

День: понедельник
Неделя: первая

Сезон: осень/зима, зима/весна

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Применяемые наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№204 от 2017	Макарон. отварные с сыром	175	11,84	13,93	29,85	202,6	25,23	110,45	25,23	1,23
№209 от 2017 г.	Яйцо варенное	1шт.	5,08	4,5	38,4	63	22,91	172,7	24,86	1,82
№1115-001-0123397	Хлебный батон	30	2,38	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№204 от 2017 г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			19,34	18,85	110,730	479,74				
Применяемые наименования блюд										
Пищевые вещества										
			Б	Ж	У	Минеральные вещества мг.%				
			18,370	15,245	110,165	705,83	34,14	70,48	26,46	1,64
Комплекс: 3 (обед)										
№139 от 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	26,46	1,64
№600 от 2004-08-01	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	130	5,52	6,4	12,4	132,0	59,78	80	22,2	3,63
№139 от 2004 г.	Рис отварной	150	3,6	4,3	37,5	203,5	22,91	172,7	24,86	1,82
№1115-001-0123397	Соусы свежие соевые, консерв.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,6	18,0	8,4	0,3
ГОСТ 2017-08	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
№139 от 2004 г.	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
			0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			18,370	15,245	110,165	705,83				



День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№3 сб. 2004.	Бульбод с сыром	20/25	4,000	4,000	4,100	54,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№174 сб. 2017 г.	Каша молотая геркулес. с/м, с/с.	250/5/5	6,94	12,18	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
Т9915-001-1212257	Хлебный батон	30	2,36	0,3	26,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№378 сб. 2017 г.	Чай с молоком	180	1,5	1,6	17,3	67,0	11,1	2,8	1,4	0,28
Пример пищи, наименование блюда										
Комплекс: 3 (обед)										
№179 сб. 2004.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,46	64,6	39,78	43,68	20,9	0,98
№483 сб. 2004.	Плов из птицы	200	11,100	11,1	20,400	268,5	17,71	46,16	8,43	0,37
№6 сб. 1994.	Слощи свежие, соленные, консерв.	20-60	0,48	0,06	1,02	76	8,5	18,0	8,4	0,3
Т9915-001-1212257	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	68,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГЭС1 2877.48	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№539 сб.2004.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,6	0,16	0,16	1,4	0,28
			17,110	16,000	66,620	710,0				



День: среда
Неделя: летняя

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %									
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe						
											Б	Ж	У	Са	P	Mg
	Комплекс: 1 (завтрак)															
№ 282 об. 2014	Терфалит (2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55						
№ 171 об. 2017	Каша кукурузная	150	6,41	7,51	37,56	203,0	33,83	146,09	34,36	2,48						
ТУ 9115-001-12123207	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69						
№ 684 об. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28						
			18,43	16,33	88,54	478,1										
	Комплекс: 3 (обед)															
№ 128 об. 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,82	0,9						
№ 288 об. 2017 г.	Птица отварная	90	15,7	8,9	0,4	129,6	39,07	162,19	48,53	0,85						
№ 530 об. 2004г.	Гаро картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189	41,66	87,03	27,30	1,03						
№ 194 об. 1994г.	Овощи свежие: соевые, соевые, консервир.	20,60	0,076	3	4,8	50,4	8,5	18,0	8,4	0,3						
ТУ 9118-001-12123207	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35						
ГОСТ 2897-08	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,8						
№ 239 об. 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28						
			24,888	21,925	82,465	712,3										



(Handwritten signature)

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %					
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe		
											Б	Ж
Комплекс: 1 (завтрак)												
№2 сб. 2004г.	Масло сливочное	15	0,010	8,300	0,060	77,00	132,00	75,00	5,25	0,15		
№ 181сб. 2017 г.	Каша мол. манная	250,515	6	10,2	38	277,5	5,2	40,4	5,0	0,44		
ТУ1118-001-02103307	Хлебный батон	30	2,36	0,3	26,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69		
№004,085 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28		
№126 сб. 2004г.	Булка домашняя	50	3,75	6,6	30,5	197,0	11,1	2,8	1,4	0,26		
Итого: 12,163 25,418 111,040												
Прием пищи, наименование блюда												
Масса порции												
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)			Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У				Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 3 (обед)												
№ 138 сб.2004г.	Суп картофельный с пшеном	200	2	2,4	14,64	90,4	34,14	70,45	28,46	1,64		
№006 с сб. 083 сб. 2004г.	Батончик руб. из птицы с соусом бел.	130	5,52	6,4	12,4	132,0	59,78	80	22,2	3,63		
№ 202 сб. 2017 г.	Макаронные отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,88	1,82		
№01 сб. 1994г.	Овощи свежие соленные, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,4	15,6	12	0,54		
ТУ1118-001-02103307	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35		
ГОСТ 2077-88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6		
№038 сб. 2004г.	Компот из фруктов, чай	160	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,26		
			16,85	19,02	103,065	722,23						



Handwritten signature in blue ink.

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенняя зима

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№200 с 2017-03-01	Котлеты руб. из птицы пар. соусом	100	4,14	4,8	8,3	99,0	59,78	80	22,2	3,63
№203 с 2017-03-01	Каша пшеничная	150	6,33	7,51	38,25	274,5	33,63	146,69	34,36	2,48
№11 с 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,8	6,5	18,0	8,4	0,3
Т99119-001-1212357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,89
№65 с 2004г.	Чай с сахаром	100	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			13,31	12,69	90,45	504,2				
Применение пищи, наименование блюда										
Комплекс: 3 (обед)										
№116 с 2004г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,600	4,16	10,48	64,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№ 201,325 с 2017 г.	Печень, тушенная в соусе	90	12,2	8,76	3,81	150,0	19,1	143,42	20,75	2,2
№65 с 2004г.	Каша кукурузная	150	6,33	7,51	6,24	232,8	26,00	106,27	35,71	1,57
№11 с 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
Т99119-001-1212357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2017-48	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,8
№119 с 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,18	0,18	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			24,42	21,495	64,955	803,3				



Handwritten signature

День: суббота
Неделя: первая
Сезон: осенний, зима

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б Ж У				Ca	P	Mg	Fe
			Б	Ж	У					
Комплекс: 1 (завтрак)										
№234 сб. 2004.	Рыба тушеная в томате с овощами	130	10,6	5,4	5,6	166,5	25,45	121,82	14,55	1,64
№418 сб. 2004	Картофель отварной	150	3	7,65	23,4	181,5	33,83	146,69	34,36	2,48
ТУ 115-001-1212007	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684 сб. 2004.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,6	1,4	0,28
			16,02	13,37	71,48	472,1				
Пример пищи, наименование блюда										
№ рецептуры	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
		Б Ж У				Ca	P	Mg	Fe	
		Б	Ж	У						
Комплекс: 3 (обед)										
№ 244 сб. 2004	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	18,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7
№442 сб. 2004	Тефтели (2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,58	0,55
№308 сб. 2004 г.	Каша пшеница	150	6,6	7,5	38,4	274,5	22,91	172,7	24,06	1,82
№160 сб. 1904г.	Овощи соевые, соленные, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,4	15,6	12	0,54
ТУ 115-001-1212007	Хлебный батон	25	2,25	0,375	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077-48	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№629 сб. 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			23,450	24,365	106,705	841,63				



(Handwritten signature)

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, знойный

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименованное блюдо	Масса порции	Глициевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (Завтрак)										
№1163 от 2017г.	Омлет паровой	100/5	10	16,7	1,9	199	25,23	110,45	25,23	1,23
№ 78 от 2017 г.	Йогурт морозильная или свежесливочная	50	2,01	0,1	20,5	91,0	22,91	172,7	24,86	1,82
ТУ11115-001-01232007	Хлебный батон	30	2,36	0,3	20,96	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№104,185 от 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			14,433	17,118	64,880	414,1				
Пример пищи, наименованное блюдо										
Комплекс: 3 (обед)										
№116 от 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	28,45	1,64
№ 290,320 от 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88
№106/1, 2004 г.	Каша гречневая	150	8,400	10,80	42,600	303,0	11,19	37,17	8,52	0,86
№11 от 1994г.	Овощи свежие соленные: капуста	20-60	0,42	0,06	0,42	6,8	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ11115-001-01232007	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2017 от	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№103 от 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,26
			29,640	26,095	104,515	837,43				



День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
	Комплекс: 1 (завтрак)	200	13,500	10,250	39,070	308,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№192 сб. 2004г.	Плов из птицы	50	1,15	0,05	5,85	51,5	5,2	40,4	5,0	0,44
№193 сб. 1997 г.	Салати отварные	30	2,36	0,3	26,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№194 сб. 1997 г. 12123287	Хлебный батон	180	0,083	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
№195 сб. 2004г.	Чай с сахаром		17,37	10,63	67,40	483,54				
	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
	Комплекс: 3 (обед)		Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
№118 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	64,6	39,76	43,68	20,9	0,98
№196 с 882-883 сб. 2004г.	Батончик руб. из птицы пар. соусом	100	4,14	4,8	9,3	99,0	59,78	60	22,2	3,63
№198 сб. 2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37
№199 сб. 1994г.	Салати свежие соевые, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
№200 сб. 1994г. 12123287	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
№201 сб. 2017 г.	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№202 сб. 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			13,160	16,775	64,105	699,5				



Handwritten signature in blue ink.

