

МЕНЮ

на 03 июня 2024г.



Пример пищи, наименование блюда	3 день 7-11 лет	Масса порции	Плотность питательных веществ		Энергетическая ценность блюда, ккал	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г		
Завтрак						
Каша пшеничная молочная вязкая	200	4,8	27,9	26,8	220,9	ТТК №80
Булочка с повидлом	40/30	5,1	1,3	38,4	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром Каролис	200	5,1	0,0	10,8	43,7	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	63,9	ТТК №6
Итого за прием пищи:	800	18,2	24,4	90,6	493,2	
Обед						
Супец свежий	60	0,9	0,1	5,1	24,0	ТТК №1
Суп с крупой (рисовый)	200	1,4	4,2	13,2	97,0	ТТК №44
Тфтели с рисом с соусом томатным	90/90	12,0	11,3	14,1	244,0	ТТК №55
Макаронные изделия отварные	150	8,3	9,3	14,0	196,8	ТТК №129
Салат ассорти/салат	200	0,8	0,0	32,0	111,9	307
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	810	20,9	25,5	134,4	865,8	
Полдник						
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,3	88,5	ТТК №51
Пирожок пшеничный с картофелем	100	2,1	3,3	47,3	207,0	ТТК №10
Итого за прием пищи:	300	2,5	3,4	68,6	295,5	
Всего за день:	1410	41,6	53,3	223,6	1718,7	



Директор ООО «Венера»

Пример пищи, наименование блюда	3 день 12-18 лет	Масса порции	Плотность питательных веществ		Энергетическая ценность блюда, ккал	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г		
Завтрак						
Каша пшеничная молочная вязкая	250	12,3	28,7	13,5	276,1	ТТК №80
Булочка с повидлом	40/30	5,1	1,2	18,4	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром Каролис	200	0,1	0,0	10,8	43,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	63,9	ТТК №6
Итого за прием пищи:	850	20,7	30,1	97,1	550,9	
Обед						
Супец свежий	100	1,3	0,1	8,3	40,7	ТТК №1
Суп с крупой (рисовый)	250	1,8	5,3	16,3	122,0	ТТК №44
Тфтели с рисом с соусом томатным	100/90	13,0	12,8	15,5	261,3	ТТК №55
Макаронные изделия отварные	180	10,2	11,2	40,7	236,2	ТТК №129
Салат ассорти/салат	200	0,8	0,0	32,0	131,9	307
Хлеб пшеничный	60	4,3	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	60	3,6	0,5	24,0	118,7	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	988	33,0	34,3	167,6	1051,4	
Полдник						
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,3	88,5	ТТК №51
Пирожок пшеничный с картофелем	150	10,5	8,1	25,2	193,8	ТТК №10
Итого за прием пищи:	358	10,9	8,2	96,1	482,3	
Всего за день:	1208	44,6	52,6	362,4	2065,9	



МЕНЮ

на 04 июня 2024г.

Пример пиццы, наименование блюда	4 день 12-18 лет	Масса порции	Положительная энергетическая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
Паначчио с творогом с соусом молочным (сладким)		250±50	26,2	20,1	40,6	ТТК №156
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	10,0	392
Фрукты свежие (яблоко)		150	0,6	0,0	14,3	338
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК №6
Итого за прием пищи:		700	24,6	21,6	90,8	574,5
Обед						
Салатка отварная		100	1,3	0,1	8,3	ТТК №5
Щи из свеклы капуста с картофелем		250	2,8	4,5	10,0	ТТК №47
Плов из риса		200	13,7	14,9	37,2	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов		200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный		50	4,3	0,4	29,2	ТТК №6
Хлеб пшеничный		50	3,9	0,3	24,6	ТТК №7
Итого за прием пищи:		870	27,6	19,2	120,9	991,2
Полдник						
Кисломолочный продукт (ряженка)		200	3,8	4,9	8,1	698
Пюре из картофеля		150	10,8	14,8	33,2	ТТК №11
Итого за прием пищи:		350	16,6	19,69	91,22	614,56
Всего за день:			68,4	61,5	211,2	2 180,3

Зав. Производством

Пример пиццы, наименование блюда	4 день 7-11 лет	Масса порции	Положительная энергетическая ценность		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак						
Паначчио с творогом с соусом молочным (сладким)		200±50	16,6	17,3	33,8	ТТК №156
Чай с сахаром		200	0,1	0,0	10,0	392
Фрукты свежие (яблоко)		150	0,6	0,0	14,3	338
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК №6
Итого за прием пищи:		650	21,0	18,2	82,2	576,5
Обед						
Салатка отварная		60	0,9	0,1	5,1	ТТК №5
Щи из свеклы капуста с картофелем		200	1,6	3,4	8,9	ТТК №47
Плов из риса		150	11,5	12,2	30,9	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов		200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК №6
Хлеб пшеничный		40	2,8	0,4	16,5	ТТК №7
Итого за прием пищи:		700	20,6	16,4	102,3	764,3
Полдник						
Кисломолочный продукт (ряженка)		200	3,8	4,9	8,1	698
Пюре из картофеля		100	7,8	10,1	16,6	ТТК №11
Итого за прием пищи:		300	11,6	15,0	64,5	452,91
Всего за день:			55,3	49,6	250,0	1 730,7

Директор ООО "Венера"



Директор ООО «Венера» *А.А. Мухоморов*
 Главный бухгалтер *Е.А. Кузнецова*



МЕНЮ

на 05 июля 2024г.

