

Утверждаю
директор школы



1 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
54-3с-2020	Рассольник ленинградский			200					120,63	2,06	6,76	13,35
	Картофель	81,6	50		77	2	0,4	16,3	38,50	1,00	0,20	8,15
	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	огурец соленый	15	12		12	0	0	3	1,44	0,00	0,00	0,36
	лавровый лист	0,04	0,04		25	1,28	0,1	5,8	0,01	0,00	0,00	0,00
	Масло растительное	5	5		900	0	99,9	0	45,00	0,00	5,00	0,00
	Сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	соль	0,3	0,3		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	крупа рисовая	4	4		330	7	1	74	13,20	0,28	0,04	2,96
	вода	250	250		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	макароны с гуляшом			230					416,81	18,35	19,68	40,66
54-21г-2020	вода	306	306		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	макаронные изделия	51	51		340	10	1	71	173,40	5,10	0,51	36,21

	Масло сливочное несоленое	4,3	4,3		661	1	72,5	1,4	28,42	0,04	3,12	0,06
	соль поваренная	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-2м-2020	говядина	83,6	74	80	225	17	17,4	0	166,50	12,58	12,88	0,00
	томатная паста	7,3	7,3		80	2,5	0,3	17	5,84	0,18	0,02	1,24
	мука пшеничная	3	3		350	10	1	74	10,50	0,30	0,03	2,22
	Лук	11,6	9,3		40	1,1	0,1	9,34	3,72	0,10	0,01	0,87
	Масло сливочное несоленое	4,3	4,3		661	1	72,5	1,4	28,42	0,04	3,12	0,06
54-7хн-2020	Компот из смеси сухофруктов			200					99,07	0,88	0,03	23,99
	Сухофрукты	25	30,5		233	2,9	0,1	55,7	71,07	0,88	0,03	16,99
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	190	190		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	30	30	30	250	8	1	51	75,00	2,40	0,30	15,30
	Хлеб пшеничный	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
Итого									811,50	26,90	27,17	113,70

2 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
54-8с-2020	суп гороховый			200					181,52	6,24	4,68	27,84
	Картофель	108,8	80		77	2	0,4	16,3	61,60	1,60	0,32	13,04

	горох	16	16		314	23	1,6	47,4	50,24	3,68	0,26	7,58
	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,6	3,20	0,09	0,01	0,77
	Масло подс.	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	макаронные изделия	8	8		340	10	1	71	27,20	0,80	0,08	5,68
	соль	0,3	0,3		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	петрушка	2,5	2		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	вода	130	130		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-13з	свекла вареная	74,2	57	60	43	1,61	0,2	9,6	24,51	0,92	0,11	5,47
54-22м	Овощное рагу из птицы			200					306,36	15,82	18,07	20,37
	Курица	93,8	83		190	16	14	0	157,70	13,28	11,62	0,00
	Картофель	123,8	91		77	2	0,4	16,3	70,07	1,82	0,36	14,83
	Морковь	238	19		41	0,9	0,2	9,6	7,79	0,17	0,04	1,82
	Лук репчатый	14,4	11,5		40	1,1	0,1	9,34	4,60	0,13	0,01	1,07
	Капуста	16	11		25	1,28	0,1	5,8	2,75	0,14	0,01	0,64
	томатная паста	7	7		80	2,5	0,3	17	5,60	0,18	0,02	1,19
	Масло растительное	6	6		900	0	99,9	0	54,00	0,00	5,99	0,00
	петрушка								0,00	0,00	0,00	0,00
	соль	0,8	0,8		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Мука	1,1	1,1		350	10	1	74	3,85	0,11	0,01	0,81
54-2гн-2020	Чай с сахаром			200					28,00	0,00	0,00	7,00
	чай	1	1		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	200	200		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
	Хлеб пшеничный	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40

Итого									740,39	29,38	23,66	101,49
3 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
54-11с-2022	Суп крестьянский с рисом			200					108,07	1,76	7,67	8,68
	Картофель	27,2	20		77	2	0,4	16,3	15,40	0,40	0,08	3,26
	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	рис	12	12		77	2	0,4	16,3	9,24	0,24	0,05	1,96
	Капуста	60	24		25	1,28	0,1	5,8	6,00	0,31	0,02	1,39
	Сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	Масло растительное	6	6		900	0	99,9	0	54,00	0,00	5,99	0,00
	соль поваренная	0,3	0,3		315	12,5	1,1	66,9	0,95	0,04	0,00	0,20
	лавровый лист	0,04	0,04		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	вода	170	170		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Пюре с рыбой			230					318,26	15,02	16,80	26,94
54-11г-2020	Картофель	171,4	126		77	2	0,4	16,3	97,02	2,52	0,50	20,54
	Соль	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	молоко	20	20		53	3	2,5	4,7	10,60	0,60	0,50	0,94
	Масло растительное	6,8	6,8		900	0	99,9	0	61,20	0,00	6,79	0,00
54-10р-2020	Рыба(горбуша)	63,3	56		140	20,5	6,5	0	78,40	11,48	3,64	0,00
	Морковь	21,9	17,5		41	0,9	0,2	9,6	7,18	0,16	0,04	1,68
	Лук репчатый	12,2	9,8		40	1,1	0,1	9,34	3,92	0,11	0,01	0,92

