Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге- тическая
Паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
					Завтр	ак
МАКАРОННИК С СЫРОМ		150	8,5	6,2	38,2	242,6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5,3	0,7	34,2	163,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132,7	132,7	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	1,3	1,2	0,1	15,3
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	8	7,84	1,9	1,9	0	26,2
СОЛЬ	2	2	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		40/6	3,1	5,2	20,1	139,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН ФОРМОВОЙ МУКА	40	40	2.1	0.2	20.1	94,7
ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		14,9	59,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
	•		11,7	11,4	73,2	441,8
			,		·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
					II Завт	
СОК ФРУКТОВЫЙ		125	0,6		9,1	38,8
СОК ФРУКТОВЫЙ	125	125	0,6	0	9,1	38,8
			0,6		9,1	38,8
					Обе	-Д
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С						
ЧЕРНОСЛИВОМ		60	0,7	1,9	7,1	50,4
МОРКОВЬ	65	46,59	0,6	0	3,1	15,8
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	5	5	0,0	0	2,8	12,4
CAXAP TIECOK	1,2	1,2	0,1	0	1,2	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2			1,2	47
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	_			1 9	0	4,7
			0	1,9	0	17,5
		250	6,6	6,5	19,2	
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ				6,5	19,2	17,5 168,5
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ мука пшеничная высш.сорт	9	9	6,6	6,5	19,2 6,1	17,5 168,5 29,2
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9 2	9	6,6	6,5 0,1 1,9	19,2 6,1 0	17,5 168,5 29,2 17,5
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	9 2 0,12 шт.	9 2 4,83	6,6 1 0 0,6	6,5 0,1 1,9 0,6	19,2 6,1 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9 2 0,12 шт. 4,8	9 2 4,83 4,8	6,6 1 0 0,6	6,5 0,1 1,9 0,6	19,2 6,1 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1	9 2 4,83 4,8 0,1	6,6 1 0 0,6 0 0	6,5 0,1 1,9 0,6 0	19,2 6,1 0 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32	9 2 4,83 4,8 0,1 70	6,6 1 0 0,6 0 0 1,4	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0	19,2 6,1 0 0 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32 12,5	9 2 4,83 4,8 0,1 70	6,6 1 0 0,6 0 1,4 0,1	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3	19,2 6,1 0 0 0 0 11,1 0,7	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32	9 2 4,83 4,8 0,1 70	6,6 1 0 0,6 0 0 1,4	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0	19,2 6,1 0 0 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32 12,5	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10	6,6 1 0 0,6 0 0 1,4 0,1 0,1	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3 0	19,2 6,1 0 0 0 11,1 0,7 0,8	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9 2 0,12 IIIT. 4,8 0,1 103,32 12,5 12 180	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 10 180	6,6 1 0 0,6 0 1,4 0,1 0,1 0,0	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3 0 0	19,2 6,1 0 0 0 0 11,1 0,7 0,8 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32 12,5	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 10 180 180	6,6 1 0 0,6 0 1,4 0,1 0,1 0	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3 0 0	19,2 6,1 0 0 11,1 0,7 0,8 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0 0,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ ПТИЦА СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9 2 0,12 IIIT. 4,8 0,1 103,32 12,5 12 180 1	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 10 180 11 16,47	6,6 1 0 0,6 0 0 1,4 0,1 0,1 0,1 0,3 1,4 0,3	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3 0 0 0 0 1,7 1,9	19,2 6,1 0 0 0 11,1 0,7 0,8 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0 0,0 0,0 0,0 0,0
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ ПТИЦА СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ КАПУСТА ТУШЕНАЯ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32 12,5 12 180 1 1 27	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 180 1 16,47 13	6,6 1 0 0,6 0 1,4 0,1 0,1 0,1 0,0 3,1 0,3 3,4	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0,3 0 0 0 0 1,7 1,9 2,6	19,2 6,1 0 0 0 11,1 0,7 0,8 0 0 0 10,5	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0 0,0 28,7 26,0 81,7
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ ПТИЦА СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ КАПУСТА ТУШЕНАЯ КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	9 2 0,12 IIIT. 4,8 0,1 103,32 12,5 12 180 1 27 13	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 180 1 16,47 13 150	6,6 1 0 0,6 0 0 1,4 0,1 0,1 0,1 0,3 3,1 0,3 3,44 2,8	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0 0,3 0 0 1,7 1,9 2,6 0,2	19,2 6,1 0 0 11,1 0,7 0,8 0 0 10,7 7,3	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0 0,0 0,0 28,7 26,0 81,7
НА К/Б СО СМЕТАНОЙ МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ КАРТОФЕЛЬ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ СОЛЬ ПТИЦА СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ КАПУСТА ТУШЕНАЯ	9 2 0,12 шт. 4,8 0,1 103,32 12,5 12 180 1 1 27	9 2 4,83 4,8 0,1 70 10 180 1 16,47 13 150 160 3	6,6 1 0 0,6 0 1,4 0,1 0,1 0,1 0,0 3,1 0,3 3,4	6,5 0,1 1,9 0,6 0 0,3 0 0 0 0 1,7 1,9 2,6	19,2 6,1 0 0 0 11,1 0,7 0,8 0 0 0 10,5	17,5 168,5 29,2 17,5 7,4 0,0 0,0 52,3 3,4 4,0 0,0 28,7 26,0 81,7

ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,2	0	0,7	3,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
СОЛЬ	2	2	0	0	0	0,
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0	0	0	0,
КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ		70	9,8	9,8	5,3	148,
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	67,5	50,63	9,1	7,9	0	107,
КРУПА РИСОВАЯ	7	7	0,5	0,1	5	22,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	0,2	0,3	3,
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА		200			19,3	77,2
плодово-ягодного с		200			19,5	77,2
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	25	25	0	0	19,3	77,
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0,
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.			·		,	·
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	,	
			23,8	21,2	82,8	627,8
					Полд	ник
молоко кипяченое		200	5,6	6,4	9,4	116,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	9,3	104,
ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ (ЯБЛОКО)		80	4,8	4,4	29,5	178,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	33,9	33,9	3,6	0,4	23	
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0	0	2,1	8,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,0
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,1	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,9	20,9	0,6	0,5	1	11,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,2	0	1	4,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	0,2	0,2	0	2,4
ЯБЛОКИ	30	26,4	0,1	0,1	2,5	12,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	· · ·	,-
			10,4	10,8	38,9	294,0
					Ужі	ин
САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ		60	10,4	3,0	23,4	165,5
ФАСОЛЬ	48	48	10,1	1	22,6	143,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,88	5	0,1	0	0,4	. 2,
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	2	0	18,0
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	6	4,8	0,2	0	0,4	. 2,4
СОЛЬ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
ОЛАДЬИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ		80	6,1	8,8	29,0	225,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,7	0,5	23,8	113,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40	40	1,2	1	1,8	21,0
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0	0	0,
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,0
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	- ,
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	- '
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6		,
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	2,2	- ,-	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	2,4	1,9	17,4	97,
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	0	0	0	
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,0	50,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	1,9	3,7	41,
хлеб пшеничный	<u> </u>	40	3,1	0,2	20,1	94,
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА	40	40	3,1	0,2	20,1	94.
ВЫСШ.СОРТ	40	70		,		
рсего за пент.			22,0	13,9		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			68,5	57,3	293,9	1 985,3

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге- тическая
паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
					Завтј	рак
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		200	6,7	6,1	27,8	193,8
ПШЕНО	30	29,7	3,3	0,8	20,3	101,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
СОЛЬ	2	2	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	2,9	5,6	62,9
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ		35/6/8	4,6	8,0	18,0	163,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6		0	5	10,0	44.9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ					ď	,-
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	8	7,84	2	2	0	27,0
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,2	2,6	17,5	
КАКАО-ПОРОШОК	1,5		0,4	0,2	0,2	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
САХАР ПЕСОК	13	13	0			
CAAAI IIECOK	13	13	•	16,7	· · ·	
			14,5	10,7	63,3	· · · · · ·
					II Завт	грак
АПЕЛЬСИН		200	1,8	0,4	16,2	86,0
АПЕЛЬСИН	298,51	200	1,8	· ·		
	2>0,81	200	1,8		,-	
			1,0	0,1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>
	I				Обе	
САЛАТ "СВЕКОЛКА"		60	1,0		8,4	
СВЕКЛА	76	54,47	0,8	0,1	4,7	
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ)	3	3	0,1	0	1,7	
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	3	3	0,1	0	2	- ,
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	3	0	27,0
БОРЩ НА М/Б СО СМЕТАНОЙ		250	5,9	7,0	7,6	124,3
СВЕКЛА	35	25,08	0,4	0	2,1	10,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	80	64	1,2	0,1	2,9	17,4
МОРКОВЬ	13	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	27	20,25	3,7	3,1	0	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	0,3	1,9	0,5	
СОЛЬ	2	2	0	0		
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КУРИЦЕЙ	_	200	11,6	7,6	28,9	230,2
КАРТОФЕЛЬ	250,9	170	3,3	0,7	26,9	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
МОРКОВЬ	250,9	7,17	0,1	0,7		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,41	7,17	0,1	0	-,-	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9,41		-	0	~,.	
	4	4	0,2	_	-,-	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	,		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60		0	_		
ПТИЦА	67,5	41,18	7,9			
СОЛЬ	2	2	0	0	Ů	- ,
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,6	58,1

СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	50	50	3,3	0,4	21.2	102,0
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	30	•	,	,	,
			21,8	18,1	80,7	579,9
					Полді	ник
БИФИЛИН		200	6,8	5,0	11,0	122,0
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5%	200	200	6,8	5	11	122,0
ЖИРНОСТИ	200					<u> </u>
ВАФЛИ		30	0,8	1,0	23,2	106,2
ВАФЛИ	30	30	0,8	1	23,2	106,2
			7,6	6,0	34,2	228,2
					Ужи	IH
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА И РИСА С		150	21.2	14.1	24.2	312,7
МОЛОЧНЫМ СОУСОМ		130	21,3	14,1	24,3	312,7
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	100	100	17,5	8,7	2,9	163,9
СОЛЬ	0,9	0,9	0	0	0	0,0
КРУПА РИСОВАЯ	15	14,85	1	0,1	10,7	48,0
САХАР ПЕСОК	7	7	0	0	6,8	27,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	1,3	1,2	0,1	15,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40	40	1,2	1	1,8	21,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		14,9	59,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
хлеб пшеничный		45	3,7	0,6	205,8	101,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106,6
			25,1	14,7	245,0	474,2
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			70,8	55,9	439,4	1 832,6
					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

день 3

Нашионования б диага	Вых	Выход		Химический состав			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	
	-	-		-	Завтр	ак	
КАША "ЯНТАРНАЯ"		200	6,6	6,0	28,6	195,7	
ПШЕНО	25,25	25	2,8	0,7	17,1	85,4	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	2,9	5,6	62,9	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	0	0	0	0,0	
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7	
МОРКОВЬ	41,86	30	0,4	0	2	10,2	
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/6	2,6	6,0	18,0	136,6	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9	

БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ						
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	1.	200	2,4	1,9	19,4	104,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	1,9	3,7	41,9
			11,6	13,9	66,0	437,2
					II Завт	грак
СОК ФРУКТОВЫЙ		125			8,4	34,3
СОК ФРУКТОВЫЙ	125	125	0,6	0	9,1	38,8
			-,-		8,4	34,3
					Обе	
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С				2.1		
ЛУКОМ		60	1,6	2,1	3,6	39,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	76,46	49,7	1,5	0,1	3,2	19,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	2	0	18,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,88	5	0,1	0	0,4	2,0
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО		250	5,2	5,8	14,1	136,7
СМЕТАНОЙ НА К/Б		230	3,2	5,8	14,1	130,7
КАРТОФЕЛЬ	70	47,43	0,9	0,2	7,5	35,4
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	7	6,93	0,6	0,1	4,5	21,1
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,8	0,1	0	0,6	2,7
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	17	15	0,1	0	0,3	1,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	190	190	0	0	0	0,0
	13	13	0,3	1,9	0,5	26,0
ПТИЦА СОЛЬ	27	16,47	3,1	1,7	0	28,7
	2	70		-	Ü	- , -
СУФЛЕ КУРИНОЕ	1	70	10,4	8,2	4,5	132,4
ПТИЦА	67,5	41,18	7,9	4,5	0	71,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,32 шт. 2	12,8 2	1,6	1,5 1,9	0,1	19,5 17,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	0,3	0,5	
ХЛЕБ ПШЕНИЧН ФОРМОВОЙ МУКА	10	10			,	
ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,6	0	3,9	18,3
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ,	-	150	5 1	15,8	12.0	216,6
ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ		130	5,1	13,6	13,0	210,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	37,3	37,3	1,1	0,9	1,7	19,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8,6	8,6	0	6,9	0,1	62,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,6	8,6	0,9	0,1	5,8	27,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,3	37,3	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	150	120	2,1	0,1	5,4	32,6
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	3,88	3,8	1	1	0	12,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,9	2,9	0	2,8	0	25,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,6	58,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
MANA OH) HIBHAMH			25,6	32,3	71,0	685,7
			, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	,	Полді	<u> </u>
молоко кипяченое		200	5,6	6,4	9,4	116,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	9,3	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
MOVIORO HACTLI . 2,3 /0 JKM HOCTM	200	200	3,0	4,9	9,3	104,0

ПЕЧЕНЬЕ		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			7,9	9,3	31,7	241,1
					Ужи	TH .
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ		60	0,6	2,9	5,3	51,2
МОРКОВЬ	56,77	44	0,6	0	2,9	14,9
ЯБЛОКИ	13,64	12	0	0	1,2	5,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0	0	1,2	4,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
РЫБА ПОД ОМЛЕТОМ		120	23,8	11,8	4,9	220,0
РЫБА СВЕЖАЯ	131,58	100	19,9	6,3	0	135,8
КРУПА МАННАЯ	5	5	0,5	0,1	3,4	16,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	20,13	2,5	2,2	0,1	30,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	0,8	1,4	15,7
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		14,9	59,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		37	3,0	0,5	168,8	83,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА	37	37	2,8	0,2	18,6	87,6
ВЫСШ.СОРТ	37	37	2,8	0,2	18,0	87,0
			27,5	15,2	193,9	414,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			72,6	70,7	371,0	1 812,7

						Энерге-
Наименование блюда	Вых	код	Хи	мический	состав	тическая
паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
					Завтр	ак
RAMA ODCZIIAZE TEFRYJEC		200	6,4	8,5	24,5	200,1
УИЛТИЛ О ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	25		3	1,6	15	85,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70.1	70.1	0		0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	,	3,4	2,9	5,6	62,9
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/6	2,6	6,0	18,0	136,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,2	2,6	17,5	106,9
КАКАО-ПОРОШОК	1,5	1,5	0,4	0,2	0,2	4,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
			12,2	17,1	60,0	443,6
					II Завт	грак
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ		200	0,8	0,8	19,6	94,0
ЯБЛОКИ	227,2	200	0,8	0,8	19,6	94,0
			0,8	0,8	19,6	94,0

					Обе	Д
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕНЫМ		60	0,8	1,4	4,7	34,1
ОГУРЦОМ	1		·	,	,	
СВЕКЛА	74,4	53,3	0,8	0,1	4,6	21,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,3	1,3	0	1,3	0	11,7
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	5,3	5,3	0	0	0,1	0,7
СУП РЫБНЫЙ	1	250	9,6	5,7	12,4	138,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,41	8	0,1	0	0,7	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ РЫБА СВЕЖАЯ	240	240	0	0	0	0,0
РЫБА СВЕЖАЯ КАРТОФЕЛЬ	52,63	40 70	8	2,5 0,3	0	54,3 52,3
МОРКОВЬ	103,32 11,16	8	1,4 0,1	0,3	11,1 0,6	2,7
СОЛЬ	11,10	1	0,1	0	0,0	0.0
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С	1		U	0	0	0,0
мясом		200	12,9	16,0	26,0	300,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	67,5	50,63	9,1	7,9	0	107,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	07,3	2	0	1,9	0	17,5
КАРТОФЕЛЬ	236,16	160	3,1	0,6	25,3	119,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,41	8	0,1	0,0	0,7	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1	1	0,1	1	0	8,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	•	200			10.2	77.0
ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО С		200			19,3	77,2
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	25	25	0	0	19,3	77,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	-	50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3,3	,	21,2	
			26,6	23,5	83,6	652,0
					Полдн	ик
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ		200	4,0	3,0		IИК 96,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	206,7	200	4,0	3,0		
	206,7	200	4	3	6,0	96,0 96,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД)	206,7		, -		6,0	96,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	206,7	200	4	3	6,0	96,0 96,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК		200 80 41,6 3	6,3	5,1 0,5 0	6,0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	41,6 3 3	200 80 41,6 3 3	6,3 4,4 0	5,1 0,5 0 2,9	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ	41,6 3 3 0,5	200 80 41,6 3 3 0,5	6,3 4,4 0 0	3 5,1 0,5 0 2,9	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ	41,6 3 3 0,5 0,8	200 80 41,6 3 0,5 0,8	6,3 4,4 0 0 0 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8	6,3 4,4 0 0 0 0 0,1 0,7	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт.	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт.	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0 0,6 0,6	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,6 0,6 13,5 8,1
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1 1 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,3 0,2	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0 1 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,3 0,3 0,2	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1 0 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6 2,4
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3	6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,3 0,2	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0 1 0 0	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6 2,4 0,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6	4 6,3 4,4 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2 0 10,3	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,8,1	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1 0 0 39,1 YЖ <i>W</i>	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6 2,4 0,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,8 1 18,1	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1,2 0 1 1 0 39,1 Ужи	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,6 13,5 8,1 4,5 0,6 2,4 0,0
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6	4 6,3 4,4 0 0 0,1 0,7 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2 0 10,3	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,8,1	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1,2 0 1 1 0 39,1 Ужи	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,6 13,5 8,1 4,5 0,6 2,6 2,4 0,1 300,1
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ СОЛЬ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3 0,04 шт.	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6 1	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2 0 10,3	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,3 0,2 0 8,1	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1,2 0 39,1 Ужи 34,3	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6 2,4 0,0 300,1 1H
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ СОЛЬ КРУПА МАННАЯ	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3 0,04 шт. 1	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6 1 1 150/40 110 1,1	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0 0 0,2 0 10,3	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,8 18,1 18,1 9,6 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 1,2 0 1,2 0 39,1 Ужи 34,3 3,2 0 8,2	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,5 0,0 2,6 2,4 0,0 300,1 1H
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ СОЛЬ КРУПА МАННАЯ САХАР ПЕСОК	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3 0,04 шт. 1 110 1,1 12 5	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6 1 1 150/40 110 1,1 12 5	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0 0 10,3 22,1 19,2 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,8 18,1 18,1 9,6 0 0,1 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0 1 0 39,1	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,5 0,0 2,6 2,4 0,0 300,1 1H
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ СОЛЬ КРУПА МАННАЯ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3 0,04 шт. 1 110 1,1 12 5 0,3 шт.	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6 1 150/40 110 1,1 12 5 12,1	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0 0 10,3 22,1 19,2 0 1,2 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0 0,6 0,6 0,6 0 0 8,1 18,1 9,6 0 0,1 0 1,4	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0 1 0 39,1	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,5 0,0 2,6 2,4 0,0 300,1 1H
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ ПИРОЖОК С "СЮРПРИЗОМ" (МАРМЕЛАД) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ДРОЖЖИ МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ МАРМЕЛАД МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СЛАДКИМ СОУСОМ ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ СОЛЬ КРУПА МАННАЯ САХАР ПЕСОК	41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 0,13 шт. 1,5 30 0,3 0,04 шт. 1 110 1,1 12 5	200 80 41,6 3 3 0,5 0,8 25,8 5,3 1,5 30 0,3 1,6 1 1 150/40 110 1,1 12 5	4 6,3 4,4 0 0 0 0,1 0,7 0,7 0,2 0 0 10,3 22,1 19,2 0	3 5,1 0,5 0 2,9 0 0,6 0,6 0,6 0,6 0,8 18,1 18,1 9,6 0 0,1 0	6,0 6 33,1 28,2 2,9 0 0 0 1,2 0 1 0 39,1	96,0 96,0 204,1 134,7 11,6 26,2 0,0 0,6 13,5 8,1 4,9 0,0 2,6 2,4 0,0 300,1

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	15	15	0	0	11,5	46,4
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		11,9	48,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
хлеб пшеничный		45	3,7	0,6	205,8	101,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106,6
			25,9	18,7	252,0	542,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			75,8	68,2	454,3	2 032,2

Наименование блюда	Вых	ход	Хиг	мический	состав	Энерге- тическая
Паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
					Завтр	рак
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		200	6,0	7,1	26,8	195,7
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	30	29,7	2,9	0,4	18,8	90,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	2,7	5,1	57,6
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ		35/6/8	4,6	8,0	18,0	163,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	8	7,84	2	2	0	27,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	3,0	2,4	19,4	111,5
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	14	14	0	0	13,6	54,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52,4
	•	•	13,6	17,5	64,2	470,8
				,	II Завт	
паниток		200	0,8	0,3	20,3	100,7
ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ШИПОВНИК СУХОЙ	22,5	22,5		0,3		62,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ			0,8	· · · · · ·	,-	0,0
САХАР ПЕСОК	180	180 10	0		Ů	38,7
CAAAI IIECOK	10	10	0,8	0,3	2,7	
			0,0	0,5	<u>20,5</u> Οδε	<i>'</i>
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ		60	0,8	2,0		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40		,		5,6	·
яблоки яблоки	16,8		0,6		1,5	8,7 6,9
МОРКОВЬ	16,8			,	,-	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	9,6	0,1	-	- 7 -	17,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0			
СОЛЬ	1	1	0			0,0
СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ	1	250	10,0		v	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.		230	10,0	7,0	21,2	217,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23	1,5	0,2	9,4	45,5
КАРТОФЕЛЬ	88,56	60	1,2	0,2	9,5	44,8

PODOV INJURIH IĞ				0.0	_	12.6
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,08	15	3,4	0,2	7	43,6
лук репчатый МОРКОВЬ	9,41	8	0,1	0	0,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	11,16	8 4	0,1	3,9	0,6	34,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	27	20,25	3,7	3,1	0	42,8
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	-1	70	9,3	7,1	4,9	120,1
птица	67,5	41,18	7,9	4,5	0	71,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА			,	,		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
ВЫСШ.СОРТ	10	10	0,8	0,1	4,9	23,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,8	16,8	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В		150	5,6	15,5	12,0	213,5
СОУСЕ	_	150	5,0		12,0	· ·
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	36,8	36,8	1,1	0,9	1,7	19,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8,6	8,6	0	6,9	0,1	62,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,6	8,6	0,9	0,1	5,8	27,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,8	36,8	0	0	0	0,0
СОЛЬ КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	0,6	0,6	0	0,3	0	30,1
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СЫР РОССИЙСКИЙ	198,6	103,3	2,5	1,1	4,2	13,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,9	3,8	0,9	1,1	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0.2	1,1	0.2	14,0
кисель	<u>'1</u>	200	0,2	1,1	19,3	77,2
		200			17,5	
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	25	25	0	0	19,3	77,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	-		·	
			29,0	32,6	90,2	774,5
					Полді	ник
молоко кипяченое						
INTERVITOR OF THE INTERVITOR O		200	5.6	6,4	9.4	116,0
	200		5,6 5,6	6,4 4,9	9,4	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	6,4 4,9	9,3	104,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 40	5,6 0,3	4,9	9,3 31,9	116,0 104,8 130,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6 0,3 0,3	4,9	9,3 31,9 31,9	104,8 130,4 130,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 40	5,6 0,3	4,9	9,3 31,9 31,9 41,3	104,8 130,4 130,4 246,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 40	5,6 0,3 0,3	4,9	9,3 31,9 31,9	104,8 130,4 130,4 246,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 40 40	5,6 0,3 0,3 5,9	4,9 0 6,4	9,3 31,9 31,9 41,3 Уж и	104,8 130,4 130,4 246,4 IH
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ	40	200 40	5,6 0,3 0,3	4,9	9,3 31,9 31,9 41,3	104,8 130,4 130,- 246,4 IH
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ	131,58	200 40 40	5,6 0,3 0,3 5,9	9,0 6,3	9,3 31,9 31,9 41,3 Ужи 0,7	104,8 130,4 130,4 246,4 IH
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	131,58 9,41	200 40 40 80 100 8	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9	9,0 6,3 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Ужи 0,7	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,58 9,41 6,4	200 40 40 80 100 8 6,4	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0	9,0 6,3 0 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Ужи 0,7 0 0,7 0	104,6 130,4 130,2 246,4 IH 166,9 135,8 3,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	131,58 9,41	200 40 40 80 100 8 6,4 6,84	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0	9,0 6,3 0 0,8	9,3 31,9 31,9 41,3 Yжи 0,7 0 0,7 0 0,7	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,8 3,2 0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	131,58 9,41 6,4	200 40 40 80 100 8 6,4	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9	9,0 6,3 0 0,8 1,9	9,3 31,9 31,9 41,3 Ужи 0,7 0 0,7 0 0 0,7 0 0 0 0	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,6 3,2 0,0 10,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ	131,58 9,41 6,4	200 40 40 80 100 8 6,4 6,84	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0	9,0 6,3 0 0,8	9,3 31,9 31,9 41,3 Yжи 0,7 0 0,7 0 0,7	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,5 135,6 0,0 10,4 17,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	131,58 9,41 6,4	200 40 40 80 100 8 6,4 6,84	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9	9,0 6,3 0 0,8 1,9	9,3 31,9 31,9 41,3 Yжи 0,7 0 0,7 0 0 0,7 0 0 0	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,8 3,2 0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	131,58 9,41 6,4 0,17 шт. 2	80 100 8 6,4 6,84 2 1	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8	9,0 6,4 9,0 6,3 0 0 0,8 1,9 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Y** 0,7 0 0,7 0 0,7 0 29,8	104,4 130,4 130,4 246,4 IH 166,5 135,4 3,2 0,0 10,4 17,5 0,0 182,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	131,58 9,41 6,4 0,17 IIIT. 2 1	80 100 8 6,4 6,84 2 1 150	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8	9,0 6,4 9,0 6,3 0 0,8 1,9 0 4,8	9,3 31,9 31,9 41,3 Y*** 0,7 0 0,7 0 0 0,7 29,8 26,7	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,8 3,2 0,0 10,4 17,5 0,0 182,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ	131,58 9,41 6,4 0,17 шт. 2 1	80 100 8 6,4 6,84 2 1 150 39 2	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8 4,2	9,0 6,4 9,0 6,3 0 0,8 1,9 0 4,8	9,3 31,9 31,9 41,3 Y*** 0,7 0 0,7 0 0 0 29,8 26,7 0	104,8 130,4 130,4 246,4 IH 166,5 135,8 0,0 10,4 17,5 0,0 182,5 127,8 0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	131,58 9,41 6,4 0,17 шт. 2 1	80 100 8 6,84 2 1 150 39 2 3	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8 4,2 0	9,0 6,4 9,0 6,3 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Y*** 0,7 0 0,7 0 0 29,8 26,7 0 0	104, 130, 130, 246, 14H 166, 135, 3, 0, 10, 17, 0, 182, 127, 0, 21,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ МОРКОВЬ	39 2 3 3 2 3 2 3	80 100 8 6,84 2 1 150 39 2 3 17,92	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 4,8 4,2 0 0 0,2	4,9 0 6,4 9,0 6,3 0 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0 2,4	9,3 31,9 31,9 41,3 Yж1 0,7 0 0,7 0 29,8 26,7 0 1,2	104, 130, 130, 246, 14H 166, 135, 3, 0, 10, 17, 0, 182, 127, 0, 21, 6,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	39 2 39 25 15	80 100 8 6,4 6,84 2 1 150 39 2 3 17,92 13	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8 4,2 0 0 0,2	4,9 0 6,4 9,0 6,3 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0 2,4 0 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Yж1 0,7 0 0,7 0 29,8 26,7 0 1,2 1,1	104, 130, 130, 246, 14H 166, 135, 3, 0, 10, 17, 0, 182, 127, 0, 21, 6, 5,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ТОМАТНАЯ ПАСТА	39 25 15 30	200 40 40 40 80 100 8 6,4 6,84 2 1 150 39 2 3 17,92 13 3	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 4,8 4,2 0 0,2 0,2 0,1	4,9 0 6,4 9,0 6,3 0 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0 2,4	9,3 31,9 31,9 41,3 YXII 0,7 0 0,7 0 0 0,7 0 29,8 26,7 0 0 1,2 1,1 0,6	104,1 130,4 130,4 130,4 246,4 IH 166,5 135,4 3,3 0,4 10,4 17,7 0,4 182,5 127,4 0,0 21,7 6, 5,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ТОМАТНАЯ ПАСТА ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39 2 39 25 15 30	80 100 8 6,4 6,84 2 1 150 39 2 3 17,92 13	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8 4,2 0 0 0,2	4,9 0 6,4 9,0 6,3 0 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Yж1 0,7 0 0,7 0 29,8 26,7 0 1,2 1,1	104,4 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,4 3,2 0,0 10,4 17,5 0,0 21,7 6, 5, 3,0 0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ЗЕФИР ЗЕФИР ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ РЫБА СВЕЖАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ СОЛЬ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ ТОМАТНАЯ ПАСТА	39 25 15 30	200 40 40 40 80 100 8 6,4 6,84 2 1 150 39 2 3 17,92 13 3 70	5,6 0,3 0,3 5,9 20,9 19,9 0,1 0 0,9 0 4,8 4,2 0 0 0,2 0,2 0,1 0	4,9 0 6,4 9,0 6,3 0 0 0,8 1,9 0 4,8 0,5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9,3 31,9 31,9 41,3 Y *** 0,7 0 0,7 0 0 0,7 0 29,8 26,7 0 0 1,2 1,1 0,6 0	104,4 130,4 130,4 246,4 IH 166,9 135,4 3,2 0,0 10,4 17,5 0,0 182,5 127,8 0,0 21,7 6, 5,0 3,0 0,0

ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			77,9	71,1	420,0	2 073,1
			28,6	14,3	204,0	480,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	2,7	0,2	17,6	82,9
хлеб пшеничный		35	2,8	0,5	160,6	79,5
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5

Наименование блюда	Вых	Выход		Химический состав		
паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	•				Завтј	рак
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ НА		200	4,9	7,2	38,9	239,1
СГУЩЕНОМ МОЛОКЕ			·	7,2	· ·	,
КРУПА МАННАЯ	25		2,5	0,3	17,2	79,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	0	0	0	0,0
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	2,4	2,9	18,8	111,4
СОЛЬ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/6	2,6	6,0	18,0	136,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	0	0	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		12,9	51,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
			7,6	13,2	69,8	427,5
					II Завт	грак
СОК ФРУКТОВЫЙ		125			8,4	34,3
СОК ФРУКТОВЫЙ	125	125	0,6	0	9,1	38,8
					8,4	34,3
					Обе	ЭД
САЛАТ "БУРЯЧОК"		60	0,8	5,0	4,9	69,0
СВЕКЛА	50	35,84	0,5	0	3,1	14,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	5	0	45,0
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15	9,75	0,3	0	0,6	3,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,4	0	0	0,3	1,4
ЯБЛОКИ СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕИ С	10	8,8	0	-	0,9	4,1
гренками 		250	7,1	7,2	24,3	192,7
КАРТОФЕЛЬ	150	101,63	1,9	0,4	16,1	76,0
МОРКОВЬ	7	5,02	0,1	0	0,3	1,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,8	4,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5		0,5	0,1	3,4	16,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5		0		ů	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38		1,1	0	1,7	19,9 0,0
ПТИЦА	190		0	1,7	Ü	
птица	27	16,47	3,1	1,/	0	28,7

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.					Ι	I
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5	5	0,3	0	2	9,9
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ		200	13,4	12,9	15,3	232,2
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ			·	·	· ·	,
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	164	130	2,2	0,1	5,9	
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	67,5	50,63	9,1	7,9	0	,-
КРУПА РИСОВАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	7,92	0,6	0,1	5,7	25,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	9,41	8	0,1	0	~,.	3,2 36,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ СОЛЬ	3	5	0	0		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,84	0.9	0.8	0	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,1 / m1.	5	0,9	0,8		4,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0		6,5
МОРКОВЬ	12	8,6	0.1	0	-,.	
КИСЕЛЬ		200	0,1		18,5	74,1
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0	0	,	ŕ
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.			2,0		,	
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			23,3	25,4	75,7	
					Полд	ник
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	•	200	5,6	6,4	9,4	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	9,3	
ШТОЛИ С ИЗЮМОМ		80	5,9	6,2	36,8	227,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,4	0,5	28,5	136,1
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,1	0		- , -
СОЛЬ	0,6	0,6	0	0		- , -
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	-,-	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6		, .
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	0,6	0,6		. ,
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	5	5	0,1	0	-,-	13,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	25 3	25	0,7	0,6	-,-	13,1 26,2
масло подсолне шоет ачини ованое	3	3	11,5	12,6	46,2	
			<i>)</i> -	,	Ужі	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С СЫРОМ		110	12,8	19,3		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	60,38	7,5	6,7	0,4	92,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27,5	27,5	0,8	0,7	1,3	
СОЛЬ	0,9	0,9	0	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	18	17,64	4,5	4,5	0	58,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,6	4,6	0	3,7	0	33,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,6	4,6	0	3,7	0	33,4
ОВОЩНОЕ АССОРТИ		120	1,5	2,6	5,3	51,5
КАБАЧКИ	44	33	0,2	0,1	1,5	7,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	75	60	1,1	0,1	2,7	16,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,5	3	0	0	0,2	
МОРКОВЬ	6,7	4,8	0,1	0	0,3	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	, ,
соль КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	1	200	2.4	1,9		97,1
	2		2,4	-	17,4	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	120	120	0,2	0	,	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ САХАР ПЕСОК	120	120	0	0		- , -
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13 80	13 80	2,2	1,9	12,0	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,3% жирности ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	25		0,3	-,.	56,4
ХЛЕ Б ПШЕНИЧНЫИ ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА	Ι	23	2,0		113,9	30,2
АЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	1,9	0,2	12,5	59,2
			18,7	24,1	<i>'</i>	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			61,1	75,3	338,4	1 871,4

