

СОГЛАСОВАНО

Николаевская Т.С.
МОН при МБОУ СОШ №10
Мастер-О.В. Ковбаснюк

УТВЕРЖДЕНО

10.05.2023

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



РЕЗЕРВ

ШКОЛЬНОЕ

ПИТАНИЕ

Е. В. Ковбаснюк

10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ

ООО «Резерв Школьное питание»

на период летнего оздоровительного лагеря

с дневным пребыванием для детей 7-11 лет при МОУ в 2023 г

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 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							
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28	63	ТК № 262 (1/6/2015)
	Котлета "Домашняя" (телятина, свинина, соль йодированная), соус сметанный с томатом	90	8,3	10,4	5,8	160	ТТК № 282/ТК № 40 (601/2004)
День 1							
	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	45,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)
	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1(685/2004)
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	690	21,36	21,74	98,82	646,86	
ОБЕД							
	Витаминная горка (пекинская капуста, свежий помидор)	60	0,6	2,76	1,28	34,8	ТТК № 154
Неделя 1							
	Борщ с капустой и картофелем, сметана	250/10	2,38	5,4	10,17	103,47	ТК № 79(110/2004)/ТК № 81
	Мясо тушеное (свинина)	45/45	11	7,26	3,8	168	ТТК № 602
	Рис отварной рассыпчатый / овощи припущенные	130/20	4,2	8,1	25,45	187,3	ТК № 214(511/2004)/ТТК № 233
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Гребешок с повидлом	75	4,7	5,3	18	110,8	ТТК № 441
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за обед:	915	29,74	30,53	129,6	914,73	
	Итого за день	1605	51,1	52,27	228,42	1561,59	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1

2

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

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

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием 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
	Вареники с творогом со сливочным маслом и сахаром	150/5/5	13,8	17,5	33,5	307,8	ТК № 237 (355/2004)/ТТК № 49
Неделя 1	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	118,7	ТТК № 16
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
День 2	Итого за завтрак:	590	22	21,87	93,47	649,1	
	Салат из свежих помидоров с растительным маслом (помидоры свеж, масло раст)	60	0,6	6	2,1	37	ТТК № 113
Неделя 1	Суп картофельный с бобовыми	250	4,8	4,63	15,2	107,04	ТК № 69 (139/2004)
	Котлеты рубленые из филе индейки (филе индейки, хлеб пшенич, масло раст) / соус молочный	90	8,8	6,9	3,7	147,3	ТК № 344 (63/2003) / ТК № 37(1/11/2015)
День 2	Картофель тушеный (картофель, морковь, лук репч, масло сливочное)	150	5,1	6,08	22,4	140,87	ТТК 226
	Напиток из свежемороженных плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	Булочка Домашняя	80	4,7	5,3	18	130,3	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:	910	30,76	30,72	129,1	907,87	
Итого за день		1500	52,76	52,59	222,57	1556,97	

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4,3

- 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 "Валетек-8"

Менюготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочное, молоко ступенное, какао витаминизированное)	15	0,36	5,79	2,27	62,19	№ 157 (1/3/2015)
	Каша молочная рисовая с карамелизованными фруктами (рис, молоко 2,5%, сахар, соль йодиров, яблоки, масло сливочн), масло сливочное	200/30/5	12,25	10,95	51,13	301,53	ТТК № 263/ТТК № 49
Неделя 1	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром
День 3	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	21,91	22,81	92,1	657,82	
ОБЕД	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	60	0,48	2,04	3,24	32,4	ТК № 271(46/3/2015)
	Щи из свежей капусты и картофеля, сметана (15%)	250/10	6,8	8,4	11	109,8	ТК № 58 (124/2004)/ТТК № 81
Неделя 1	Рыба (филе минтая) припущенная / соус молочный	90	10,78	13,54	13,65	189,8	ТК № 402(371/2004) / ТК № 37 (1/11/2015)
День 3	Пюре картофельное	150	3,46	4,85	24,65	189	№ 187 (520/2004)
	Сок фруктовый в потребительской упаковке (3)	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за обед:	860	29,72	30,97	129,94	916,2	

Соотношение Б:Ж:У 1:1,2:4,3

1 Булка Сухолюбская 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 отрубей

