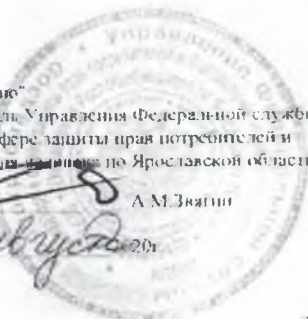


"Согласовано"  
 Руководитель Управления Федеральной службы по  
 надзору в сфере защиты прав потребителей и  
 благополучия человека по Ярославской области

А.М. Звягин

26 августа 2014



Согласовано  
 Директор И.В. Зверев

ДОКУМЕНТОВ



Сорокин

Примерное меню

для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 12-18 лет (10 меню)

(составлено в соответствии с абз.1 п. 6.8 (ап.ИИ) 2.4.5.2409-08)

Первая Пелода День первый

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеб.ольб, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг			К, мг
<b>Завтрак</b>																		
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВ.	200	4,5	9,7	39,5	164,5	0,05	1,1	52,7	0,1	0,13	118,5	27,3	125,7	0,4	0,9	49,1	182	2315
БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	25*20*30	10	8	15	176,6	0,2	0,2	48,3	1	0,1	218,6	27,2	198,1	1,2	1,4	2,8	11	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10 71 11-00248363077-2016
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,9	5	32,5	190	0,06	1,6	24,4	0	0,2	152,7	21,3	124,6	0,4	0,6	3	604	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>495</b>	<b>21</b>	<b>22,9</b>	<b>97,3</b>	<b>583,5</b>	<b>0,33</b>	<b>2,9</b>	<b>125,4</b>	<b>1,4</b>	<b>0,43</b>	<b>493,9</b>	<b>82,4</b>	<b>465,8</b>	<b>2,2</b>	<b>3</b>	<b>54,9</b>		
<b>Обед</b>																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	35	0,4	0,1	1,3	8,4	0,03	8,8	0	0,3	0	4,9	7	9,1	0,4	0,1	1,1	515,576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ)	250	6,2	5,6	22,3	167	0,23	5,8	0	2,4	0,07	42,7	35,6	88,1	2,1	0,8	51,4	139	2004
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	15,9	14,4	16	261	0,04	0	0	3,8	0,13	6	24	75	2	0,6	30,2	451	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,1	10,9	41	293,4	0,6	0	0	1,2	0,04	5,9	25,3	44,6	1,3	0,5	68,3	516	2004
КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ С ВИТ. С	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	14,9	69	0,5	0	0	0,3	0	6,9	7,5	31,8	0,7	0,3	1,7		ГОСТ 3077-84
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>795</b>	<b>31</b>	<b>31,3</b>	<b>145,1</b>	<b>940,8</b>	<b>1,4</b>	<b>30,6</b>	<b>0</b>	<b>7,9</b>	<b>0,24</b>	<b>80,2</b>	<b>106,5</b>	<b>254,5</b>	<b>6,8</b>	<b>2,3</b>	<b>152,9</b>		
<b>Полдник</b>																		
МОЛОКО в инд.упак	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	70	9,7	19,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,12	226,4	18,9	164,9	0,9	0,8	8,4	534	2003
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>270</b>	<b>15,7</b>	<b>26,1</b>	<b>35,1</b>	<b>443,4</b>	<b>0,18</b>	<b>1,4</b>	<b>25,46</b>	<b>0</b>	<b>0,32</b>	<b>466,4</b>	<b>42,6</b>	<b>344,9</b>	<b>1,1</b>	<b>1,6</b>	<b>27,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>67,7</b>	<b>80,3</b>	<b>277,5</b>	<b>1967,7</b>	<b>1,91</b>	<b>34,9</b>	<b>150,9</b>	<b>9,3</b>	<b>0,99</b>	<b>1040,5</b>	<b>231,5</b>	<b>1065,2</b>	<b>10,1</b>	<b>6,9</b>	<b>235,2</b>		



