	106,1	ТК № 393 (608/2004) /ТК № 31 (528/1996)	
День 3	Отварные макароны из твердых пшеничных (овощная смесь)	130/20	3,9	6,1	26,4	185,3	ТК № 188 (516/2004) /ТТК № 233	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке(3)	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57	
	Булочка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
Итого за обед:		790	27	27,95	123,34	834,78		
Итого за день		1360	46,28	47,74	209,94	1423,72		

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

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн, стученное молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43	
ЗАВТРАК								
Неделя 1	Каша молочная рисовая с карамелизованными фруктами (молоко 2,5%, рис, яблоки свежие, масло сливочное, сахар, соль йодированная) / масло сливочное	200/30/5	9,48	7,89	37,53	223,8	ТТК № 263/ТТК № 49	
День 4	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	505	19,96	19,97	83,88	588,32		
ОБЕД								
Неделя 1	Салат из отварной моркови с растительным маслом	60	0,7	3,6	6,1	61	ТТК № 136	
День 4	Суп из овощей (картофель, капуста белокочанная, горошек зеленый консервир, морковь, лук репчатый, масло сливочное) / сметана (млж 15%)	200/5	2,55	3,7	16,8	118,5	ТК № 66(135/2004)/ТТК № 81	
Неделя 1	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая, яйца куринные, лук репчатый, масло сливочное, сметана, сыр) / соус молочный с морковью и шпинатом	90	10,9	7,3	7,26	120,65	ТТК № 173/ТТК № 33	
День 4	Пюре картофельное /цветная капуста припущенная	130/20	6,37	12,3	20,3	191,3	ТК № 187(520/2004)/ТТК № 279	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	785	27,08	28,62	117,26	825,81		
	Итого за День	1290	47,04	48,59	201,14	1414,13		

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	№ 89 (97/2004)	
Неделя 1	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репч., томатная паста, масло растит) / отурец консервированный	200/30	7,8	12,6	36,04	246,7	№ 428 (590/2013)	
День 5	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	19,42	19,88	83,75	597,92		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Салат из пекинской капусты с кукурузой	60	0,54	2,7	1,15	34,2	ТТК № 155	
Неделя 1	Рассолыник Ленинградский, сметана (млж 15%)	200/5	2,55	3,7	13,8	138,5	ТТК № 63(132/2004)/ТТК № 81	
День 5	Фрикадельки припущенные в томатном соусе (свинина, хлеб пшеничный, молоко 2,5%, масло сливочн)	90	14,3	14,2	8,1	151	ТТК № 387 (470/2004) /ТТК № 32 (587/2004)	
	Рис отварной расытчатый /овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	4,6	6	29,3	189,5	ТТК № 214 (511/2004) /ТТК № 233	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	945	27,01	27,98	117,4	827,22		
	Итого за День	1445	46,43	47,86	201,15	1425,14		

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"

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 01.11.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	TK № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Ромштекс "Сочный" (филе куриное)/ соус красный основной	90	7,9	5,2	4,1	103,9	TK № 283 / TK № 32 (587/2004)	
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч., масло сливочн)	150	3,6	10,6	33	211,2	TK № 191(36/2003)	
День 6	Чай с лимоном	200/5	0,3	0	15,2	60	TK № 2(686/2004)	
	Булка Сухоломская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	TK № 53	
	Итого за завтрак:	515	19,32	19,78	84,38	587,62		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	TK № 161	
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	200	5,58	5,47	12,02	119,44	TK № 78	
	Фарш из свинины с луком и яйцом /соус сметанный с томатом	90	9,01	12,4	7,2	116,7	TK № 612 /TK № 40 (601/2004)	
День 6	Отварные макаронные изделия/ кабачковая икра	130/20	5,5	8,3	27,4	207,1	TK № 188 (516/2004)/ пром	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	TK № 15	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	TK № 57	
	Булка Сухоломская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	TK № 53	
	Итого за обед:	900	26,95	27,88	135,16	824,1		
	Итого за День	1415	46,27	47,66	219,54	1411,72		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

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

2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением "Валетек - 8"

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

Принем 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	
Неселя 2	Запеканка из творога с яблоками (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, яблоки, сметана 15%), ступенное молоко	130/20	13,2	15,9	34,6	303,1	ТК № 247 (16/5/2015) /ТТК 51	
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16	
День 7	Булка Сухокожская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	560	19,76	19,84	83,87	603,56		
ОБЕД	Салат из свежых "Бурячок" (свекла, огурцы консервированные, масло растительное)	60	0,6	8	3	87,6	ТК № 108 (16/2004)	
Неселя 2	Сырный суп с макаронами (сыр млж 45%, макаронные изделия, молоко 2,5%, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	200	8,9	5,47	21,02	139,3	ТК № 70 (147/2004)	
	Азу (картофель, свинина, отруц консервированный, лук репр, морковь, томатная паста, масло растит, чеснок)	200	11,5	11,2	26,3	268,4	ТК № 399 (596/2013)	
День 7	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке (3)	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57	
	Булка Сухокожская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	750	27,04	27,97	117,32	822,54		
	Итого за День	1310	46,8	47,81	201,19	1426,1		

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"
- 3 Напиток промышленного производства

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Гренки с сыром и шпинатом (булка Сухоложская Витаминизированная, масло сливочное, сыр м.ж. 45%, шпинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172	
	Неделя 2 Терфелги (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) / соус красный основной	90	8,69	6,8	3,4	123,63	ТК № 308 (618/2013) / ТК № 31 (528/1996)	
День 8	Каша распаренная гречневая / тыква, припущенная в сливочном масле	130/20	5,35	9,2	20,8	246,6	ТК № 189 (297/2004) / ТТК № 46	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
Итого за завтрак:		515	19,4	19,84	84,9	588,99		
ОБЕД	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	60	0,48	2,04	3,24	32,4	ТК № 271(46/3/2015)	
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана	200/5	3,2	3,52	12,8	102,8	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81	
День 8	Терфелги рыбные с рисом и шпинатом (минтай, рис, шпинат, лук репч., яйцо) / соус молочный	90	12,4	15,26	8,6	121,9	ТК № 414 (414/2004)	
	Пюре картофельное (картофель, молоко м.ж. 2,5%, масло сливочное 72,5%)	150	3,3	4,8	20,6	189	ТК № 187 (520/2004)	
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	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:		795	26,96	27,65	118,34	821,88		
Итого за День		1310	46,36	47,49	203,24	1410,87		

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1,4

- 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 7-11 лет

Действует с 01.11.2023 г

Прим пищи ЗАВТРАК	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Яблоки		180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Яйцо отварное		40	5,1	4,6	0,28	63	ТК № 262(1/6/2015)	
День 9	Каша молочная "Дружба" (рис, пшено, молоко2,5%, сахар, соль йодированная), масло сливочн	150/5	4,85	9,2	28,59	162,59	ТК № 206 (35/2006)/ТТК № 49	
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	625	19,25	19,87	85,21	590,19		
ОБЕД	Салат из свежей капусты	60	0,78	2,7	5	48,6	ТТК № 109	
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гречки	200/20	5,98	6,43	26,46	153,04	ТК № 76(168)/ТК № 77(551/2004)	
День 9	Мясо тушеное (свинина)	45/45	10,85	13,8	3,8	138	ТТК № 602	
	Булгур	150	3,7	3,4	30,1	210,8	ТТК № 274	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	790	27,15	27,93	118,17	824,38		
	Итого за День	1415	46,4	47,8	203,38	1414,57		

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 7-11 лет

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Паста шоколадная для буттербродов (масло сливочн, стученное молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43	
Неделя 2	Котлета из рыбы "Морское чудо" (минтай, цветная капуста, яйцо, лук репчатый, масло сливочное) / соус молочный	90	9,3	5,1	8,9	115,3	ТТК № 617 / ТТК № 37 (1/11/2015)	
День 10	Пюре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	150	3,3	4,8	20,6	189	ТТК № 187 (520/2004)	
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10	
	Булка Сухокожская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	20,96	19,87	83,67	641,4		
ОБЕД	Салат из отварной моркови с яблоками и растительным маслом	60	0,6	4	3,9	48	ТТК № 142	
Неделя 2	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	200	4,6	5,44	10,8	114,4	ТТК № 69 (139/2004)	
День 10	Плов (рис, говядина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	200	14,2	13,5	28,3	330,87	ТТК № 601 (601/2013)	
	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:	770	27,08	26,67	120,7	881,25		
	Итого за день	1270	48,04	46,54	204,37	1522,65		

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"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами