



УТВЕРЖДЕНО:

И.Ю. Мешкин

И.Ю. Мешкин

УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



Ф. В. Ковбаснюк

01.11.2023 г.

**10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ
ООО «РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Сыр (порцирами)	10	2,6	2,7	0	30	TK № 89(97/2004)	
Неделя 1	Котлета "Домашняя" телятина, свинина, соль йодированная), соус томатный	100	8,5	10,47	4,2	150	ТТК № 282/ТК № 32 (587/2004)	
День 1	Отварные макаронные изделия	180	6,36	7,3	32,9	250,92	ТК № 188 (516/2004)	
	Чай с лимонном	200/5	0,3	0	15,2	60	ТК № 2(686/2004)	
	Булочка Сухокожская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	555	22,68	21,75	84,38	673,44		
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокочанная, масло растительное)	100	1	4,5	8,33	81	ТТК № 109	
Неделя 1	Борщ с капустой и картофелем, сметана (млж15%)	250/5	2,94	6,75	20,3	164,4	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81	
День 1	Гуляш из мяса говядины (говядина, томатн паста, лук репч, масло сливочн)	50/50	11,55	8,47	4,22	164,4	ТК № 303 (437/2004)	
	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,84	14,9	38,96	294	ТК № 189(297/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булочка Сухокожская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	915	32,19	36,33	142,71	1014,16		
	Итого за День	1470	54,87	58,08	227,09	1687,6		
	Соотношение Б:Ж:У 1:1:4							

- 1 Булочка 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 12 лет и старше

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Яблочки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Запеканка творожная с тыквой (творог 9%, тыква, яйцо), сушенное молоко	150/20	17,5	21,9	34,16	373,8	ТТК № 276/ТТК 51	
День 1								
	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТТК № 1 (685/2004)	
День 2								
	Булка Сухоломжская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	610	22,62	23,18	97,58	679,82		
ОБЕД								
	Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, лук репч.,масло растительное)	100	1,3	4,5	8,33	81	ТТК № 116 (81/2013)	
День 1								
	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч., морковь, масло сливочн)	250	7,9	9,34	13	150,3	ТТК № 169	
	Тедтели (говядина, свинина, лук репч.,е, хлеб пшеничн, соль йодированная)/соус сметанный с томатом	100	10,33	11,83	9,32	115,8	ТТК № 308/ТТК № 40 (601/2004)	
День 2								
	Пиоре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	180	3,96	5,76	24,72	226,8	ТТК № 187 (520/2004)	
	Напиток из ягодной смеси	200	0,2	0,1	2,5	102	ТТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 57	
	Булка Сухоломжская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	930	31,89	33,67	133,85	980,1		
	Итого за День	1540	54,51	56,85	231,43	1659,92		
	Соотношение Б:Ж:У 1:1:4							

- 1 Булка Сухоломжская 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 12 лет и старше

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Яблочки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 1	Запеканка из рыбы с овощами и рисом (фриле минтая, кабачки, рис, масло сливочное, молоко 2,5%, сыр) /овоши припущенные (овощная смесь) /масло сливочное	150/20/5	17,8	21,8	34	380,53	ТТК № 614 /ТТК № 233/ТТК № 49	
День 3	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Булочка (Сухоломская витаминизированная (1))	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	615	23,02	23,08	111,92	700,55		
ОБЕД	Салат из свежеты с чесноком и сыром	100	2,5	10	7,4	134	ТК № 104 (50/2004)	
Неделя 1	Суп-пюре из картофеля и кабачков - гренки	250/20	5,08	4,84	28	198,8	ТТК № 95/ТК № 77(551/2004)	
День 3	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль йодированная) соус красный основной	100	13,11	11,64	9,7	117,9	ТК № 393 (608/2004) /ТК № 31 (528/1996)	
	Отварные макаронные изделия /овоши припущенные (овощная смесь)	150/30	4,68	7,32	31,68	222,36	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 Сухоломская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	920	31,11	35,3	138,18	977		
	Итого за день	1535	54,13	58,38	250,1	1677,55		

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 - 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 12 лет и старше

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. струженное молоко, какао)	15	0,54	8,7	3,4	60	ТТК № 43
ЗАВТРАК							
Неделя 1	Каша молочная рисовая с карамелизованными фруктами (молоко 2,5%, рис, яблоки свежие, масло сливочное, сахар, соль йодированная) / масло сливочное	250/40/5	11,95	9,95	48,32	296,18	ТТК № 263/ТТК № 49
День 4	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром
	Булка Сухоломская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	570	22,61	24,93	95,8	680,7	
ОБЕД							
Неделя 1	Салат из отварной моркови с растительным маслом	100	1,17	6	10,17	101,7	ТТК № 136
День 4	Суп из овощей (картофель, капуста белокочанная, горошек зеленый консервир. морковь, лук репчатый, масло сливочное) / сметана (МЛЖ 15%)	250/5	3,19	4,63	21	148,13	ТК № 66(135/2004)/ТТК № 81
	Быточки рыбные "Новые" (филе минтая, яйца куринные, лук репчатый, масло сливочное, сметана, сыр) / соус молочный с морковью и шпинатом	100	12,1	8,11	8,07	134,05	ТТК № 173/ТТК № 33
	Пюре картофельное /двухэта капуста припущенная	150/30	7,64	14,76	24,36	229,56	ТК № 187(520/2004)/ТТК № 279
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 57
	Булка Сухоломская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	935	32,3	35,64	141,08	1008,64	
	Итого за День	1505	54,91	60,57	236,88	1689,34	

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 - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно-минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 01.11.2023 г

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порпиками)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 1	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репч, томатная паста, масло растит) / отруби консервированный	240/40	10,13	14,25	45,05	308,38	ТК № 428 (590/2013)	
День 5	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТК № 16	
	Булка Сухоломжская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	550	21,75	21,53	92,76	659,6		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
Неделя 1	Салат из пекинской капусты с кукурузой	100	0,9	4,5	1,92	57	ТК № 155	
День 5	Рассольник Ленинградский, сметана (млж 15%)	250/5	3,19	4,63	17,25	173,13	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81	
	Фрикадельки припущенные в томатном соусе (свинина, хлеб пшеничный, молоко 2,5%, масло сливочн)	100	15,9	15,78	9	167,78	ТК № 387 (470/2004) /ТК № 32 (587/2004)	
	Рис отварной расщипчатый /овощи припущенные (овощная смесь)	160/20	5,52	7,2	35,16	227,4	ТК № 214 (511/2004) /ТТК № 233	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухоломжская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	1095	32,17	33,92	139,08	1000,17		
Итого за День		1645	53,92	55,45	231,84	1659,77		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухоломжская 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 12 лет и старше

Действует с 01.11.2023 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (норвежский)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Ромштекс "Сочный" (филе куриное) соус красный основной	100	9,9	6,1	4,6	115,4	ТТК № 283 / ТК № 32 (587/2004)	
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч., масло сливочн)	180	4,32	12,72	39,6	253,44	ТК № 191(36/2003)	
	Чай с лимоном	200/5	0,3	0	15,2	60	ТК № 2(686/2004)	
	Булка Сухожоложская Витаминизированная (1)	70	5,74	1,5	37,4	222,94	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	565	22,86	23,02	96,8	681,78		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	250	7	6,84	15,03	149,3	ТТК № 78	
День 6	Зразы из свинины с луком и яйцом /соус сметанный с томатом	100	10,01	13,78	8	129,7	ТТК № 612 /ТК № 40 (601/2004)	
	Отварные макаронные изделия/ кабачковая икра	150/30	6,8	10	32,88	248,5	ТК № 188 (516/2004)/ пром	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	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:	1000	31,49	32,55	149,85	938,78		
	Итого за День	1565	54,35	55,57	246,65	1620,56		
	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 с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением "Валетек - 8"