День второй

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг			К, мг
<b>Завтрак</b>																		
КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КУР	100	18,6	14,3	17	270	0,1	16	0,14	3,6	0,13	82	38	164	2	0,13	31,9	498	2004
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,8	8,2	26,3	196,2	0,17	21,8	0	0,3	0,12	44,4	33,4	103,9	1,2	0,8	67,8	520	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515/576	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	686	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10 71.11-00248363077-2016
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>	<b>24,5</b>	<b>22,8</b>	<b>69,3</b>	<b>583,4</b>	<b>0,29</b>	<b>41,8</b>	<b>0,14</b>	<b>4,3</b>	<b>0,25</b>	<b>143,6</b>	<b>85,8</b>	<b>303,7</b>	<b>4,7</b>	<b>1,13</b>	<b>100,3</b>		
<b>Обед</b>																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,4	0	2,2	11,6	0	0,8	0	0,2	0	3,6	3,8	11,2	0,2	0,2	0	515/576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	250/15	5	3,3	20,5	132,6	0,11	12	0	2,7	0,08	35	36,7	113,7	1,3	0,5	69,2	133	2004
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	13,6	13,6	4	195	0,19	28,9	5,5	3	1,4	25,6	14,8	223,3	4,8	3,6	86	431	2004
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,6	7,3	46,7	273,6	0,36	0	0	0,4	0,02	6,4	30,6	93,5	0,6	1	73	511	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10 71.11-00248363077-2016
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,4	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
НАПИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>805</b>	<b>27,1</b>	<b>24,6</b>	<b>125</b>	<b>835,2</b>	<b>1,08</b>	<b>42,4</b>	<b>5,5</b>	<b>7,3</b>	<b>1,52</b>	<b>112,3</b>	<b>115</b>	<b>503,7</b>	<b>8,4</b>	<b>5,6</b>	<b>229,5</b>		
<b>Полдник</b>																		
МОЛОКО в инд.упак.	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6		
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	50	4	4	22,2	141,5	0,6	0	7	1,6	0,04	11,2	14,2	38,3	0,7	0,3	24	422	2015
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>380</b>	<b>10,6</b>	<b>11</b>	<b>44,3</b>	<b>322,6</b>	<b>0,7</b>	<b>14,1</b>	<b>32,3</b>	<b>2,4</b>	<b>0,24</b>	<b>272</b>	<b>48,3</b>	<b>232,6</b>	<b>3,8</b>	<b>1,3</b>	<b>45,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>62,2</b>	<b>58,4</b>	<b>238,6</b>	<b>1741,2</b>	<b>2,07</b>	<b>98,3</b>	<b>37,94</b>	<b>14</b>	<b>2,01</b>	<b>527,9</b>	<b>249,1</b>	<b>1040</b>	<b>16,9</b>	<b>8,03</b>	<b>375,4</b>		

День третий

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества						№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг			
<b>Завтрак</b>																			
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МОЛОКОМ СЛИЗНИМ	150/50	30,2	17,9	51,9	490	1	0,5	21	0,9	0,6	383,6	53	429,9	1,3	1,2	9,7	366	2004	
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,04	0,01	0	0,3	0	0,02	0	0	0	2	0,9	1,6	0,2	0	0	685	2004	
БАТОН ВОДИРУЖАЛЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,3	0,1	0		ТУ 10.71.11-00248363077-2016	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>31,84</b>	<b>18,11</b>	<b>62,2</b>	<b>548,7</b>	<b>1,02</b>	<b>0,52</b>	<b>21</b>	<b>1,2</b>	<b>0,6</b>	<b>390,2</b>	<b>60,5</b>	<b>448,9</b>	<b>1,7</b>	<b>1,3</b>	<b>9,7</b>			
<b>Обед</b>																			
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	0,3	0	0,7	4	0	0,4	0	0,1	0,4	1,8	1,9	5,6	0,1	0,1	0	515/576	2004	
БОРИЦ ИЗ СВ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250	2,3	6,7	13,4	122,2	0,05	10,7	10	2,4	0,05	58,5	27	60,7	1	0,4	0,4	110	2004	
ПЕПТЕЛИ МЯСНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100/60	15,4	19,2	18	309,8	0,08	4,6	0,1	5,2	0,2	18,6	24,8	146,2	1,8	5	37,2	461/587	2004	
КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,4	9,4	51,1	334,8	0,24	0	0	0,7	0,12	17,8	163	244,7	5,5	1,8	67,4	508	2004	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2		ГОСТ 2077-84	
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С М С ВИТ С	200	0,2	0,1	33	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>840</b>	<b>31,2</b>	<b>35,8</b>	<b>136</b>	<b>1000,8</b>	<b>1,18</b>	<b>31,7</b>	<b>10,1</b>	<b>8,9</b>	<b>0,77</b>	<b>123,9</b>	<b>233,7</b>	<b>510</b>	<b>9,9</b>	<b>7,7</b>	<b>107,4</b>			
<b>Полдник</b>																			
МОЛОКО в индивидуал.	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004	
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	75	4,7	8,8	38	250	0,08	0	12	3,1	0,06	15	17,2	48	0,9	0,9	9	418	2015	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>10,7</b>	<b>15,2</b>	<b>47,4</b>	<b>370</b>	<b>0,18</b>	<b>1,1</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>	<b>0,26</b>	<b>255</b>	<b>40,9</b>	<b>228</b>	<b>1,1</b>	<b>1,7</b>	<b>28</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>73,74</b>	<b>69,11</b>	<b>245,6</b>	<b>1919,5</b>	<b>2,38</b>	<b>33,32</b>	<b>68,4</b>	<b>13,2</b>	<b>1,63</b>	<b>769,1</b>	<b>335,1</b>	<b>1186,9</b>	<b>12,7</b>	<b>10,7</b>	<b>145,1</b>			



Иена, центрифуги

Илрөөн тусам, санхүүжилтийн бичиг	Масса ногийн т	Хувиарай			Төгсгөл- нүүлэг саяа	Битүүмэл						Минералын элемент						№ проба- туйл	Огнолын жаргал
		Бетон, т	Шөгөл, т	Шүүр саяа, т		С, мг	А, мг	В, мг	В2, мг	Сa, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	K, мг				
<b>Саяагаар</b>																			
ИЛТҮҮРЭГ, МЭРИСЭГЭЙ	100	15,9	14,4	16	201	0,04	0	0	3,6	0,13	6	24	75	2	0,6	30,3	451	2004	
МАКАНИЙНДЭГЭЙН ОЙРАГЛАЛ	189	6,1	10,9	41	293,4	0,6	0	0	1,2	0,04	5,9	25,3	44,6	1,3	0,5	68,3	516	2004	
БҮТЭЭГЭЙН СЭЛЭГ	15,20	5	5	10,3	107	0,02	0,1	34,5	0,4	0,04	153,8	9,4	109	0,4	0,5	0	3	2004	
УАГ С САХААР	200	0,2	0,1	15	69	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004	
Илрөөн тусам:	515	27,2	30,4	82,3	721,4	0,66	0,1	34,5	5,2	0,21	170,7	62,7	236,6	4,7	1,6	98,6			
<b>Овоо</b>																			
ОБРОЛТИЙН СЭРЭГЭЙ	40	0,4	0,1	1,5	10,6	0,03	10	0	0,2	0	5,6	8	10,4	0,3	0,1	1,4	515,576	2004	
СҮЛКЭГЭЙН СЭРЭГЭЙ	250	5,6	4,8	20,5	152,3	0,25	8,6	0,4	1,9	0,25	42,1	30	107,8	1,8	1	71,6	133	2004	
ПАУ ИЭН КҮРЭЛ	250	18,3	15,3	21,8	297,1	0,13	16,8	50	2,9	0,2	40,9	51,4	197,3	2,6	1,6	75,6	289	2015	
КОНКРЕТ ИЭН СЭРЭГЭЙН ИЛЭГЭЙН СЭРЭГЭЙ	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004	
ХИЙС ЭРЭГЭЙН	30	2	0,3	14,9	69	0,5	0	0	0,3	0	6,9	7,5	31,8	0,7	0,3	1,7		ТООТ-2077-84	
БЭЛЭГЭЙН ИЛЭГЭЙН	50	3,3	7,2	20,5	169	0,08	0,02	0	2,4	0,03	10,7	14,1	38,4	0,7	0,3	2,4	426	2015	
Илрөөн тусам:	820	30	28,7	128,8	831	0,99	51,42	30,4	7,8	0,48	120	118,1	391,6	6,4	3,3	174,5			
<b>Ногоо</b>																			
МОЛГОО ИЭН ГЭН	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004	
КОЛЛИТИЙН ИЛЭГЭЙН СЭРЭГЭЙН	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ТООТ-26901-2014	
ЭРЭГЭЙН	150	0,6	0,5	15,5	70,5	0,03	7,5	0	0,6	0,04	28,5	18	24	3,5	0	0			
Илрөөн тусам:	370	7,9	13,9	36,8	305,5	0,13	8,6	25,3	0,6	0,24	270,6	43,4	213	3,8	0,9	20,8			
Бөхтэй тусам:		65,1	73	247,9	1857,9	1,78	60,12	90,2	13,6	0,93	561,3	224,2	841,2	14,9	5,8	293,9			