	Масло растительное	5,3	5,3		900	0	99,9	0	47,70	0,00	5,29	0,00
	Томатная паста	6,3	6,3		80	2,5	0,3	17	5,04	0,16	0,02	1,07
	Сахар-песок	1,8	1,8		400	0	0	100	7,20	0,00	0,00	1,80
	соль	0,2	0,2									
	Вода	17,5	17,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-7хн-2020	Компот из смеси сухофруктов			200					99,07	0,88	0,03	23,99
	Сухофрукты	25	30,5		233	2,9	0,1	55,7	71,07	0,88	0,03	16,99
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	190	190		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
	Хлеб пшеничный	50	50	50	250	8	1	51	125,00	4,00	0,50	25,50
Итого									750,39	24,87	25,40	105,52
4 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
54-2с-2020	Борщ со сметаной			200					97,08	1,72	5,29	11,41
	Картофель	22	16		77	2	0,4	16,3	12,32	0,32	0,06	2,61
	Морковь	11	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Свекла	40	32		43	1,61	0,2	9,6	13,76	0,52	0,06	3,07
	Капуста	21	16		25	1,28	0,1	5,8	4,00	0,20	0,02	0,93

	Масло растительное	6	6		662	1	72,5	1,4	39,72	0,06	4,35	0,08
	Сметана	5	5		160	6,2	15	3,6	8,00	0,31	0,75	0,18
	сахар	2	2		400	0	0	100	8,00	0,00	0,00	2,00
	томатная паста	6	6		80	2,5	0,3	17	4,80	0,15	0,02	1,02
	вода	130	130		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	бефстроганов с перловой крупой			230					334,01	19,30	12,12	39,09
54-5г-2020	перловая крупа	49,9	49,9	150	315	12,5	1,1	66,9	157,19	6,24	0,55	33,38
	вода	112	112		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	соль	0,4	0,4		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Масло сливочное	7,5	7,5		662	1	72,5	1,4	49,65	0,08	5,44	0,11
54-1м-2022	говядина	73	64,6	80	127	17,9	3,7	5,3	82,04	11,56	2,39	3,42
	Мука	1	1		350	10	1	74	3,50	0,10	0,01	0,74
	Морковь	7,3	5,8		41	0,9	0,2	9,6	2,38	0,05	0,01	0,56
	Лук	2	1,6		40	1,1	0,1	9,34	0,64	0,02	0,00	0,15
	петрушка	1,3	1		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	вода	87,4	87,4		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сметана	20	20		160	6,2	15	3,6	32,00	1,24	3,00	0,72
	соль	0,16	0,16		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Масло сливочное несоленое	1	1		661	1	72,5	1,4	6,61	0,01	0,73	0,01
74-7хн-2020	Компот из смеси сухофруктов			200					99,07	0,88	0,03	23,99
	Сухофрукты	25	30,5		233	2,9	0,1	55,7	71,07	0,88	0,03	16,99
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	190	190		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00

	Хлеб ржаной	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
	Хлеб пшеничный	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
Итого									730,15	28,30	18,24	115,29

5 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
										Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
54-4с-2020	суп рассольник домашний			200					110,12	2,18	5,78	12,94
	Картофель	81,6	60		77	2	0,4	16,3	46,20	1,20	0,24	9,78
	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Масло подсолнечное	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	Капуста	20	16		25	1,28	0,1	5,8	4,00	0,20	0,02	0,93
	огурец соленый	15	12		12	0	0	3	1,44	0,00	0,00	0,36
	лавровый лист	0,04	0,04		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	соль поваренная	0,3	0,3		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	вода	250	250		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	макароны с гуляшом			230					416,81	18,35	19,68	40,66
54-21г-2020	вода	306	306		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	макаронные изделия	51	51		340	10	1	71	173,40	5,10	0,51	36,21

