

УТВЕРЖДЕНО:

И.О. Горюнов
И.О. Горюнов



УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



Е. В. Ковбасюк

15.01.2024 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 15.01.2024 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (поршиком)	10	2,6	2,7	0	30	TK № 89(97/2004)	
Неделя 1	Котлета "Домашняя" (телятина, свинина, соль обжаренная), соус томатный	100	9	10,44	4,22	150	TK № 282/TK № 32 (587/2004)	
	Отварные макаронные изделия	180	5,16	7,08	46,2	257,92	TK № 188 (516/2004)	
День 1	Чай с лимоном	205	0,3	0	15,2	60	TK № 2(686/2004)	
	Булка Сухоломжская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	TK № 53	
	Итого за завтрак:	555	21,98	21,5	97,7	680,44		
ОБЕД	Отурца консервированные	30	1	0	0,5	3	TK № 127 (5/1/2015)	
Неделя 1	Борщ с капустой и картофелем, сметана (млж1 5%)	255	2,92	6,72	20,21	163,57	TK № 79 (110/2004)/ТТК 81	
	Гуляш из мяса говядины (говядина, томатн паста, лук репч, масло сливочн)	100	11,55	8,47	4,22	164,4	TK № 303 (437/2004)	
День 1	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,84	16,07	38,96	318	TK № 189(297/2004)	
	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 Сухоломжская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	TK № 53	
	Итого за обед:	845	32,17	32,97	134,79	959,33		
	Итого за День	1400	54,15	54,47	232,49	1639,77		

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

Действует с 15.01.2024 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Яблочки	180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
	Запеканка творожная с тыквой (творог 9%, тыква, яйцо), стухшенное молоко	170	17,5	21,9	34,16	373,8	ТК № 276/ТК 51	
Неделя 1	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)	
День 2	Булочка Сухолюбская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 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	ТК № 116 (81/2013)	
Неделя 1	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч., морковь, масло сливочн)	250	7,9	9,34	13	150,3	ТК № 169	
День 2	Тефтели (говядина, свинина, лук репч.,е, хлеб пшеничн, соль йодированная) /соус сметанный с томатом	100	10,33	11,83	9,32	115,8	ТК № 308/ТК № 40 (601/2004)	
	Пюре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	180	3,96	5,76	24,72	226,8	ТК № 187 (520/2004)	
	Напиток из яблочной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 57	
	Булочка Сухолюбская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 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 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

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

Действует с 15.01.2024 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Судле "Рыбка" (минтай, рис, яйца куриные, молоко 2,5%, соль йодированная) / картофель тушеный (картофель, морковь, лук репч., масло сливочное, соль йодированная)	250	16,02	14,2	25,68	330	ТК № 401 (43/2006) /ТК № 226
Неделя 1	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15
День 3	Печенье	40	1,84	8,44	16,56	119,51	пром
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53
	Итого за завтрак:	550	23,08	23,92	102,52	699,03	
ОБЕД	Салат из отварной свежсы срастительным маслом и чесночком	100	2,5	10	7,4	121	ТК № 120 (28/1/2015)
Неделя 1	Суп-пюре из картофеля и кабачков, Гречки	270	5	4,8	27,5	195,19	ТК № 95/ТК № 77(551/2004)
День 3	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль йодированная) соус красный основной	100	13,11	11,64	11,64	117,89	ТК № 393 (608/2004) /ТК № 31 (528/1996)
	Отварные макаронные изделия /овощи припущенные (овощная смесь)	180	4,68	7,32	26,4	222,36	ТК № 188 (516/2004) /ТК № 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	ТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53
	Итого за обед:	920	31,03	35,26	134,34	960,38	
	Итого за День	1470	54,11	59,18	236,86	1659,41	