Менюготавливаемые блюда

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

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 2	Запеканка из творога с яблоками (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, яблоки, сметана 15%), ступенное молоко	150/20	15,5	18,02	39,2	343,5	ТК № 247 (16/5/2015) /ТТК 51	
День 7	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)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	590	22,88	22,18	93,87	674,38		
ОБЕД	Салат из свежкы "Бурячок" (свекла, огурцы консервированные, масло растительное)	100	1	13,33	5	146	ТК № 108 (16/2004)	
Неделя 2	Сырный суп с макаронами (сыр млж 45%, макаронные изделия, молоко 2,5%, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	250	11,13	6,84	26,28	174,13	ТК № 70 (147/2004)	
День 7	Азу (картофель, свинина, огурец консервированный, лук репч., морковь, томатная паста, масло растит., чеснок)	220	12,7	12,32	28,93	295,24	ТК № 399 (596/2013)	
	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 Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	870	31,69	36,01	132,61	973,03		
	Итого за День	1460	54,57	58,19	226,48	1647,41		
	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 12 лет и старше

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 мжж 45%, шпинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172	
Неделя 2	Тефтели (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) / соус красный основной	100	9,7	8	4,8	137,4	ТК № 308 (618/2013) / ТК № 31 (528/1996)	
День 8	Каша расовычатая гречневая / тыква, припущенная в сливочном масле	150/30	6,42	11,04	25	295,92	ТК № 189 (297/2004) /ТТК № 46	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	565	22,3	23,1	95,9	682,5		
ОБЕД	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	100	0,8	3,4	5,4	54	ТК № 271(46/3/2015)	
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана	250/5	4	4,4	16	128,5	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81	
День 8	Тефтели рыбные с рисом и шпинатом (минтай, рис, шпинат, лук репч., яйцо) / соус молочный	100	14,4	17	9,56	135,4	ТК № 414 (414/2004)	
	Щоре картофельное (картофель, молоко мжж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	180	4	5,76	24,72	226,8	ТК № 187 (520/2004)	
	Напиток из свежзамороженных 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)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за обед:	935	31,6	32,8	134,08	950,9		
	Итого за День	1500	53,9	55,9	229,98	1633,4		

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 приотазвливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 01.11.2023 г

Присем пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			Белки	жиры	углеводы			
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 (1/13/2015)	
	Каши молочная "Дружба" (рис, пшено, молоко2,5%, сахар, соль йодированная), масло сливочн	200/5	8,06	11,5	39,1	203,24	ТК № 206 (35/2006)/ТТК № 49	
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухолокская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	685	22,56	28,57	95,82	688,84		
ОБЕД	Салат из свежей капусты	100	1,3	4,5	8,33	81	ТТК № 109	
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	250/20	7,5	8,04	33,08	191,3	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)	
День 9	Мясо тушеное (свинина)	50/50	12,06	15,3	4,22	153,3	ТТК № 602	
	Булгур	180	4,44	4,08	36,12	253	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 Сухолокская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	920	31,14	33,52	134,56	952,54		
	Итого за День	1605	53,7	62,09	230,38	1641,38		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолокская 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"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

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 бутербродов (масло сливочн, ступенное молоко, какао)	15	0,54	8,7	3,4	60	ТТК № 43	
Неделя 2	Копченая из рыбы "Морское чудо"(минтай, цветная капуста, яйцо, лук репчатый, масло сливочное) / соус молочный	100	10,33	5,7	9,9	128,1	ТТК № 617 / ТК № 37 (1/11/2015)	
День 10	Шпоре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	180	3,96	5,76	24,72	226,8	ТК № 187 (520/2004)	
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10	
	Булка Сухокожская витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	555	23,65	24,54	95,3	742,42		
ОБЕД	Салат из отварной моркови с яблоками и растительным маслом	100	1	6,7	6,5	80	ТТК № 142	
Неделя 2	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	250	5,75	6,8	13,5	143	ТК № 69 (139/2004)	
День 10	Плов (рис, говядина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	220	15,62	14,85	31,13	363,96	ТК № 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)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за обед:	890	30,87	32,29	134,13	1005,36		
	Итого за День	1445	54,52	56,83	229,43	1747,78		

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