

№ т/к	Алергени	Понеділок 4 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Рецептура № 164 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выходные 1987 г.	МПЛ,г	Макарони відварені (з вершковим маслом)	90	90	112	3.3	3.3	4.2	1.8	1.8	2.2	21.7	21.7	27.1	118	118	147
ст. 395Методичний посібник: «Организація харчування дітей у дошкільних, початкових школах»; Вихідні 2014р.	г	Гуляш курячий	32/18	32/18	43/24	9.9	9.9	13.22	3.38	3.38	4.34	3.98	3.98	5.43	87.38	87.38	115.59
№323"Сборник рецептов питания школьников" 1999р.		Свіжі фрукти сезонні (банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.1	0.1	0.1	13.1	13.1	17	53	53	71
Рецептура № 57 «Сборник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах», Є. Колопотенко Вихідні 2019 р.		Салат з капусти з зеленим горошком	45	45	60	1.0	1.0	1.3	2.0	2.0	2.7	2.9	2.9	3.9	32	32	43
№933«Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выходные 1987 г.		Компот із сухофруктів	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
	г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за сніданок:				19.2	19.2	24.1	8.3	8.3	10.4	59.5	64.5	81.5	382	400	506
Обід:																	
Технологічний блок (технологічні карт) для питания школьников» Выходные	ЗП,МПЛ	Суп селянський з перловою крупою та сметаною	150/5	150/5	200/7	1.51	1.51	2.02	3.41	3.41	4.38	8.94	8.94	11.92	71.26	71.26	93.52

Рецептура № 105 «Сборник рецептов блюд (технологическая карта) для питания школьников» Выдана 1990 г.	МПЛ	Картопляне пюре(з вершковим маслом)	90	90	112	2.0	2.0	2.5	2.1	2.1	2.7	14.5	14.5	18.2	85	85	106
Рецептура № 543 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдана 1989 р. Выдана 1990 р.	Р,Я,Г	Рулет із риби (з овочами)	66	66	100	8.7	8.7	13.1	4.1	4.1	6.1	8.4	8.4	12.6	104	104	156
Рецептура № 54-а "Гибрикс-рецептур справ для індивідуального харчування" 1999р.		Ікра з буряка	55	55	73	1.0	1.0	1.3	1.5	1.5	2.1	6.3	6.3	8.4	40	40	54
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
ст. 213«Питання дітей в дитячому садку», Н.Г. Кожевнікова Выдана 1961 р.		Кисіль вишневий	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35
		Всього за обід:				17.6	17.6	23.4	12.1	12.1	16.2	62.3	69.7	87.5	433	462	594
		Полуденок:															
ст. 496 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дитячих садках» Выдана 2016г.	Я,МПЛ,Г	Омлет	60	60	60	5.9	5.9	5.9	6.1	6.1	6.1	2.6	2.6	2.6	89	89	89
Організація харчування дітей у дитячих садках, начальник закладу. Выдана 2014 р. ст.315		Салат з моркви та часнику	39	40	50	0.6	0.6	0.7	2.0	2.0	2.5	3.0	4.0	5.0	31	35	43
Рецептура № 902, 903 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдана 1982		Соус фруктовий	29	30	40	0.3	0.3	0.4	0.1	0.1	0.1	4.1	5.6	7.4	17	23	31
ст. 188 «Питание детей в детском саду», Н.Г. Кожевнікова Выдана 1961 р.	ЗП,МПЛ	Каша пшоняна з фруктами (з вершковим маслом)	110	115	143	5.1	5.1	6.4	3.5	3.5	4.4	35.4	40.3	50.4	190	209	261

ст. 514 "Орг харч у ЛЗ" 2014р.	МНЛ	Какао з молоком	160	160	180	5.9	5.9	6.6	5.0	5.0	5.6	9.6	9.6	10.7	106	106	118
		Всього за полуденок:				17.7	17.7	20.0	16.8	16.8	18.8	54.7	62.1	76.2	433	461	542
		Всього за день:				54.5	54.5	67.5	37.2	37.2	45.4	176.4	196.3	245.2	1248	1324	1642

№ Т/к	Алергени	Вівторок 4 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад									Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г					
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Рецептура № 406 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1982 г.	зпг	Булгур	90	90	113	3.74	3.74	4.72	2.39	2.39	2.99	23.47	23.47	29.6	131.78	131.78	165.98
Рецептура № 281 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»	млч	М'ясо курки в сметані	30\9	30\9	40\12	9.1	9.1	12.1	5.9	5.9	7.9	0.4	0.4	0.6	91	91	122
Рецептура № 36 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выдание 1987 г.		Салат з білокачанної капусти	48	50	62	0.8	0.8	1.0	1.5	1.5	1.9	2.7	5.2	6.5	26	35	44
	п/в	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
№323"Сборн .рецепт для пит школы"199 бр.		фрукти свіжі (яблуко)	60	60	80	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3	6.2	6.2	8.3	27	27	36
у/к п.в		Сік персиковий	120	120	180	0.12	0.12	0.18	0	0	0	19.08	19.08	28.62	81.6	81.6	122.4
Всього за сніданок:						17.9	17.9	22.2	11.1	11.1	14.1	64.2	66.7	85.9	428	438	562
Обід:																	
Рецептура № 77 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников» Выдание 1998 г.	млч	Суп овочевий зі сметаною	150/4	150/4	200/5	1.3	1.3	1.8	3	3	4	7.7	7.7	10.3	61	61	82

Рецептура № 251 «Сборник рецептур блюд (технологический карт) для питания школьников» Выдание 1990 р. Выдание 1982 р.	мпл	Каша гречана в'язка (з вершковим маслом)	90	90	113	2.8	2.8	3.5	2.2	2.2	2.7	13.9	13.9	17.4	87	87	109
Рецептура № 248 «Сборник рецептур блюд (технологический карт) для питания школьников» Выдание 1990 р.	г	Шніцель зі свинини	60	60	80	8.4	8.4	11.1	14.5	14.5	19.3	8.6	8.6	11.4	199	199	265
ст. 466 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Выдание		огірок солоний			62		0.9				0.1			6.2			26
Орг. харч. Дітей у ДНЗ с.358		або салат з вареного буряка	30	30		0.5	0.5		0.8	0.8		3.0	3.0		20	20	
7/к №923 "Сборн рец. для предпр. Общест пит" 1982р.		Компот із сухофруктів	120	120	160	0.54	0.54	0.72	0.12	0.12	0.16	5.7	11.7	15.6	24	46.74	62.32
п/в	г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
Всього за обід:						17.3	17.3	22.0	21.6	21.6	27.3	51.2	57.2	73.2	461	484	615
Полуденок:																	
Рецептура № 150 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.	зп,мпл	Каша рисова молочна рідка(з вершковим маслом)	146	150	200	3.8	3.8	5	2.8	2.8	3.8	20.5	25	33.3	123	141	187
Рецептура № 492 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1980 р.	мпл,г,я	Сирники	57	60	75	10.5	10.5	13.1	7.4	7.4	9.3	6.7	9.7	12.1	138	149	186

Рецептура № 902, 903 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественно го питания» Видания 1982 г.		Соус фруктовый	34	36	48	0.3	0.3	0.4	0.2	0.2	0.3	3.4	5.2	6.9	19	25	34
ср. 213» Питание детей в детском саду», П.Г. Кожанникова Видания 1961 г.		Кисель вишневый	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35
		Всього за полуденок:				15.0	15.0	19.1	10.4	10.4	13.3	42.3	59.1	76.4	341	415	521
		Всього за день:				50.3	50.3	63.3	43.1	43.1	54.7	157.7	183.0	235.6	1231	1337	1697