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 15.01.2024 г

Прием пищи	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК		15	3,9	4,05	0	45	№ рецептуры ТК № 89 (97/2004)	
	Сыр (порцирами)							
	Каша молочная рисовая с карамелизованными фруктами (молоко 2,5%, рис, яблоки свежие, масло сливочное, сахар, соль йодированная) / масло сливочное	295	9,4	13,67	50,88	310,49	ТТК № 263/ТТК № 49	
Неделя 1		200	5,2	5	12	142	пром	
День 4	Контейль молочный (3)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	570	23,42	24	94,96	680,01		
	Итого за завтрак:							
ОБЕД		100	1,17	6	10,17	101,7	ТК № 120 (28/1/2015)	
	Салат из отварной моркови с растительным маслом							
	Щи из квашеной капусты (картофель, капуста квашеная, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное) / сметана (м.д.ж. 15%)	255	3,17	4,6	20,9	127,4	ТК № 60(129/2004)/ТТК № 81	
Неделя 1		100	11,89	8,11	8,07	134,06	ТТК № 173/ТТК № 33	
День 4	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая, яйца куриные, лук репчатый, масло сливочное, сметана, сыр) /соус молочный с морковью и шпинатом	180	7,64	13,56	23,16	217,56	ТК № 187(520/2004)/ТТК № 279	
	Пюре картофельное /цветная капуста припущенная	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Напиток из яблочной смеси	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	925	31,45	34,3	135,4	956,5		
	Итого за обед:							
	Итого за День	1495	54,87	58,3	230,36	1636,51		
	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 12 лет и старше

Действ. от с 15.01.2024 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	№ 89 (97/2004)	
	Фрикадельки припущенные (свинина, хлеб пшеничный, молоко 2,5%, масло сливочн) / соус сметанный с томатом и луком	100	7	6,9	6,44	107	ТК № 387 (470/2004) /ТК № 40 (601/2004)	
Неделя 1	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	180	4,56	7,8	42,84	205,92	ТК № 249 (44/3/2015)	
День 5	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТК № 16	
	Булка Сухолокская витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	555	24,48	23,33	96,99	679,14		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
	Салат из пекинской капусты с кукурузой	100	3,58	4,5	1,92	57	ТК № 155	
Неделя 1	Рассольник Ленинградский, сметана (м.ж 15%)	255	6,9	7,1	17,17	172,28	ТК № 63(132/2004)/ТК № 81	
День 5	Котлета "Домашняя" (телятина, свинина, соль йодированная), соус томатный	100	9	10,44	4,22	150	ТК № 282/ТК № 32 (587/2004)	
	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (овощная смесь)	180	7,92	9,84	40,44	241,8	ТК № 214 (511/2004) /ТК № 233	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 57	
	Булка Сухолокская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	1085	33,24	33,48	134,2	965,52		
	Итого за День	1640	57,72	56,81	231,19	1644,66		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолокская 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 15.01.2024 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 (поршилки)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Ромштекс "Сочный" (филе куриное) / соус красный основной	100	8,78	5,78	4,6	115,44	ТТК № 283 / ТК № 32 (587/2004)	
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	180	6,32	12,97	40,8	261,84	ТК № 191(36/2003)	
День 6	Чай черничный бакховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)	
	Булка Сухокожская Витаминизированная (1)	70	5,74	1,5	37,4	212,94	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	560	23,64	22,95	96,5	673,22		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 2	Уха (картофель, горбуша консервированная, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная)	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	129,67	ТТК № 612 /ТК № 40 (601/2004)	
	Макаронные изделия отварные, с сыром (макаронные изделия, сыр, масло сливочное)	180	6,6	9,96	32,88	249,24	ТТК № 202	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Хлеб ржаной (2)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 57	
	Булка Сухокожская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	1000	31,29	32,5	149,83	939,49		
	Итого за День	1560	54,93	55,45	246,33	1612,71		

