СОГЛАСОВАНО
Директор школы_____
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Врио генерального директора АО "Комбинат питания" «Комбинат питания» _____ Кузнецова Людмила Владимировна
(подпись)

Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (завтрак, не менее 20% суточного рациона).

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав: Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Наименование пищевых веществ: Витамины: С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Минералы, мг: Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**560**	**20,3**	**18,4**	**88,26**	**599,84**	**12,7**	**0,43**	**146,04**	**319,4**	**399,72**	**73,6**	**5,19**
Тефтели в соусе			120	8,6	10,23	7,6	156,87	11,3	0,12	120	22,8	21,3	26,9	1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462														
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108												
Масло растительное*	2,00	2												
Мука в/с*	1,35	1,35												
Морковь (очищенная)*	5,00	5												
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5												
Томатная паста*	5,00	5												
Сахар*	0,30	0,3												
Соль*	0,50	0,5												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Вода	27,00	27												
Укроп (сушеный)*	0,03	0,03												
Каша гречневая			180	3,6	4,13	34	187,57		0,19	26	15,3	158,22	12,9	3,63
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508														
Крупа гречневая*	60,00	60												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,40	0,4												
Вода	144,00	144												
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2.Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645,сб 1996г														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.)-№15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				**20,3**	**18,4**	**88,26**	**599,84**	**12,7**	**0,43**	**146,04**	**319,4**	**399,72**	**73,6**	**5,19**

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ: Витамины	Минералы, мг

			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**570**	**23,08**	**19,83**	**95,03**	**650,91**	**9,52**	**0,41**	**162,21**	**232,95**	**404,75**	**63,55**	**3,26**
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Батон "Молочный"*	25,00	25												
Каша молочная пшенная с курагой, со сливочным маслом			260	8,6	7,25	26,5	205,65	2,4	0,28	87,3	49,3	124	17,7	1,49
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
Крупа пшено*	50,00	50												
Молоко цельное*	188,00	188												
Вода	25,00	25												
Курага*	8,00	8												
Сахар*	7,00	7												
Соль*	0,40	0,4												
Масло сливочное*	10,00	10												
Какао на цельном молоке (130/15/3)			200	4,04	1,7	11,3	76,66	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	130,00	130												
Сахар*	15,00	15												
Вода	10,00	10												
Вафли			35	2,31	4,95	25,3	154,99							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Вафли*	35,00	35												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Итого:				23,08	19,83	95,03	650,91	9,52	0,41	162,21	232,95	404,75	63,55	3,26

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**570**	**26,62**	**25,68**	**91,23**	**702,18**	**28,78**	**0,32**	**405,25**	**284,95**	**240,3**	**76,79**	**5,19**
Мясо тушеное в сметанном соусе			100	14,84	16,42	7,35	233,66	3,08	0,02	20	221	135	20	1,28
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	83,00	83												
Масло растительное*	5,00	5												
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30												
Сметана*	20,00	20												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	30,00	30												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Макароны отварные с овощами			190	5,4	8,3	33,2	229,1	2,8	0,13	285	33,65	63,2	27,84	1,36
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	48,10	48,1												
Горошек зелёный*	20,00	13												

Томатная паста*	11,40	11,4												
Морковь (очищенная)*	35,50	35,5												
Лук репчатый (очищенный)*	28,00	28												
Масло сливочное*	15,20	15,2												
Соль*	0,40	0,4												
Вода	279,90	279,9												
Компот "Ягодка"			200	0,18	0,11	8,75	39,25	22,9	0,06	100,25	9,8	9,6	7,85	0,35
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод "Вкус лета"*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												
Хлеб пшеничный			50	3,8	0,4	29,63	137,32		0,06		10	32,5	7	0,5
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	50,00	50												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				**26,62**	**25,68**	**91,23**	**702,18**	**28,78**	**0,32**	**405,25**	**284,95**	**240,3**	**76,79**	**5,19**

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**640**	**19,75**	**19,19**	**85,3**	**611,87**	**82,7**	**0,51**	**167,65**	**217,08**	**305,18**	**116,47**	**12,62**
Котлета рыбная "Любительская" (минтай)			100	8,21	7,9	5,2	143,7	3,1	0,11	23	139,8	139,3	31,79	1,9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Минтай*	117,24	68												
Морковь (очищенная)*	20,00	20												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	6,70	6,7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	3,00	3												
Картофель отварной			210	4,37	6,94	35,14	220,5	43	0,26	2,45	23,16	126,8	49,45	1,95
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №239														
Картофель (очищенный)*	215,00	215												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	1,00	1												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			60	0,86	3,58	4,75	54,66	1,6	0,03	19,7	20,6	29,03	16,86	0,38
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78														
Морковь (очищенная)*	40,00	40												
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12												
Томатная паста*	7,00	7												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,60	0,6												
Соль*	0,20	0,2												
Вода	25,20	25,2												
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														

Шиповник*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				19,75	19,19	85,3	811,87	82,7	0,51	167,65	217,08	305,18	116,47	12,62