3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 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	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТТК № 89(97/2004)
День 4	Плов (рис, свинина, морковь, лук репч., масло раст)	160	13,01	16,3	46,3	361	№ 428(590/2013)
	Чай с ягодами	200/10	0,3	0,1	14,3	58	ТТК № 2
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	625	22,13	21,73	92,68	646,52	
ОБЕД	Салат из свежих огурцов с растительным маслом (огурцы свеж, масло раст)	60	0,4	5,9	1,4	62	ТТК № 115
Неделя 1	Суп-пюре из брокколи и картофеля (брокколи, картофель, морковь, лук репч., молоко 2,5%, масло сливочн), гречки	250/20	5,02	4,19	18,22	137,84	ТТК № 74/ТТК № 77(551/2004)
День 4	Гуляш из филе курицы (куриное филе, томатн паста, лук, масло слив, мука пшеничн)	90	10,8	7,2	10,9	122	ТТК № 603
	Отварные макаронные изделия / овощи припущенные (смесь овощная)	130/20	8,65	10,2	36,89	286,4	ТТК № 188 (516/2004) /ТТК № 233
	Сок фруктовый в потребительской упаковке (3)	200	0	0	24	91	пром
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром
	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:	850	30,09	30,57	129,01	905,06	
	Итого за день	1475	52,22	52,3	221,69	1551,58	

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 "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Сезон: лето. Возрастная категория: 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	№ 89 (97/2004)	
	Зразы из пыленка-бройлера с луком и яйцом, соус красный основной	90	7,3	9,93	25,1	116,3	ТТК № 612/ТК № 31(528/1996)	
Неделя 1	День 5	Пюре картофельное /цветная капуста припущенная	120/30	3,46	4,85	24,65	189	ТК № 187 (520/2004)/ТТК № 279
		Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10
		Булка Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
		Итого за завтрак:	500	21,36	21,65	101,65	632,4	
		Огурец свежий	60	0,48	0	1,32	8,4	№ 87 (г. 24/1996)
Неделя 1		Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч, морковь, масло сливочн)	200	7,9	6,34	18	113,8	ТТК № 169
	День 5	Индейка, тушенная с овощами в сметане (филе индейки, лук, морковь, масло сливочн, сметана 15%, мука пшеничн)	45/45	8,2	5,5	5,7	106,1	ТТК № 280
		Каша рассыпчатая гречневая	150	8,2	12,4	32,9	242	ТК № 189(297/2004)
		Напиток из свежемороженных плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
		Пирожки печеные с капустой и яйцом	75	4,92	7,02	14,77	150	ТТК № 521
		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:	835	34,82	32,64	129,69	904,82	
		Итого за день:	1335	56,18	54,29	231,34	1537,22	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухожолжская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 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	№ 89 (97/2004)
Неделя 2	Ромштекс "Сочный" (филе куриное) соус сметанный с томатом	90	9,3	10,6	4,1	113,9	ТТК № 283 / ТК № 40 (601/2004)
День 6	Булгур / овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	5,7	7,4	33,1	283,9	ТТК № 274
	Кисель (3)	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	22	21,77	92,1	646,9	
ОБЕД	Салат из свежих помидоров с растительным маслом (помидоры свеж, масло раст)	60	0,6	6	2,1	37	ТТК № 113
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	200	5,58	5,47	12,02	109,44	ТТК № 78
День 6	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репч, томатная паста, масло растит)	180	11,3	11,7	33,3	313,7	ТК № 428 (590/2013)
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5
	Ватрушка с повидлом	80	4,7	5,3	19	110,8	ТК № 448 (695/1996)
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Итого за обед:	810	29,66	30,5	129,93	905,72	
	Итого за день	1310	51,66	52,27	222,03	1552,62	

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 "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства на основе натурального сока