№ Т/к	Алергени	Середа 4 тиждень																
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад										Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г						
						Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	
		Сніданок:																
Рецептура № 291 «Сборник рецептов блюд (технологических карт) для питания школьников» Выдания 1990 р.	ЗП,МП,Л	Каша ячна розсипчаста з вершковим маслом	90	90	113	2.9	2.9	3.7	1.8	1.8	2.3	19.9	19.9	24.8	108	108	135	
Рецептура № 307 «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Выдания 1987 р.	Г	Капуста тушкована	50	50	67	1.2	1.2	1.6	1.8	1.8	2.4	4.3	4.3	5.7	36	36	48	
ст. 402 Методичний посібник «Организація харчування дітей у дитячих навчальних закладах» Выдания 2014 р.	Г,МП,Л,Я	Оладки з м'яса курки	69	69	93	10.9	10.9	14.5	5.4	5.4	7.2	5.3	5.3	7.1	113	113	151	
ст. 213-«Питание детей в детском саду», П.Г. Косевникова Выдания 1961 р.		Кисіль вишневий	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35	
п/в	г,мпл	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123	
		Всього за сніданок:				21.6	21.6	27.6	12.4	12.4	17.1	54.0	61.5	74.8	425	454	570	
		Обід:																
Рецептура № 117 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предпринимательского общественного питания при общеобразовательных школах» В.Т. Зайцева Выдания 2004 р.	Г,Я,МП,Л	Борщ Полтавський з галушками	150/27/6	150/27/6	201/36/8	2.6	2.6	3.5	3.6	3.6	4.9	14.8	16.3	21.7	101	106	142	
Рецептура № 210 «Сборник рецептов блюд (технологических карт) для питания школьников» Выдания 1987 р.	Р,Г,МП,Л,Я	Хлібець рибний (хек)	48	48	73	8.0	8.0	12.0	3.7	3.7	5.6	2.9	2.9	4.4	77	77	116	

7/к № 437, 438«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выданий 1982 р.	МПЛ	Пюре з бобових(горох) з вершковим маслом	90	90	103	10.14	10.14	11.64	2.15	2.15	2.62	22.86	22.86	26.24	151.38	151.38	175.1
1/к № 323"Сборн.респ. Для пит. Школы" 1999р.		Фрукти свіжі сезонні(апельсин)	60	60	80	0.5	0.5	0.7	0.1	0.1	0.2	5.7	5.7	7.6	24	24	32
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р. ст.315		Салат з моркви та часнику	39	40	50	0.6	0.6	0.7	2.0	2.0	2.5	3.0	4.0	5.0	31	35	43
Т.к1009		Чай з лимоном	150/3	150/3	180/3												
						0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	0.15	0.15	0.18	1.7	1.7	2.04
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за обід:				25.8	25.8	32.6	12.6	12.6	16.8	61.7	64.2	77.4	457	466	581
		Полуденок:															
Рецептура № 429 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выданий 1982 р	ЗП,МПЛ	Плов з родзинками	100	100	125	2.6	2.6	3.2	3.7	3.7	4.7	31.1	31.1	38.8	165	165	206
Організація харчування в дошкільному навчальному закладі, ст 501		Ікра буряково-моркв'яна	30	30	50	0.4	0.4	0.58	1.57	1.57	2.62	2.5	2.5	4.1	26	26	42
1/к ст. 496Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р.	Я,МПЛ,Г	омлет драчена	46	46	46	5.8	5.8	5.8	6.9	6.9	6.9	2.6	2.6	2.6	96	96	96
ст. 514 "Орг харч у ДЗ"2014р.	МПЛ	Какао з молоком	160	160	180	5.9	5.9	6.6	5.0	5.0	5.6	9.6	9.6	10.7	106	106	118
		Всього за полуденок:				14.7	14.7	16.2	17.2	17.2	19.9	45.8	45.8	56.2	393	393	462
		Всього за день:				62.1	62.1	76.4	42.2	42.2	53.8	161.6	171.5	208.4	1275	1312	1614