	Масло сливочное несоленое	4,3	4,3		661	1	72,5	1,4	28,42	0,04	3,12	0,06
	соль поваренная	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-2м-2020	говядина	83,6	74	80	225	17	17,4	0	166,50	12,58	12,88	0,00
	томатная паста	7,3	7,3		80	2,5	0,3	17	5,84	0,18	0,02	1,24
	мука пшеничная	3	3		350	10	1	74	10,50	0,30	0,03	2,22
	Лук	11,6	9,3		40	1,1	0,1	9,34	3,72	0,10	0,01	0,87
	Масло сливочное несоленое	4,3	4,3		661	1	72,5	1,4	28,42	0,04	3,12	0,06
54-13хн	напиток из щиповника			200					74,60	0,58	0,02	18,14
	шиповник	21,4	20		233	2,9	0,1	55,7	46,60	0,58	0,02	11,14
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	230	230		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	30	30	30	250	8	1	51	75,00	2,40	0,30	15,30
	Хлеб пшеничный	40	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
Итого									776,53	26,72	26,18	107,44

6 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
	Борщ со сметаной			200					102,18	1,99	5,69	11,70
	Картофель	22	16		77	2	0,4	16,3	12,32	0,32	0,06	2,61

	Морковь	12,5	10		41	0,9	0,2	9,6	4,10	0,09	0,02	0,96
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Свекла	40	32		43	1,61	0,2	9,6	13,76	0,52	0,06	3,07
	Капуста	20	16		25	1,28	0,1	5,8	4,00	0,20	0,02	0,93
	Масло растительное	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	Сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	сахар	2	2		400	0	0	100	8,00	0,00	0,00	2,00
	томатная паста	6	6		80	2,5	0,3	17	4,80	0,15	0,02	1,02
	вода	160	160		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	гречка с гуляшом			230					214,98	13,21	16,05	4,39
54-4г-2020	гречка	69	69	150	335	12,6	3,3	62,1	231,15	8,69	2,28	42,85
	вода	102	102		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	соль	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	масло сливочное несоленое	6,8	6,8		662	1	72,5	1,4	45,02	0,07	4,93	0,10
54-2м-2020	говядина	83,6	74	80	225	17	17,4	0	166,50	12,58	12,88	0,00
	томатная паста	7,3	7,3		80	2,5	0,3	17	5,84	0,18	0,02	1,24
	мука пшеничная	3	3		350	10	1	74	10,50	0,30	0,03	2,22
	Лук	11,6	9,3		40	1,1	0,1	9,34	3,72	0,10	0,01	0,87
	Масло сливочное несоленое	4,3	4,3		661	1	72,5	1,4	28,42	0,04	3,12	0,06
74-7хн-2020	Компот из смеси сухофруктов			200					99,07	0,88	0,03	23,99
	Сухофрукты	25	30,5		233	2,9	0,1	55,7	71,07	0,88	0,03	16,99
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00

	Вода	190	190		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	30	30	30	250	8	1	51	75,00	2,40	0,30	15,30
	Хлеб пшеничный	90	90	90	250	8	1	51	225,00	7,20	0,90	45,90
Итого									716,23	25,68	22,97	101,27

7 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
	Борщ со сметаной			200					102,18	1,99	5,69	11,70
	Картофель	22	16		77	2	0,4	16,3	12,32	0,32	0,06	2,61
	Морковь	12,5	10		41	0,9	0,2	9,6	4,10	0,09	0,02	0,96
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Свекла	40	32		43	1,61	0,2	9,6	13,76	0,52	0,06	3,07
	Капуста	20	16		25	1,28	0,1	5,8	4,00	0,20	0,02	0,93
	Масло растительное	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	Сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	сахар	2	2		400	0	0	100	8,00	0,00	0,00	2,00
	томатная паста	6	6		80	2,5	0,3	17	4,80	0,15	0,02	1,02
	вода	160	160		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-3м-2020	ленивые голубцы			200					256,56	15,53	18,44	9,79
	говядина без костная	90,4	80		218	17	17,4	0	174,40	13,60	13,92	0,00
	рис	10	10		77	2	0,4	16,3	7,70	0,20	0,04	1,63

	Лук репчатый	15	12		40	1,1	0,1	9,34	4,80	0,13	0,01	1,12
	Капуста	150	120		25	1,28	0,1	5,8	30,00	1,54	0,12	6,96
	масло сливочное	6	6		661	1	72,5	1,4	39,66	0,06	4,35	0,08
	вода	60	60		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	соль	0,6	0,6		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
54-13хн-2020	напиток из щиповника			200					84,80	0,68	0,28	16,66
	шиповник	21,4	20		284	3,4	1,4	48,3	56,80	0,68	0,28	9,66
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	230	230		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	30	40	40	250	8	1	51	100,00	3,20	0,40	20,40
	Хлеб пшеничный	80	80	80	250	8	1	51	200,00	6,40	0,80	40,80
Итого									743,54	27,80	25,61	99,35