Прочие блюда, наименования блюд	В день 12.03 лет		Масса порции	№ рецепта-тура
	Бюджет	Факт		
Завтрак				
Каша молочная вязкая манная с маслом	12,5	41,1	250	ТТК №43
Рисов вареная вкрутую	5,5	5,0	7 шт	377
Чай с молоком	1,7	1,3	200	378
Хлеб пшеничный	4,1	0,3	50	ТТК №6
Итого за завтрак:	23,8	51,7	660	526,7
Обед				
Помидор салатный	1,1	0,0	100	ТТК №2
Суп с бобовыми (поррок)	7,6	5,8	250	ТТК №45
Рисов вареная	16,8	20,1	200	ТТК №71
Каша из пшеницы	0,1	0,0	200	360
Хлеб пшеничный	4,5	0,4	60	ТТК №6
Хлеб пшеничный	3,9	0,5	80	ТТК №3
Итого за обед:	34,9	31,8	878	982,5
Полдник				
Булочка Дамские	0,1	0,0	200	393
Салат фруктовый	10,3	14,5	150	493,8
Итого за полдник:	10,4	14,5	350	586,3
Всего за день:	69,1	102,5	1888	2195,5

За Промисловити

Прочие блюда, наименования блюд	В день 3.03 лет		Масса порции	№ рецепта-тура
	Бюджет	Факт		
Завтрак				
Каша молочная вязкая манная с маслом	10,0	11,7	250	ТТК №42
Рисов вареная вкрутую	3,3	3,0	1шт	337
Чай с молоком	1,7	1,3	500	378
Хлеб пшеничный	4,1	0,3	60	ТТК №6
Итого за завтрак:	19,1	18,3	818	477,7
Обед				
Помидор салатный	0,6	0,0	60	ТТК №2
Суп с бобовыми (поррок)	6,1	4,0	150	ТТК №45
Рисов вареная	12,6	21,8	150	ТТК №71
Каша из пшеницы	0,1	0,0	200	360
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	50	ТТК №6
Хлеб пшеничный	2,9	0,4	40	ТТК №3
Итого за обед:	25,0	27,1	790	772,2
Полдник				
Чай с сахаром и лимон	0,1	0,0	200	393
Сладкая булочка	7,6	10,1	100	ТТК №42
Итого за полдник:	7,7	10,1	300	393,8
Всего за день:	34,4	36,5	1408	1643,7

Директор ООО «Венера» *А.А. Мухоморов*



МЕНЮ

на 06 июля 2024г.

Директор ООО "Венета" *Е.Е. Кулешова*
 ООО "Венета"
 "Волгоградская областная компания по развитию туризма и гостеприимства"
 Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Мухоморова, д. 10

Пример блюда, наименование блюда 12-18 лет	Масса порция	Плотность питательности		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	250	14,3	17,1	49,5	247,8
Булочка с повидлом	40/30	0,1	1,2	38,4	164,7
Чай с сахаром каркаде	200	0,1	0,0	10,8	43,3
Хлеб пшеничный	30	2,2	9,2	14,9	49,9
Итого за прием пищи:	850	22,7	38,5	109,3	524,7
Обед					
Супец овощной	100	1,5	0,1	8,5	40,7
Суп с макаронными изделиями	250	2,4	5,3	15,8	121,0
Котлеты рыбные Любительские	100/5	11,2	13,3	12,4	208,4
Рис отваренный с томатом	180	9,2	17,9	47,3	244,3
Компот из фруктов (ягоды)	200	0,1	0,1	18,2	59,2
Хлеб пшеничный	80	4,5	0,4	29,2	117,8
Хлеб пшеничный	80	3,9	0,5	24,8	118,7
Итого за прием пищи:	955	32,9	37,9	152,6	579,5
Полдник					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5
Пирожок печеный с сарфафелем	150	10,3	8,1	69,3	349,8
Итого за прием пищи:	350	10,9	8,2	91,2	482,3
Всего за день:	650	64,9	64,5	352,5	1 977,5

Зав. Производством

Пример блюда, наименование блюда 1-11 лет	Масса порция	Плотность питательности		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	200	11,4	13,5	34,4	178,1
Булочка с повидлом	40/30	0,1	1,2	38,4	164,7
Чай с сахаром каркаде	200	0,1	0,0	10,8	43,3
Хлеб пшеничный	30	2,2	9,2	14,9	49,9
Итого за прием пищи:	500	19,8	34,6	108,2	475,2
Обед					
Супец овощной	60	0,9	0,1	5,1	24,4
Суп с макаронными изделиями	200	1,9	4,2	12,4	96,8
Котлеты рыбные Любительские	30/5	10,0	11,8	11,1	199,2
Рис отваренный с томатом	180	9,2	17,9	47,3	244,3
Компот из фруктов (ягоды)	200	0,1	0,1	18,2	59,2
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2
Итого за прием пищи:	818	27,6	36,2	134,5	635,2
Полдник					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5
Пирожок печеный с сарфафелем	100	7,1	5,5	47,3	247,6
Итого за прием пищи:	300	7,5	5,6	68,8	346,1
Всего за день:	540	54,9	56,7	245,5	1 455,4

Директор ООО "Венета" *Е.Е. Кулешова*
 ООО "Венета"
 "Волгоградская областная компания по развитию туризма и гостеприимства"
 Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Мухоморова, д. 10



Директор ООО «Венеца»
И.И. Колупина

МЕНЮ

на 07 июля 2024г.

Примеры блюд, наименования блюд	Масса порции	Плотность упаковки		Зернистая масса, грам	№ рецепта
		Бумага, г	Пластик, г		
Завтрак					
Блины молочные ваниль рассылая с сахаром	200	0,2	10,3	11,6	192,0
Надо вареное крупяное	1шт	5,3	5,8	0,3	68,6
Чай с сахаром	200	0,1	0,8	10,8	41,3
Хлеб пшеничный	50	4,1	0,3	20,8	125,4
Итого за прями ледя:	510	13,0	15,8	60,5	400,3
Обед					
Салат отварной	60	0,9	0,1	5,1	25,4
Суп картофельный с крупой(перловка)	200	1,4	4,2	13,2	97,6
Пюре тушеная в соусе с овощами	100	14,3	19,6	14,8	324,2
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	118,8
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2
Итого за прями ледя:	700	13,2	24,6	94,1	744,2
Полдние					
Молочный продукт (сливки)	200	5,3	4,8	21,0	131,3
Печенье мажорская	100	2,8	10,3	56,4	348,3
Итого за прями ледя:	300	13,0	14,98	77,4	501,48
Всего за день:		55,1	55,4	241,9	1 655,9



Директор ООО «Венеца»
И.И. Колупина

Примеры блюд, наименования блюд	Масса порции	Плотность упаковки		Зернистая масса, грам	№ рецепта
		Бумага, г	Пластик, г		
Завтрак					
Блины молочные ваниль рассылая с сахаром	250	11,3	13,1	39,3	290,0
Надо вареное крупяное	1шт	5,5	5,8	0,3	68,6
Чай с сахаром	200	0,1	0,8	10,8	41,3
Хлеб пшеничный	60	4,3	0,3	26,8	126,4
Итого за прями ледя:	509	21,2	18,4	77,4	476,3
Обед					
Салат отварной	100	1,5	0,1	8,3	45,7
Суп картофельный с крупой(перловка)	200	1,9	2,1	10,3	122,0
Пюре, тушеная в соусе с овощами	200	19,0	20,0	19,3	432,3
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	84,0
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8
Хлеб пшеничный	60	3,9	0,5	24,2	118,7
Итого за прями ледя:	878	36,6	36,2	188,2	927,2
Полдние					
Молочный продукт (сливки)	200	5,2	4,8	21,0	131,3
Печенье мажорская	150	10,8	14,8	82,2	509,8
Итого за прями ледя:	350	16,0	19,6	103,2	641,1
Всего за день:		73,8	74,2	280,9	1 088,4

Зав. Производства



Директор ФНЦО: **Владимир Александрович Шелепов**
 И. В. Шелепов

МЕНЮ
 на 10 июня 2024г.

Пример пищи, наименование блюда 12-18 лет	В день	Плотность энергии		Загрузка посуды штук, кол.	№ рецептур
		ккал/г	г/мл		
Завтрак					
Паштет с творогом с соусом молочным(сладким)	200/50	16,9	17,3	33,8	ТТК №156
Чай с молоком	200	1,7	1,3	15,3	378
Буркиты савояре (ближко)	150	0,6	0,6	14,3	338
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	700	22,9	19,5	86,7	689,6
Обед					
Помидор салатный	65	0,6	0,6	1,4	ТТК №2
Суп с крупой (рисовый)	200	1,4	4,2	13,2	ТТК №44
Котлеты рубленные на птице	90	10,3	19,2	14,7	ТТК №62
Каша пшеничная яловая с маслом (гармо)	165	5,3	4,3	26,7	ТТК №130
Кисель из льнянки	200	0,1	0,6	28,2	160
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	10,2	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,1	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	790	23,2	24,8	130,2	821,4
Полдник					
Чай с сахаром и лимон	200	0,1	0,6	11,0	303
Сладкая булочка	150	3,8	10,1	56,4	ТТК №42
Итого за прием пищи:	350	3,9	10,7	67,4	363,8
Всего за день:		54,3	54,4	274,3	1774,2



Директор ФНЦО: **Владимир Александрович Шелепов**
 И. В. Шелепов

Пример пищи, наименование блюда 12-18 лет	В день	Плотность энергии		Загрузка посуды штук, кол.	№ рецептур
		ккал/г	г/мл		
Завтрак					
Паштет с творогом с соусом молочным(сладким)	250/50	30,2	20,7	40,6	ТТК №156
Чай с молоком	200	3,7	1,3	17,3	378
Буркиты савояре (ближко)	150	0,6	0,6	14,3	338
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Итого за прием пищи:	700	38,2	22,9	96,5	687,6
Обед					
Помидор салатный	160	1,1	0,6	2,3	ТТК №2
Суп с крупой (рисовый)	260	3,8	5,3	16,5	ТТК №44
Котлеты рубленные на птице	180	11,4	20,3	15,0	ТТК №62
Каша пшеничная яловая с маслом (гармо)	200	6,6	5,4	31,4	ТТК №130
Кисель из льнянки	200	0,1	0,6	28,2	160
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,5	24,0	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	970	29,4	31,9	136,1	991,9
Полдник					
Чай с сахаром и лимон	200	0,1	0,6	11,0	303
Сладкая булочка	150	10,5	14,5	80,6	ТТК №42
Итого за прием пищи:	350	10,6	15,1	91,6	546,7
Всего за день:		69,1	69,2	339,6	2155,8



Директор РУОО «Венера» _____
 Кухня

МЕНЮ

на 11 июня 2024г.

Пример пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порция	Плотность питания		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая манная с маслом	200	10,0	11,7	34,2	ТТК №42
Булочка с повидлом	40/200	6,1	1,2	38,4	ТТК №127
Чай с сахаром Кароце	200	6,1	0,0	10,8	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	ТТК№66
Итого за прием пищи:	660	18,4	13,1	98,0	472,6
Обед					
Супец салатный	60	0,9	0,3	5,3	ТТК №1
Суп с бобовыми (горю)	200	6,1	4,6	16,0	ТТК №43
Плов из птицы	150	11,3	26,2	28,0	ТТК №67
Сок в асептической упаковке	200	0,6	0,0	32,0	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК №6
Хлеб пшеничный	40	3,3	0,4	16,5	ТТК №7
Итого за прием пищи:	700	25,3	31,6	121,6	872,2
Полдник					
Кисломолочный напиток (кефир)	200	5,8	5,0	8,0	106,0
Пирожок ленивый с картошкой	100	7,1	5,5	47,2	267,6
Итого за прием пищи:	300	12,9	10,5	55,2	373,6
Всего за день:		56,6	35,2	275,2	1 718,7



Директор ООО «Венера» _____

Пример пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порция	Плотность питания		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая манная с маслом	250	12,5	14,6	45,1	245,0
Булочка с повидлом	40/200	6,1	1,2	38,4	164,7
Чай с сахаром Кароце	200	6,1	0,0	10,8	43,5
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9
Итого за прием пищи:	660	26,9	16,0	106,9	521,9
Обед					
Супец салатный	100	1,5	0,1	8,5	40,7
Суп с бобовыми (горю)	250	7,6	5,8	20,0	103,0
Плов из птицы	200	15,3	34,9	52,2	522,0
Сок в асептической упаковке	200	0,6	0,0	32,0	131,9
Хлеб пшеничный	50	4,5	0,4	29,2	137,8
Хлеб пшеничный	50	3,9	0,3	24,6	118,7
Итого за прием пищи:	878	33,4	41,2	151,5	1 114,1
Полдник					
Кисломолочный напиток (кефир)	200	5,8	5,0	8,0	106,0
Пирожок ленивый с картошкой	150	10,5	8,1	69,7	393,8
Итого за прием пищи:	350	16,3	13,07	77,7	499,8
Всего за день:		70,6	70,8	236,1	2 135,0

Зам. Производителя _____



МЕНЮ

на 13 июня 2024г.

Примеры блюд, наименование блюда 7-11 лет	Масса порция	Плотность вещества		Закрытая масса емкость, литр	№ рецептуры
		жир, г	углеводы, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	200	11,4	13,5	198,2	ТТК №101
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	68,4	118
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	392
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК № 6
Итого за завтрак подаем:	640	15,1	14,3	401,8	
Обед					
Салата отварная	60	0,9	0,1	24,4	ТТК №3
Ше из свиной сагусты с картошкой	200	3,6	3,4	70,4	ТТК №47
Котлета рубленая из говядины с белокочанной капустой	90	14,0	20,9	260,9	ТТК №76
Макаронная начинка отварная (решка)	190	8,5	9,3	34,0	ТТК №129
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,6	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,4	18,5	ТТК № 7
Итого за обед подаем:	790	20,9	34,3	897,6	
Полдник					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	ТТК №51
Пюре из картофеля	100	7,8	10,1	58,4	ТТК №41
Итого за полдник подаем:	300	8,2	10,2	416,6	
Всего за день:	1730	42,2	54,8	214,5	1 646,8

Директор ООО «Венера»: *В.И. Давыдов*



Примеры блюд, наименование блюда 12-18 лет	Масса порция	Плотность вещества		Закрытая масса емкость, литр	№ рецептуры
		жир, г	углеводы, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	250	14,1	17,1	45,5	ТТК №101
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	68,4	118
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	392
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	ТТК № 6
Итого за завтрак подаем:	640	18,8	17,9	401,4	
Обед					
Салата отварная	100	1,5	0,1	8,3	ТТК №3
Ше из свиной сагусты с картошкой	250	2,0	4,3	10,0	ТТК №47
Котлета рубленая из говядины с белокочанной капустой	100	15,6	23,2	11,6	ТТК №76
Макаронная начинка отварная (решка)	180	10,2	11,2	40,3	ТТК №129
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,4	29,2	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	60	3,9	0,5	34,0	ТТК № 7
Итого за обед подаем:	840	38,1	39,7	147,0	665,2
Полдник					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	ТТК №51
Пюре из картофеля	150	10,8	14,8	83,2	ТТК №41
Итого за полдник подаем:	350	11,2	14,9	104,7	598,46
Всего за день:	1730	47,5	52,5	348,8	2 048,0

Зав. Производством:



Директор ООО «Венеция» Александр Александрович

МЕНЮ

на 14 июня 2024г.

Примечание, наименование блюда Т-11 лет	Масса порции	Плотность вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура
		Витамин С	Витамин А		
Завтрак (3-х разовое)					
Яйцо вареное всмятку	1шт	5,2	0,3	68,6	317
Каша молочная овсяная жареная с маслом	200	10,0	11,7	196,0	ТТК №82
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	43,3	ТТК №192
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	ТТК № 6
Итого за утренний прием:	824	19,7	17,6	722	434,3
Обед (3-х разовое)					
Салата отварная	60	0,9	0,1	3,1	24,4
Щи из свеклы капуста с картофелем	200	1,6	3,4	30,4	ТТК №47
Котлеты рыбные Любительские	90/5	10,0	13,2	199,2	ТТК №63
Рис припущенный с томатом	180	9,2	17,9	284,3	ТТК №131
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	84,0	ТТК №33
Хлеб пшеничный	40	3,9	0,2	19,5	ТТК № 6
Хлеб пеклезаевый	40	2,5	0,4	16,5	79,2
Итого за утренний прием:	818	27,2	38,5	1281	838,6
Полдник (3-х разовое)					
Чашка из плодов шиповника	200	0,6	0,2	18,7	80,0
Печенье Московское	100	7,6	10,1	56,1	148,1
Итого за утренний прием:	300	8,44	10,29	76,1	437,81
Всего за день:	854	36,8	56,8	275,3	1705,6
Завтрак (3-х разовое)					
Яйцо вареное всмятку	1шт	5,2	0,3	68,6	317
Каша молочная овсяная жареная с маслом	200	12,5	14,6	43,1	ТТК №82
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,0	ТТК №192
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	ТТК № 6
Итого за утренний прием:	584	22,2	15,9	188,3	483,3
Обед (3-х разовое)					
Салата отварная	100	1,5	0,1	8,5	40,7
Щи из свеклы капуста с картофелем	250	2,0	4,3	10,0	ТТК №47
Котлеты рыбные Любительские	100/5	11,2	13,5	12,4	208,4
Рис припущенный с томатом	180	9,2	17,9	42,3	ТТК №131
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	84,0	ТТК №33
Хлеб пшеничный	80	4,5	0,4	29,2	ТТК № 6
Хлеб пеклезаевый	80	3,9	0,9	24,6	ТТК № 7
Итого за утренний прием:	902	32,7	36,7	152,4	862,1
Полдник (3-х разовое)					
Чашка из плодов шиповника	200	0,6	0,2	18,7	80,0
Печенье Московское	150	10,8	14,8	81,2	ТТК №41
Итого за утренний прием:	350	11,43	15,09	100,2	288,76
Всего за день:	952	43,7	51,6	315,3	2044,2

За Промоделем



Директор ООО «Венеция» Александр Александрович



Директор ФКУ «Федеральный центр экспертизы средств медицинского назначения»
И. В. Кузнецова

МЕНЮ

на 17 июня 2024г.

Премия пища, наименование блюда	2 дня 7-11 лет	Масса порции	Плотные вещества		Выходная стоимость, руб.	№ рецептур
			Валы, г	Жиры, г		
Завтрак						
Каша молочная вязкая овсяная с маслом		200	11,4	13,5	30,4	ТТК №101
Фрукты свежие (яблоко)		150	0,6	0,6	68,4	338
Чай с молоком		200	1,7	1,2	80,3	378
Хлеб пшеничный		40	3,0	0,2	91,9	ТТК № 6
Итого за премию пища:		640	16,7	15,9	445,2	
Обед						
Помидор свежий		60	0,6	0,0	3,4	ТТК №2
Суп с макаронными изделиями		250	1,9	4,2	99,8	ТТК №46
Птица, тушеная в соусе с овощами		150	14,3	19,6	324,2	ТТК №66
Кисель из повидла		200	0,1	0,0	28,2	360
Хлеб пшеничный		50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный		40	2,3	0,4	16,5	ТТК № 1
Итого за премию пища:		700	23,1	24,9	533,8	
Полдник						
Хлебобулочный напиток (кофе)		200	5,8	3,0	106,0	ТТК №140
Сладкая булочка		150	7,8	10,1	348,1	307
Итого за премию пища:		350	13,64	13,06	454,11	
Всего за день:		1690	53,4	54,2	1 833,8	



Директор ФКУ «Федеральный центр экспертизы средств медицинского назначения»
И. В. Кузнецова

Премия пища, наименование блюда	2 дня 12-18 лет	Масса порции	Плотные вещества		Выходная стоимость, руб.	№ рецептур
			Валы, г	Жиры, г		
Завтрак						
Каша молочная вязкая овсяная с маслом		250	14,3	17,1	43,3	ТТК №101
Фрукты свежие (яблоко)		150	0,6	0,6	68,4	338
Чай с молоком		200	1,7	1,2	80,3	378
Хлеб пшеничный		40	3,0	0,2	91,9	ТТК № 6
Итого за премию пища:		640	19,6	19,2	494,8	
Обед						
Помидор свежий		100	1,1	0,0	2,3	ТТК №2
Суп с макаронными изделиями		250	2,4	5,3	121,0	ТТК №46
Птица, тушеная в соусе с овощами		200	19,0	26,0	432,2	ТТК №66
Кисель из повидла		200	0,1	0,0	28,2	360
Хлеб пшеничный		60	4,5	0,4	37,8	ТТК № 6
Хлеб пшеничный		60	3,9	0,3	34,6	ТТК № 1
Итого за премию пища:		870	31,0	32,2	639,6	
Полдник						
Хлебобулочный напиток (кофе)		200	5,8	3,0	106,0	ТТК №140
Сладкая булочка		150	10,3	14,2	493,8	307
Итого за премию пища:		350	16,24	19,45	600,8	
Всего за день:		1860	66,8	70,8	2 035,2	

Док. Протокол



МЕНЮ

на 18 июля 2024г.

Примеры блюд, наименования блюд Т-11 (шт)	Масса порции	Личный состав		Зачеты всего шт	по листу учета
		Всего	Учитываем		
Завтрак					
Каша пшеница молочная вязкая	200	0,8	23,0	230,9	ТТК №80
Булочка с повидлом	4000	0,1	39,4	164,3	ТТК №127
Чай с сахаром Карамель	200	0,1	0,0	43,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,0	ТТК №6
Итого за прями пекар:	600	13,2	14,4	462,5	
Обед					
Супчик овощной	60	0,9	0,1	24,4	ТТК №1
Суп с крупой (рисовый)	200	1,4	4,2	13,2	ТТК №44
Тертленг с рисом с соусом томатным	9000	12,0	11,1	244,0	ТТК №63
Макаронные изделия отварные	150	8,5	9,1	190,8	ТТК №129
Сок в ассортименте	200	0,6	0,0	32,0	131,9
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,3	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	ТТК № 7
Итого за прями пекар:	610	26,9	16,0	665,8	
Полдник					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	ТТК №51
Пирожок печеный с картофелем	100	2,1	5,5	47,2	267,6
Итого за прями пекар:	300	7,5	5,6	68,8	266,2
Всего за день:		54,0	55,8	203,8	1 718,7
Ужин					
Каша пшеница молочная вязкая	250	0,3	28,0	274,1	ТТК №80
Булочка с повидлом	4000	0,1	1,2	18,4	ТТК №127
Чай с сахаром Карамель	200	0,1	0,0	19,8	41,3
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	ТТК №6
Итого за прями пекар:	680	3,6	26,1	467,2	552,0
Всего					
Супчик овощной	60	1,3	0,1	8,3	ТТК №1
Суп с крупой (рисовый)	250	1,8	3,3	16,3	ТТК №44
Тертленг с рисом с соусом томатным	10000	13,0	12,8	13,5	266,3
Макаронные изделия отварные	180	10,2	11,2	40,1	236,2
Сок в ассортименте	200	0,6	0,0	32,0	131,9
Хлеб пшеничный	80	4,3	0,4	29,2	137,8
Хлеб пшеничный	50	3,9	0,3	24,6	118,7
Итого за прями пекар:	988	35,5	38,2	187,6	1 651,6
Поздний					
Компот из яблок	200	0,4	0,1	22,0	ТТК №51
Пирожок печеный с картофелем	150	10,5	8,1	23,2	193,8
Итого за прями пекар:	388	10,9	8,2	94,1	482,3
Всего за день:		67,1	65,6	262,4	2 086,0

Зав. Производствам



МЕНЮ

на 19 июня 2024г.

Пример пищи, наименование блюда	4 день 12-18 лет	Масса порция	Льжовые ингредиенты		Зерновые-мучные изделия, хлеб	№ рецепта
			Белок, г	Жиры, г		
Завтрак						
Паштет из телятины с соусом молочным (сладким)	20,2	20,2	20,2	40,4	348,8	ТТК №130
Чай с сахаром	0,1	0,1	0,0	10,8	43,3	702
Фрукты свежие (яблоко)	0,6	0,6	0,6	14,3	68,4	718
Хлеб пшеничный	7,7	0,3	24,3	114,8	114,8	ТТК №6
Итого за прием пищи:	24,6	21,6	90,0	374,5		
Обед						
Салата отварная	1,3	0,1	0,5	40,7	40,7	ТТК №3
Шу из свиной капусты с картофелем	2,6	4,7	10,0	88,9	88,9	ТТК №17
Плов из птицы	15,7	14,9	37,2	322,9	322,9	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	0,4	0,0	20,4	84,9	84,9	ТТК №53
Хлеб пшеничный	4,5	0,4	29,2	137,8	137,8	ТТК №6
Хлеб льняной	3,0	0,5	24,6	118,7	118,7	ТТК №7
Итого за прием пищи:	27,6	40,2	120,9	991,3		
Полдник						
Кисло-сладкий продукт (яблоко)	5,0	4,0	8,1	104,8	104,8	698
Пюре из картофеля	10,8	14,8	83,2	309,8	309,8	ТТК №41
Итого за прием пищи:	15,8	18,8	91,3	414,6		
Всего за день:	66,4	81,2	212,2	2189,3		

Зав. Производством

Пример пищи, наименование блюда	4 день 7-11 лет	Масса порция	Льжовые ингредиенты		Зерновые-мучные изделия, хлеб	№ рецепта
			Белок, г	Жиры, г		
Завтрак						
Паштет из телятины с соусом молочным (сладким)	16,9	17,7	31,8	290,0	290,0	ТТК №136
Чай с сахаром	0,1	0,0	10,8	43,3	43,3	392
Фрукты свежие (яблоко)	0,6	0,6	14,3	68,4	68,4	338
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	24,3	114,8	114,8	ТТК №6
Итого за прием пищи:	21,2	18,2	81,2	516,5		
Обед						
Салата отварная	0,6	0,1	5,1	24,4	24,4	ТТК №5
Шу из свиной капусты с картофелем	1,6	3,4	8,0	70,4	70,4	ТТК №47
Плов из птицы	11,5	36,2	28,0	391,5	391,5	ТТК №67
Компот из смеси сухофруктов	0,4	0,0	20,4	84,9	84,9	ТТК №53
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	24,3	114,8	114,8	ТТК №6
Хлеб льняной	2,5	0,4	16,5	79,2	79,2	ТТК №7
Итого за прием пищи:	29,8	40,4	102,3	764,3		
Полдник						
Кисло-сладкий продукт (яблоко)	5,6	4,0	8,1	104,8	104,8	688
Пюре из картофеля	7,8	10,1	56,4	348,3	348,3	ТТК №41
Итого за прием пищи:	13,4	14,0	64,5	453,1		
Всего за день:	54,2	62,6	210,0	1732,7		





МЕНЮ

на 20 июля 2024 г.