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием 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
	Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо) , стуженное молоко	150/20	12,2	15,68	35,8	283,1	ТТК № 235/ТТК 51
День 7	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:	600	21,5	21,75	92,14	647,7	
ОБЕД	Огурец свежий	60	0,48	0	1,32	8,4	№ 87 (т. 24/1996)
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана (15%)	250/5	6,15	4,4	11,04	108,5	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81
День 7	Гуляш из индейки (филе индейки, лук репч, томатн паста, масло сливочн, мука пшеничн)	90	9,41	8,56	4,5	100,87	ТТК № 603
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	7,6	30	206	ТК № 191(36/2003)
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Булочка Домашняя	80	2,64	8,28	10,32	118,2	№ 446 (109/2000)
	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:	925	29,66	30,77	129,28	906,75	
Итого за день		1525	51,16	52,52	221,42	1554,45	

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 "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 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 2	Гренки с сыром и шинатом (булка Сухоложская Витаминизированная, масло сливочное, сыр млж 45%, шинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172
День 8	Омлет с рыбой запеченный (минтай, яйцо, молоко 2,5%) / овощи припущенные (овощная смесь) / масло сливочное	130/20/5	14,25	17,7	16,12	303,36	ТТК № 199 /ТТК № 233/ТТК № 49
	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	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	635	21,25	21,97	92,16	646,46	
ОБЕД	Витаминная горка (пекинская капуста, свежий огурец)	60	0,6	2,76	1,28	34,8	ТТК № 154
Неделя 2	Суп-поре из картофеля и кабачков, гренки	200/20	4,16	6,28	20,4	119,04	ТТК № 95/ТК № 77(551/2004)
День 8	Мясо тушеное (свинина)	45/45	11,85	15,36	6,8	148	ТТК № 602
	Отварные макаронные изделия	150	5,4	4,05	27,45	233,05	ТК № 188(516/2004)
	Напиток из свежемороженных 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:	810	29,59	30,48	129,03	910,67	
Итого за день		1445	50,84	52,45	221,19	1557,13	

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 "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Прием 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	Вареники с творогом со сливочным маслом и сахаром	150/5/5	13,8	17,5	33,5	307,8	ТК № 237 (355/2004)/ТТК № 49
День 9	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	118,7	ТТК № 16
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	590	22	21,87	93,47	649,1	
ОБЕД	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,48	5,34	1,56	57,6	ТТК № 245
Неделя 2	Рассольник Ленинградский, сметана 15%	250/5	5,15	4,6	18	135,5	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81
День 9	Шницель (филе индейки, свинина, лук репчатый, хлеб пшеничн) /соус молочный с морковью и шпинатом	90	10,69	6,8	6,3	133,63	ТТК № 168/ТТК № 33
	Пюре картофельное / цветная капуста припущенная	130/20	5,37	10,4	25,46	190,3	ТК № 187 (520/2004)/ТТК № 279
	Сок фруктовый в потребительской упаковке (3)	200	0	0	24	91	пром
	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 Сухолюбская Витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	865	29,37	30,87	129,02	905,11	
	Итого за день	1455	51,37	52,74	222,49	1554,21	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4,2

- 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 "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: лето. Возрастная категория: 7-11 лет

Сезон: лето. возрастная категория: 7-11 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры	
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочное, молоко стуженное, какао витаминизированное)	15	0,36	5,79	2,27	62,19	№ 157 (1/3/2015)	
	Биточки куриные "Новые" (филе куриное, яйцо, сметана, сыр, лук репчатый, масло сливочное) /соус молочный	90	8,3	6,8	3,4	113,9	ТТК № 173/ТТК № 37 (1/11/2015)	
Неделя 2	Каша рассыпчатая гречневая /кабачки тушеные	130/20	4,6	5,13	35,38	173,3	ТК № 189 (297/2004)/ТК № 271(46/3/2015)	
День 10	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	505	21,26	21,89	92,95	646,49		
ОБЕД	Помидоры свежие порционные	60	0,6	0,12	2,04	14,4	ТК № 86(т.24/1996)	
Неделя 2	Суп из овощей(картофель, капуста белокоч, морковь, лук репч, горошек зеленый), сметана	250/10	5,91	5,62	15,92	129,7	ТК № 66(135/2004)/ТТК № 81	
День 10	Запеканка картофельная, фаршированная мясом (картофель, свинина, лук репч, масло растит, масло сливочн) / сливочное масло	180/5	15,7	23,1	38,69	385,4	ТТК № 204	
	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	29,79	30,87	129,75	905,28		
	Итого за день	1300	51,05	52,76	222,7	1551,77		
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 "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами