

День: понедельник
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
	Комплекс: 1(завтрак)									
№204 сб.2017	Макароны отварные с сыром	175	11,84	13,93	29,85	292,6	25,23	110,45	25,23	1,23
№209 сб.2017 г.	Яйцо варенное	1шт.	5,08	4,6	38,4	63	22,91	172,7	24,86	1,82
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			19,34	18,85	110,730	479,74				
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
	Комплекс: 3 (обед)									
№139 сб 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	28,46	1,64
№500 с 582-583 сб 2004г	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	130	5,52	6,4	12,4	132,0	59,78	80	22,2	3,63
Стр.246 сб. 2004 г	Рис отварной	150	3,6	4,3	37,5	203,5	22,91	172,7	24,86	1,82
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			18,370	16,245	110,165	795,83				



День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№3 сб. 2004г.	Бутерброд с сыром	20/25	4,000	4,000	4,100	54,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№174 сб. 2017 г.	Каша молочная геркулес. с/м, с/с,	250/5/5	6,94	12,18	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№378 сб. 2017 г.	Чай с молоком	180	1,6	1,6	17,3	87,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			14,9	18,08	88,28	545,14				
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№492 сб. 2004г	Плов из птицы	200	11,100	11,1	20,400	298,5	17,71	46,16	8,43	0,37
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			17,110	16,000	86,620	710,0				



[Handwritten signature]

День: среда
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№462,587сб.2004	Тефтели(2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55
№171 сб.2017	Каша кукурузная	150	6,41	7,51	37,56	203,0	33,83	146,69	34,36	2,48
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			18,43	16,33	88,54	478,1				
Комплекс: 3 (обед)										
№138 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,82	0,9
№ 288 сб.2017 г.	Птица отварная	90	15,7	8,9	0,4	129,6	39,07	162,19	48,53	0,85
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189	41,66	87,03	27,39	1,03
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, косервир:	20-60	0,078	3	4,8	50,4	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			24,888	21,925	82,465	712,3				



Handwritten signature in blue ink.

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№3 сб. 2004г.	Масло сливочное	15	0,010	8,300	0,060	77,00	132,00	75,00	5,25	0,15
№ 181сб. 2017 г.	Каша мол. манная	250/5/5	6	10,2	38	277,5	5,2	40,4	5,0	0,44
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
№769 сб.2004г.	Булка домашняя	50	3,75	6,6	30,5	197,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			12,183	25,418	111,040	675,6				
Комплекс: 3 (обед)										
№ 138 сб2004г.	Суп картофельный с пшеном	200	2	2,4	14,64	90,4	34,14	70,48	28,46	1,64
№500 с 582-583 сб 2004г	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	130	5,52	6,4	12,4	132,0	59,78	80	22,2	3,63
№ 202 сб.2017 г.	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82
табл сб. 1994г.	Овощи свежие, соленые, косервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,4	15,6	12	0,54
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			16,85	19,02	103,065	722,23				



Дж

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№500 с 582-583 с6 2004г	Котлеты руб. из птицы пар. соусом	100	4,14	4,8	9,3	99,0	59,78	80	22,2	3,63
№508 с6.2004	Каша пшеничная	150	6,33	7,51	38,25	274,5	33,83	146,69	34,36	2,48
табл с6.1994г.	Овощи свежие, соленые, косервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 с6.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			13,31	12,69	90,45	504,2				
Комплекс: 3 (обед)										
№110 с6. 2004г.	Борщ с капуст. и картоф.	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№ 261,330 с6. 2017 г.	Печень, тушенная в соусе	90	12,2	8,76	3,81	159,0	19,1	143,42	20,75	2,2
№508 с6.2004г.	Каша кукурузная	150	6,33	7,51	8,24	232,8	26,00	106,27	38,71	1,57
табл с6.1994г.	Овощи свежие, соленые, косервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 с6.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			24,42	21,495	64,955	803,3				



День: суббота
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№374 с6. 2004г.	Рыба, тушеная в томате с овощами	130	10,6	5,4	5,6	166,5	25,45	121,82	14,55	1,64
№518 с6.2004	Картофель отварной	150	3	7,65	23,4	181,5	33,83	146,69	34,36	2,48
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 с6.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			16,02	13,37	71,48	472,1				
Комплекс: 3 (обед)										
№140с6.2004г	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	16,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7
№462,587с6.2004	Тефтели(2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55
№508 с6.2004 г.	Каша пшенная	150	6,6	7,5	38,4	274,5	22,91	172,7	24,86	1,82
табл с6.1994г.	Овощи свежие, соленные, косервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,4	15,6	12	0,54
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 с6.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			23,450	24,365	109,705	841,63				



День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№2153 сб. 2017г.	Омлет паровой	100/5	10	16,7	1,9	199	25,23	110,45	25,23	1,23
№ 75 сб.2017 г.	Икра морковная или свекольная	50	2,01	0,1	20,5	91,0	22,91	172,7	24,86	1,82
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			14,433	17,118	64,880	414,1				
Комплекс: 3 (обед)										
№139 сб 2004 г.	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,6	34,14	70,48	28,46	1,64
№ 290,330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88
№508сб. 2004 г.	Каша гречневая	150	8,400	10,80	42,600	303,0	11,19	37,17	8,62	0,86
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, косервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			29,640	26,095	104,515	837,43				



Handwritten signature in blue ink.

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергическая цен-ть (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№492 сб. 2004г	Плов из птицы	200	13,800	10,260	39,070	308,0	132,00	75,00	5,25	0,15
таб. 24 сб.1997 г.	Овощи отварные	50	1,15	0,05	5,85	51,5	5,2	40,4	5,0	0,44
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			17,37	10,63	87,40	483,64				
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№500 с 582-583 сб 2004г	Биточки руб. из птицы пар. соусом	100	4,14	4,8	9,3	99,0	59,78	80	22,2	3,63
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленные, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			13,180	16,775	84,105	699,5				



Handwritten signature in blue ink.

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергическая цен-ть (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№224 с6. 2017 г.	Запеканка из творога с морковью	130/20	13,54	12,83	42,53	340,0	139	167,63	19,98	0,55
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 с6.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			15,96	13,15	85,01	464,1				
Комплекс: 3 (обед)										
№140с6.2004г	Суп картофельный с вермишелью	200	2,300	2	16,800	96	21,36	44,78	18,22	0,7
№239,331с6.2017	Тефтели рыбные	150	6,61	6,44	9,41	232,5	16,24	121,91	17,64	1,87
№518 с6.2004	Картофель отварной	150	3	6,15	24,3	166,5	33,83	146,69	34,36	2,48
табл с6.1994г.	Овощи свежие, соленые, косервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 с6.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			16,140	15,655	92,335	750,33				



Handwritten signature in blue ink.

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

	Прием пищи,	Масса	Пищевые			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
498,582 сб. 2004 г.	Биточки руб. из птицы с соусом белым	90	4,14	4,8	9,3	99,00	57,6	125,5	5,4	1,5
№508 сб. 2004 г.	Каша гречневая	150	8,4	10,8	42,6	303	1,37	60,95	16,32	0,53
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			15,383	15,978	94,8	532,74				
Комплекс: 3 (обед)										
№ 138 сб2004г.	Суп картофельный с пшеном	200	2	2,4	14,64	90,4	34,14	70,48	28,46	1,64
№ 288 сб.2017 г.	Птица отварная	90	15,7	8,9	0,4	129,6	39,07	162,19	48,53	0,85
№ 202 сб.2017 г.	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	22,91	172,7	24,86	1,82
табл сб.1994г.	Овощи свежие, соленые, консервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			27,09	21,515	91,665	791,23				



День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг.%			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
Комплекс: 1 (завтрак)										
№97 сб. 2004г.	Сыр «Радонеж»	15	4,000	4,000	4,100	54,0	132,00	75,00	5,25	0,15
№174 сб. 2017 г.	Каша молочная рисовая с/м, с/с,	250/5/5	6,94	12,18	37,9	334	152,35	134,3	23,06	0,6
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			13,363	16,498	84,48	512,14				
Комплекс: 3 (обед)										
№110 сб. 2004г.	Борщ с капустой и картофелем	200	1,600	4,16	10,48	84,8	39,78	43,68	20,9	0,98
№492 сб. 2004г	Плов из птицы	200	13,800	10,260	39,070	308,0	132,00	75,00	5,25	0,15
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, косервир.	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,37	0,25	14,49	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов ,чай, сок	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			19,81	15,160	105,290	719,5				



День: суббота
Неделя: вторая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 1 по 4 класс (Диетическое меню)

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
			Комплекс: 1 (завтрак)							
№462,587сб.2004	Тефтели(2- вариант)	90	9,6	8,5	8,5	151,0	139	167,63	19,98	0,55
№508 сб.2004г.	Каша ячневая	150	4,8	6,15	31,9	205,5	19,50	79,70	29,03	1,18
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, косервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
			17,96	20,33	87,48	552,0				
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe
			Комплекс: 3 (обед)							
№138 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,270	13,96	94,6	23,36	54,06	21,82	0,9
№ 290,330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	189,0	55,55	116,04	36,52	1,37
табл сб.1994г.	Овощи свежие,соленые, косервир.	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,4	0,27	12,35	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№639 сб.2004г.	Компот из фруктов, чай	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
			22,3	25,135	84,115	749,23				
						ценность				



Handwritten signature in blue ink.