Пример блюда, наименование блюда 12-18 лет	В день		Масса порции	В день 12-18 лет	Польза продукта		на один курс
	Блюдо	Порция			В день	Порция	
Завтрак							
Каши молочная овсяная манная с маслом	250	12,1	14,4	43,1	240,0		ТТК №02
Яйцо вареная вкрутую	1 шт	5,5	3,0	0,3	65,4		317
Чай с молоком	200	1,7	1,2	17,3	80,7		178
Хлеб пшеничный	50	4,1	0,3	26,8	124,4		ТТК № 5
Итого за завтрак:	558	23,8	21,2	87,5	526,7		
Обед							
Помидор свежий	100	1,1	0,0	2,5	11,4		ТТК №0
Суп с борщами (горячий)	250	9,6	5,8	20,0	142,0		ТТК №12
Рагу из овощей	200	16,8	25,1	18,8	431,1		ТТК №13
Кисель из плодов	200	0,1	0,0	28,2	115,3		560
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8		ТТК № 6
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,5	24,6	118,7		ТТК № 7
Итого за обед:	670	34,0	35,8	123,1	982,5		
Полдник							
Булочка дрожжевая	200	6,1	0,0	11,0	44,9		313
Салат фруктовый	150	10,5	14,3	80,9	405,8		ТТК №42
Итого за полдник:	350	16,56	14,45	91,9	546,7		
Всего за день:		68,4	71,5	302,5	2 060,9		

Зав. Приготовками:

Пример блюда, наименование блюда 7-11 лет	В день		Масса порции	В день 7-11 лет	Польза продукта		на один курс
	Блюдо	Порция			В день	Порция	
Завтрак							
Каши молочная овсяная манная с маслом	200	10,6	11,7	34,2	190,0		ТТК №02
Яйцо вареная вкрутую	1 шт	5,5	3,0	0,3	65,4		317
Чай с молоком	200	1,7	1,2	17,3	80,7		178
Хлеб пшеничный	50	4,1	0,3	26,8	124,4		ТТК № 5
Итого за завтрак:	650	21,2	18,2	78,6	477,7		
Обед							
Помидор свежий	50	0,6	0,0	1,4	8,2		ТТК №0
Суп с борщами (горячий)	200	6,1	4,8	16,0	132,6		ТТК №12
Рагу из овощей	150	12,6	21,8	14,3	332,3		ТТК №13
Кисель из плодов	200	0,1	0,0	28,2	110,3		360
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	26,3	134,8		ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		ТТК № 7
Итого за обед:	700	35,4	27,1	109,4	772,2		
Полдник							
Чай с сахаром и лимон	200	0,3	0,0	11,0	44,9		313
Сладкая булочка	100	7,8	10,1	54,4	348,3		ТТК №42
Итого за полдник:	300	7,94	10,09	67,42	393,81		
Всего за день:		64,8	55,5	246,5	1 642,9		

Директор ООО:





МЕНЮ

на 21 июля, 2024г.

Пример блюда, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Плановые показатели			издательство	на дату-проб
		Валовый расход	Себестоимость	Стоимость		
Завтрак						
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	250	14,3	17,1	45,5	247,8	ТТК №101
Булочка с повидлом	40/30	6,1	9,5	38,8	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром каркаде	200	0,1	0,0	10,8	47,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,0	66,0	ТТК № 6
Итого за завтрак пекар:	880	22,7	18,4	109,3	526,7	
Обед						
Супчик овощной	100	1,6	0,1	8,5	40,1	ТТК №1
Суп с макаронными изделиями	250	2,4	5,3	15,3	131,8	ТТК №46
Колбасы рыбные Любительские	100/5	11,2	13,5	12,4	208,4	ТТК №63
Рис отваренный с томатом	180	9,2	17,9	47,3	284,3	ТТК №131
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	59,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	80	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК № 0
Хлеб пшеничный	80	1,9	0,5	24,8	118,7	ТТК № 7
Итого за обед пекар:	955	32,8	37,8	152,6	978,6	
Полдник						
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Пирожок печеный с картошкой	150	16,5	8,1	69,7	393,8	ТТК №40
Итого за полдник пекар:	350	18,9	8,2	91,2	482,3	
Всего за день:	664	64,5	34,5	352,5	1 977,3	

Зав. Производством

Пример блюда, наименование блюда 1-11 лет	Масса порции	Плановые показатели			издательство	на дату-проб
		Валовый расход	Себестоимость	Стоимость		
Завтрак						
Каша молочная вязкая овсяная с маслом	200	11,4	13,5	36,4	174,2	ТТК №101
Булочка с повидлом	40/30	6,1	1,2	38,4	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром каркаде	200	0,1	0,0	10,8	47,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,0	66,0	ТТК № 6
Итого за завтрак пекар:	500	19,8	14,9	106,2	475,6	
Обед						
Супчик овощной	60	0,9	0,1	5,1	24,4	ТТК №1
Суп с макаронными изделиями	200	1,9	4,2	12,9	96,8	ТТК №46
Колбасы рыбные Любительские	90/5	10,0	13,2	11,3	199,2	ТТК №63
Рис отваренный с томатом	180	9,2	17,9	47,3	284,3	ТТК №131
Компот из свежих плодов	200	0,1	0,1	14,2	59,2	ТТК №52
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6
Хлеб пшеничный	40	2,3	0,6	16,5	79,2	ТТК № 7
Итого за обед пекар:	818	27,8	36,2	136,5	835,2	
Полдник						
Компот из яблок	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК №51
Пирожок печеный с картошкой	100	7,1	3,5	47,3	267,6	ТТК №40
Итого за полдник пекар:	300	7,5	3,6	68,8	356,1	
Всего за день:	544	54,9	56,7	215,5	1 666,4	



Директор ООО «Венера»



Федеральный научный центр безопасности пищевой продукции
 Министерства здравоохранения Российской Федерации

МЕНЮ

на 24 июня 2024г.

