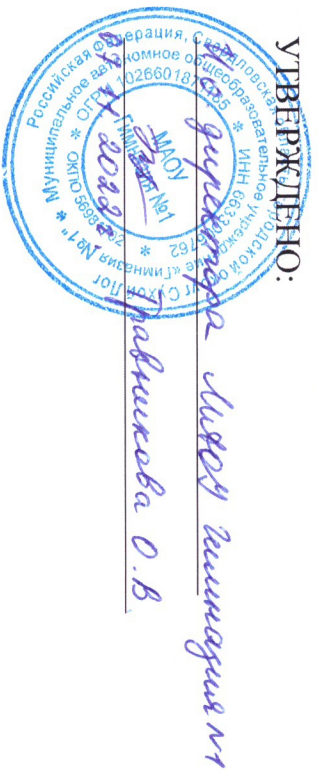


УТВЕРЖДЕНО:



УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



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 0ВЗ 7-11 лет

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК		15	3,9	4,05	0	45	№ рецептуры	
	Сыр (порциями)						ТК № 89(97/2004)	
	Шиндель (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		150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)	
	Отварные макаронные изделия	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Кисель	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)							
	Итого за завтрак:	505	23,1	19,62	93,1	608,2		
ОБЕД		30	0,2	0	0,5	3	ТК № 162	
	Кабачковая икра							
	Борщ с капустой и картофелем, сметана	250/5	2,35	5,4	16,25	161,5	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81	
Неделя 1		45/45	16,5	10,5	8,1	183	ТК № 429(437/2004)	
День 1		150	3,6	10,6	38	206	ТК № 191(36/2003)	
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	200	0	0	24	91	пром	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)							
	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"

Меню приготавливаемых блюд

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн, стущени молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43	
Неделя 1	Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо), стущенное 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	
	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	
Неделя 1	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе куриное, хлеб пшеничн, масло раст)	90	8,2	10,3	5,1	115,4	ТТК № 344 (63/2003)	
День 2	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 ОВЗ 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	
Неделя 1	Омлет с рыбой запеченный (минтай, яйцо, молоко 2,5%) / овощи припущенные (овощная смесь) / Масло сливочное	130/15/5	15,25	18,7	26,12	312,36	ТТК № 199 / ТТК № 233 / ТТК № 49	
День 3	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТТК № 1 (685/2004)	
	Булочка Сухокожская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	580	19,55	19,77	84,16	587,96		
ОБЕД	Овощи припущенные (овощная смесь)	20	0,5	0,7	1,24	13,6	ТТК № 233	
Неделя 1	Суп-пюре из картофеля и кабачков, гренки	200/20	4,06	3,87	20,4	179,04	ТТК № 95 / ТТК № 77 (551/2004)	
День 3	Зразы "Верх-Исетские" (говядина, яйцо, лук репч., масло раст), соус сметанный с томатом	90	11,2	15,5	5,7	106,1	ТТК № 312 (49/2003) / ТТК № 40 (601/2004)	
	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТТК № 188 (516/2004)	
	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	
	Булочка Сухокожская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	750	27	21,77	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 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 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								
Неделя 1	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Сыр (порпиквми)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)	
День 4	Каша молочная рисовая (молоко 2,5%, рис), масло сливочное	200/5	7,1	9,5	27,23	180,8	ТК № 201 (311/2004)/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:	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)/ТТК № 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	ТТК № 15	
	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:	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"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
Неделя 1								
	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
	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)	
	Пюре картофельное/капуста тушеная ((капуста белокочанн, морковь, лук, масло сливочн, томатн паста)	70/80	3,1	2,2	18,5	126,5	ТК № 187(520/2004) / ТК № 192(534/2004)	
День 5								
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТК № 10	
	Булка Сухожареная 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								
Неделя 1								
	Овощи припущенные (овощная смесь)	20	0,44	0,08	2,2	11,6	ТК № 233	
	Солянка "Деревенская", сметана (15%)	200/5	8,3	10,7	17,4	159	ТК № 92/ТК № 81	
День 5								
	Тертые 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 Сухожареная 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 Сухожареная 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	Сыр (порционными)	10	2,6	2,7	0	30	TK № 89 (97/2004)
Неделя 2	Котлета рыбная (минтай)/соус томатный	90	8,7	5,7	5,1	102,3	TK 403 (388/2004) / TK № 32 (587/2004)
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	11,6	38	272	TK № 191(36/2003)
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	TK № 15
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	TK № 53
	Итого за завтрак:	520	19,6	22,87	103,6	646,6	
ОБЕД	Огурцы консервированные	20	0,13	0	0,33	2	TK № 127 (5/1/2015)
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана	250/5	4,05	4,4	16	128,5	TK № 54(111/2004)/TK № 81
День 6	Котлета (говядина, лук репч, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом	90	8,3	14,88	3,2	111,2	TK № 307(451/2004) / TK № 40(601/2004)
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	8,6	6,8	37,81	266	TK № 249(44/3/2015)
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	TK № 28
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	TK № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	TK № 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 Сухоложская 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"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

