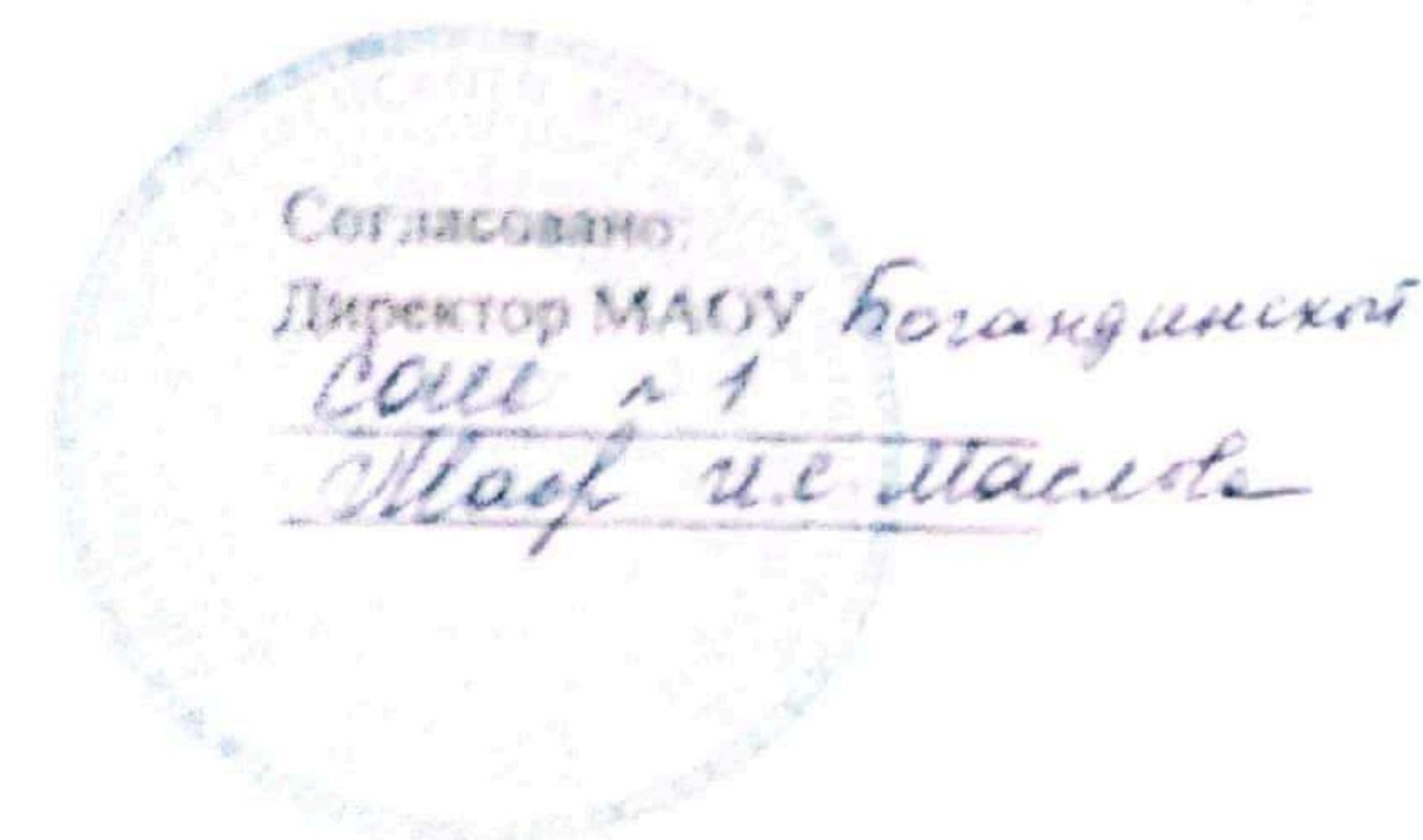
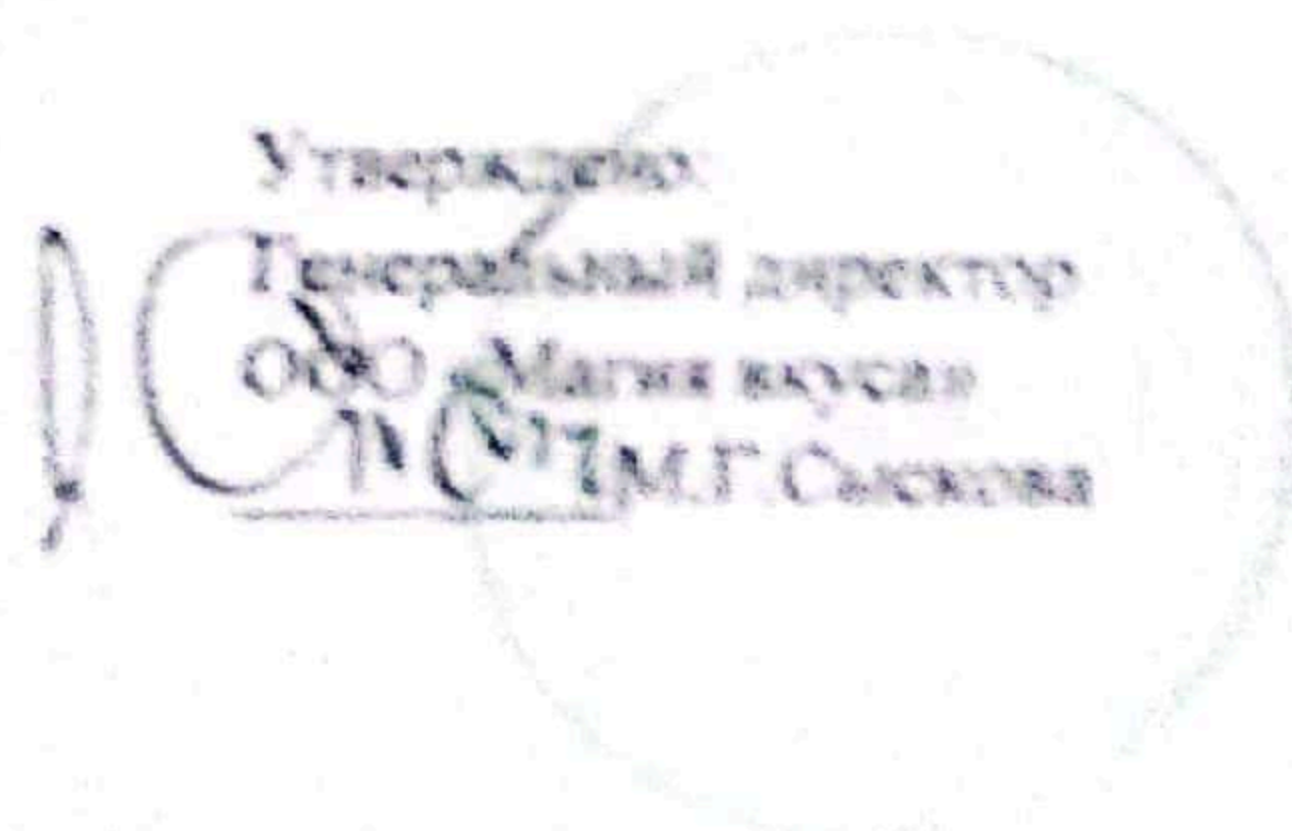




**ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 12 ЛЕТ и СТАРШЕ (осенне-весенний сезон)**

Тюмень 2023 год

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше в общеобразовательном учреждении. Прием пищи – **горячий завтрак**.

Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака –20-25 %, в соответствии Приложением 7, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании **СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов** и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (**№ рец. – 2006, Москва**);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам**.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 **«Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности»**.

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах**.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75, компоты - не выше -30 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 60 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В соответствии с временными рекомендациями **«Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах»** утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), **СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:**

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептов блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям в меру соленых блюд.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

ПРИМЕРНОЕ 20- ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ						
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК для детей с 12 лет и старше (сезон осень, зима, весна)						
Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по соли и с						
1 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			614	22,04	22,38	94,49
Каша пшено-кукурузная с медом и клубникой			220	1,31	8,32	35,82
крупa пшено	12,00	12,00				
крупa кукурузная	30,00	30,00				
мед	10,00	11,00				
масло сливочное	6,00	6,00				
сахар -песок	4,00	4,00				
клубника с/м	11,00	11,00				
молоко питьевое	150,15	143,00				
вода питьвая	52,80	52,80				
крахмал кукурузный	0,85	0,85				
соль йодированная	0,20	0,20				
Сырники творожные с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36
творог	80,85	77,00	100	16,64	13,34	26,74
сахар-песок	2,00	2,00				
соль йодированная	0,33	0,33				
мука пшеничная	8,00	8,00				
яйцо куриное	11,00	11,00				
ванилин	0,50	0,50				
крупa манная	16,00	16,00				

<i>масса п/ф</i>		114,83				
<i>мука пшеничная на подпыл</i>	4,00	4,00				
<i>масло растительное</i>	5,00	5,00				
<i>Соус "Ягодный"</i>			50	0,31	0,09	4,62
смородина с/м	18,00	18,00				
вода питьевая	9,00	9,00				
сахар песок	1,00	1,00				
крахмал кукурузный	0,75	0,75				

или						
Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99
абрикос с/м	20,00	20,00				
сахар песок	8,00	8,00				
манго с/м	10,00	10,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			44	3,52	0,56	23,32

2 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			606	22,28	21,86	94,11
Паста с курицей и сулугуни			200	16,65	15,64	48,88
Паста:				16,03	15,62	45,71
филе куриное	38,50	35,00				
макароны	50,00	50,00				
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00				
с 01.01 - 33%	26,60	20,00				
лук репчатый	23,80	20,00				

масло растительное	15,00	15,00				
или масло сливочное	15,00	15,00				
сыр сулугуни	25,25	25,00				
<i>соус для пасты помodoro:</i>			50	0,62	0,02	3,17
томаты с/м	27,00	27,00				
вода питьевая	23,50	23,50				
соль йодированная	1,00	1,00				
сахар-песок	0,50	0,50				
орегано	0,20	0,20				
базилик сушеный	0,10	0,10				
чеснок	1,20	1,00				
Гранола с манго и персиком			180	3,28	5,14	23,47
персик с/м	24,00	20,00				
манго с/м	24,00	20,00				
<i>гранола :</i>		20,00				
хлопья овсяные	13,33	13,33				
<i>сахарный сироп:</i>		10,00				
сахар -песок	8,00	8,00				
вода питьевая	10,00	10,00				
печенье	15,00	15,00				
снежок	120,00	120,00				
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28
клубника с/м	30,00	30,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"			26	2,08	0,96	12,48

3 день						
			Химический состав			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			562	21,37	22,45	96,57
Сырный крем-суп с гренками			260	12,97	13,94	25,17
лук репчатый	17,85	15,00				
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00				
с 01.01 - 33%	43,89					
орегано сушеный	1,00	1,00				
мука пшеничная	5,00	5,00				
молоко питьевое	60,00	60,00				
соль йодированная	0,50	0,50				
картофель 01.09-31.10	93,10	70,00				
картофель 01.11-31.12	100,10					
картофель 01.01-29.02	107,80					
картофель 01.03	116,90					
вода питьевая	150,00	150,00				
сыр плавленый	40,80	40,00				
чеснок	1,00	1,00				
масло растительное	10,00	10,00				
или масло сливочное	10,00	10,00				
Гренки:		10				
хлеб тостовый	16,00	10,00				
чесночное масло:		2				
масло растительное	2,00	2,00				
чеснок	0,60	0,50				
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94
тесто слоеное	60,00	60,00				

инжир с/м	20,00	20,00				
сахар-песок	4,00	4,00				
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00				
<i>масса п/ф</i>		<i>75,00</i>				
сахарная пудра	3,00	3,00				
яйцо куриное	2,00	2,00				
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00				

или						
Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50
смородина с/м	20,00	20,00				
яблоко с/м	10,00	10,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	52	4,16	1,92	24,96

4 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			648	23,43	24,15	94,06
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68
капуста белокачанная	56,25	45,00				
или капуста пекинская	60,75					
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00				
с 01.01 - 33%	43,89					
яблоки свежие	18,08	16,00				

мак	0,50	0,50				
масло растительное	5,00	5,00				
лимон	9,00	9,00				
соль йодированная	0,20	0,20				
сахар-песок	0,50	0,50				
кунжутное масло	2,00	2,00				
Булгур отварной			180	7,96	5,29	37,82
булгур	66,00	66,00				
лук репчатый	33,98	28,80				
вода питьевая	237,60	237,60				
масло сливочное	7,30	7,30				
соль йодированная	0,60	0,60				
Рыбный фишболл			100	11,67	5,12	22,46
минтай с/м	113,32	66,66				
или филе минтая	106,66					
лук репчатый	29,75	25,00				
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>13,80</i>				
хлеб пшеничный (тостовый)	16,66	16,66				
молоко питьевое	5,83	5,83				
соль йодированная	0,27	0,20				
рис круглозерый	7,22	7,22				
<i>масса отварного риса</i>		18,05				
яйцо	8,88	8,88				
<i>масса п/ф</i>		<i>121,00</i>				
сухари панировочные	5,00	5,00				
<i>масса п/ф в панировке</i>		<i>126,00</i>				
масло растительное для смазки	2,00	2,00				

Соус красный с овощами :			50	0,77	3,08	6,54
лук репчатый	5,95	5,00				
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00				
с 01.01 - 33%	13,30					
масло растительное	3,25	3,25				
томатная паста	7,50	7,50				
мука пшеничная	3,50	3,50				
вода питьевая	50,00	50,00				
соль йодированная	0,10	0,10				
сахар-песок	1,25	1,25				
Напиток виноградный			200	0,18	0,06	11,02
виноград с/м	30,00	30,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54

5 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			628	23,40	24,15	99,53
Свежий салат из моркови и яблок			100	1,46	6,28	13,13
капуста белокачанная	41,68	33,34				
или капуста пекинская	45,01					
морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66				
с 01.01 - 33%	22,16					
кунжут	1,60	1,60				

яблоки свежие	38,42	34,00				
соус медово-лимонный:		15				
масло растительное	8,00	8,00				
мед	2,40	2,40				
лимон	5,25	5,25				
соль йодированная	0,20	0,20				
Крылья куриные барбекю			100	15,92	11,24	24,47
крылья куриные	151,80	138,00		15,36	9,18	13,69
масло растительное	2,22	2,22				
чеснок	1,41	1,10				
соевый соус с/п:		10,00				
соевый соус концентрат	5,00	5,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
вода питьевая	5,00	5,00				
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78
яблоко с/м	10,00	10,00				
вода питьевая	6,00	6,00				
томатная паста	3,00	3,00				
паприка	0,30	0,30				
паприка копченая	0,30	0,30				
лук репчатый	3,00	3,00				
чеснок	0,77	0,60				
масло растительное	2,00	2,00				
масло сливочное	1,00	1,00				
лимон	3,42	3,00				
соевый соус с/п:		6,00				
соевый соус концентрат	3,00	3,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
вода питьевая	3,00	3,00				
Картофель по -деревенски			180	4,32	6,33	46,23

картофель 01.09-31.10	287,28	216,00				
картофель 01.11-31.12	308,88					
картофель 01.01-29.02	332,64					
картофель 01.03	360,72					
соль йодированая	0,70	0,70				
тимьян	0,55	0,55				
розмарин	0,55	0,55				
<i>масло чесночное:</i>		6				
чеснок	1,66	1,30				
масло растительное	6,00	6,00				
Чай с чебрецом	200		0,26	0,07	6,16	
чай черный	2,00	2,00				
сахар-песок	6,00	6,00				
чебрец	0,50	0,50				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54
Итого за 5 дней				112,52	114,99	478,76
Средняя за 1 день				22,50	23,00	95,75

