

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ Сер. 10
Р. О. А. Кривенкова
01.09.2023

УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»

Е. В. Ковбаснюк

01.09.2023 г



10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОВЗ 7-11 ЛЕТ
ООО «РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 01.09.2023 г

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети 083 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)
Неделя 1	Котлета "Домашняя"(телятина, свинина, соль йодированная), соус томатный	90	7,65	9,4	3,8	135	ТТК № 282/ТК № 32 (587/2004)
День 1	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	27,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)
	Кисель	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	19,95	19,27	86,1	593,2	
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/5	2,35	5,4	16,25	131,5	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81
День 1	Мясо тушеное (свинина, томатн паста, морковь, лук репч)	45/45	11,85	10,26	3,8	148	ТТК № 602
	Каша рассыпчатая гречневая / овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	8,2	12,4	22,9	222	ТК № 189(297/2004)/ТТК 233
	Напиток из ягодной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	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:	885	27,52	29,44	117,59	856,52	
Итого за день		1385	47,47	48,71	203,69	1449,72	

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

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо), сгущенное молоко	150/20	13,2	15,84	26,4	281,1	ТТК № 235/ТТК 51
День 2	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:	600	21,2	20,01	95,94	648,7	
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокочанная, масло растительное)	60	0,8	2,7	5	48,6	ТТК № 109
Неделя 1	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч, морковь, масло сливочн)	200	6,32	7,47	10,4	120,24	ТТК № 169
День 2	Фрикадельки из цыпленка-бройлера (филе грудки, масло сливочное, хлеб пшеничи, соль йодированная) /соус сметанный с томатом	90	10,4	9,1	6	104,2	ТК № 317 (63/2003)/ТК № 40 (601/2004)
	Пюре картофельное (картофель, молоко мдз 2,5%, масло сливочное 72,5%)	150	3,3	4,8	20,6	189	ТК № 187 (520/2004)
	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 Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	810	28,5	27,8	119,7	850,12	

Итого за день

1410

49,7

47,81

215,64

1498,82

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

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Запеканка из рыбы с овощами и рисом (филе минтая, кабачки, рис, масло сливочное, молоко 2,5%, сыр) /овощи припущенные (овощная смесь) /масло сливочное	130/15/5	15,7	18,8	29,98	335,76	ТТК № 614 /ТТК № 233/ТТК № 49
День 3	Чай с ягодами	200/10	0,3	0,1	14,3	59,6	ТТК № 2
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	580	19,28	19,76	83,32	587,54	
ОБЕД	Салат из свеклы с чесноком и сыром	60	1,5	6	4,44	80,4	ТТК № 104 (50/2004)
Неделя 1	Суп-пюре из брокколи и картофеля, гренки	200/20	4,06	3,87	22,4	159,04	ТТК № 74/ТТК № 77(551/2004)
День 3	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль йодированная) соус красный основной	90	10,3	10,48	8,7	106,1	ТТК № 393 (608/2004) /ТТК № 31 (528/1996)
	Отварные макаронные изделия /тыква, тушеная со сметаной	130/20	5,3	6,1	30,4	209,1	ТТК № 188 (516/2004) /ТТК № 42
	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 Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	790	27	28,05	118,75	828,58	
Итого за день		1370	46,28	47,81	202,07	1416,12	

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

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочное, сгущенное молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43
Неделя 1	Каша молочная рисовая с карамелизованными фруктами (молоко 2,5%, рис, яблоки свежие, масло сливочное, сахар, соль йодированная) / масло сливочное	200/30	9,48	7,89	37,53	223,8	ТТК № 263/ТТК № 49
День 4	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	19,96	19,97	83,88	588,32	
ОБЕД	Салат из отварной моркови с растительным маслом	60	0,7	3,6	6,1	61	ТТК № 136
Неделя 1	Суп из овощей (картофель, капуста белокочанная, горошек зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло сливочное) / сметана (м.ж 15%)	200/5	2,55	3,7	16,8	118,5	ТТК № 66(135/2004)/ТТК № 81
День 4	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая, яйца куриные, лук репчатый, масло сливочное, сметана, сыр) / соус молочный с морковью и шпинатом	90	10,9	7,3	7,26	120,65	ТТК № 173/ТТК № 33
	Пюре картофельное / цветная капуста припущенная	130/20	6,37	12,3	20,3	191,3	ТТК № 187(520/2004)/ТТК № 279
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	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:	785	27,08	28,62	117,26	825,81	

Итого за день

1285

47,04

48,59

201,14

1414,13

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 витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 1	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репч, томатная паста, масло растит) / огурец консервированный	200/30	7,3	11,4	36,04	246,7	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	ТТК № 16
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	505	20,22	20,03	83,75	612,92	
ОБЕД	Салат из пекинской капусты с кукурузой	60	0,54	2,7	1,15	34,2	ТТК № 155
Неделя 1	Рассольник Ленинградский, сметана (мж 15%)	200/5	2,55	3,7	13,8	138,5	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81
День 5	Гуляш (свинина, лук репч, том паста, масло сливочн)	45/45	15,1	14,2	8,1	181	ТК № 429(437/2004)
	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	3,6	6	34,3	219,5	ТК № 214 (511/2004) /ТТК № 233
	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:	765	27,01	27,88	117,55	822,72	

Итого за день

1270

47,23

47,91

201,3

1435,64

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"

Действует с 01.09.2023 г

Меню приготавливаемых блюд

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 2	Ромштекс "Сочный" (филе куриное)/ соус красный основной	90	7,9	5,2	4,1	103,9	ТТК № 283 / ТК № 32 (587/2004)
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	10,6	33	211,2	ТК № 191(36/2003)
	Чай с лимоном	200/5	0,3	0	15,2	60	ТК № 2(686/2004)
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	515	19,32	19,78	84,38	587,62	
ОБЕД	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	60	0,48	2,04	3,24	32,4	ТК № 271(46/3/2015)
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	200	5,58	5,47	12,02	119,44	ТТК № 78
День 6	Зразы из свинины с луком и яйцом /соус сметанный с томатом	90	9,01	12,4	7,2	116,7	ТТК № 612 /ТК № 40 (601/2004)
	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	27,4	209,1	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)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	780	27,13	27,82	117,56	823	
		1295	46,45	47,6	201,94	1410,62	

Итого за день

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

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

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 2	Запеканка из творога с морковью (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, морковь, сметана 15%), сгущенное молоко	130/20	13,2	15,9	34,6	303,1	ТК № 270 (52/3/2015) /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)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	560	19,76	19,84	83,87	603,56	
ОБЕД	Салат из свеклы "Бурячок" (свекла, огурцы консервированные, масло растительное)	60	0,6	8	3	87,6	ТК № 108 (16/2004)
Неделя 2	Куриный суп с макаронами (филе куриной грудки, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	200	6,58	5,47	21,02	139,3	ТК № 70 (147/2004)
День 7	Суфле из куриного филе / соус молочный с морковью и шпинатом	90	10,9	11,2	3,8	100,1	ТК № 315 (503/2004) /ТТК № 33
	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	3,15	1,53	28,42	192	ТК № 187(520/2004)/ ТТК № 233
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	770	26,97	27,7	117,64	822,94	

Итого за день

1330

46,73

47,54

201,51

1426,5

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

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Гренки с сыром и шпинатом (булка Сухоложская Витаминизированная, масло сливочное, сыр мдз 45%, шпинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172
Неделя 2	Тефтели (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) / соус красный основной	90	8,69	6,8	3,4	123,63	ТК № 308 (618/2013) / ТК № 31 (528/1996)
День 8	Каша рассыпчатая гречневая / тыква, припущенная в сливочном масле	130/20	5,35	9,2	20,8	246,6	ТК № 189 (297/2004) / ТТК № 46
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	515	19,4	19,84	84,9	588,99	
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 2	Салат из пекинской капусты с зеленым горошком	60	0,72	2,76	1,5	36,6	ТТК № 156
День 8	Борщ Сибирский, сметана	200/5	3,2	3,52	12,8	102,8	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81
	Запеканка картофельная с рыбой (картофель, минтай, сливочное масло, лук репчатый) /соус молочный	200/30	20,58	20,1	38,54	369,8	ТТК № 556 //ТК № 37 (1/11/2015)
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5
	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:	935	29,52	27,76	117,89	823,22	

Итого за день

1450

48,92

47,6

202,79

1412,21

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

Действует с 01.09.2023 г

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая 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	Каша молочная ассорти (рис, греча, молоко 2,5%, сахар, соль йодированная), масло сливочн	200/5	4,85	9,2	28,59	162,59	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:	675	19,25	19,87	85,21	590,19	
ОБЕД	Салат из свежей капусты	60	0,78	2,7	5	48,6	ТТК № 109
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гречки	200/20	5,98	6,43	26,46	153,04	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)
День 9	Мясо тушеное (свинина)	45/45	11,85	13,8	3,8	138	ТТК № 602
	Булгур /овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	3,7	3,4	25,1	198,8	ТТК № 274 /ТТК № 233
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	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	27,43	27,71	117,36	822,96	

Итого за день

1455

46,68

47,58

202,57

1413,15

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

Действует с 01.09.2023 г

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	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн, сгущенное молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43
Неделя 2	Котлета из рыбы "Нежная"(минтай, морковь, лук репчатый, масло сливочное) / соус молочный	90	9,3	5,1	8,9	115,3	ТТК № 273 / ТК № 37 (1/11/2015)
День 10	Пюре картофельное (картофель, молоко мдж 2,5%, масло сливочное 72,5%)	150	3,3	4,8	20,6	189	ТК № 187 (520/2004)
	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	20,96	19,87	83,67	641,4	
ОБЕД	Салат из отварной моркови с яблоками и растительным маслом	60	0,6	4	3,9	48	ТТК № 142
Неделя 2	Сырный суп с овощами (картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, сыр, молоко, масло сливочное)	200	4,6	5,44	10,8	114,4	ТТК № 55
День 10	Плов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	200	14,2	13,5	28,3	330,87	ТК № 428 (590/2013)
	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 Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	770	27,08	26,67	120,7	881,25	
Итого за день		1270	48,04	46,54	204,37	1522,65	

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"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами