

**День : понедельник
Неделя: первая**

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe				
	Комплекс: 1(завтрак)													
№413 сб. 2004г.	Сосиска гановская отварная	75	8,325	17,925	1,2	199,5	25,23	110,45	25,23	1,23				
№508 сб.2004 г.	Каша пшенная	150	6,6	7,5	38,4	274,5	22,91	172,7	24,86	1,82				
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69				
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
			17,35	25,74	82,080	598,14								
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe				
	Комплекс: 3 (обед)													
№139 сб 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	28,46	1,64				
№269,331сб.2017	Котлеты (особые) с соусом см.том.	90	8	10,5	8,6	162	16,24	121,91	17,64	1,87				
№ 202 сб.2017 г.	Макаронны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82				
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6				
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
			22,293	25,083	88,885	716,63								



День: вторник
Неделя: первая
Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№97 сб. 2004г.	Сыр «Радонеж»	20	5,330	5,330	5,460	72,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№174 сб. 2017 г.	Каша рисовая мол., с/м, с/с.	250/5/5	6,94	12,18	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
№378 сб. 2017г.	Чай с молоком	180	1,6	1,6	17,3	87,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			16,24	19,36	75,15	551,45				
Прием пищи, наименование блюда										
№ рецептуры		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№492 сб. 2004г	Плов из птицы	150	11,100	11,1	20,400	298,5	17,71	46,16	8,43	0,37
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№388 сб. 2017 г	Сок фруктовый, компот, чай	180	1,71	0,00	17,28	78,20	14,00	14,00	8,00	2,8
			18,760	15,870	76,820	655,4				



Handwritten signature in blue ink.

День: среда
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %					
			вещества		вещества			Ca	P	Mg	Fe		
			Б	Ж	У	У							
	Комплекс: 1 (завтрак)												
№462,587 сб.2004	Тефтели(2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55			
№171 сб.2017	Каша кукурузная	150	6,41	7,51	37,56	203,0	33,83	146,69	34,36	2,48			
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69			
№684,685 сб.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							

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %					
			вещества		вещества			Ca	P	Mg	Fe		
			Б	Ж	У	У							
	Комплекс: 3 (обед)												
№138 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,82	0,9			
№ 288 сб.2017 г.	Птица отварная	90	15,7	8,9	0,4	129,6	39,07	162,19	48,53	0,85			
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189	41,66	87,03	27,39	1,03			
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, консервир.	20-60	0,078	3	4,8	50,4	8,5	18,0	8,4	0,3			
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6			
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28			
			24,891	21,813	68,885	633,5							



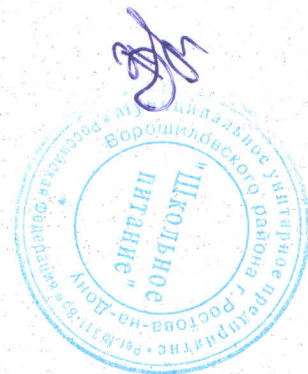
День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№14 сб. 2017г.	Масло сливочное	15	0,010	8,300	0,060	77,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№ 181 сб. 2017 г.	Каша молочная манная	250/5/5	6	10,2	38	277,5	5,2	40,4	5,0	0,44
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
№769 сб.2004 г.	Булка домашняя	50	3,75	6,6	30,5	197,0	11,0	37,0	14,5	0,69
Прием пищи, наименование блюда										
№ рецептуры		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 3 (обед)										
№ 138 сб2004г.	Суп картофельный с пшеном	200	2	2,4	14,64	90,4	34,14	70,48	28,46	1,64
№498/582 сб2004г.	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	110	18	16,75	12,5	223,0	59,78	80	22,2	3,63
№ 202 сб.2017 г. табл. сб.1994г.	Макаронны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,96	1,82
ТУ9115-001-12123357	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,4	15,6	12	0,54
ГОСТ 2077 -88	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
№639 сб.2004г.	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
	Компот из фруктов, чай, сок	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
		29,43	29,40	103,965						



День: пятница
Неделя: первая
Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№498/592 сб.2004г.	Котлеты рублен. из птицы с соусом	90	18	16,7	12,5	223,0	25,45	121,82	14,55	1,64
№508 сб.2004 табл сб.1994г.	Каша пшеничная	150	6,33	7,51	38,25	274,5	33,83	146,69	34,36	2,48
ТУ9115-001-12123357	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
№684,685 сб.2004г.	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			27,17	24,59	93,65	628,2				
Прием пищи, наименование блюда										
№ рецептуры		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№ 261,330 сб. 2017 г.	Печень, тушенная в соусе	90	12,2	8,76	3,81	159,0	19,1	143,42	20,75	2,2
№508 сб.2004г. табл сб.1994г.	Каша кукурузная	150	6,33	7,51	8,24	232,8	26,00	106,27	38,71	1,57
ТУ9115-001-12123357	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			24,423	21,383	51,375	724,5				



[Handwritten signature]

День: суббота
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№374 сб. 2004г.	Рыба, тушеная в томате с овощами	130	10,6	5,4	5,6	166,5	25,45	121,82	14,55	1,64
№518 сб. 2004	Картофель отварной	150	3	7,65	23,4	181,5	33,83	146,69	34,36	2,48
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			16,02	13,37	71,48	472,1				
Прием пищи, наименование блюда										
Масса порции										
Пищевые вещества										
Энергетическая ценность (ккал)										
Минеральные вещества мг. %										
Комплекс: 3 (обед)										
№140-сб.2004г	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	16,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7
№462,587 сб. 2004	Тфтели (2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55
№508 сб. 2004 г.	Каша пшенная	150	6,6	7,5	38,4	274,5	22,91	172,7	24,86	1,82
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,4	15,6	12	0,54
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			23,453	24,253	96,125	762,83				