День: среда

Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %						
			вещества				Ca	P	Mg	Fe			
			Б	Ж	У								
	Комплекс: 1 (завтрак)												
Меню сб. 2017 г.	Запеканка из творога с мороженом	130/20	13,54	12,83	42,53	340,0	139	167,63	19,98	0,50			
ТУ 9115-001-0212387	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69			
Меню сб. 2004 г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28			
			15,96	13,15	85,01	464,1							

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %						
			вещества				Ca	P	Mg	Fe			
			Б	Ж	У								
	Комплекс: 3 (обед)												
Меню сб. 2004 г.	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	16,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7			
Меню сб. 2017 г.	Тертые рыбные	150	6,61	6,44	9,41	232,5	16,24	121,91	17,64	1,87			
Меню сб. 2004 г.	Картофель отварной	150	3	6,15	24,3	166,5	33,83	146,69	34,36	2,46			
Меню сб. 1994 г.	Соус из свежих помидоров, болгарского перца	20-60	0,42	0,06	0,42	6,8	8,5	18,0	8,4	0,3			
ТУ 9115-001-0212387	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35			
ГОСТ 2017-08	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6			
Меню сб. 2004 г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28			
			16,140	15,655	92,335	750,33							



Handwritten signature in blue ink.

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

Примечание	Масса	Пищевые			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества				
		Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe	
Комплекс: 1 (завтрак)										
№ 138 от 2004 г.	90	4,14	4,8	9,3	99,00	57,6	125,5	5,4	1,5	
№ 209 от 2004 г.	150	8,4	10,8	42,6	303	1,37	60,95	16,32	0,53	
№ 16 от 1994 г.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ 1113-001-1212307	30	2,36	0,3	28,96	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№ 444 от 06.2004 г.	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
		15,383	15,978	94,8	532,74					
Примечание										
Примечание	Масса	Пищевые			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества				
		Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe	
Комплекс: 3 (обед)										
№ 138 от 2004 г.	200	2	2,4	14,54	90,4	34,14	70,48	26,46	1,64	
№ 208 от 2017 г.	90	15,7	8,9	0,4	129,5	39,07	162,19	48,53	0,85	
№ 300 от 2017 г.	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82	
№ 16 от 1994 г.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ 1113-001-1212307	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2017-08	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№ 438 от 2004 г.	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28	
		27,09	21,515	51,665	781,23					



[Handwritten signature]

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порция	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№07-сб.2004.	Сыр «Радонек»	15	4,000	4,000	4,100	54,0	132,06	75,00	5,25	0,15
№174-сб.2017 г.	Каша молочная рисовая с/м, с/с.	250/5/5	6,94	12,16	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
№1115-сб.12122017	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№624-сб.2004.	Чай с сахаром	180	0,063	0,016	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,26
			13,363	16,498	84,48	612,14				
Прием пищи, наименование блюда										
Комплекс: 3 (обед)										
№110-сб.2004.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,96
№482-сб.2004.	Плов из птицы	200	13,800	10,260	39,070	308,0	132,00	75,00	5,25	0,15
с/бл.сб.1994.	Сладкий сгущенный, консерв.	20-50	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	6,4	0,3
№1115-сб.12122017	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2017-06	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№429-сб.2004.	Компот из фруктов, чай, сок	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			19,81	15,160	105,290	719,5				



[Handwritten signature]

День: суббота
Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№487 от 06.2004	Тедфлелит 2- вариант)	90	9,6	6,5	6,5	151,0	139	167,63	19,99	0,55
№894 от 2004г.	Каша ячневая	150	4,8	6,15	31,9	205,5	19,50	79,70	29,03	1,18
№48 от 1994г.	Овощи свежие, солёные, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
Т99115-001-1212287	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684 от 06.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			17,96	20,33	87,48	552,0				
Пример пищи, наименование блюда										
№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
Комплекс: 3 (обед)										
№118 от 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,62	0,9
№ 290,326 от 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,68
№ 520 от 2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	8,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37
№48 от 1994г.	Овощи свежие, солёные, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
Т99115-001-1212287	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	56,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2007-88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№628 от 2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			22,3	25,135	64,115	749,23				
						ценность				



[Handwritten signature]