

СОГЛАСОВАНО:

Виктор Викторович Мещеряков



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»

Е. В. Ковбаснюк



10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОВЗ 7-11 ЛЕТ

структурного подразделения ООО «Резерв ШП» столовая МАОУ Гимназия № 1

(624800, Свердловская область, Сухоложский район, муниципальный округ Сухой Лог, ул. Юбилейная, д. 11)

	Присм пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ реце птуры
				белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Печенье		30	1,38	6,33	12,42		89,63	пром
Неделя 1	Тфтели "Домашние" (телитина, свинина, рис, соль йодированная) / соус томатный		90	10,1	6,9	5,4		112,7	ТТК № 282/ ТК № 32 (587/2004)
День 1	Макаронные изделия отварные, с сыром (макаронные изделия, сыр млж 45%, масло сливочное), огурец консервированный (на лимонном соке)		170	5,12	6,4	35,4		221,97	ТТК № 202/ТК № 127 (5/1/2015)
	Чай зеленый с лимоном		205	0,3	0	15,2		60	ТК № 2(686/2004)
	Хлеб пшеничный (1)		30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за завтрак:		525	19,27	19,87	84,02		587,8	
ОБЕД	Яблоки		180	0	0	17,64		70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло сливочное)		200	4,6	5,44	7,8		101,9	ТК № 69 (139/2004)
День 1	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло растит, томатная паста, огурец консервир, чеснок)		200	17,1	21,5	38,5		377,1	ТК № 399 (596/2013)
	Напиток "Витопшка" (4)		200	0,2	0,1	25		102	ТТК № 24
	Хлеб ржаной (2)		30	2,76	0,45	13		68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)		30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:		840	27,03	27,73	117,54		823,55	
Итого за День			1365	46,3	47,6	201,56		1411,35	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С; В1; В2; В6; В12; РР; А; Е; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; К1.

Присм 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 творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко, какао "Витпошка") (4), стущенное молоко	150	16,69	19,6	37	362,13	ТТК № 258/ТТК 51
День 2	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром
	Итого за завтрак:	560	19,26	19,84	83,94	589,13	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем, сметана (млж15%)	205	2,35	5,4	16,25	131,5	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81
Неделя 1	Суфле из горбуши с овощами и рисом (филе горбуши, цветная капуста, рис, яйца, молоко, сыр, яйцо)/соус молочный	90	12,9	13,74	10,39	134,2	ТТК № 178 / ТК № 37 (1/11/2015)
День 2	Пюре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)/кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	150	5,5	7,6	33,6	261	ТК № 187 (520/2004)/ТК № 271 (46/3/2015)
	Напиток из яблочной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28	91,4	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром
	Итого за обед:	715	27	27,68	118,12	823,6	
Итого за День		1275	46,26	47,52	202,06	1412,73	

- 1Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4в рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

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 из шпигелка-бройлера с луком и яйцом /соус томатный	90	7,3	7,21	14,2	104,2	ТТК № 612/ТК № 32 (587/2004)
День. 3	Каша гречневая расщипчатая с овощами (греча, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	150	3,8	6,6	33,7	210,6	ТК № 249 (44/3/2015)
	Какао витаминизированное (какао "Витюшка", м/юко, сахар) (4)	210	3,9	3,1	15,2	105	ТТК № 10
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8	138	пром
	Итого за завтрак:	500	20,76	19,93	83,9	587,8	
ОБЕД	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гречки	220	4,06	8,5	17,4	159,14	ТТК № 95/ТК № 77(551/2004)
Неделя 1	Фрикасе из курицы (филе куриной грудки, морковь, лук репчатый, сметана, масло сливочное)	90	11,88	11,3	17,6	143,5	ТТК № 318
День. 3	Рис отварной расщипчатый /овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	150	6,6	7,2	43,7	321,5	ТК № 214 (511/2004) /ТТК № 233
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13	68,55	пром
	Хлеб пшеничный(1)	20	1,58	0,16	10,4	69	пром
	Итого за обед:	710	26,98	27,71	117,51	822,69	
Итого за День		1210	47,74	47,64	201,41	1410,49	

- Соотношение Б:Ж:У 1:1:4
- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо: кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо: кальций)
- 3 Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Питательные вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм пищи	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочное, молоко стуженное, какао витаминизированное)(5)	15	0,36	5,79	2,25		62,19	№ 157 (1/3/2015)
ЗАВТРАК	Каша молочная "Пять злаков" (молоко 2,5%, хлопья "5 злаков", масло сливочное, сахар, соль йодированная) / масло сливочное	245	10,7	9,5	42,83		257,32	ТТК № 177/ТТК № 49
Неслеи 1	Коктейль молочный (4)	200	5,4	4,2	18		131,4	пром
День 4	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за завтрак:	500	19,62	19,81	83,88		588,91	
ОБЕД	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, филе куриное, рис, морковь, лук репчатый, масло сливочное, шиннат)	200	6,9	7,47	21,4		152,3	ТК № 68 (138/2004)
Неслеи 1	Шиндель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) / соус сметанный с томатом	90	8,6	11,7	5,7		136,8	ТК № 393 (608/2013) /ТК № 40 (601/2004 г)
День 4	Булгур / цветная капуста припущенная	150	6,1	7,9	33,6		294,8	ТТК № 274 /ТТК № 279
	Кисель (6)	200	0,3	0	28,2		67	ТТК № 15
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13		68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	700	27,03	27,76	117,5		822,95	
Итого за День		1200	46,65	47,57	201,38		1411,86	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо: кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо: кальций)
- 3
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4
- Напиток промышленного производства, обогащенный кальцием.
- 5
- В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1
- 6
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; В1; В2; В5; С

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

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присем пищи	Котлета из рыбы "Нежная" (минтай филе, морковь, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное)Циоре							
ЗАВТРАК	картофельное /овощи припущенные (смесь овощей)	230	10,7	14,3	34,8	280,54	ТТК № 273/ТТК № 187(520/2004)/ТТК № 233	
Неделя 1	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	210	4,1	3,3	18,6	108,7	ТТК № 16	
День 5	Вафли	25	1,46	1,91	9,8	62	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8	138	пром	
	Итого за завтрак:	505	19,42	19,83	84	589,24		
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокочанная, масло растительное)	60	0,48	5,34	1,56	57,6	ТТК № 109	
Неделя 1	Рассольник Ленинградский, сметана (млж 15%)	205	5,55	5,7	13,1	121,3	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81	
День 5	Гуляш (свинина, томаты паста, лук репч., масло сливочн)	90	11,73	9,3	6,4	138	ТК № 429 (437/2004)	
	Отварные макаронные изделия	150	3,9	6,8	43,2	235,8	ТК № 188 (516/2004)	
	Напиток из яблочной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13	68,55	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за обед:	765	26,99	27,93	117,86	826,75		
	Итого за день	1270	46,41	47,76	201,86	1415,99		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
- 2Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
- 3Для приготовления блюда используется йодированная соль.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0		30	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 2	Тффеги "Домашние" (телятина, свинина, рис, соль йодированная) / соус томатный	100	10,1	6,9	5,4		112,7	ТТК № 282/ ТК № 32 (587/2004)
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	150	4,1	9,6	46,7		281,6	ТК № 249 (44/3/2015)
	Чай с лимоном (чай черный байховый, сахар, лимон)	215	0,3	0	15,2		60	ТК № 2(686/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за завтрак:	505	19,47	19,44	82,9		587,8	
ОБЕД	Уха (горбуша консервированная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное)	220	5,8	5,44	7,8		123,9	ТТК № 78
Неделя 2	Плов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растительное масло) / огуры консервированные (на лимонном соке)	200	15,8	18,8	52,3		416,8	ТК № 428 (590/2013)/ТК № 127 (5/1/2015)
	Конфета	20	0,3	2,8	5,6		19,3	пром
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24		91	пром
День 6	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13		68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	700	27,03	27,73	118,3		823,05	
Итого за День		1205	46,5	47,17	201,2		1410,85	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
- 3
- Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.09.2025 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Йогурти	180	0	0	17,64		70,5	ТК № 161
Неделя 2	Запеканка творожная с клубникой (творог 9%, клубника, яйцо, сметана, сахар) , ступенное молоко	150	17,2	19,5	37,11		361,4	ТК № 248/ТК 51
День 7	Чай черничный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7		53	ТК № 1 (685/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за завтрак:	560	19,77	19,74	84,05		588,4	
ОБЕД	Куриный суп с макаронами (макаронные изделия, картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло сливочное, шиннат)	200	6,9	7,47	17,4		142,3	ТК № 70 (147/2004)
Неделя 2	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая, яйца куриные, лук репчатый, сметана, сыр, масло сливочное) /соус молочный с морковью и шиннатом	90	10,5	11,85	18,5		152,3	ТК № 173/ТК № 33
День 7	Щур картофельное (картофель, молоко МДЖ 2,5%, масло сливочное 72,5%)/кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	150	4,5	7,6	37,44		295,3	ТК № 187 (520/2004)/ТК № 271 (46/3/2015)
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41		61	ТК № 5
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13		68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	700	27,13	27,71	117,35		822,95	
Итого за день		1260	46,9	47,45	201,4		1411,35	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Булка Сухоломская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; Фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; Фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3
- Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 01.09.2025 г.