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

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 15.01.2024 г

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

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	
Неделя 2	Запеканка из творога с яблоками (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, яблоки, сметана 15%), густенное молоко	180	15,84	19,1	41,52	363,72	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:	600	23,22	23,26	96,19	694,6		
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	255	4	4,38	9,7	127,87	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81	
День 7	Террины рыбные с рисом и шпинатом (минтай, рис, шпинат, лук репч., яйцо) / соус молочный	100	13,98	15	10,3	114,22	ТК № 414 (414/2004)	
	Пюре картофельное (картофель, молоко МДЖ 2,5%, масло сливочное 72,5%)	180	3,96	5,76	24,72	226,8	ТК № 187 (520/2004)	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Напиток из яблочной 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 Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за обед:	955	31,44	32,58	134,12	952,39		
	Итого за День	1555	54,66	55,84	230,31	1646,99		
	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"							

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

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК								
	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	TK № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Тертые (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) / соус красный основной	100	9,66	8,7	7,11	137,37	TK № 308 (618/2013) / TK № 31 (528/1996)	
День 8	Каша рассыпчатая гречневая / тыква, припущенная в сливочном масле	180	5,01	10,35	31,28	277,43	TK № 189 (297/2004) /TK № 46	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	TK № 15	
	Булка Сухожаренная Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	TK № 53	
	Итого за завтрак:	550	22,49	23,03	98,67	694,32		
ОБЕД	Салат из свеклы "Бурячок" (свекла, огурцы консервированные, масло растительное)	100	1	13,3	5	146	TK № 108 (16/2004)	
Неделя 2	Суп с макаронами и мясом (макаронные изделия, картофель,свинина,морковь, лук репчатый, масло сливочное, шпинат)	250	11,13	6,84	26,88	165,38	TK № 70	
День 8	Азу (картофель, свинина, огурец консервированный, лук репч., морковь, томатная паста, масло растит., чеснок)	220	12,6	13,8	30,5	295,24	TK № 399 (596/2013)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	TK № 57	
	Булка Сухожаренная витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	TK № 53	
	Итого за обед:	860	32,11	35,87	134,48	971,4		
	Итого за День	1410	54,6	58,9	233,15	1665,72		

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

- 1 Булка Сухожаренная 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 15.01.2024 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	
	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн.	15	0,54	8,7	3,4	60	ТТК № 43	
Неделя 2	Стушенное молоко (какао)	205	13,03	9,7	36,8	257,94	ТК № 206 (35/2006)/ТТК № 49	
	Капша молочная "Дружба" (рис, пшено, молоко2,5%, сахар, соль йодированная), масло сливочн	200	5,2	5	12	142	пром	
День 9	Коктейль молочный (3)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Булочка Сухоломжская Витаминизированная (1)	270	7,34	7,9	32,47	187,82	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)	
	Итого за завтрак:	650	22,87	24,47	96,54	682,54		
ОБЕД	Суп-пюре из цветной капусты, гречки	100	12,06	15,33	4,22	153,3	ТТК № 602	
Неделя 2	Мясо тушеное (свинина)	180	5,3	7,1	42,12	310,6	ТТК № 274	
	Булгур / овощи припущенные (овощная смесь)	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Компот из свежих яблок	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Булочка Сухоломжская витаминизированная (1)							
	Итого за обед:	830	31,36	32,14	136,92	956,08		
	Итого за День	1480	54,23	56,61	233,46	1638,62		
	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"

3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

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

Действует с 15.01.2024 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Принем пищи	Котлета из рыбы "Морское чудо"(минтай, цветная капуста, яйцо, лук репчатый, масло сливочное) / соус молочный с морковью и шпинатом	110	10,15	12	6,4	128,5	ТТК № 617 / ТК № 37 (1/11/2015)	
ЗАВТРАК								
Неделя 2	Пюре картофельное (картофель, молока млж 2,5%, масло сливочное 72,5%) / икра кабачковая	180	3,72	7,02	25,56	187,56	ТК № 187 (520/2004) / пром	
День 10	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	70	5,74	1,5	37,4	212,94	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	560	23,51	23,62	94,56	674		
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	5,8	6,8	13,5	133	ТК № 69 (139/2004)	
День 10	Плов (рис, говядина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	200	19	19	47,4	411,16	ТК № 601 (601/2013)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за обед:	830	32,36	34,21	134,1	958,52		
	Итого за День	1390	55,87	57,83	228,66	1632,52		
	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