День пятый

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеб. оль, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг			I, мкг	
<b>Завтрак</b>																			
ВЛИВЧИКИ С ДЖЕМОМ (ПОВИДЛОМ)	228	9,3	10,2	78,8	477	0,7	1,8	59,3	3	0,12	42,8	23,2	72,3	2	0,9	42,7	728	2004	
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	125	3,5	3,1	17,3	112,5	0,04	0,8	25	0	0,2	148,8	17,5	112,8	0,15	0	0		ГОСТ 31981-2013	
ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,2	0,1	10	40	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>13</b>	<b>13,4</b>	<b>106,1</b>	<b>629,5</b>	<b>0,74</b>	<b>2,6</b>	<b>84,3</b>	<b>3</b>	<b>0,32</b>	<b>196,6</b>	<b>44,7</b>	<b>193,1</b>	<b>3,15</b>	<b>0,9</b>	<b>42,7</b>			
<b>Обед</b>																			
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515/576	2004	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	1,9	6,5	9,6	111,5	0,08	10,4	10	2,3	0,05	43,7	21,7	209,5	0,8	0,5	64,9	135	2004	
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	160	14	11,4	17,8	236,8	0,1	3,2	0,1	4,4	0	49,6	18,8	185,6	1,2	0,8	161	394	2004	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ЦУРЕ	180	3,8	8,2	26,3	196,2	0,17	21,8	0	0,3	0,12	44,4	33,4	103,9	1,2	0,8	67,8	520	2004	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ С М	200	0,2	0	35,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,9	12	0,1	0	0,4	632	2004	
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	50	3,7	6,3	22	159	0,06	0	2	2,3	0,8	9,9	13,7	35	0,7	0,3	24	424	2015	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,4	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>880</b>	<b>25,1</b>	<b>32,6</b>	<b>121,5</b>	<b>894,3</b>	<b>0,87</b>	<b>48,6</b>	<b>12,1</b>	<b>9,7</b>	<b>0,97</b>	<b>178,8</b>	<b>107,3</b>	<b>575,6</b>	<b>4,9</b>	<b>2,7</b>	<b>319,8</b>			
<b>Полдник</b>																			
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0	20,2	85	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	14	2,8	0	0	707	2004	
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	100	9,6	13,8	26,9	271	0,14	0	7,5	1,5	0,1	269,3	24,2	104,5	1,5	0,2	21,5	420	2015	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>10,6</b>	<b>13,8</b>	<b>47,1</b>	<b>356</b>	<b>0,16</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>1,7</b>	<b>0,12</b>	<b>283,3</b>	<b>32,2</b>	<b>118,5</b>	<b>4,3</b>	<b>0,2</b>	<b>21,5</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>48,7</b>	<b>59,8</b>	<b>274,7</b>	<b>1879,8</b>	<b>1,77</b>	<b>55,2</b>	<b>103,9</b>	<b>14,4</b>	<b>1,41</b>	<b>658,7</b>	<b>184,2</b>	<b>887,2</b>	<b>12,4</b>	<b>3,8</b>	<b>384</b>			



Технический

Продукт выделен, наименование бумажной упаковки	Масса упаковки	Плотность выделенная			Техническая характеристика	Минералогический состав										№ партии	Срок годности	
		Водоудерживающая способность, г	Жирность, г	Удельная влажность, г/г		В2, %	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Zn, мг	Fe, мг	Si, мг	Al, мг			
ЦУЛОМ	200	22	22,5	32,5	429	0,08	1,7	0	17	0,13	18,9	52,4	266,8	3,6	1,2	82	265	2015
ОБЖИВЛЮ СЕЗОНУ	15	0,2	0,1	0,6	3,6	0	3,8	0,1	0,1	0	2,1	3	3,9	0,2	0,1	0,3	515,576	2004
ЧАВ С САХАРОМ И ЛИМОНКОМ	200,5	0,3	0,1	1,52	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	686	2004
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	60	7,7	8,5	22,6	199,8	0,07	0,3	0,07	0	0,1	155,3	14,1	126,3	0,8	1	29	533	2003
БАТОН ПРОДУКЦИОННЫЙ	20	1,6	0,2	10,1	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10.71.11-00248361077-2016
Итого за время выделенности	500	31,8	31,4	81,2	746,8	0,17	7,8	0,17	4,1	0,23	188,9	81,1	424,4	5,8	2,4	111,3		
Месяц																		
ОБЖИВЛЮ СЕЗОНУ	10	0,2	0	1,1	5,8	0	0,4	0	0,1	0	1,8	1,9	5,6	0,1	0,1	0	515,576	2004
СУПС МАКАРОНЫ ИЛИ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ КУЧОК	250,15	4,9	6,7	15,8	145	0	0,8	0,2	1,3	0	26,4	11,7	38,5	0,7	0,4	57,7	147	2004
КОЛБАСА ИЛИ УПАКОВКА ИЗ ПИЦЦЫ	100	18,9	19,5	11	313,6	0,01	0,6	0,3	6,3	0,3	36,5	23,1	181,8	2,3	2,3	90,8	496	2004
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,6	8,3	19,3	169,2	0,06	31,7	0,12	3,5	0,12	103,7	34,6	69,1	1,4	1,2	79,7	214	2004
ПАВЛОК ИЗ СМЕСИ СУХОМОЛОЧКОВ С ВЯТ С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004
ХЛЕБ РЖАНОМ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2		ТУСТ 2077-84
Итого за время выделенности	795	31,8	34,9	98,4	849,6	0,87	34,2	0,62	12,1	0,44	210,1	98,8	364,8	6,4	4,4	230,6		
Половина																		
МОЛОЖО в виде утка	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	75	9,2	5,5	29,2	202	0,08	0,04	3,4	0,9	0,1	50,8	21,6	90,2	0,9	0,4	13,2	410	2015
Итого за время выделенности	275	15,2	11,9	38,6	322	0,18	1,14	59,3	0,9	0,3	290,8	45,3	270,2	1,1	1,2	32,2		
Итого за время выделенности		78,8	78,2	218,2	1918,4	1,22	43,14	60,09	17,1	0,97	689,8	225,2	1059,4	13,3	8	374,1		



Исследования по питанию

Продукты питания, наименование, фасовка	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Витаминизация						Минеральные вещества						№ порции	Срок годности
		Белок, г	Жиры, г	Углеб. гидр., г		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг			
<b>Хлебные</b>																			
КАША "ПРЯЖКА" МОЛОЧНАЯ ЖЕЛТЫЙ С МАСЛОМ СЛИВ	200	5,5	10,1	39,5	272,7	0,12	0,8	49,9	0,13	0,53	121,5	33,9	142,8	0,8	0,9	30,5	175	2015	
БУТЕРБРОД ГОРБУШКИ С БЕЛЫМИ И СЫРОМ	25/20/30	10	8	15	176,6	0,2	0,2	48,3	1	0,1	218,6	27,2	198,1	1,2	1,4	2,8	11	2004	
КАША С МОЛОКОМ	200	4,9	5	32,5	190	0,06	1,6	24,4	0	0,2	152,2	21,3	124,6	0,4	0,6	3	694	2004	
Итого за группу питания:	475	20,4	23,1	89	639,3	0,38	2,6	122,6	1,13	0,83	492,3	82,4	465,2	2,4	2,9	36,3			
<b>Овощи</b>																			
КРУПЯННО-СЕРЫЙ	20	0,2	0	0,9	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	51,976	2004	
БЕЛЫЙ СВАКОВИТЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ОМЕТАРОМ	250	2,3	6,7	13,4	122,2	0,05	10,7	10	2,4	0,05	58,5	27	60,7	1	0,4	0,4	110	2004	
КОТЛЕТКА ИЗ МЯСА СЫР	100	18,6	14,3	17	270	0,1	16	0,14	3,6	0,13	82	38	164	2	0,13	31,9	498	2004	
ПАС ОТВАЖНОМ	180	4,6	7,3	46,7	273,6	0,36	0	0	0,4	0,02	6,4	30,6	93,5	0,6	1	75	511	2004	
КОМПОЗИТ ИЗ СЫРА С ЧЕРНЫМ ПИЩЕВОМ	200	0,2	0	35,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,9	12	0,1	0	0,4	632	2004	
ХЛЕБ ПСЖАЧОМ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		1007/2077,84	
Итого за группу питания:	770	27,2	28,5	122,9	856,6	0,91	39,9	10,14	6,8	0,2	178,1	115,2	359,8	4,6	1,83	107,4			
<b>Плоды</b>																			
МОЛОКО в мол. виде	200	6	6,4	9,4	130	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004	
ФРУКТОВЫЙ ПИЩЕВЫЙ	70	9,7	19,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,12	226,4	18,9	164,9	0,9	0,8	8,4	534	2003	
Итого за группу питания:	270	15,7	26,1	35,1	453,4	0,18	1,4	25,46	0	0,32	466,4	42,6	344,9	1,1	1,6	27,4			
Итого за день:		63,3	77,7	245	1939,3	1,47	43,9	158,2	7,93	1,35	1136,8	240,3	1169,9	8,1	6,33	191,1			



Земельный участок

Имя производителя продукции	Масса продукции, т	История поступления			Закупочная стоимость, руб.	Химический состав										№ партии	Согласно проекту	
		Всего, т	Жуль, т	Углекислый газ, т		В, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В <sub>2</sub> , мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	К, мг	Na, мг			Li, мг
ТЕФЛЕВЕРИДЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100/60	15,4	19,2	18	309,8	0,08	4,6	0,1	5,2	0,2	18,6	24,8	146,2	1,8	5	37,2	461/587	2004
МАКАРОНЫ ИЗЛИВ ОТВАРИВ	180	6,1	10,9	41	293,4	0,6	0	0	1,2	0,04	5,9	25,3	44,6	1,3	0,5	68,3	516	2004
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	15/20	5	5	10,3	107	0,02	0,1	34,5	0,4	0,04	153,8	9,4	109	0,4	0,5	0	3	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ	200/5	0,3	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	680	2004
Итого за проект пиццы:	580	26,8	35,2	84,5	772,2	0,7	6,7	34,6	6,8	0,28	186,3	64,5	309,8	4,5	6	106,5		

Обед

ОБЖИВЛЕННЫЕ	30	0,3	0	1,1	7,2	0,02	7,5	0	0,2	0	4,2	6	7,8	0,3	0,1	1	515/576	2004
СЫР КАПТОБЕЛЬИЯ С БОКОБЫМ ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ	250	6,2	5,6	22,3	167	0,23	5,8	0	2,4	0,07	42,7	35,6	88,1	2,1	0,8	51,4	139	2004
ТУШЕНОЕ СВИННОЕ	100	10,6	28,3	2,9	309	0,25	0,9	0	2,6	0,09	20	22,4	128,6	2,3	2,9	7	260	2015
КАША ПЕРЛОВКА РАССЫПЧАТАЯ	180	10,4	9,4	51,1	334,8	0,24	0	0	0,7	0,12	17,8	163	244,7	5,5	1,8	67,4	508	2004
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ СМ С ВИТ С	200	0,2	0,1	33	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004
ХЛЕБ ПСАКОВИ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
Итого за проект пиццы:	780	29	43,6	120,3	1002	1,09	30,2	0	6,2	0,28	107,3	239	800,8	11,1	5,8	128,1		

