

СОГЛАСОВАНО

Директор департамента образования  
администрации города Нижнего  
Новгорода

  
В.П.Радченко

29 марта 2022

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий



« 01 » 04 2022г.

**Примерное 10-ти дневное меню для организации питания  
детей 3-7 лет, посещающих муниципальные дошкольные  
образовательные учреждения с 12-ти часовым пребыванием  
города Нижнего Новгорода**

## Первый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,5	7,6	14,6	136	0,0
215	Омлет натуральный	80	7,5	9,9	1,4	124	0,2
395	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	19,4	111	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
	Итого	400	13,2	20,2	45,2	418	11,3
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
	Итого	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
<b>Обед</b>							
31	Салат из свеклы с сыром	80	3,8	7,6	5,7	106	6,6
81	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	200	4,4	4,2	13,1	108	4,7
ТТК	Капуста тушёная с мясом (говядина 1 сорт)	200	16,8	8,2	9,3	178	30,6
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	102	0,4
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	730	30,2	20,8	79,4	628	42,2
<b>Уплотнённый полдник</b>							
449	Оладьи с джемом	120/20	9,1	8,1	62,9	360	0,8
	Молоко витаминизированное	200	5,6	6,4	9,4	118	10,0
	Вафли	18	0,8	4,5	11,9	92	0,0
	Итого	340	15,5	19,0	84,2	570	10,8
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1650</b>	<b>63,8</b>	<b>64,6</b>	<b>228,3</b>	<b>1758</b>	<b>65,9</b>

## Второй день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
2	Бутерброд с джемом	20/5/30	2,5	3,9	28,9	161	0,5
185	Каша молочная жидкая манная с маслом	200/5	3,2	3,9	21,4	134	0,0
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	20,8	127	1,4
	Итого	440	9,4	11,0	71,1	422	1,9
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кефир с сахарным сиропом	165/15	4,8	4,1	16,3	126	1,2
	Итого	180	4,8	4,1	16,3	126	1,2
<b>Обед</b>							
22	Салат из картофеля с солёным огурцом	80	1,1	4,2	6,9	69	9,6
99/2015	Суп из овощей	200	1,3	4,0	7,3	76	8,3
294	Запеканка из печени с рисом	180	22,5	9,1	24,7	271	10,5
372	Компот из яблок	180	0,1	0,1	21,5	88	1,6
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	760	29,9	18,2	86,7	638,0	29,9
<b>Уплотнённый полдник</b>							
252	Рыба запечённая в сметанном соусе (горбуша)	100	12,1	8,2	2,1	130	0,2
318	Картофель отварной	150	2,9	4,3	23,0	142	21,0
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	-	18,2	76	3,6
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	560	18,6	13,2	67,5	466	34,8
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1940</b>	<b>62,7</b>	<b>46,5</b>	<b>241,7</b>	<b>1652</b>	<b>67,8</b>

### Третий день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,5	7,6	14,6	136	0,0
237	Запеканка из творога со сгущённым молоком	100/30	26,7	14,9	31,7	382	0,4
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	17,3	101	1,2
	Итого	350	31,8	24,8	63,6	619	1,6
<b>2-й завтрак</b>							
401	Ряженка с сахарным сиропом	165/15	4,8	6,6	16,6	144	1,2
	Итого	180	4,8	6,6	16,6	144	1,2
<b>Обед</b>							
57	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной	200/10	1,6	5,8	8,0	99	7,9
ТТК 432	Котлета домашняя (фарш домашний)	80	10,2	12,7	12,3	192	0,5
313	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	244	0,0
71/2015	Овощи свежие\ соленые (огурцы свежие)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	102	0,4
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	770	26,1	25,4	111,4	778	12,9
<b>Уплотнённый полдник</b>							
206	Рожки отварные с сыром	150	9,3	10,0	22,7	218	0,1
213	Яйцо вареное	1 шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
392	Чай с сахаром	180	0,2	0,0	12,0	49	0,1
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	507	17,8	16,4	54,6	440	10,2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1807</b>	<b>80,4</b>	<b>73,3</b>	<b>246,2</b>	<b>1981</b>	<b>26,0</b>