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

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	
Неделя 2	Запеканка творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, какао), стученное молоко	130/20	17,2	19,1	36,4	373,1	ТТК № 258/ТТК 51	
День 7	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)	
	Булка Сухожоложская 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	Свежая отварная	20	0,3	0,46	1,7	12,9	ТК № 195(523/2004)	
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 погребительской 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 Сухожоложская 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 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"

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	Гренки с сыром и шинатом (булка Сухоложская Витаминизированная, масло сливочное, сыр мжж 45%, шинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТК № 172	
		90	8,3	6,8	3,4	80,9	ТК № 173/ТК № 37 (1/11/2015)	
Неделя 2	Виточки куриные "Новые" (филе куриное, яйцо, сметана, сыр, лук репчатый, масло сливочное) /соус молочный	120/30	3,35	5,68	27,85	135	ТК № 188(608/2013)/ТК № 271(46/3/2015)	
День 8	Отварные макаронные изделия /кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТК № 16	
		60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТК № 16	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	23,27	20,26	95,46	597,62	№ 195(523/2004)	
ОБЕД	Морковь отварная	20	0,26	0,47	1,33	11,4	ТК № 69 (139/2004)	
Неделя 2	Суп картофельный с бобовыми	200	6,8	4,63	20,2	197,04	ТК № 402(371/2004)/ТК № 37 (1/11/2015)	
День 8	Рыба припущенная (минтай) /соус молочный	90	12,5	20,15	38,3	285,4	ТК № 187(520/2004)/ ТК № 233	
	Пюре картофельное /овощи припущенные (овощная смесь)	120/30	4,25	1,32	15,46	121,3	ТК № 187(520/2004)/ 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	ТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТК № 53	
	Итого за обед:	700	27,09	27,43	120,69	827,82		
	Итого за День	1200	50,36	47,69	216,15	1425,44		

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 0ВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества					Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	сахароза		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64		70,5	ТТК № 161	
Неделя 2	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28		63	ТК № 262(1/6/2015)	
День 9	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,1		58	ТК № 157 (1/3/2015)	
	Каша 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	
	Булка Сухоложская 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 "Брючонок" (свежая, огурцы консерв, масло раст)	60	0,6	8	3		27,6	ТТК № 108(16/2004)	
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	200/20	5,98	6,43	26,46		193,04	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)	
День 9	1 улит из филе курицы (филе куриное, лук репч, паста томатн, масло сливочн)	45/45	10,55	6,2	5,3		143,2	ТТК № 603	
	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	
	Булка Сухоложская 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 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 0ВЗ 7-11 лет

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	ТК № 89(97/2004)	
	Зразы рыбные с луком и яйцом (минтай) / соус молочный с морковью и шиннатом	90	9,3	14,35	12,57	125,3	ТК № 174 / ТК № 33	
День 10	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	3,15	1,53	28,42	142	ТК № 187(520/2004)/ ТК № 233	
	Чай с ягодами	200	0,3	0,1	14,3	59,6	ТК № 2	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	500	19,45	19,75	81,99	509		
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокоч, морковь, масло раст)	60	1,78	3,7	2	48,6	ТК № 109	
День 2	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (15%)	200/5	4,4	5,4	10	89,8	ТК № 99/ТК № 81	
	1 Улит из мяса говядины	90	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)	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТК № 5	
	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:	915	26,66	27,83	118,91	824,05		
	Итого за День	1415	46,11	47,58	200,9	1333,05		

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