Вкусные

МОЛОКО в роз. упаковке	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
ВЫПЕЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	100	9,6	13,8	26,9	271	0,14	0	7,5	1,5	0,1	269,3	24,2	104,5	1,5	0,2	21,5	420	2015
Итого за проект пиццы:	300	15,6	20,2	36,3	391	0,24	1,1	32,8	1,5	0,3	509,3	47,9	284,5	1,7	1	40,5		
Итого за день:		71,4	99	241,1	2165,2	2,03	38	67,4	14,5	0,86	802,9	351,4	1095,1	17,3	12,8	274,1		



День третий

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеб. вод., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг			I, мкг
<b>Завтрак</b>																		
ОБЛАДЫ С МОЛОКОМ С УЩЕПЫМ	150/50	15,2	14,6	89,3	552,4	0,3	1	45,1	5,7	0,4	281,1	66,2	296,7	2,7	1,4	66,8	733	2004
ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,2	0,1	10	40	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>16</b>	<b>15,3</b>	<b>112</b>	<b>653,5</b>	<b>0,3</b>	<b>14</b>	<b>45,1</b>	<b>6,5</b>	<b>0,4</b>	<b>306,9</b>	<b>80,6</b>	<b>319</b>	<b>6,6</b>	<b>1,6</b>	<b>69,4</b>		
<b>Обед</b>																		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	0,1	0	0,2	1,3	0	0,2	0	0	0	2,1	1,3	2,2	0,1	0	0	515/576	2004
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250/15	4,9	6,7	15,8	145	0	0,8	0,2	1,3	0	26,4	11,7	38,5	0,7	0,4	57,7	147	2004
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	100	15,9	14,4	16	261	0,04	0	0	3,6	0,13	6	24	75	2	0,6	30,2	451	2004
РАГУ ОВОЩНОЕ	180	4,2	9,1	19,2	174,6	0,72	10,8	1,1	0,8	0	44,4	30	110,4	1,3	1,1	79,8	540	2004
НАПИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10 71.11-00248363077-2016
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2		ГОСТ 2077-84
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>815</b>	<b>29,9</b>	<b>30,8</b>	<b>112,7</b>	<b>850,3</b>	<b>1,58</b>	<b>12,5</b>	<b>1,3</b>	<b>6,9</b>	<b>0,15</b>	<b>125,2</b>	<b>101,1</b>	<b>309,3</b>	<b>6,2</b>	<b>2,6</b>	<b>170,1</b>		
<b>Полдник</b>																		
МОЛОКО в инд.упак	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	75	4,7	8,8	38	250	0,08	0	12	3,1	0,06	15	17,2	48	0,9	0,9	9	418	2015
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>10,7</b>	<b>7,7</b>	<b>47,4</b>	<b>370</b>	<b>0,18</b>	<b>1,1</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>	<b>0,26</b>	<b>255</b>	<b>40,9</b>	<b>228</b>	<b>1,1</b>	<b>1,7</b>	<b>28</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>56,6</b>	<b>53,9</b>	<b>272,1</b>	<b>1873,8</b>	<b>2,06</b>	<b>27,6</b>	<b>83,7</b>	<b>16,5</b>	<b>0,81</b>	<b>687,1</b>	<b>222,6</b>	<b>856,3</b>	<b>13,9</b>	<b>5,9</b>	<b>267,5</b>		



Жон, сиротный

Проект питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Биологические вещества										№ порции	Содержит продукты
		Безжир.	Жиров.	Углеб. гидр.		Н1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг		

Заправка

КОРЖИКА ПИШОВА	100	13,8	7,8	9,3	162,5	0,08	0	0,08	0,08	0	46	12	186	0,8	0,5	100,6	388	2004
КАРТОФЕЛЬНОЕ БИФЕ	180	3,8	8,2	26,5	196,2	0,17	21,8	0	0,3	0,12	44,4	33,4	103,9	1,2	0,8	67,8	520	2004
ОБЖОРИ ПО СЕРВИЗУ	30	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515,576	2004
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,04	0,01	0	0,3	0	0,02	0	0	0	2	0,9	1,6	0,2	0	0	685	2004
КОРДИПЕНСКОЕ КУДРИЧЕ БЕЗ КРЕМЛА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ГОСТ 24901-2014
БАТОН ВОЗДУШОВАЛОВА	25	2	0,3	12,9	65,5	0,025	0	0	0,4	0	5,8	8,3	21,8	0,3	0,2	0		ТУ 107111-00248163077-2016
Итого за проект питания:	545	21,14	23,31	60,9	542,3	0,275	23,82	0,08	0,88	0,12	104,9	99,1	300,7	2,9	1,7	170,8		