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			670	21,56	18,82	75,84	548,28	6,78	0,23	190,09	267,45	455,4	61,6	7,21
Чай с сахаром			205	0,8		7,16	31,84		0,03	0,09	4,05	8,5	4,4	0,82
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	4,00	4												
Вода	205,00	205												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Сок фруктовый т/п (н)			200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200												
Омлет натуральный, со сливочным маслом			205	16	18,2	19	303,8	0,78	0,14	155	161,2	362,8	27,6	4,05
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*	160,00	160												
Молоко цельное*	60,00	60												
Масло сливочное*	5,00	5												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	0,80	0,8												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Итого:				21,56	18,82	75,84	548,28	6,78	0,23	190,09	267,45	455,4	61,6	7,21

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			720	24,18	23,55	97,5	696,51	18	0,24	222,75	495,15	418	91,35	4,24
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Батон "Молочный"*	25,00	25												
Каша молочная рисовая, с маслом сливочным			250	11,26	13,78	30	289,06	1,95	0,1	145	186,25	158	45	0,59
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311														

Крупа рис круглозерный*	48,00	48												
Сахар*	0,40	0,4												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,30	0,3												
Молоко цельное*	150,00	150												
Вода	64,00	64												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/150)			200	4,92	3,87	20	132,35	1,95	0,06	0,03	180,2	135	21	0,12
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689														
Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	10,00	10												
Вода	60,00	60												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				24,18	23,55	97,5	696,51	18	0,24	222,75	496,15	418	91,35	4,24

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	22,17	21,61	97,25	672,17	42,74	0,3	188,83	264,3	217,31	63,54	2,73
Жаркое с мясом			280	15,78	19,69	31,89	367,89	11,2	0,22	186,3	214	180,11	51,74	1,87
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	103,20	103,2												
Картофель (очищенный)*	155,00	155												
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30												
Морковь (очищенная)*	31,00	31												
Масло растительное*	5,00	5												
Томатная паста*	11,00	11												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,40	0,4												
Вода	25,00	25												
Лавровый лист*	0,05	0,05												
Зелень (укроп,петрушка)*	1,33	1												
Компот "Ягодно-фруктовый микс"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53	9	7	6	0,5
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)														
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												
Пряник (40гр)			40	2,3	1,18	29,6	138,22							
Пряник(пром.пр-во)*	40,00	40												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														

Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				22,17	21,61	97,25	672,17	42,74	0,3	188,83	264,3	217,31	63,54	2,73

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			560	25,54	10,07	77,6	503,19	15,1	0,23	180,97	309,91	279,1	65,92	2,98
Чахохбили			120	11,2	3,68	7,43	107,64	13,7	0,03	128	16,25	47,9	23	1,5
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
Грудка куриная*	143,00	105												
Лук репчатый (очищенный)*	52,00	52												
Томатная паста*	15,00	15												
Мука в/с*	3,00	3												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,30	0,3												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,50	0,5												
Вода	20,00	20												
Чеснок сушеный*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Макароны отварные			180	6,24	2,35	23,51	140,15		0,08	52,93	12,36	11	9,12	0,92
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,60	0,6												
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2.Уфа 2023. ООО "Фирма Партн														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				25,54	10,07	77,6	503,19	15,1	0,23	180,97	309,91	279,1	65,92	2,98

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			570	27,5	20,33	67,27	592,8	104,03	0,3	123,68	162,75	343,03	80,57	10,56
Котлета "Детская"			120	18,18	10,49	12,84	249,24	1	0,08	0,01	16,3	202,17	27,74	2,99
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Говядина*	90,10	90,1												
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	17,00	17												
Меланж*	3,00	3												
Вода	23,00	23												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,40	8												

Соль*	2,50	2,5												
Масло растительное*	5,00	5												
Сложный гарнир№2			200	4,58	9,3	22,64	192,58	68,03	0,14	1,17	90,15	106,41	42,78	0,96
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №553														
Капуста тушеная	100,00	100												
Картофельное пюре	100,00	100												
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				**27,5**	**20,33**	**67,27**	**592,8**	**104,03**	**0,3**	**123,68**	**162,75**	**343,03**	**80,57**	**10,56**

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			**590**	**26,22**	**26,49**	**101,89**	**750,85**	**10,62**	**0,29**	**336,80**	**225,59**	**301,25**	**111,28**	**3,59**
Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай)			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,15	236	192	220	58,3	1,44
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
Минтай*	148,28	86												
Морковь (очищенная)*	50,00	50												
Лук репчатый (очищенный)*	50,00	50												
Томатная паста*	10,00	10												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,30	0,3												
Сахар*	0,50	0,5												
Лимонная кислота*	0,05	0,05												
Лавровый лист*	0,07	0,07												
Рис припущенный			180	4,44	10	26	211,76	1,32	0,05	5,5	19,2	5,3	35,28	0,72
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	48,00	48												
Масло сливочное*	15,00	15												
Соль*	0,40	0,4												
Вафли			35	2,31	4,95	25,3	154,99							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Вафли*	35,00	35												
Компот из кураги			200	1,25	0,07	12,3	54,83	5,6		95,36	0,14			0,02
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638														
Курага*	24,00	24												
Сахар*	7,00	7												
Вода	175,00	175												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														

Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Итого:				26,22	26,49	101,89	750,85	10,62	0,29	336,86	225,59	301,25	111,28	3,59

Главный технолог _____ Полянская О.Н.

Технолог _____ Алхимова К.Н.