### Четвертый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
3	Бутерброд с сыром	15/5/40	6,7	8,5	19,4	180	0,1
185	Каша молочная овсяная («Геркулес») жидкая с маслом	200/5	3,8	1,9	23,9	128	0,0
395	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	14,4	91	1,2
	Итого	445	13,3	12,8	57,7	399	1,3
<b>2-й завтрак</b>							
401	Йогурт питьевой	180	5,3	6,3	20,3	158	1,1
	Итого	180	5,3	6,3	20,3	158	1,1
<b>Обед</b>							
45	Винегрет овощной	80	1,1	4,9	6,8	76	8,2
85	Суп картофельный с клёцками	200/25	2,5	3,4	13,8	96	4,7
ТТК 274	Ёжики "Аппетитные" (фарш домашний)	100/50	11,6	11,4	12,9	205	3,5
ТТК №243	Кисель витаминизированный	180	0,0	0,0	13,0	52	18,0
	Печенье	20	1,6	2,6	13,4	84	0,0
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	725	21,7	23,1	86,2	647	34,4
<b>Уплотнённый полдник</b>							
255	Биточки рыбные запечённые (филе трески)	80	11,0	4,1	7,5	111	0,3
322	Пюре картофельное с морковью	150	2,9	4,6	18,0	125	15,8
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	540	17,6	9,4	68,0	430	29,6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1890</b>	<b>57,8</b>	<b>51,6</b>	<b>232,2</b>	<b>1634</b>	<b>66,4</b>

**Пятый день**

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,5	7,6	14,6	136	0,0
ТТК 229	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	200/5	3,4	4,4	24,4	151	0,0
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	20,8	127	1,4
	Итого	425	9,5	15,1	59,9	414	1,4
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кефир с сахарным сиропом	165/15	4,8	4,1	16,3	126	1,2
	Итого	180	4,8	4,1	16,3	126	1,2
<b>Обед</b>							
67	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,7	5,4	7,1	84	14,8
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	80	12,9	11,9	13,5	212	0,7
137	Рагу из овощей	150	1,8	5,6	11,1	102	8,3
71/2015	Овощи свежие\ соленые (огурцы свежие)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	102	0,4
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	750	22,1	23,7	84,2	641	28,4
<b>Уплотнённый полдник</b>							
235	Пудинг из творога со сгущённым молоком	100/30	17,3	10,8	41,3	272	0,5
454	Пирожок печёный с капустой яйцом	60	4,2	5,8	21,6	156	
400	Молоко кипячёное	180	5,5	4,9	9,1	102	2,5
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
	Итого	470	27,4	21,9	81,8	577	13,0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1825</b>	<b>63,8</b>	<b>64,9</b>	<b>242,1</b>	<b>1758</b>	<b>43,9</b>

## Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2010 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,5	7,6	14,6	136	0,0
185	Каша молочная жидкая рисовая с маслом	200/5	2,2	3,9	22,5	134	0,0
395	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,4	19,4	111	1,2
	Итого	425	7,5	13,9	56,5	381	1,2
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
	Итого	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
<b>Обед</b>							
33	Салат из свёклы	80	1,1	4,9	6,7	75	7,6
76	Рассольник Ленинградский на мясном бульоне со сметаной	200/10	1,9	5,5	14,1	113	6,1
292	Макаронник с мясом (говядина 1 сорт)	160	17,9	11,7	33,3	311	0,4
ТТК №243	Кисель витаминизированный	180	0,0	0,0	13,0	52	18,0
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	700	25,8	23,0	93,4	685	32,0
<b>Уплотнённый полдник</b>							
236	Котлеты морковные со сгущённым молоком	150/30	8,4	11,3	30,2	301	0,9
	Вафли	18	0,8	4,5	11,9	92	0,0
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	510	12,9	16,5	84,6	587	14,5
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1815</b>	<b>51,0</b>	<b>57,8</b>	<b>253,9</b>	<b>1795</b>	<b>49,4</b>

## Седьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
3	Бутерброд с сыром	15/5/40	6,7	8,5	19,4	180	0,1
183/2015	Каша молочная гречневая жидкая с маслом	200/5	9,0	9,4	35,0	262	1,8
397	Какао с молоком	180	3,7	3,2	20,8	127	1,4
	Итого	445	19,4	21,0	75,2	569	3,3
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кефир с сахарным сиропом	165/15	4,8	4,1	16,3	126	1,2
	Итого	180	4,8	4,1	16,3	126	1,2
<b>Обед</b>							
57	Борщ из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной	200/10	1,6	5,8	8,0	99	7,9
291	Запеканка картофельная с мясом	160	12,1	9,5	25,7	237	3,8
71/2015	Овощи свежие\ соленые (огурцы свежие)	60	0,4	0,0	1,1	7	4,2
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	102	0,4
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	700	19,4	16,2	86,2	579	16,3
<b>Уплотнённый полдник</b>							
230	Вареники ленивые с маслом	100/5	14,8	10,9	15,3	218	0,2
454	Пирожок печёный с мясом луком (говядина 1 сорт)	60	8,5	6,2	20,4	172	0,0
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
392	Чай с сахаром	180	0,2	0,0	12,0	49	0,1
	Итого	452	23,9	17,5	57,5	486	10,3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1777</b>	<b>67,5</b>	<b>58,8</b>	<b>235,2</b>	<b>1760</b>	<b>31,1</b>



## Восьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,5	7,6	14,6	136	0,0
ТТК	Вермишель молочная	200	2,4	0,3	19,5	90	0,0
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	17,3	101	1,2
	Итого	450	7,5	10,2	51,4	327	1,2
<b>2-й завтрак</b>							
401	Йогурт питьевой	180	5,3	6,3	20,3	158	1,1
	Итого	180	5,3	6,3	20,3	158	1,1
<b>Обед</b>							
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	80	1,6	4,2	7,8	75	12,5
109	Бульон куриный с гречками	200/25	5,7	0,6	32,3	159	3,2
304	Плов из птицы (цыплята)	210	22,3	7,7	35,7	301	1,0
ТТК №243	Кисель витаминизированный	180	0,0	0,0	13,0	52	18,0
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	765	34,4	13,4	115,1	721	34,7
<b>Уплотнённый полдник</b>							
261	Тефтели рыбные тушёные (филе трески)	80/30	10,3	5,0	12,5	135	0,4
321	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137	18,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	570	17,0	10,5	75,4	466	32,2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1965</b>	<b>64,3</b>	<b>40,4</b>	<b>262,3</b>	<b>1672</b>	<b>69,2</b>

## Девятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2010 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
237	Запеканка из творога с джемом	100/30	17,7	12,1	39,1	332	12,2
395	Кофейный напиток	180	2,9	2,4	19,4	111	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	430	22,6	15,1	77,9	537	23,4
<b>2-й завтрак</b>							
401	Ряженка с сахарным сиропом	165/15	4,8	6,6	16,6	144	1,2
	Итого	180	4,8	6,6	16,6	144	1,2
<b>Обед</b>							
80	Суп картофельный с рисом с мясными фрикадельками (фарш домашний)	20/200	4,6	4,6	11,8	107	6,7
274	Мясо тушеное с овощами в соусе (говядина 1 сорт)	200	16,1	15,8	14,9	266	5,1
	Овощ свеж.\ солен (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8	6,0
376	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,0	25,0	102	0,4
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	730	26,5	21,2	79,6	617	18,1
<b>Уплотнённый полдник</b>							
275	Сосиска отварная	50	5,5	12,0	0,2	130	0,0
132	Капуста тушёная	150	3,1	4,9	14,1	113	25,7
458	Ватрушка с творогом	50	6,6	3,9	20,8	144	0,0
392	Чай с сахаром	180	0,2	0,0	12,0	49	0,1
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	467	17,7	21,1	61,7	507	25,9
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1807</b>	<b>71,6</b>	<b>63,9</b>	<b>235,7</b>	<b>1805</b>	<b>68,6</b>

## Десятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2010 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
2	Бутерброд с джемом	20/5/30	2,5	3,9	28,9	161	0,5
185	Каша молочная пшённная жидкая с маслом	200/5	4,6	4,9	26,3	168	0,0
394	Чай с молоком	180	2,7	2,3	17,3	101	1,2
	Итого	440	9,8	11,2	72,5	430	1,7
<b>2-й завтрак</b>							
401	Бифидок с сахарным сиропом	165/15	5,6	4,1	18,8	139	1,2
	Итого	180	5,6	4,1	18,8	139	1,2
<b>Обед</b>							
45	Винегрет овощной	80	1,1	4,9	6,8	76	8,2
67	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,7	5,4	7,1	84	14,8
286	Тефтели мясные (фарш домашний)	80/40	9,7	12,9	14,8	200	1,9
313	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	244	0,0
372	Компот из яблок	180	0,1	0,1	21,5	88	1,6
	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	0,0
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	9,7	47	0,0
	Итого	810	26,1	30,3	115,1	826	26,4
<b>Уплотнённый полдник</b>							
249	Рыба запечённая в омлете (филе горбуши)	100	16,5	5,4	2,8	126	0,3
321	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137	18,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71	0,0
	Итого	560	23,2	10,9	65,7	457	32,1
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1990</b>	<b>64,7</b>	<b>56,4</b>	<b>272,2</b>	<b>1852</b>	<b>61,3</b>
	<b>Общее</b>		<b>647,5</b>	<b>578,1</b>	<b>2449,7</b>	<b>17667</b>	<b>549,4</b>
	<b>среднее в день</b>		<b>64,7</b>	<b>57,8</b>	<b>245,0</b>	<b>1767</b>	<b>54,9</b>

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

Цикличное меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 года издания.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года издания
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 года
- Техничко-технологические карты
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 3-х до 7 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	54	65
Жиры (г)	60	58
Углеводы (г)	261	245
Энергетическая ценность (ккал)	1800	1767

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

## Накопительная ведомость расхода продуктов в день на одного ребёнка 2022 г

Рацион: Городские дет.сады

Приемы пищи: Завтрак; 2-ой завтрак; Обед; Уплотненный полдник

Возраст: 3-7 лет

Продукт	Количество продуктов по дням в граммах, нетто										Норма продуктов (100% от суточной нормы) для детей в возрасте от 3 до 7 лет, в граммах нетто	Фактическое выполнение, гр	% выполнения
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Говядина	81	42	57	50		72	32		121	51	55	51	92
Дрожжи сухие	0,25				0,3		0,3		0,3		0,5	0,1	100
Какао		2			2		2				0,6	0,6	100
Картофель	40	222	20	165	78	60	197	200	127	211	140	132	94
Кисломолочная продукция	180	165	165	180	165	180	165	180	165	165	170	171	101
Кондитерские изделия	18			20		18					20	6	28
Кофейный напиток	3			3		3			3		1,2	1,2	100
Крупы (злаки), бобовые	16	85	75	45	24	46	40	46	10	69	43	46	106
Макаронные изделия			44			44		22			12	11	92
Масло растительное	20	13	8	12	15	17	11	7	9	9	11	12	110
Масло сливочное	14	23	24	20	21	22	23	23	9	30	21	21	100
Молоко в тч кисломолочные продукты	561	393	354	422	661	485	415	483	255	405	450	443	99
Мука пшеничная	71	5		12	32		40	7	35	11	29	21	73
Напитки витаминизированные				180		180		180			50	54	108
Овощи, зелень	280	82	111	138	226	254	151	87	321	135	220	178	81
Птица					59			184			24	24	100
Рыба - филе		74		60				54		81	37	27	73
Сахар	31	67	60	29	50	29	71	25	62	46	30	47	157
Сметана		11	14	13	24	10	10	8	4	20	11	11	103
Соки фруктовые (овощные)				180		180		180		180	100	72	72
Соль	5	5	3	4	3	3	6	4	3	6	5	4,1	82
Субпродукты							50				25	5	20
Сыр твердый	12	5	20	15			15				6	6,7	112
Творог			92		75		78		111		40	36	90
Фрукты (плоды) свежие	100	136	100	100	100	100	136	136	100	136	100	114	114
Фрукты (плоды) сухие	18		18		28		18		18		11	10	91
Хлеб пшеничный	50	88,9	83	104	65	80	60	132	70	91	80	82	103
Хлеб ржаной	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100
Чай			1,8				0,9	0,9	0,9	0,9	0,6	0,5	90
Яйцо	63	27	55	13	12	15	10		9	25	40	23	57

Начальник производственно-технологического отдела: Решетникова Н.В.

Исполнитель: инженер-технолог Шамшина Л.А.