Обед

ОБЖОРИ ПО СЕРВИЗУ	20	0,4	0	2,2	11,6	0	0,8	0	0,2	0	3,6	3,8	11,2	0,2	0,2	0	515,576	2004
ПИРА ИЗ СЫРНОЙ КАЧИСТА С КАРТОФЕЛЬЕМ, СМЕТАНОМ	250	2,2	5,8	10,4	104,2	0,06	15,8	10	2,4	0,65	58,1	23	55,1	0,8	0,4	51	124	2004
ПЮРЕ	200	22	22,5	32,5	439	0,08	1,7	0	3,7	0,13	18,9	52,4	266,8	3,6	1,2	82	443	2004
КОМБОТ ИЗ СЫРНЫХ ШЛОДОВ С БИТ С	200	0,4	0	49,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
БЛЮДЧЕНОЕ КУДРИЧЕ	60	5,5	6,5	34,4	218	0,07	0,14	0,02	0	0,05	66,7	9,9	72,8	0,6	0,3	24	491	2003
ХЛЕБ ПРАКОНОР	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
Итого за проект питания:	750	31,8	35	139	950,8	0,55	34,44	10,02	6,6	0,23	165,7	101,2	433	6,1	2,1	158,3		

Воспиток

МОЛОКО в сахаре	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
КОРДИПЕНСКОЕ КУДРИЧЕ БЕЗ КРЕМЛА	70	4	15	29,4	268,8	0,05	0,04	9,8	4,8	0,04	12,9	14,5	39,3	0,8	1,2	36,2	469	2015
Итого за проект питания:	270	10	21,4	38,8	388,8	0,15	1,14	35,1	4,8	0,24	252,9	38,2	219,3	1	2	55,2		
Всего за день:		62,94	79,71	208,7	1881,9	0,975	59,4	45,2	12,28	0,59	523,5	198,5	983	10	5,8	384,3		



Железные порошки

Исходное вещество	Масса порошка, кг	Процентное содержание			Железистая оксидная масса	Витаминный состав						Минеральные вещества						М-период, дня	Сборник рецептов
		Белки, %	Жиры, %	Углеб. осад., %		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	B2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Kg, мг	Zn, мг	Li, мг			
ОБЪЕКТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ХРОМ	200	24,8	37,2	3,1	454	0,13	0,4	48,4	1,1	0,13	348,7	29,1	416,4	3,8	2,4	83,3	342	2004	
ПУТИРРОЛ С ВЕТЧИКЕЙ	2575	4,9	4,5	12,9	113,3	0,1	0	0	0,7	0	7,1	13,7	53,3	0,9	0,6	2,2	6	2004	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНКОМ	2005	0,2	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	686	2004	
Итого за проект питания:	455	30	41,8	31,2	629,3	0,23	2,4	48,4	1,8	0,13	363,8	47,8	481,7	5,7	3	87,5			

Овес

ОБОБИТРО СЕЗОНУ	40	0,5	0,1	1,5	9,6	0	10	0,1	0,2	0	5,6	8	10,4	0,4	0,1	0,8	515,76	2004
РАССОЛЫВАК ЛЕВЛЕ ПАКСИЯ	250	3,4	4	20	135	0,25	6,3	0,3	1,3	0	29,5	23,6	75	0,9	0,3	54,1	132	2004
ШТИВА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	12,8	14,4	3,5	203,5	0,13	11,4	13,5	2,5	0,13	34,3	19,5	129,9	2,1	1,5	20,5	488	2004
МАКАРОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРИВ	180	6,1	10,9	41	203,4	0,6	0	0	1,2	0,69	5,9	25,3	44,6	1,3	0,5	68,3	516	2004
КОНКОТ ИЗ ЧЕЧНОЙ СМОРОДИНЫ СМ С ВЕТ С	200	0,2	0,1	3,3	138	0,01	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	614	2004
БАТОН ПОДВОЗВАННЫЙ	25	2	0,3	12,9	65,5	0,025	0	0	0,4	0	5,8	8,3	21,8	0,5	0,2	0		ТУ 10.71.11-0024503077-2016
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
Итого за проект питания:	815	26,3	30	121,8	891	1,4	43,7	13,9	5,9	0,17	100,7	96,7	311,3	5,9	2,8	145		