7 день Прямые пшеница, замораживаемые блиндажи 12-18 лет	Масса порции	Психологические показатели		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Витамин С	Железо		
Завтрак					
Каша молочная вязкая рисовая с овсянкой	250	11,3	13,1	39,3	240,0
Рыбные консервы в масле	1шт	5,3	5,0	0,7	68,6
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	41,3
Хлеб пшеничный	60	4,3	0,3	26,8	126,4
Итого за прием пищи:	568	21,2	18,4	73,4	476,3
Обед					
Салат отварная	100	1,5	0,1	4,5	40,7
Суп картофельный с крупой (перловка)	250	1,9	5,3	16,5	122,0
Птица тушенная в соусе с овощами	200	19,0	20,0	19,5	632,3
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,8	84,0
Хлеб пшеничный	60	4,3	0,4	29,2	137,8
Хлеб пшеничный	60	3,9	0,5	24,2	118,7
Итого за прием пищи:	870	36,6	36,2	146,3	627,3
Полдник					
Безалкогольный напиток (сок)	200	3,2	4,9	21,0	153,1
Пюре из картофеля	150	10,8	14,8	82,7	593,9
Итого за прием пищи:	350	16,0	19,4	103,7	847,0
Всего за день:		73,8	74,2	280,9	2 984,6

Директор ООО «Венера»

7 день Прямые пшеница, замораживаемые блиндажи 3-11 лет	Масса порции	Психологические показатели		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
		Витамин С	Железо		
Завтрак					
Каша молочная вязкая рисовая с овсянкой	200	9,2	10,5	31,9	192,0
Рыбные консервы в масле	1шт	3,5	5,0	0,7	68,6
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	41,3
Хлеб пшеничный	50	4,1	0,3	26,8	126,4
Итого за прием пищи:	519	18,9	15,8	69,5	438,3
Обед					
Салат отварная	60	0,9	0,1	5,1	24,4
Суп картофельный с крупой (перловка)	200	1,4	4,2	13,2	97,6
Птица тушенная в соусе с овощами	150	14,3	19,6	14,6	324,2
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,8	84,0
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2
Итого за прием пищи:	700	33,2	24,6	94,1	734,2
Полдник					
Безалкогольный напиток (сок)	200	5,2	4,9	21,0	153,1
Пюре из картофеля	100	7,8	10,3	56,8	348,7
Итого за прием пищи:	300	13,0	14,9	77,4	501,4
Всего за день:		55,1	55,4	241,8	1 655,9

Директор ООО «Венера»





МЕНЮ

на 25 июля 2024г.

Примеры блюд, рекомендованные блюда (5-18 лет)	Полная порция		Масса порции	Полная порция		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Блюдо 1	Углеводы 1		Блюдо 2	Углеводы 2		
Завтрак							
Панкекы с творогом с соусом молочным (сладким)	16,9	17,1	200,50	33,8	290,0		ТТК №156
Чай с молоком	1,7	1,3	200	17,2	86,3		378
Фрукты свежие (яблоко)	0,6	0,6	150	14,3	68,4		338
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	50	24,3	114,8		ТТК №16
Итого за завтрак пища:	22,9	19,3	650	89,7	559,9		
Обед							
Помидор салатный	0,0	0,0	60	0,4	8,3		ТТК №2
Суп с вермишелью (рисовый)	1,4	4,2	200	33,2	97,0		ТТК №44
Котлеты рубленные из говядины	10,3	19,7	90	14,7	272,2		ТТК №82
Каша пшеничная вязкая с маслом (пшеница)	3,3	4,3	160	29,7	162,0		ТТК №110
Кисель из овсянки	0,1	0,0	200	28,2	110,3		368
Хлеб пшеничный	3,0	0,2	40	19,5	91,9		ТТК №6
Хлеб пшеничный	3,5	0,4	40	16,5	79,2		ТТК №7
Итого за обед пища:	20,2	24,8	790	120,2	621,4		
Полдник							
Чай с сахаром и лимонном	0,1	0,0	200	11,0	44,9		391
Сладкая булочка	7,8	10,1	100	56,4	348,1		ТТК №42
Итого за полдник пища:	7,9	10,09	300	67,41	393,01		
Всего за день:	54,1	59,4		277,3	1 774,3		

Директор ООО «Венеция»



Примеры блюд, рекомендованные блюда (5-18 лет)	Полная порция		Масса порции	Полная порция		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
	Блюдо 1	Углеводы 1		Блюдо 2	Углеводы 2		
Завтрак							
Панкекы с творогом с соусом молочным (сладким)	20,2	20,7	200,50	40,9	148,0		ТТК №156
Чай с молоком	1,7	1,3	200	17,2	86,3		378
Фрукты свежие (яблоко)	0,6	0,6	150	14,3	68,4		338
Хлеб пшеничный	3,7	0,3	50	24,3	114,8		ТТК №6
Итого за завтрак пища:	26,2	22,9	790	96,5	417,9		
Обед							
Помидор салатный	1,1	0,0	160	2,3	13,6		ТТК №2
Суп с вермишелью (рисовый)	1,8	5,3	250	16,5	122,0		ТТК №44
Котлеты рубленные из говядины	11,4	20,3	100	15,9	287,9		ТТК №82
Каша пшеничная вязкая с маслом (пшеница)	6,6	5,4	200	33,4	202,5		ТТК №110
Кисель из овсянки	0,1	0,0	200	28,2	110,3		368
Хлеб пшеничный	4,5	0,4	60	26,2	137,8		ТТК №6
Хлеб пшеничный	5,0	0,3	60	24,0	118,7		ТТК №7
Итого за обед пища:	29,4	31,9	970	150,1	991,9		
Полдник							
Чай с сахаром и лимонном	0,1	0,0	200	11,0	44,9		391
Сладкая булочка	11,5	14,5	150	80,9	493,8		ТТК №42
Итого за полдник пища:	11,6	14,5	350	91,9	538,7		
Всего за день:	68,3	68,3		318,8	1 950,8		

Лук Протвицкий