день 7

Наименование блюда	Вых	Выход		Химический состав			
паименование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	
			Завтј	рак			
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ		200	6,8	7,7	24,6	195,1	
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,3	30	3,7	1	16,6	89,6	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,5	63,5	0	0	0	0,0	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	2,7	5,1	57,6	
СОЛЬ	1	1	0	0	0		
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5		0	4	0	36,3	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ		35/6/8	4,6	8,0	18,0	163,6	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6		0	5	10,0	<u> </u>	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	0	0	0		0		
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7	
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	8	7,84	2	2	0	27,0	
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,2	2,6	19,5	-	
КАКАО-ПОРОШОК	1,5		0,4	0,2	0,2		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	1,0	2,8	2,4	4,7		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	2,8	0			
САХАР ПЕСОК	15		0				
CAZAI ILCOR	13	13			1.,0		
			14,6	18,3	62,1	<u> </u>	
				T	II Завт		
БАНАН		200	3,0	1,0	42,0	192,0	
БАНАН	285,8	200	3	1	42	192,0	
	•	•	3,0	1,0	42,0	192,0	
				•	Обе	 2л	
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		60	1,0	4,1	5,1	61,6	
КАРТОФЕЛЬ	22,14	15	0,3	0,1	2,3	11,3	
СВЕКЛА	20,93	15	0,2	0	1,3		
МОРКОВЬ	7,8		0,1	0			
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10		0,1	0			
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	12,5	10	0,2	0			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,88	5	0,1	0	0,4		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0	4	0	36,0	
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0	
СУП ОВОЩНОЙ ИЗ КРАСНОЙ		250	7.1	0.2	12.2	150.4	
ФАСОЛИ НА М/Б СО СМЕТАНОЙ		250	7,1	8,3	13,3	159,4	
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	0,7	0	1,8	10,9	
КАРТОФЕЛЬ	60	40,65	0,8	0,2	6,4	30,4	
МОРКОВЬ	8	5,73	0,1	0			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12		0,1	0			
ФАСОЛЬ	8		1,6	0,2	3,7		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5		0				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190		0	0	0		
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	27		3,7		0		
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5		0,1	0,8			
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ		70/40	18,6	· ·	- ,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
говяжья печень	109,68		17,8	3,7	3,7	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	107,00	4	0,4		2,7	125,0	

ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			83,0	70,3	461,8	2 119,4
			23,6	18,3	251,1	529,4
ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА	4.5		·			,
хлеб пшеничный		45	3,7	0,6	205,8	101,9
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0		0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	·	1,5
ЧАЙ С САХАРОМ	1	200	0,1		14,9	59,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,1	4	0,5	36,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	2,2	0,5	30,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	1,3	1,2	0,1	15,3
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	80	80	14	7	2,3	131,1
СОЛЬ	1	1	0,5	0,0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	0,8	1,4	15,7
СМЕТАННО-МОЛОЧНЫЙ СОУС МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,1	0,3	,	65,6
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И	•	150/40	19,1	15,6	23,6	318,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	3	12,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	2	0	18,0
МОРКОВЬ	76,74	55	0,7	0,1	3,8	19,3
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ		60	0,7	2,1	6,8	49,3
					Ужи	IH
			8,3	7,0	25,9	205,4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ		20	1,5	2,0	14,9	83,4
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	6,8	5	11	122,0
КЕФИР		200	6,8	5,0	11,0	122,0
					Полді	ник
			33,5	25,7	80,7	719,2
МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ І ЖАПОН ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.			·		,	,
ХЛЕБ РЖАНОЙ	210	50	3,3	0,4	21,2	102,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0	0	14,6	0,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) САХАР ПЕСОК	11 15	11 15	0	0	14,6	0,0 58,1
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	11	200	0	0	14,6	58,1
COJI	1	200	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	0,8	1,4	15,7
КАРТОФЕЛЬ	200	135,5	2,6	0,5	21,4	101,2
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	•	150	3,5	5,3	22,8	153,2
СОЛЬ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8	0,1	0	0,5	2,8
СОЛЬ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	0,3	1,9	0,5	26,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33	33	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОЛСОПИЕННОЕ ВАЖИЛИВОВАНОЕ	اہ	اہ		1.0	^	17.5

Наименование блюда	Вых	код	Хил	мический	состав	Энерге- тическая
тамменование отгода	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
					Завтј	рак
КАША "ДРУЖБА"		200	5,7	6,5	25,9	186,4
КРУПА РИСОВАЯ	13,13	13	0,9	0,1	9,3	42,0
ПШЕНО	12,12	12	1,4	0,3	8,1	40,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	2,9	5,6	62,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/6/8	2,6	6,0	18,0	136,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	2,6	1	18	91,7
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	33				10	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		200	3,0	2,4	18,4	107,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52,4
			11,3	14,9	62,3	430,6
					II Завт	 грак
СОК ФРУКТОВЫЙ		125			8,4	34,3
СОК ФРУКТОВЫЙ	125	125	0,6	0	9,1	38,8
	120	120	0,0		8,4	
				<u> </u>	Обе	
OEMBER CO TEHRIĞAROMUTOR	I			<u> </u>		Д
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ/ПОМИДОР		45	0,4		0,8	5,9
СОЛЕНЫЙ			0.4			
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	45	<u> </u>	0,4	0	0,8	
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ		250	6,5	7,6	11,0	
КАРТОФЕЛЬ	88,56		1,2	-	- ,-	
MOPKOBЬ	11,16		0,1	0	-,-	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,41	8	0,1	0	0,7	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ МЯСО	240		0		~	
	30		4,6		0	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5	0	0	- 7	.
ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,5 0,1 шт.	2,5 4,03	0,5	0,5	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
СОЛЬ	0,1 шт.	4,03	0,3	0,3	_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	1	70	Ť	17,1	~	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	71.4		7,8	<i>'</i>	0,3	
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	71,4	70	7,5	16,2	0,3	177,2
ОВОЩИ В СМЕТАННО-ТОМАТНОМ		150	2,9	1,0	14,6	82,3
COYCE		ı			·	
MOPKOBЬ	60		0,6	0	2,9	14,6
КАРТОФЕЛЬ	80	54,2	1,1	0,2	8,5	
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	60	48	0,9	0	-,-	13,0
СОЛЬ	1	1	0	0	~	· ·
TOMATHAN HALLS WEIGHT CONTRACTOR OF THE CONTRACT	3	3	0,1	0	0,6	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	_	0,1	0,8	0,2	10,0
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	5		0,1	0	~,-	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,6	
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0		_	- , -
САХАР ПЕСОК	15	15	0		, -	
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0		_	- 7.
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210		0	0		- 7.
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	

КЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
	ı		20,9	26,1	62,5	572,0
					Полдн	ик
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ		200	5,6	6,4	9,4	116,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	9,3	104,8
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ		80	5,6	6,6	42,2	249,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.COPT	38,7	38,7	4,1	0,5	26,3	125,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
НЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	0,6	0,6	0	7,3
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ИЖЖОФД	0,8	0,8	0,1	0	0	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,6	1,2	13,1
ТОВИДЛО	20	20	0,1	0	12,8	51,5
			11,2	13,0	51,6	365,7
					Ужи	H
СУФЛЕ РЫБНОЕ		80	23,8	9,8	4,5	199,7
РЫБА СВЕЖАЯ	144,74	110	21,9	7	0	149,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	0,3	0,5	5,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
КЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.COPT	8	8	0,6	0	3,9	18,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,3	12,3	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,1	0,1	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	1	0,9	0,1	12,2
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ		140	11,2	4,0	23,4	174,0
ОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	50,25	50	11,2	0,8	23,4	145,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		12,9	51,8
ІАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
хлеб пшеничный		25	2,0	0,3	113,9	56,4
КЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	1,9	0,2	12,5	59,2
			37,1	14,1	154,7	481,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			80,5	68,1	339,5	1 884,5

Сад 12 часов

день 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге- тическая		
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал		
Завтрак								
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ		200	4,8	6,3	22,3	165,8		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	2,9	5,6	62,9		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,4	110,4	0	0	0	0,0		
КРУПА РИСОВАЯ	20,2	20	1,4	0,2	14,4	64,6		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0		
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0	0	2,3	9,3		
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0		
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/6	2,6	6,0	18,0	136,6		

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	5	0	44.9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	6			_		,-
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,2	2,6	17,5	106,9
КАКАО-ПОРОШОК	1,5	1,5	0,4	0,2	0,2	4,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
			10,6	14,9	57,8	409,3
					II Завт	рак
ГРУША		200	0,8	0,6	20,6	94,0
ГРУША	222,2	200	0,8	0,6	20,6	94,0
			0,8	0,6	20,6	94,0
					Обе	Л
ИКРА ДОМАШНЯЯ		60	1,2	5,5	4,8	74,1
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	67,6	64,2	1,2	5,5	4,8	74,1
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С	07,0		-,-			,
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА		250	5,6	5,9	17,9	148,8
КАРТОФЕЛЬ	90	60,98	1,2	0,2	9,6	45,6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1,1	0,1	6,9	32,8
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,5	0,1	0	0,7	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	4 190	0	3,9	0	34,9 0.0
ПТИЦА	27	16,47	3,1	1.7	0	28,7
СОЛЬ	1	10,47	0	0	0	0,0
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	L	200	11,1	7,5	30,5	234,8
птица	70	42,7	8,1	4,7	0	74,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	0,1	0	0,9	4,3
МОРКОВЬ	13,3	10,7	0,1	0	0,7	3,6
АТОМА НАКОТА	2,7	2,7	0,1	0	0,5	2,7
КРУПА РИСОВАЯ СОЛЬ	40	39,6	2,7	0,4	28,4	127,9 0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	2	200	U	0	14,6	58,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0		0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ.	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
МИКРОНУТРИЕНТАМИ			21,2	19,3	89,0	617,8
			21,2	19,3	,	
					Полді	
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	1	200	5,6	6,4	9,4	116,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	9,3	104,8
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ		80	6,3	7,3	35,7	232,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК	45	45	4,8	0,6	30,6 3,9	145,8 15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	3,9	15,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,1	0	0	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,6	1,2	13,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
			11,9	13,7	45,1	348,5
					Ужи	Н
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ СО		120/20	22.0	17.0	20.1	277.0
СГУЩЕНЫМ МОЛОКОМ		130/30	23,0	17,9	30,1	377,8
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	110	110	19,2	9,6	3,2	180,3

СОЛЬ	1,2	1,2	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1,1	0,1	6,8	32,4
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	2,1	2,5	16,2	95,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		12,9	51,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
хлеб пшеничный		35	2,8	0,5	160,6	79,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	2,7	0,2	17,6	82,9
			25,9	18,4	203,6	509,1
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:				66,9	416,1	1 978,7

Наименование блюда	Вых	код	Химический состав			Энерге- тическая
панменование олюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	•	•		-	Завтр	рак
КАПРОЦОМ КАФОЭНАЯ В АЗПИЗИ		200	5,0	6,3	27,3	187,3
КРУПА РИСОВАЯ	25	24,75	1,6	0,2	17,8	79,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	2,9	5,6	62,9
СОЛЬ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ		35/6/8	4,6	8,0	18,0	163,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0		0	44,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	2.6	1	10	01.7
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	2,6	1	18	91,7
СЫР ПОШЕХОНСКИЙ	8	7,84	2	2	0	27,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	3,0	2,4	18,4	107,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52,4
			12,6	16,7	63,7	458,5
					II Завт	грак
СОК ФРУКТОВЫЙ		125			8,4	34,3
СОК ФРУКТОВЫЙ	125	125	0,6	0		38,8
					8,4	34,3
				•	Обе	
САЛАТ "СВЕТОФОР"		60	1,4	2,1	5,9	50,3
КУКУРУЗА	5	5	0,5	0,2	3	16,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	0,7	0	1,9	11,2
МОРКОВЬ	20,93	15	0,2	0	1	5,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5

ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б		250	6,4	8,0	18,3	178,0
ТА К/В	5,2	5,2	0,2	0	1	5,1
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	72	50	0,2	0,1	1,5	11,2
МОРКОВЬ	12	8.6	0,1	0,1		2,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,5	0,1	0	-,-	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ПТИЦА	27	16,47	3,1	1,7	0	28,7
КАРТОФЕЛЬ	130	88,08	1,7	0,4	14	65,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	0,3	1,9	0,5	26,0
СОЛЬ	1	1	0	0	0	0,0
ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ		70	9,6	11,8	6,2	168,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	8,4	8,4	0,6	0,1	4,1	19,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,6	12,6	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,8	26,6	0,4	0,1	2,1	10,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,6	0,7	0,6	0	8,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,2	4,2	0	4,1	0	36,7
ПТИЦА	67	40,87	7,9	4,5	0	71,4
РАГУ ОВОЩНОЕ		150	3,2	4,4	16,8	120,6
КАРТОФЕЛЬ	100	67,75	1,4	0,3	10,7	50,6
МОРКОВЬ	15	10,75	0,1	0	0,7	3,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,5	0,1	0	0,7	3,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	100	80	1,4	0,1	3,7	21,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	- ·	0,0
СОЛЬ	2	2	0	0	- ·	0,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0		4,9
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			14,6	58,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0		Ů	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0		1.,0	58,1
АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА	0,04 шт.	0,04	0		, , ,	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0		0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		25	1,7	0,2	10,6	51,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,7	0,2	10,6	51,0
			22,3	26,5	72,4	626,2
					Полді	
РЯЖЕНКА		200	5,8	5,0	8,4	108,0
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,8	5	8,4	108,0
ПРЯНИКИ		30	1,8	1,4	22,5	109,8
ПРЯНИК	30	30	1,8	1,4	22,5	109,8
			7,6	6,4	30,9	217,8
					Ужи	IH
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ		50	0,6	4,9	4,6	65,1
МОРКОВЬ	38	30	0,4	0		10,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,45	0,45	0		0	0,0
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0		1,5	5,0
СОЛЬ	0,5	0,5	0		·	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0		·	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0		Ů	0,0
РЫБА ПО-ПОЛЬСКИ		90	9,0	7,9	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	127,6
РЫБА СВЕЖАЯ	44	37,3	7,4	2,3		50,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9	0,2	0	-,-	6,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,9	1,9	0	,-		16,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ,СОРТ	1,3	1,3	0,1	0.7	0,>	4,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	0,8	0,7	0	9,4

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	41	34,1	0,5	0,1	2,7	13,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,1	3,1	0	3	0	27,1
БИТОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ		90	2,5	4,0	19,6	125,0
КАРТОФЕЛЬ	150	101,63	1,9	0,4	16,1	76,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,2	5,2	0,6	0,1	3,5	16,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ЧАЙ С САХАРОМ	,	200	0,1		14,9	59,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,2	0,5	182,5	90,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			15,4	17,3	226,5	467,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			57,9	66,9	401,9	1 804,5

	Витамин С										
B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe	рецептур ы			
0.1	To.	To .	I1 2	11140	115.0	11167	11.2	T ₁			
0,1	0	0	1,3	114,8	15,8	116,7	1,3	1			
0,1	0	0	0,9	9,9	13,2	34,7	0,8	5			
0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53			
						-					
	<u> </u>	ļ		ļ		ļ					
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40	77			
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40				
0	1	1	1,1	25	20,5	26,8	0,7	104			
0,1	7,5	0,2	0,3	32,7	27,9	85,1	1,2	7			
0,04	27	0,11	0,3	90	29	59	1,2	10			
U,UT	<i>21</i>	0,11	0,5	70	2)	57	1,4	10			
						1					