8 день												
№ рецептуры	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Для продукта				Энергетическая ценность, ккал	Химический состав, г.		
					К	Б	Ж	У		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Обед												
	щи из свежей капусты			200					80,44	1,73	5,60	6,81
54-1с-2020	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Масло подсолнечное	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	томатное пюре	1,2	1,2		80	2,5	0,3	17	0,96	0,03	0,00	0,20
	петрушка	0,5	0,4		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	мука	2	2		350	10	1	74	7,00	0,20	0,02	1,48

54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой			200					105,08	2,49	5,71	11,88
	Картофель	27,2	20		77	2	0,4	16,3	15,40	0,40	0,08	3,26
	капуста	30	24		25	1,28	0,1	5,8	6,00	0,31	0,02	1,39
	Морковь	10	8		41	0,9	0,2	9,6	3,28	0,07	0,02	0,77
	Лук репчатый	10	8		40	1,1	0,1	9,34	3,20	0,09	0,01	0,75
	Масло подсолнечное	4	4		900	0	99,9	0	36,00	0,00	4,00	0,00
	Крупа (перловая)	8	8		315	12,5	1,1	66,9	25,20	1,00	0,09	5,35
	сметана	10	10		160	6,2	15	3,6	16,00	0,62	1,50	0,36
	лавровый лист	0,04	0,04		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	соль поваренная	0,3	0,3		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Вода	170	170		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Пюре с рыбой			230					318,26	15,02	16,80	26,94
54-11г-2020	Картофель	171,4	126		77	2	0,4	16,3	97,02	2,52	0,50	20,54
	Соль	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	молоко	20	20		53	3	2,5	4,7	10,60	0,60	0,50	0,94
	Масло растительное	6,8	6,8		900	0	99,9	0	61,20	0,00	6,79	0,00
54-10р-2020	Рыба(горбуша)	63,3	56		140	20,5	6,5	0	78,40	11,48	3,64	0,00
	Морковь	21,9	17,5		41	0,9	0,2	9,6	7,18	0,16	0,04	1,68
	Лук репчатый	12,2	9,8		40	1,1	0,1	9,34	3,92	0,11	0,01	0,92
	Масло растительное	5,3	5,3		900	0	99,9	0	47,70	0,00	5,29	0,00
	Томатная паста	6,3	6,3		80	2,5	0,3	17	5,04	0,16	0,02	1,07

	лавровый лист	0,04	0,04		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	каша гречневая с котлетой			225					545,94	22,27	25,82	55,01
54-4м-2020	Мясо	72,9	64,5	75	225	17	17,4	0	145,13	10,97	11,22	0,00
	Хлеб	14,3	14,3		250	8	1	51	35,75	1,14	0,14	7,29
	Лук	12	10		40	1,1	0,1	9,34	4,00	0,11	0,01	0,93
	вода	19	19		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	сахари	8,3	8,3						0,00	0,00	0,00	0,00
	соль	0,2	0,2						0,00	0,00	0,00	0,00
	Молоко 2,5%	17,30	17,30		53,00	3,00	2,50	4,70	9,17	0,52	0,43	0,81
	масло сливочное	5,3	5,3		661	1	72,5	1,4	35,03	0,05	3,84	0,07
54-4г-2020	Гречка	69	69	150	335	12,6	3,3	62,1	231,15	8,69	2,28	42,85
	соль	0,5	0,5		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	вода	102	102		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	масло сливочное	6,8	6,8		661	1	72,5	1,4	44,95	0,07	4,93	0,10
Соус	Томат	3	3		80	2,5	0,3	17	2,40	0,08	0,01	0,51
	Мука	3	3		350	10	1	74	10,50	0,30	0,03	2,22
	Сметана	5	5		160	6,2	15	3,6	8,00	0,31	0,75	0,18
	Масло сливочное	3	3		662	1	72,5	1,4	19,86	0,03	2,18	0,04
54-13з	свекла вареная	38	30	30	43	1,61	0,2	9,6	12,90	0,48	0,06	2,88
54-2гн-2020	Чай с сахаром			200					28,00	0,00	0,00	7,00
	чай	1	1		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сахар-песок	7	7		400	0	0	100	28,00	0,00	0,00	7,00
	Вода	200	200		0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00
	Хлеб ржаной	30	30	30	250	8	1	51	75,00	2,40	0,30	15,30

	Хлеб пшеничный	30	30	30	250	8	1	51	75,00	2,40	0,30	15,30
Итого									822,92	29,31	28,82	110,05