6 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			596	21,39	21,86	92,69
Овсяная каша с манго			220	2,13	7,39	40,52
хлопья овсяные	38,50	38,50				
масло сливочное	2,20	2,20				
манго с/м	8,80	8,80				
мед	5,50	5,50				

сахар-песок	3,00	3,00				
молоко питьевое	138,60	132,00				
вода питьвая	55,00	55,00				
крахмал кукурузный	0,50	0,50				
соль йодированная	2,00	2,00				
Сырники творожные со соусом ягодным			150	16,98	13,45	31,40
творог	80,85	77,00	100	16,64	13,34	26,74
сахар	2,00	2,00				
соль йодированная	0,33	0,33				
мука пшеничная	8,00	8,00				
яйцо куриное	11,00	11,00				
крупа манная	16,00	16,00				
<i>масса п/ф</i>		114,33				
<i>мука пшеничная на подпыл</i>	<i>4,00</i>	4,00				
<i>масло растительное</i>	<i>5,00</i>	5,00				
<i>Соус "Ягодный"</i>			50	0,34	0,11	4,66
клубника с/м	18,00	18,00				
вода питьевая	9,00	9,00				
сахар песок	1,50	1,50				
крахмал кукурузный	0,75	0,75				

или

Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,98	13,45	31,40
Напиток сливовый			200	0,20	0,06	8,29
слива с/м	30,00	30,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			696	22,25	22,22	99,49
Гранола с ягодным соусом			180	3,41	4,08	20,31
виноград с/м	24,00	20,00				
клубника с/м	12,00	10,00				
слива с/м	12,00	10,00				
гранола :		20,00				
хлопья овсяные	13,33	13,33				
сахарный сироп:		10,00				
сахар -песок	8,00	8,00				
вода питьевая	10,00	10,00				
печенье	15,00	15,00				
снежок	120,00	120,00				
Фрикассе из курицы			100	12,03	12,03	7,63
филе куринное	60,5	55,00		10,07	8,19	2,72

или филе куриного бедра	60,5	55,00				
масло растительное	6,0	6,00				
лук репчатый	13,2	11,11				
морковь с/м	11,00	11,00				
кабачок с/м	11,00	11,00				
вода питьевая	80,00	80,00				
лук зеленый	2,00	2,00				
Соус бешамель:			50	2,0	3,8	4,9
молоко питьевое	61,20	60,00				
масло сливочное	4,00	4,00				
мука пшеничная	4,25	4,25				
соль йодированная	0,50	0,50				
сахар -песок	0,25	0,25				
брокколи с/м	2,20	2,00				
чеснок	0,33	0,25				
Кус-кус			180	3,61	5,65	43,69
кус-кус	67,00	67,00				
вода питьевая	167,50	167,50				
масло сливочное	3,60	3,60				
соль йдированная	1,20	1,20				
или						
Рис отварной			180	3,15	5,84	49,52
крупа рисовая	55,00	67,00				
вода питьевая	137,50	137,50				
масло сливочное	5,00	6,00				
соль йдированная	1,00	1,20				
Напиток "Витаминный" из шиповника			200	0,32	0,00	8,78

плоды шиповника	13,00	13,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	36,00	2,88	0,46	19,08

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			568	22,33	22,80	91,05
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94
тесто слоеное	60,00	60,00				
инжир с/м	20,00	20,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00				
масса п/ф		75,00				
сахарная пудра	3,00	3,00				
яйцо куриное	2,00	2,00				
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00				

или

Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94
Скрембл с курицей и моцареллой на тосте			200	15,02	11,02	28,18
яйцо куриное	120,00	120,00				
филе куриное	36,30	33,00				
кабачок с/м	27,00	27,00				
фасоль стручковая	33,00	33,00				

хлеб тостовый	42,00	40,00				
лук зеленый	3,57	3,00				
кунжут белый	0,60	0,60				
кунжут черный	0,60	0,60				
масло растительное	12,00	12,00				
или масло сливочное	12,00	12,00				
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00				
соевый соус концентрат	3,00	3,00				
сахар-песок	0,80	0,80				
вода питьевая	3,30	3,30				
<i>сахарный сироп:</i>		10,00				
сахар -песок	8,00	8,00				
вода питьевая	10,00	10,00				
Салат из капусты со свеклой			100	1,61	5,04	6,38
капуста белокачанная	81,25	65,00				
или пекинская капуста	87,75	65,00				
свекла	12,50	10,00				
свекла	13,50					
морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00				
с 01.01 - 33%	19,95					
лук репчатый	5,90	5,00				
масло растительное	5,00	5,00				
соль йодированная	0,50	0,50				
сахар-песок	0,20	0,20				
зелень	1,35	1,00				

Напиток "Витаминный" сухофрукты	200			0,18	0,00	9,01
сухофрукты	20,00	20,00				
сахар песок	6,00	6,00				
вода питьевая	180,00	180,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18,00	1,44	0,23	9,54

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			612	22,91	23,98	96,65
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00				
огурцы свежие парниковые	102,00					
чеснок	1,54	1,20				
соль йодированная	0,30	0,30				
сахар-песок	1,20	1,20				
зелень	2,50	2,00				
Болоньезе			100	11,59	20,01	12,85
фарш говяжий	64,05	61,00				
лук репчатый	29,75	25,00				
морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66				
с 01.01 - 33%	22,16					
кабачок с/м	22,00	22,00				
масло растительное	11,00	11,00				
или масло сливочное	11,00	11,00				
томаты с/м	27,77	27,77				

вода питьевая	33,00	33,00				
соль йодированная	0,60	0,60				
сахар-песок	1,20	1,20				
огегано сушеный	0,50	0,50				
бызелик сушеный	0,50	0,50				
чеснок	2,56	2,00				
Макаронны отварные			180	7,52	3,39	54,20
макаронные изделия	65,00	65,00				
соль йодированная	4,00	4,00				
вода питьевая	195,00	195,00				
масло сливочное	5,00	5,00				
Компот из смородины			200	0,26	0,07	3,99
смородина с/м	20,00	20,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			632	23,60	24,13	98,89
Закуска из квашенной капусты			100	1,83	5,05	6,49
капуста квашенная	130,00	100,00				
масло растительное	5,00	5,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
лук зеленый	2,00	2,00				

Мясо по-Сибирски			100	14,68	12,92	25,08
свинина	73,50	70,00				
<i>масса готового мяса:</i>		50				
лук репчатый	35,70	30,00				
масло растительное	5,00	5,00				
мука пшеничная	5,00	5,00				
соль йодированная	0,50	0,50				
сахар-песок	1,00	1,00				
сухари панировочные	15,00	15,00				
сметана	40,00	40,00				
вода питьевая	250,00	250				
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	35,85
картофель 01.09-31.10	219,77	165,24				
картофель 01.11-31.12	236,29					
картофель 01.01-29.02	254,47					
картофель 01.03	275,95					
соль йодированная	0,60	0,60				
масло сливочное	5,00	5,00				
молоко питьевое	27,00	27,00				
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51
чай черный	2,00	2,00				
сахар-песок	8,00	8,00				
облепиха с/м	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	52	2,16	1,92	24,96
Итого за 5 дней				112,48	114,99	478,77
Средняя за 1 день				22,50	23,00	95,75

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			658	22,88	21,93	90,99
Фрукт в ассортименте	100	100	100	1,14	0,45	11,80
Гречка по-купчески			230	17,84	14,00	51,10
крупа гречневая	62,00	62,00		17,22	13,98	47,93
<i>фарш домашний:</i>		<i>62,10</i>				
говядина	22,77	20,70				
свинина	21,74	20,70				
филе бедра	22,77	20,70				
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00				
с 01.01 - 33%	30,59					
лук репчатый	27,14	23,00				
лук фри п/ф	2,30	2,30				
соль йодированная	0,23	0,23				
масло растительное	6,00	6,00				
или масло сливочное	6,00	6,00				
<i>соус для помадоро:</i>		<i>50</i>				
<i>соус для пасты помадоро:</i>			<i>50</i>	<i>0,62</i>	<i>0,02</i>	<i>3,17</i>
томаты с/м	27,00	27,00				
вода питьевая	23,50	23,50				
соль йодированная	1,00	1,00				
сахар	0,50	0,50				
орегано	0,20	0,20				

базилик сушеный	0,10	0,10				
чеснок	1,20	1,00				
Салат овощной с зеленым горошком			100	1,39	7,03	5,37
горошек замороженный	20,00	20,00		1,35	0,1	3,65
или горошек консервированный	30,80	20,00				
капуста белокачанная	62,50	50,00				
или пекинская капуста	67,50	50,00				
перец болгарский	26,60	20,00				
огурцы свежие грунтовые	21,00	20,00				
огурцы свежие парниковые	20,40					
масло растительное	7,00	7,00		0,04	6,93	1,72
соевый соус п/ф	3,00	3,00				
лимон	1,00	1,00				
вода питьевая	3,00	3,00				
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28
клубника с/м	30,00	30,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44

12 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			716	23,13	23,65	97,09

Карпачо из овощей			100	1,00	0,13	3,6
огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00				
огурцы свежие парниковые	42,84					
перец болгарский	21,28	16,00				
томаты свежие грунтовые	44,10	42,00				
томатв свежие парниковые	42,84					
или						
Салат "Коул-слоул"			100	14,41	9,77	6,68
капуста белокачанная	62,50	50,00				
или капуста пекинская	67,50					
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00				
с 01.01 - 33%	39,90					
яблоки свежие	16,95	15,00				
мак	0,55	0,55				
масло растительное	7,00	7,00				
лимон	10,00	10,00				
соль йодированная	0,20	0,20				
сахар-песок	0,50	0,50				
кунжутное масло	2,00	2,00				
Шакшука			180	9,59	16,35	23,89
кабачок с/м	25,00	25,00				
морковь до 01.01.-25%	31,25	25,00				
с 01.01 - 33%	33,25					
лук репчатый	29,50	25,00				
масло растительное	10,00	10,00				
или масло сливочное	10,00	10,00				
чеснок	2,52	2,00				

соль йодированная	0,50	0,50				
сахар-песок	1,00	1,00				
орегано сушеный	0,50	0,50				
зира	0,50	0,50				
вода питьевая	150,00	150,00				
яйцо куриное	55,00	55,00				
томаты с/м	20,00	20,00				
томатная паста	10,00	10,00				
томатная паста	10,00	10,00				
зелень	1,25	1,00				
лук зеленый	2,00	2,00				
Шоколадный трайфл			180	7,90	6,43	34,22
<i>бисквит шоколадный:</i>			30			
яйцо	22,00	22,00				
мука пшеничная	11,50	11,50				
сахар-песок	2,00	2,00				
масло растительное	1,00	1,00				
какао-порошок	2,50	2,50				
соль йодированная	0,01	0,01				
<i>Соус клубничный</i>			30			
клубника с/м	18,00	18,00				
вода питьевая	9,00	9,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
крахмал кукурузный		1,00				
свекла	11,25	9,00				
свекла с 1 марта	12,15					
кефир	120,00	120,00				

Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50
смородина с/м	20,00	20,00				
яблоко с/м	10,00	10,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	56,00	56,00	56	4,48	0,66	26,88

13 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			612	21,45	24,09	98,70
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00				
огурцы свежие парниковые	102,00					
чеснок	1,28	1,00				
соль йодированная	0,50	0,50				
сахар-песок	1,00	1,00				
зелень	2,50	2,00				
Митболл в овсяной панировке			100	13,08	19,76	21,87
Фарш домашний:						
филе бедра	14,97	13,61				
говядина	14,97	13,61				
свинина	17,15	16,33				
сухари панировочные	3,00	3,00				
лук репчатый	19,43	16,33				
масса пассерованного лука		8,17				

<i>фарш п/ф</i>		54,72				
хлеб тостовый	9,20	9,20				
вода для замачивания хлеба	7,77	7,77				
масло растительное	5,55	5,55				
лук репчатый	52,88	44,44				
<i>лук пассированный</i>		22,22				
яйцо куринное	2,40	2,40				
соль йодированная	0,40	0,40				
картофель 01.09-31.10	16,32	12,27				
картофель 01.11-31.12	17,55					
картофель 01.01-29.02	18,90					
картофель 01.03	20,49					
<i>масса п/ф</i>		101,21				
хлопья овсяные	10,00	10,00				
мука пшеничная	5,00	5,00				
яйцо для панировки	10,00	10,00				
<i>масса п/ф с панировкой</i>		126,21				
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00				
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00				
картофель 01.11-31.12	235,95					
картофель 01.01-29.02	254,10					
картофель 01.03	275,55					
соль йодированная	0,50	0,50				
масло сливочное	5,00	5,00				
молоко питьевое	27,00	27,00				
Напиток сливовый			200	0,20	0,06	8,29

слива с/м	30,00	30,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			610	21,99	22,98	95,41
Рыбный киш с брокколи			140	9,69	7,54	28,76
тесто заливное:		110,72				
яйцо куринное	20,00	20,00				
кефир	54,00	54,00				
мука пшеничная	34,66	34,66				
разрыхлитель	0,46	0,46				
кунжут	1,00	1,00				
соль йодированная	0,60	0,60				
Начинка:						
филе минтая	48,00	30,00				
картофель 01.09-31.10	46,55	35,00				
картофель 01.11-31.12	50,05					
картофель 01.01-29.02	53,90					
картофель 01.03	58,45					
брокколи с/м	22,00	20,00				
лук репчатый	17,85	15,00				
кабачок с/м	22,00	20,00				

масло растительное	1,50	1,50				
<i>масса п/ф</i>		230,72				
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00				
Крем суп-Минестроне			270	8,36	14,83	35,99
кабачок с/м	48,195	40,50				
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00				
с 01.01 - 33%	35,91					
орегано сушеный	0,50	0,50				
мука пшеничная	16,20	16,20				
молоко питьевое	94,50	94,50				
соль йодированная	1,00	1,00				
картофель 01.09-31.10	143,64	108,00				
картофель 01.11-31.12	154,44					
картофель 01.01-29.02	166,32					
картофель 01.03	180,36					
вода питьевая	108,00	108,00				
капуста цветная	41,31	40,50				
чеснок	1,00	1,00				
масло растительное	5,50	5,50				
или масло сливочное	5,50	5,50				
<i>Гренки чесночные:</i>		10				
хлеб тостовый	17,60	11,00				
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00				
масло растительное	2,70	2,70				
чеснок	0,50	0,39				
Чай витаминный с шиповником			200	0,40	0,05	7,34
чай черный	2,00	2,00				

сахар-песок	8,00	8,00				
плоды шиповника	6,00	6,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			44	3,54	0,56	23,32
15 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			678	23,06	22,33	96,56
Гранола с ягодным соусом			180	2,54	4,64	34,14
Соус ягодный:			30			
клубника с/м	12,00	12,00				
черная смородина с/м	3,20	3,20				
вода питьевая	9,00	9,00				
сахар-песок	0,60	0,60				
крахмал кукурузный	0,60	0,60				
гранола :		20,00				
хлопья овсяные	13,33	13,33				
сахарный сироп:		10,00				
сахар -песок	8,00	8,00				
вода питьевая	10,00	10,00				
печенье	20,00	20,00				
снежок	120,00	120,00				
Курица в азиатском стиле			100	10,86	12,10	11,07
филе куринное	66,0	60,00		10,32	11,36	1,65
или филе куриного бедра	66,0	60,00				
масло растительное	6,2	6,20				

лук репчатый	11,9	10,00				
морковь с/м	10,00	10,00				
кабачок с/м	10,00	10,00				
лук зеленый	1,00	1,00				
Соус терияки:		50,00		0,54	0,74	9,42
вода питьевая	38,00	38,00				
соевый соус	13,00	13,00				
сахар -песок	6,00	6,00				
крахмал кукурузный	2,00	2,00				
чеснок	1,00	1,00				
масло кунжутное	0,50	0,50				
кунжут белый	1,00	1,00				
кунжут черный	1,00	1,00				
Булгур отварной			180	7,96	5,29	37,82
булгур	66,00	66,00				
лук репчатый	33,98	28,80				
вода питьевая	237,60	237,60				
масло сливочное	5,99	5,99				
соль йодированная	0,60	0,60				
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99
абрикос с/м	20,00	20,00				
сахар песок	5,00	5,00				
манго с/м	10,00	10,00				
вода питьевая	180,00	180,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54
Итого за 5 дней				112,51	114,98	478,75
Средняя за 1 день				22,50	23,00	95,75