								_
								_
								_
	0		0.7	10.5	12.0	00.5	1.0	10
0	0	0	0,5	12,5	13,8	99,5	1,3	13
0,01	2	0,1	0	5	2	8	0,4	70
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
			1	†				
0,08	3	0,02	0	252	29	189	2	4
				1		+		
0,06	7,9	0,31	0,76	36,03	18,82	55,3	1,53	24
-,	. ,-	-,	-,	,	- 3,02	,-	-,00	
		_	1	+				
		_	1	+				
				_				+
0.45	1	la a .	T	1-0-4	T	10-	I	To a
0,17	7,7	0,04	2,75	58,3	37,4	150,7	2,53	95
0,09	1	0,06	2	61	13	89	1	37
		+					+	
			1	1		1		1
			1	1		1		1
			1	1		+		+
			1	1		+		+
	1	+		+	1	+	+	+
	+	+	1	1	1	+		
			1	+			+	
			1	+		-		+
0,02	1	0,01	0	61	7	45	1	68
	*	0,01	1	101	ľ	1'	<u> </u> *	100
<u> </u>			1	1			_	+
<u> </u>			1	1				
			1	1				
0,2	0	0	0	23	0	0	1,9	12
i			i	1	1	1		ı
						+		

			Вит	амин С				№
B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe	— рецептур ы
0,03	0,04	0,93	0	13,3	21,28	65,17	0,53	16
0,03	0,04	0,93	0	13,3	21,26	03,17	0,33	10
						1		
0	0,1	0	0,1	85,8	8,1	74,1	0,5	63
0,04	1	0,01	0	121	14	90	1	54
0,04	1	0,01	Ů.	121	17	70	1	J-1
-				+	+	+		
0	60	0	0,2	34	13	23	0,3	19
		<u> </u>						
0	2	0	2,6	23,4	16,3	28,7	0,8	60
				1		+		
0,03	11	0,2	0,2	45	21	43	1	23
						1		
0,2	16	0,4	7,1	36,5	48,4	118,1	2,1	38
-,-	1	.,.	,,-	1,-	1 , ,	,2	-,-	
				<u> </u>				
0,2	16	0,4	7,1	36,5	48,4	118,1	2,1	88

0,1 0 0 1,1 9 9,5 43,5 2 0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	25
	25
	25
	25
	25
0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	
0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	
0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	
0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	
0,5 1,4 0,1 0 216 32 190 0,2	
	73
0 0 0 0 0 0 0	8
0 0,2 0,1 0,7 139,7 24,3 192,5 0,8	17
0 2,2 0 0 247,2 215,6 401,2 40	53
0 2,2 0 0 247,2 213,0 401,2 40	
	,9 12
0,2 0 0 0 23 0 0 1,	,7 12

Витамин С									
B1	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe	рецептур ы	
		•	•	•			-		
0,09	1	0,04	0,6	118	27	179	1	28	
-						1			
								50	
0	0	0	0,1	6,4	3,9	20,6	0,3		

	l	l		l	1	l	l	
0,02	1	0,01	0	61	7	45	1	68
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40	77
,	_, -, -, -	,	,	.,	3,00		,	
0,1	5,2	0	1,4	11,3	11	33,4	0,4	105
0,1	6,7	0,2	0,5	33,2	25,6	70,2	1,1	34
0,1	0,5	0	0,2	11,3	11,8	103	1,1	15
0	21,8	0,1	1,6	127,9	24,7	89	1,2	106
0	0	0	0	9,1	1,9	0	0	88
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
	ļ.	l			ļ		ļ.	
0.00	12	0.02	0	1252	20	100	la .	14
0,08	3	0,02	0	252	29	189	2	4
	<u> </u>						<u> </u>	

0	0	0	0	8,7	6	27	0,6	39
0	1,4	0,9	1,7	21,9	15,9	23,1	0,7	108
		_				-		
0,23	13	0,04	4,1	41	46	200	2	80
					_			
			_					
0			+					
	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
	+					+		+
0,2	0	0	0	23	0	0	1,9	12

Витамин С										
B1	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe	— рецептур ы		
0,1	0,6	0	1,1	126,9	47,8	166,3	1,2	45		
0	0	0	0,1	6,4	3,9	20,6	0,3	50		
			0,1	0,1	3,2	20,0	0,5			
0,04	1	0,01	0	121	14	90	1	54		
				Ļ	<u> </u>		<u>,</u>	ļ		
0	10	0	0,6	16	8	11	2,2	46		

0	2,4	0	0,6	18,9	11,2	21,9	0,6	109
0,1	4,3	0,3	1,4	31,4	28,2	108,2	0,9	51
0,2	17	0	2,3	30,1	61,5	237,6	3,9	27
—		 						
		 						
—		 						
		 						
		<u> </u>						
		<u> </u>						
0,01	2	0,1	0	5	2	8	0,4	70
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
ļ								
0,1	1,4	0,1	0	240	28	190	0	48
	1,4				28			
0,1	1,4	0,1	0,46	240 8,73	5,82	190 34	0,43	48 52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
						34		
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52
0,06	0	0,01	0,46	8,73	5,82	34	0,43	52

0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
0,2	0	0	0	23	0	0	1,9	12

Витамин С										
B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe	— рецептур ы		
0.00	1,	I 0.04	lo c	1110	log.	1170	1,	150		
0,09	1	0,04	0,6	118	27	179	1	59		
0	0,1	0	0,1	85,8	8,1	74,1	0,5	63		
						+				
0,02	1	0,01	0	61	7	45	1	68		
								+		
						_				
0	0	0	0	8,1	1,8	0	0	67		
						+				
	*	•	•	•	•	•	•	•		
0,02	16,9	0,21	1,56	23,4	11,05	17,55	0,72	47		
0,3	4,6	0,2	2,7	41	40,1	126,4	3,2	57		

		<u> </u>						
0,1	0,4	0	1,9	11,7	19,5	104,6	1,5	69
0	30	0,1	1,1	77,3	7,5	54,2	0,1	110
		 						
		<u> </u>	1	-	1			
		 	ļ		ļ	<u> </u>		
		<u> </u>						
		Ļ			ļ	ļ		
0,01	2	0,1	0	5	2	8	0,4	70
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
								l
0,08	3	0,02	0	252	29	189	2	4
		- , -						
0	0	0	0	7,5	1,8	3,6	0,4	65
0	U	U	U	7,3	1,0	3,0	0,4	03
	•	•		•	•	•	<i>;</i>	•
0,2	1	0	3,5	34,6	45,4	272	1,7	62
		1	<u> </u>	<u> </u>				
—			-					
			 	 				
0,1	0	0	1,2	9,2	7,4	40,8	0,9	71
0,1	Ü	ľ	1,2	1,2	l', "	70,0	0,7	'
		<u> </u>			ļ			
		1	1	<u> </u>	1	<u> </u>		
0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
	1	1	I	1	1	I '	I	

0,2	0	0	0	23	0	0	1,9	12

			Вита	мин С				№
B1	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe	— рецептур ы
)	0,2	0	1	149,6	21,1	123,4	0,4	76
			0.1		2.0	20.6		50
	0	0	0,1	6,4	3,9	20,6	0,3	50
	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
	2,2			217,2	213,0	101,2		
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40	77
	3	0	2,3	10,7	7	16,1	0,6	92
,1	8,9	0,1	0,3	64,6	34,5	119,8	1,6	111