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)
Неделя 2	Гематоген (сгущенное молоко, альбумин) (5)	25	1,5	0,9	18,9	87,5	пром
День 8	Каша молочная "Дружба" с карамелизованным яблоком (рис, пшено, яблоко свежее, сахар, масло сливочное, молоко2,5%)/ масло сливочное	230	8,8	12,8	33,2	229,3	ТТК № 206
	Какао витаминизированное (какао "Ритмишка", молоко, сахар) (4)	200	3,9	3,1	15,2	105	ТТК № 10
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8	138	пром
	Итого за завтрак:	505	19,96	19,82	88,1	589,8	
ОБЕД	Салат из отварной свеклы с растительным маслом и чесноком	60	0,84	5,34	4,86	72,6	ТК № 120 (28/1/2015)
Неделя 2	Суп из овощей (картофель, капуста белокоч, морковь, лук репч, томаты, горошек зеленый), сметана (млж 15%)	205	4,4	5,62	6,2	111,7	ТК № 66(135/2004)/ТТК № 81
День 8	Крокеты из куриного филе и цветной капусты (куриное филе, цветная капуста, рис, яйца, масло растительное) соус молочный	90	11,6	9,7	18,3	153,4	ТТК № 310 /ТК № 37 (1/11/2015)
	Макаронные изделия отварные, с сыром (макаронные изделия, сыр млж 45%, масло сливочное)	150	5,12	6,4	35,4	221,97	ТТК № 202
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13	68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром
	Итого за обед:	765	27,09	27,75	117,36	822,72	
Итого за День		1270	47,05	47,57	205,46	1412,52	

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1, В2, В6; РР: фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1, В2, В6; РР: фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1
- 5
- Продукт промышленного производства, обогащенный Fe

Менюготавливаемых блюд

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

Действует с 01.09.2025 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28		63	ТК № 262 (1/6/2015)
Неделя 2	Жаркое по-домашнему (картофель, филе куриное, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	190	6,8	10,1	35,3		216,6	ТК № 428 (590/2013)
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	210	4,1	3,3	18,6		108,7	ТК № 16
День 9	Вафли	25	1,46	1,91	9,8		62	пром
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за завтрак:	505	20,62	20,23	84,78		588,3	
	Яблочки	180	0	0	17,64		70,5	ТК № 161
	Борщ Сибирский (свекла, картофель, капуста белокочанная, фасоль консервированная, лук репчатый, морковь, маслосливочное, томатная паста), сметана	205	4,2	4,52	4,5		96,7	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81
ОБЕД	Тефтели (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль йодированная) соус сметанный с томатом	90	11,3	13,4	3,7		131,6	ТК № 308 (618/2013)/ТК № 40 (601/2004 г)
Неделя 2	Каша расщипчатая гречневая /овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	150	6,2	9,2	35,2		286,5	ТК № 189(297/2004)/ТТК № 233
	Кисель (4)	200	0,3	0	28,2		67	ТТК № 15
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13		68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	885	27,13	27,81	117,84		824,35	
Итого за день		1390	47,75	48,04	202,62		1412,65	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А, В1, В2, В5; С

Действует с 01.09.2025 г.

10

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Котлеты рыбные (филе горбуши, хлеб пшеничный, масло растительное) /соус молочный с морковью и шпинатом	160	10,7	11,5	4,2	102,3	ТК 403 (388/2004)/ТТК № 33
Неделя 2	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репчатый, масло растит., масло сливочное) /кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растит.еьное)	150	4,5	7,8	33,6	209,4	ТК № 191 (36/2003)/ТК № 271 (46/3/2015)
День 10	Напиток "Виташка" (4)	260	0,2	0,1	25	102	ТТК № 24
	Хлеб пшеничный (1)	50	3,95	0,4	26	172,5	пром
	Итого за завтрак:	500	19,35	19,8	88,8	586,2	
ОБЕД	Суп-пюре из цветной капусты, гречки	220	5,1	5,43	19,5	169,04	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)
Неделя 2	Голубцы говяжьи/соус соус сметанный с томатом	90	11,2	14,3	11,9	148,3	ТТК № 285/ТК № 40 (601/2004)
День 10	Пюре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)/ кукуруза консервированная	150	5,5	7,6	43,6	281	ТК № 187 (520/2004)/ТТК № 259
	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13	68,55	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром
	Итого за обед:	720	27,13	28,02	117,3	823,39	

46,48

47,82

206,1

1409,59

1409,59

1. Бульон Сухолюбжаск Витаминизированная - хл-б, изготавляемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
2. Хлеб ржаной - хл-б, изготавляемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, железо, кальций)
3. Для приготовления бульон используется йодированная соль.
4. Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С, В1, В2, В6, В12, РР, А, Е, D3, пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой, К1.