16 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			554	22,90	22,12	100,38
Бутерброд с моцареллой			50	5,95	4,79	15,95
хлеб тостовый	30,00	30,00				
сыр "Моцарелла"	20,40	20,00				
Творожная запеканка с ягодным соусом			150	8,72	9,02	40,12
творог	78,54	77,00				
яйцо куриное	14,42	14,42				
сахар-песок	13,00	13,00				
крупа манная	24,80	24,80				
снежок	36,23	36,23				
ванилин	0,16	0,16				
цедра лимона	1,00	1,00				
разрыхлитель	0,57	0,57				
масло растительное для смазки	5,00	5,00				
масса п/ф		172,18				
Соус ягодный:			30			
клубника с/м	12,00	12,00				
черная смородина с/м	3,20	3,20				
вода питьевая	9,00	9,00				
сахар-песок	0,60	0,60				
крахмал кукурузный	0,60	0,60				
Какао с маршмеллоу			200	4,36	7,43	14,49
какао-порошок	5,00	5,00				

вода питьевая	105,00	105,00				
молоко питьевое	110,25	105,00				
сахар-песок	8,0	8,00				
ванилин	0,2	0,15				
корица молотая	0,5	0,50				
зефир маршмеллоу	10,0	10,00				
Фрукт в ассортименте	120	120	120	1,14	0,45	11,80
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			34	2,73	0,43	18,02
17 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			612	21,80	22,99	92,47
Закуска из квашенной капусты			100	2,28	6,31	8,11
капуста квашенная	130,00	100,00				
масло растительное	5,00	5,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
лук зеленый	2,00	2,00				
Венгерский гуляш			100	13,17	10,57	12,69
свинина	69,30	63,00				
или говядина	75,60	72,00				
масса тушеного мяса		45,00				
масло растительное	5,00	5,00				
лук репчатый	23,80	20,00				
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00				
с 01.01 - 33%	39,90					
перец с/м	15,00	15,00				

кабачок с/м	25,00	25,00				
чеснок	1,28	1,00				
мука пшеничная	5,00	5,00				
томатная паста	10,00	10,00				
вода питьевая	350,00	350,00				
паприка сушеная	1,00	1,00				
лук зеленый	3,00	3,00				
Кус-кус			180	3,61	5,65	43,69
кус-кус	67,00	67,00				
вода питьевая	167,50	167,50				
масло сливочное	3,60	3,60				
соль йдированная	1,20	1,20				
или						
Рис отварной			180	3,15	5,84	49,52
крупа рисовая	55,00	67,00				
вода питьевая	137,50	137,50				
масло сливочное	5,00	6,00				
соль йдированная	1,00	1,20				
Напиток виноградный	200		0,18	0,06	11,02	
виноград с/м	30,00	30,00				
сахар песок	6,00	6,00				
вода питьевая	180,00	180,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96
18 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г

Завтрак			626	21,48	23,99	92,78
Салат из капусты с томатом			100	1,78	10,80	8,56
томаты свежие грунтовые	42,00	40,00				
томатв свежие парниковые	40,80					
капуста белокачанная	75,00	60,00				
или пекинская капуста	81,00	60,00				
масло растительное	7,00	7,00				
<i>Соевый соус с/п</i>		<i>10</i>				
Соевый соус	4,00	4,00				
сахар-песок	2,00	2,00				
вода питьевая	4,00	4,00				
Крабовый фишболл			100	11,21	8,87	16,38
минтай с/м	110,50	65,00				
или филе минтая	104,00					
лук репчатый	26,18	22,00				
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>11,00</i>				
хлеб пшеничный (тостовый)	3,75	3,75				
масло сливочное	3,00	3,00				
или масло растительное	3,00	3,00				
молоко питьевое	3,12	3,12				
соль йодированная	0,27	0,10				
крабовые палочки	31,50	30,00				
яйцо	3,75	3,75				
<i>масса п/ф</i>		<i>116,72</i>				
сухари панировочные	5,00	5,00				
<i>масса п/ф в панировке</i>		<i>121,72</i>				

масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00				
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	35,85
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00				
картофель 01.11-31.12	235,95					
картофель 01.01-29.02	254,10					
картофель 01.03	275,55					
соль йодированая	0,60	0,60				
масло сливочное	5,00	5,00				
молоко питьевое	27,00	27,00				
Напиток "Витаминный" сухофрукты	200		0,18	0,00	9,01	
сухофрукты	20,00	20,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44

19 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			552	23,44	21,87	99,98
Гречка по-купечески			270	16,64	14,91	38,18
крупa гречневая	62,00	62,00		16,02	14,89	35,01
фарш домашний:		52,00				
говядина	22,28	20,25				
свинина	21,26	20,25				
филе бедра	22,28	20,25				