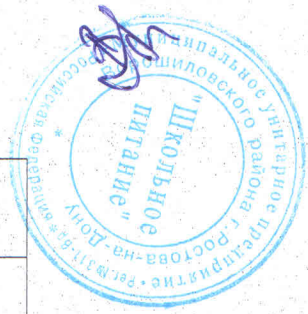
День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %											
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe								
	Комплекс: 1 (завтрак)																	
№413 сб. 2004г.	Сосиска гановерская отварная	75	8,325	17,925	1,2	199,5	25,23	110,45	25,23	1,23								
№ 202 сб. 2017 г.	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82								
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69								
№684,685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28								
			15,848	27,393	77,880	568,1												
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %											
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe								
	Комплекс: 3 (обед)																	
№139 сб 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	28,46	1,64								
№ 290,330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88								
№508сб. 2004 г.	Каша гречневая	150	8,400	10,80	42,600	303,0	11,19	37,17	8,62	0,86								
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3								
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6								
№639 сб. 2004г.	Компот из фруктов, чай, сок	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28								
			29,740	26,125	105,315	837,43												



День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe				
	Комплекс: 1 (завтрак)													
№492 сб.2004г.	Плов из птицы	200	13,8	10,26	39,07	398,0	59,78	80	22,2	3,63				
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,56	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,02	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35				
№664,665 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
			16,59	10,91	55,15	588,45								
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe				
	Комплекс: 3 (обед)													
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98				
№498/662 сб.2004г.	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	110	18	16,75	12,5	223,0	59,78	80	22,2	3,63				
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37				
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6				
№664,665 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
			27,043	28,613	73,725	744,7								



День: среда

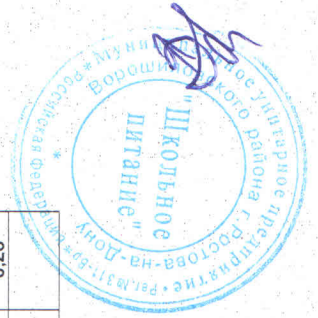
Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ 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)												
№224 сб. 2017 г.	Запеканка из творога с морковью	130/20	13,54	12,83	42,53	340,0	139	167,63	19,98	0,55			
TU9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69			
№684,685 сб.2004г.	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)												
№140сб.2004г	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	16,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7			
№289,331сб.2017	Котлеты (особые) с соусом см.том.	90	8	10,5	8,6	162	16,24	121,91	17,64	1,87			
№508 сб.2004	Каша пшеничная	150	6,33	7,51	38,25	274,5	33,83	146,69	34,36	2,48			
тбл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3			
TU9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6			
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов ,чай, сок	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28			
			20,960	21,105	106,275	787,83							



**День: четверг
педея: вторая**

Сезон: ОСЕННИЙ, ЗИМНИЙ

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

	Прием пищи,	Масса	Пищевые				Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества							
			Б	Ж	У	Са		Р	Мg	Fe					
	Комплекс: 1 (завтрак)														
498,582сб. 2004 г.	Биточки руб. из птицы с соусом белым	90	13,5	12,5	9,4	167,20	57,6	125,5	5,4	1,5					
№508 сб. 2004 г.	Каша гречневая	150	8,4	10,8	42,6	303	1,37	60,95	16,32	0,53					
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3					
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69					
№684,685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28					
			24,743	23,678	94,9	600,94									
	Прием пищи,	Масса	Пищевые				Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества							
			Б	Ж	У		Са	Р	Мg	Fe					
	Комплекс: 3 (обед)														
№ 138 сб.2004г.	Суп картофельный с пшеном	200	2	2,4	14,64	90,4	34,14	70,48	28,46	1,64					
№487 сб. 2004 г.	Птица отварная	90	15,7	8,9	0,4	129,6	47,82	64	17,76	2,9					
№ 202 сб.2017 г.	Макаронные отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82					
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3					
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6					
№684,685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28					
			27,093	21,403	78,085	712,43									



День: пятница
Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№97 сб. 2004г.	Сыр «Радонеж»	15	4,000	4,000	4,100	54,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№174 сб. 2017 г.	Каша молочная рисовая с/м, с/с,	250/5/5	6,94	12,18	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			13,373	16,448	69,99	500,45				
Прием пищи, наименование блюда										
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№492 сб. 2004г	Плов из птицы	150	11,100	11,1	20,400	298,5	17,71	46,16	8,43	0,37
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№389 сб. 2017 г	Сок фруктовый, компот, чай	180	1,71	0,00	17,28	78,20	14,00	14,00	8,00	2,8
			18,76	15,870	76,820	655,4				



День: суббота
Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс

№ рецептуры	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe				
	Комплекс: 1 (завтрак)													
№462,587сб.2004	Тефтели (2-вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55				
№508 сб.2004г.	Каша ячневая	150	4,8	6,15	31,9	205,5	19,50	79,70	29,03	1,18				
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69				
№684,685 сб.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								
	Комплекс: 3 (обед)													
№138 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,82	0,9				
№ 290,330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88				
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37				
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	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	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6				
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
			22,303	25,023	70,535	670,43								