Пшеница

СОК БОУКТОБЫД	200	1	0	20,2	85	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	14	2,8	0	0	707	2004
ИЗДЕЛИЕ ИЗДЕЛИЕ	100	12,8	14,1	37,7	333	0,1	0,5	0,12	0	0,18	258,8	23,6	210,6	1,3	1,6	48,3	533	2003
Итого за проект питания:	300	13,8	14,1	57,9	418	0,12	4,5	0,12	0,2	0,2	272,8	31,6	221,6	4,1	1,6	48,3		
Итого за проект:		70,1	85,9	210,9	1938,3	1,7	59,6	62,4	7,9	0,5	740,3	176,1	1017,6	15,7	7,4	280,8		



День шестой

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углебоды, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	К, мг	З, мг			Е, мкг	
<b>Завтрак</b>																			
ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	200	18,5	20,7	18,9	337,2	0,13	7,7	0	3,6	0,2	34,8	48,5	235,5	4,4	0,7	84,4	259	2015	
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	25	0,2	0	0,3	3,3	0	0,3	0	0	0	5,3	3,3	5,5	0,3	0	0	515/576	2004	
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004	
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10.71.11-0024836.3077-2016	
ВЫПЕЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	75	9,2	5,3	29,2	202	0,08	0,04	34	0,9	0,1	50,8	21,6	90,2	0,9	0,4	13,2	410	2015	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>29,7</b>	<b>26,5</b>	<b>73,7</b>	<b>654,9</b>	<b>0,23</b>	<b>8,04</b>	<b>34</b>	<b>4,8</b>	<b>0,3</b>	<b>100,5</b>	<b>84</b>	<b>356,6</b>	<b>6,8</b>	<b>1,2</b>	<b>97,6</b>			
<b>Обед</b>																			
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	15	0,4	0	1	6	0	0,6	0	0,15	0,6	2,7	5,7	8,4	0,2	0,2	0	515/576	2004	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	250/15	5	3,3	20,5	132,6	0,11	12	0	2,7	0,08	35	36,7	113,7	1,3	0,5	69,2	133	2004	
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	13,6	13,6	4	195	0,19	28,9	5,5	3	1,4	25,6	14,8	223,3	4,8	3,6	86	431	2004	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,4	9,4	51,1	334,8	0,24	0	0	0,7	0,12	17,8	16,3	244,7	5,5	1,8	67,4	508	2004	
НАПИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,5	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2004	
БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,3	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 10.71.11-0024836.3077-2016	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>	<b>32,9</b>	<b>26,7</b>	<b>128,2</b>	<b>890,8</b>	<b>0,9</b>	<b>42,2</b>	<b>5,5</b>	<b>7,55</b>	<b>2,22</b>	<b>122,8</b>	<b>249,3</b>	<b>652,1</b>	<b>13,3</b>	<b>6,4</b>	<b>223,9</b>			
<b>Полдник</b>																			
МОЛОКО в упаковке	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004	
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,6			
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ГОСТ 24901-2014	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>7,9</b>	<b>14</b>	<b>34</b>	<b>296,1</b>	<b>0,1</b>	<b>14,1</b>	<b>25,3</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>262,9</b>	<b>35,8</b>	<b>203,3</b>	<b>3,2</b>	<b>1,1</b>	<b>23,4</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>70,5</b>	<b>67,2</b>	<b>235,9</b>	<b>1841,8</b>	<b>1,23</b>	<b>64,34</b>	<b>64,8</b>	<b>13,15</b>	<b>2,72</b>	<b>486,2</b>	<b>369,1</b>	<b>1212</b>	<b>23,3</b>	<b>8,7</b>	<b>344,9</b>			







ИТОГ ПО ИРРИГАЦИОННОМУ МЕЛЮ ЗА ПОДЛИНК

Итого	Исходные данные			Загрязняющая вещность, мг/кг	Вещества						Минеральные вещества					
	Всего, т	Жиры, т	Углеводы, т		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	К, мг	
Итого за весь период	144,4	195,4	498,8	4 426,8	2,5	53,7	343,2	19,1	3,0	3 857,4	489,7	2 911,8	27,4	15,9	398,3	
Среднее значение за период	12,0	16,3	41,6	368,9	0,21	4,5	28,6	1,6	0,3	321,5	40,8	242,7	2,3	1,3	33,2	
Составление баланса, жиры, углеводы и вода за период в % от калорийности	13	40	45													

\* данные по органик., калийным, фосфорным веществам указаны с учетом потерь при обработке биомассы

Исходные данные:

1. Сидитин 2 4 5 2409-08
2. Справочник пестицидов биологического происхождения для сельскохозяйственного сектора при общепромышленных условиях "Харьковский" 2004г. Изд. пед. ВТД Украины
3. Справочник пестицидов биологического происхождения по всем общепромышленным веществам "Жизнь человека" 2015г. Изд. пед. Маршалово МЛП, Турина В.А.
4. Справочник. Пестициды биологического происхождения общепромышленных веществ города Москвы, выпуск 4, 2003г. Изд. пед. Вирфаковский В.И.

Директор ИТУ "Ирригационно-государственное учреждение и научных исследований"  
Г.Б.Тарасова