морковь до 01.01.-25%	28,11	22,49				
с 01.01 - 33%	29,91					
лук репчатый	26,54	22,49				
соль йодированная	0,22	0,22				
масло растительное	6,00	6,00				
или масло сливочное	6,00	6,00				
соус для помидоро:		50				
соус для пасты помидоро:			50	0,62	0,02	3,17
томаты с/м	27,00	27,00				
вода питьевая	23,50	23,50				
соль йодированная	1,00	1,00				
сахар	0,50	0,50				
орегано	0,20	0,20				
базилик сушеный	0,10	0,10				
чеснок	1,20	1,00				
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94
тесто слоеное	60,00	60,00				
инжир с/м	20,00	20,00				
сахар-песок	4,00	4,00				
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00				
масса п/ф		75,00				
сахарная пудра	3,00	3,00				
яйцо куриное	2,00	2,00				
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00				
или						
Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94

Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50
смородина с/м	20,00	20,00				
яблоко с/м	10,00	10,00				
сахар песок	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"			32	2,56	0,37	15,36
20 день						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак			594	22,88	24,05	93,14
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68
капуста белокачанная	56,25	45,00				
или капуста пекинская	60,75					
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00				
с 01.01 - 33%	43,89					
яблоки свежие	18,08	16,00				
мак	0,50	0,50				
масло растительное	5,00	5,00				
лимон	9,00	9,00				
соль йодированная	0,20	0,20				
сахар-песок	0,50	0,50				
кунжутное масло	2,00	2,00				
Крылья куриные барбекю			100	15,73	8,02	27,00
крылья куриные	148,50	135,00		15,17	5,96	16,22
масло растительное	5,00	5,00				
чеснок	1,28	1,00				

<i>соевый соус с/п:</i>		10,00				
соевый соус концентрат	5,00	5,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
вода питьевая	5,00	5,00				
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78
яблоко с/м	10,00	10,00				
вода питьевая	6,00	6,00				
томатная паста	3,00	3,00				
паприка	0,30	0,30				
паприка копченая	0,30	0,30				
лук репчатый	3,00	3,00				
чеснок	0,77	0,60				
масло растительное	1,20	1,20				
масло сливочное	1,00	1,00				
лимон	3,42	3,00				
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00				
соевый соус концентрат	3,00	3,00				
сахар-песок	1,00	1,00				
вода питьевая	3,00	3,00				
Картофель по -деревенски			180	4,32	5,02	46,23
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00				
картофель 01.11-31.12	386,10					
картофель 01.01-29.02	415,80					
картофель 01.03	450,90					
соль йодированная	0,55	0,55				
тимьян	0,55	0,55				
розмарин	0,55	0,55				

<i>масло чесночное:</i>		6				
чеснок	1,66	1,30				
масло растительное	5,00	5,00				
Чай витаминный с облепихой	200			0,30	0,48	6,51
чай черный	2,00	2,00				
сахар-песок	8,00	8,00				
облепиха с/м	8,00	8,00				
вода питьевая	200,00	200,00				
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	14	1,12	0,16	6,72
Итого за 5 дней				112,50	115,02	478,75
Средняя за 1 день				22,50	23,00	95,75
Итого за 20 дней				450,01	459,98	1915,03
Средняя за 1 день				22,50	23,00	95,75

--

тециям.

[illegible]

19,42	

316,45	
19,25	№ 631-2004
111,76	

ЭЦ, ккал	
646,54	
400,70	ТТК
383,78	

16,92	
148,36	
37,68	№ 631-2004
59,80	

--	--

[illegible]

100,27	
37,18	№ 631-2004
119,60	
ЭЦ, ккал	
711,97	
122,25	

[illegible]

56,61	
43,38	№ 631-2004
45,00	

ЭЦ, ккал	
708,05	
114,76	

[illegible]

26,41	
45,00	
3400,01	
680,00	

ЭЦ, ккал	
666,44	
256,47	ТТК 1

316,09	ТТК 2
297,03	
19,06	

316,09	
34,08	№ 631-2004
59,80	

ЭЦ, ккал	
706,19	
126,14	
201,14	
136,07	

65,1	
254,83	
257,96	№ 511-2004
34,08	ТТК

90,00	

ЭЦ, ккал	
670,53	
118,47	

100,27	
398,70	

[illegible]

[illegible]

266,47	№ 516-2004
19,25	№ 631-2004
81,28	
ЭЦ, ккал	
705,06	
72,29	

289,79	
191,42	№ 520-2004
31,96	
119,60	
3400,01	
680,00	

ЭЦ, ккал	
659,80	
102,00	
364,21	
347,29	
16,92	

91,51	
21,50	
70,01	
37,68	№ 631-2004
64,40	
ЭЦ, ккал	
676,65	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

111,76	
ЭЦ, ккал	
695,07	
201,71	
180,12	
158,98	

21,14	
248,99	
19,25	№ 631-2004
45,00	
3399,98	
680,00	

ЭЦ, ккал	
703,81	
133,9	
272,16	
109,39	

254,83	
257,96	№ 511-2006
43,38	№ 631-2004
81,28	
ЭЦ, ккал	

[illegible]

191,42	№ 520-2004
30,68	
45,00	
64,40	
ЭЦ, ккал	
646,52	
417,27	
400,35	

16,92	
118,47	

100,27	
--------	--

37,18	№ 631-2004
73,60	
ЭЦ, ккал	
712,13	
122,25	
294,20	
236,21	

[illegible]

31,96	
32,20	
3400,03	
680,01	
13600,03	
680,00	