№ т/к	Алергени	Четвер 4 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад									Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Рецептура № 164 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдания 1987 г.	Г,МПЦ	макарони відварені з вершковим маслом	90	90	112	3.3	3.3	4.2	1.8	1.8	2.2	21.7	21.7	27.1	118	118	147
т/к№ 721 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдания 1982 г.	Я,Г	Тюфтелька куряча з овочами	66/24	66/24	88/32	11.7	11.7	15.6	5.9	5.9	7.8	11.6	11.6	15.5	146	146	194
Рецептура № 16, 17 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» В.Т. Лапшина Выдания 2004 г.		Салат з солених огірків з цибулею			77			0.7			2.1			2.6			31
Рецептура № 36 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выдания 1987 г.		або салат з білокачанної капусти	48	50		0.8	0.8		1.5	1.5		2.7	5.2		26	35	
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
№933«Сборник рецептур блюд для питания школьников» Видания 1987 г.		Компот із сухофруктів	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
Всього за сніданок:						19.9	19.9	24.7	10.2	10.2	13.1	53.8	61.3	73.3	381	409	502
Обід:																	

Рецептура № 243, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» стр.373 Методичний посібник «Організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р. Видання 1982 р.	я	Суп із сочевиці з м'ясою фрикаделькою(куртина)	150/11	150/11	200/15	8,9	8,9	11.8	3	3	4	14.2	14.2	18.9	127	127	169
стр. 483 Методичний посібник «Організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014 р.	я.Г	Зрази картопляні з м'яса курки "Човники"	110	110	147	9,3	9,3	12.4	5.3	5.3	7.0	18.1	18.1	24.2	156	156	208
№323"Сборн.ре цедий пот школьн"1990р.		Свіжі фрукти сезонні (банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.1	0.1	0.1	13.1	13.1	17	53	53	71
орг.харч.дітей у ДНЗ с.358		Салат з вареного буряка	30	30	40	0.5	0.5	0.6	0.8	0.8	1.1	3.0	3.0	4.0	20	20	26
п/в	Г	Хліб цілінозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
стр. 113 «Питання дітей раннього и дошкільного вікроско В.Г. Кисельовская, Л.Н. Васильева, Т.Б. Гурвич Видання: 1983 р.		Компот із свіжих фруктів	120	120	160	0.4	0.4	0.5	0.1	0.1	0.2	9.4	15.3	20.5	39	62	82
Всього за обід:						23.8	23.8	30.4	10.3	10.3	13.4	70.1	76.1	96.8	466	489	628
Полуденок:																	
орг.харч.дітей у ДЗ 2014р.	Г,МПП, я	Млинці з сметаною	60/10	60/10	70/20	6.15	6.15	7.5	9	9	13.86	48.85	18.85	46.26	254.37	254.37	332.66
Рецептура № 349 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р.	ЗПГ	Рагу овочеве з кашею (пшоно)	119	120	150	3	3	3.7	4.8	4.8	6	18.5	19.8	24.7	127	132	164

ст. 120 «Сучасна картотека строю» Видання 2009 р.	МПЛЗ	МОЛОКО кип'ячене	100	100	120	3.0	3.0	3.6	2.6	2.6	3.2	5.0	5.0	6.0	55	55	66
		Всього за полуденок:				12.2	12.2	14.8	16.4	16.4	23.1	72.4	43.7	77.0	436	441	563
		Всього за день:				55.9	55.9	69.9	36.9	36.9	49.5	196.2	181.0	247.0	1283	1339	1692

№ т/к	Алергени	П'ятниця 4 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Білки, г Від 3-4 років Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Жири, г Від 3-4 років Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Вуглеводи, г Від 3-4 років Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років Від 4-6 (7) років	Енергетична цінність, ккал Від 1-3 років Від 3-4 років Від 4-6 (7) років			
Сніданок:																	
Рецептура № 291 «Сборник рецептур блюд (технологические карты) для питания школьников» Видання 1990 р.	зпг,мпл	Каша вівсяна в'язка з вершковим маслом	82	82	103	2.2	2.2	2.8	2.7	2.7	3.3	10.5	10.5	13.2	74	74	92
Рецептура № 732 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1991 р.	г	Котлета рублена з м'ясом курки	58	58	77	10.3	10.3	13.8	4.1	4.1	5.4	8.3	8.3	11.1	112	112	149
ст. 146, 147 «Питание детей в детском саду», Н.Г. Кожеников а Видання 1961 р.	млп	Морква тушкована в сметані	47	49	66	0.9	0.9	1.2	2.6	2.6	3.5	5.0	7.5	10.1	44	54	72
т/к №933		Компот із суміші сухофруктів	100	100	150	0.23	0.23	0.34	0	0	0	5.51	10.5	15.74	20.1	39.05	58.57
п/в	г,млп	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
Всього за сніданок:						19.8	19.8	25.3	12.7	12.7	17.5	42.1	49.7	63.0	355	384	495
Обід:																	
т/к ст. 369 Методичний посібник «Организація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р	г,я	Суп український з галушками	150/15	150/15	200/20	1.79	1.79	2.37	2.83	2.83	3.44	12.36	12.36	16.36	81.52	81.52	105.13
т/к №405 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р.	зпг,млп	Каша перлова розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	113	2.7	2.7	3.4	1.8	1.8	2.2	19.8	19.8	24.8	107	107	134

т/к	г	фрикадельки в соусі (свинина)	65/40	65/4	87/53	8.8	8.8	11.8	14.6	14.6	19.4	10.8	10.8	14.3	210	210	280
ст. 200 «Питание детей», М.И. Сингур, З.Т. Корешкова Выдание 1988 р.		вінегрет овочевий	50	50	50	0.8	0.8	0.8	2.7	2.7	2.7	3.8	3.8	3.8	64	64	64
Т.к1009		Чай з лимоном	150/3	150/3	180/3	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	0.15	0.15	0.18	1.7	1.7	2.04
п/в	г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
Всього за обід:						18,0	18,0	22,3	22,9	22,9	28,7	59,2	59,2	71,6	535	535	656
Полуденок:																	
Рецензура № 452 «Сборник рецензур блюд и кулинарных изделий для предприятий и общественн ого питания» Выдание 1990г.	инг.мцл.я. г	Локшинник з сиром кисломолочним	115	120	150	10.6	10.6	13.2	6.2	6.2	7.8	22.4	28.4	35.5	191	213	267
Рецензура № 304 «Сборник рецензур блюд (технологич еских карт) для питания школьников » Выдание 1990г.		Гарбуз припущений	45	45	60	0.5	0.5	0.7	1.9	1.9	2.6	2.9	2.9	3.9	30	30	40
№323"Сборн рецензур пит ишолов"199 ор.		Фрукти свіжі (банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.06	0.06	0.08	13.08	13.08	17.44	53.4	53.4	71.2
№ 902, 903«Сборни к рецензур блюд и кулинарных изделий для предприятий и общественн ого питания»		Соус ягідний	11	12	17	0.1	0.1	0.16	0	0	0	1.4	1.9	3.16	6.76	8.66	14.19
т/к п.в		Сік персиковий	120	120	180	0.12	0.12	0.18	0	0	0	19.08	19.08	28.62	81.6	81.6	122.4
Всього за полуденок:						12.2	12.2	15.5	8.2	8.2	10.4	58.9	65.4	88.6	363	387	515
Всього за день:						50,0	50,0	63,1	43,8	43,8	56,6	160,1	174,2	223,3	1253	1307	1665
Всього за тиждень:						54,5	54,5	68,0	40,6	40,6	52,0	170,2	180,7	229,4	1258	1324	1662