0,01 2 0,1 0 5 2 8 0,4 70 0,1 0 0 1,1 9 9,5 43,8 2 25 0,08 3 0,02 0 252 29 189 2 4 0,07 0,02 0,5 0 9 5,5 32 0,4 82		1	1		1	1	1		
0.01									
0.01	0	24,2	0	4,8	75,3	40,3	182,8	3,4	11
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107		-							
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107									
0.1 0 0 1.1 9 9.5 43.5 2 25 0.08 3 0.02 0 252 29 189 2 4 0.07 0.02 0.5 0 9 5.5 32 0.4 82 0.08 0.3 0.3 1.4 274.4 18.8 253.9 1.6 93 0 0 13.6 0.1 0.1 37.5 14.9 27.1 0.6 107	0,01	2	0,1	0	5	2	8	0,4	70
0,08 3 0,02 0 252 29 189 2 4	·		<u> </u>					·	
0,08 3 0,02 0 252 29 189 2 4									
0,07	0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
0,07									
0,07			_						
0,07			ļ						
0,07									
0,07	0.08	3	0.02	0	252	29	189	2.	4
0 0,3 0,3 1,4 274,4 18,8 253,9 1,6 93 0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68	0,00	3	0,02	,	222	27	107	[-	"
0 0,3 0,3 1,4 274,4 18,8 253,9 1,6 93 0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68	0.07	0.02	0.5	0	9	5 5	32	0.4	82
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68	0,07	0,02	0,5	9	<u> </u>	3,3	32	0,7	02
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68			1						
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0 13,6 0,1 0,1 37,5 14,9 27,1 0,6 107 0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68	0	0.2	0.2	1.4	274.4	10 0	252.0	1.6	02
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68	U	0,3	0,3	1,4	274,4	10,0	233,9	1,0	93
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
0,02 1 0,01 0 61 7 45 1 68									
	0	13,6	0,1	0,1	37,5	14,9	27,1	0,6	107
	0.05	1	0.01			ļ	1.5		
0,2 0 0 0 23 0 0 1,9 12	0,02	1	0,01	U	61	/	45	1	68
0,2 0 0 0 23 0 0 1,9 12			<u> </u>		ļ				
0,2 0 0 0 23 0 0 1,9 12			<u> </u>		ļ				
0,2 0 0 0 23 0 0 1,9 12			1						
0,2 0 0 0 23 0 0 1,9 12	0.5		 	_				1.0	12
	0,2	0	0	0	23	Ü	0	1,9	12
		+	1						
	4	•	1	1	1	1	i .	I	ı

	Витамин С										
B1	C	A	- рецептур ы								
0,2	0,5	0	3,4	112,9	101,8	205	3,3	78			
0,2	0,3	ľ	5,4	112,9	101,0	203	3,3	70			
		1									
0	0,1	0	0,1	85,8	8,1	74,1	0,5	63			
		†									
0,04	1	0,01	0	121	14	90	1	54			
		+						+			
		+						+			
	<u> </u>				ļ	ļ		ļ			
0	10	0	0	8	42	28	0,6	86			
0	To 4	To a	2.9	124.2	112	22.1	10.6	T _C 1			
0	9,4	0,2	2,8	24,3	12	22,1	0,6	61			
		 									
		1									
	1.										
0,22	4	0,07	0,5	94	55	242	3,1	14			
		1									
		1									
	1	+									
0,2	14	6,5	1,5	22,6	17,8	267,9	5,8	85			

	1		T		1			_
		 						
		+		+				
		+		 				
0,2	10,3	0	0,2	38,8	29,3	84,9	1,2	87
		<u> </u>		1				
0	0	0	0	9,1	1,9	0	0	88
		1		7,2	1,2			
		+		+				
		†		 				
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
		1		1				1
				<u> </u>				<u> </u>
0,1	1,4	0,1	0,1	240	28	190	0,2	102
					<u> </u>			
0	0	0	0	8,7	6	27	0,6	39
		<u> </u>						
		<u> </u>				<u> </u>		
0	2	1	0,7	20,4	15,2	22	0,4	42
0,1	0	1,1	0	44,5	13,2	1,1	83,2	35
		<u> </u>						
		+		+				
		+		+		1		†
		†		1				1
		1						
		+		1				
0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
		1		 		<u> </u>		
		1						
0,2	0	0	0	23	0	0	1,9	12
	-	1		1		-		1
		1		1		-		1

			Вита	мин С		Витамин С										
B1	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe	рецептур ы								
0,1	2	0,08	0,2	182	34	172	0	58								
0	0	0	0,1	6,4	3,9	20,6	0,3	50								
0,02	1	0,01	0	61	7	45	1	68								
-,					<u>'</u>											
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40	77								
	<u> </u>															
0	2,3	0	0	10,4	6,3	10,8	0,3	112								
0	3,3	0,2	0,2	20,5	13,9	28,4	0,5	79								
0	0,6	0	1,1	10,7	11,3	74,6	1	72								
0,1	14,5	0,9	0,4	53,4	35,4	69,7	1,5	113								
0	0	0	0	9,1	1,9	0	0	88								
								1								

	1	1		1				
	•			•		•	•	•
0,08	3	0,02	0	252	29	189	2	4
0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0	22
		1	1	1		1	1	
		<u> </u>		1				<u> </u>
				+				
		+						1
		1		1		1		
	1	-	1					
0,1	0,2	0	0,4	25,5	17	121,6	0,5	31
				<u> </u>		<u> </u>		
0,8	0	0	11	96,2	94,6	243,5	7,6	36
							10	
0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
		1				-		-
		1		+				1
0,20	0,00	0,00	0,00	23,00	0,00	0,00	1,90	12
0,20	0,00	0,00	0,00	23,00	0,00	0,00	1,,,,	

	Витамин С									
B1	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe	рецептур ы		
-	-	•	<u>-</u>	<u>-</u>	•	-	-			
0,06	1	0,02	0,1	146	23	129	1,4	40		
	_									
0	0	0	0,1	6,4	3,9	20,6	0,3	50		

	1	1				1		
0,04	1	0,01	0	121	14	90	1	54
		_	+	-	+	_	-	
			1					
		•				•		
0	5	0	0,4	19	12	16	2	9
0	3	0	0,4	19	12	10	2	9
		_				+		
			ļ					
0,03	11	0,01	2,4	33	16	26	0,8	29
0,1	5,4	0,2	1,2	26,7	23	71,9	1,1	97
	-		-	+		-		
	1	+	+			+	+	
	1	+	+	+	1	+		
				1				
0.1	1.0	0.2	4.0	21.7	11.6	212	2.2	55
0,1	1,9	0,2	4,8	21,7	44,6	212	2,2	55
		-						
		+				+		
0	0	0	0	0.1	1.0	0	0	88
0	U	0	0	9,1	1,9	0	U	88
	1	1			1	1	1	
	1					+		
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
						+		
			1					
0,08	3	0,02	0	252	29	189	2	4
			<u> </u>		<u> </u>			
0,1	0	0,1	0,5	12,2	7,8	45,3	0,5	18
	ļ		ļ			ļ		
			1					
		+	+				+	
							1	
0,1	0,7	0,1	1,3	242,6	44,3	373,4	0,8	3
~,1	,,	,,,	1,5	2 12,0	1 1,5	373,4	0,0	ľ
	I		1					

0	2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
			-	-				
0,20	0,00	0,00	0,00	23,00	0,00	0,00	1,90	12
								ļ

			Вита	мин С				№
B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe	- рецептур ы
	10.5	To.	To a	Luca	log c	Luca	To 4	laa
0	0,5	0	0,2	112,2	25,6	114,8	0,4	33
0	0,1	0	0,1	85,8	8,1	74,1	0,5	63
0,02	1	0,01	0	61	7	45	1	68
							1	
	•	•		•	•	•	•	•
0,01	2,00	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	1,40	77
	-	-	-	-	-	-	-	-
)	19,2	0,4	0,9	28,6	17,3	35,8	0,8	114

0,03	11	0,21	0,2	41	18	48	0,7	64
	+			+		1		
				1				
				-				
	+	+						
0	0,6	0	1,1	10,7	11,3	74,6	1	96
	+	1						
		+						
<u> </u>		+						
0,1	10,2	0,5	0,3	35,5	24,1	53,2	1,1	43
		1						
0,01	2	0,1	0	5	2	8	0,4	88
0,01	2	0,1	0	3	2	0	0,4	00
0.1	10	Io.	T	10	10.5	12.5	la.	25
0,1	0	0	1,1	9	9,5	43,5	2	25
0,04	1	0	0	248	28	184	0	56
0	0	0	0	3,3	2,7	15	0,2	44
0	1,5	0,6	2,3	18,5	12,9	21,3	0,5	115
	+	+			1			
				1				
		1						
		<u>L</u>						
0,1	1,5	0	2,3	20,1	15,5	98,5	0,7	100
				1			-	
	1	1	Ī		Ī	1	1	1

3,16	0,04	2,73	11,56	27,32	68,32	1,06	101
			1	<u> </u>	-		
			+				
2,2	0	0	247,2	215,6	401,2	40	53
			<u> </u>	<u> </u>			
0,00	0,00	0,00	23,00	0,00	0,00	1,90	12
			+	+			
	I	l	1	1	1	1	
		2,2 0	2,2 0 0	2,2 0 0 247,2	2,2 0 0 247,2 215,6	2,2 0 0 247,2 215,6 401,2	2,2 0 0 247,2 215,6 401,2 40