

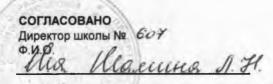


МЕНЮ (Льготное) 3/ 1 день

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
10/25	Бутерброд с маслом сливочным	
10/25	Батон пшеничный, масло сливочное Б -2,4 г, Ж- 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал	
180/5	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	
70075	Круна гречневая. Моноко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное 5 - 9.6 г, Ж - 8.47 г, У - 35.1, г. ЭЦ - 237.51 ккал	
200/5	Чай с лимоном	
2000	Чай черный <u>ресовой, Салар-песок, Лимон свежий</u> Б - 0,2 г, Ж - 0.1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 к.ап	
100	Яблоко свежее	
,,,,	Б - C,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал	
25	Печенье в ассортименте	
20	Б - 3,0 г, Ж- 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 63,0 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156. 50
60	Огурец свежий порционно
00	Стурцы свежие 5 - 0.5 г. Ж - 0.06 г. У - 1.02 г. ЭЦ - 7.2 кхал
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Колуста квашеная, Лук регчатый. Морковь свежая, Крупа перповая. Маспо растительное, Томатная паста, Соль, Курица отварная. Сметана,
	Пивровый лист Б - 2,1 г, X - 3.1 г, Y - 10.1 г, 3Ц - 109.2 княл
	Филе индейки по-строгановски
100	Фина звіднійкі Сім, Масло этиночнов. Сметана. Мука яшеничняя, Лук регнатый, Томатная паста, Соль Б-
	9.3 r, Ж - 13,5 r, У - 5.47 r, ЭЦ ¹ 195,4 man
150	Макаронные изделия отварные
130	Макарочица годелия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г. Ж - 4,8 г. У - 27 г. ЭЦ - 151 кмал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	Б - 1 <u>к</u> Ж - 0,2 г. У - 19,17 г. ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25.98 г, ЭЦ - 136 ккал

	Donat		1
Главный технолог	free	Зав. производством	L





МЕНЮ (Льготное) 1 день

2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306.80
100	Огурец свежий порционно
100	Огурцы свежие Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 1,7 г, Эц - 12,0 ккал
	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной
250/15/10	Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Масло растительное, Тометная паста, Соль, Курица отварная. Сметана,
	Лавровый лист Б - 3,0 г, Ж - 4,53 г, У -13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал
	Филе индейки по-строгановски
100	Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б- 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
200/15	Макароны отварные с сыром
200/15	Макаронные изделия. Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358,0 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 кхал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
450	Яблоко свежее
150	Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
400	Плюшка "Московская"
100	Мука пшеничная в/с ,Сахар-лесок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У -61,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог

Зав. производствог

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 607
Ф.И.В. Шалина. Л. Н.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.

МЕНЮ (Льготное) 2 день

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 404. 40		
	Запеканка из творога со сгущенным молоком		
150/20	Творог,Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж- 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал		
200	Чай с сахаром		
	Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 r, Ж - 0,1 r, У - 15 r, ЭЦ - 60 ккал		
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
25	Б - 2 г, Ж- 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал		
170	Апельсин свежий		
	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156.50
	Икра кабачковая (консервированная)
60	Икра кабачковая (промышленного производства) Б - 0,88 г, Ж - 2,42 г, У - 4,78 г, ЭЦ - 44,3 ккал
-	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной
200/5/5	Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,46 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	Шницель рубленый мясной
30	Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10.5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	Рис отварной
750	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	Компот из свежих яблок
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87.8 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
40	6 - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

	(6)			
Главный технолог	Plany	Зав. производствоі	h	

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 604
Ф.И.В. Ивания Л. Н.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.

МЕНЮ (Льготное) 2 день

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306.80		
100	Икра кабачковая (консервированная)		
	Икра кабачковая (промышленного производства) Б - 1.4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал		
250/10/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная,		
	Сметана, Лавровый лист. Петрушка свежа Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал		
400	Шницель рубленый мясной		
100	Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г. Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал		
200	Рис отварной		
200	Крупа рисовая, Масло спивочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал		
200	Компот из свежих яблок		
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал		
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
00	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал		
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал		
470	Апельсин свежий		
170	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал		
	Печенье		
75	Б. 5,0 г, Ж - 7,5 г, У - 33,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал		

(Po	and a	+	1
Главный технолог	1	Зав. производство	L

СОГЛАСОВАНО Директор школы № 607 Ф.И.В. Шалина Л.Н.



МЕНЮ (Льготное) 3 день

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
180	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа лыено, Крупа рисовая, Мелоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж- 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал	
20/25	<i>Бутерброд с джемом</i> Батон пшеничный, Джем Б - 2.2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200	Какао с молоком Какао-порошюк, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал	
130	<i>Груша свежая</i> Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал	
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156.50		
60/20	Салат из свеклы с яйцом		
5020	Свемы, Яйцо варёное, Масио растительное, Соль Б - 5.81 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал		
	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной		
200/5	Картофель свежий. Макаронные изделия. Лук регматый, Морковь свежал, Масно сливочное. Соль, Курица отварная, Лавровый лист		
	Б - 3.10 г, Ж - 2.24 г. У - 13.20 г. ЭЦ - 93.6 кклл		
	Ватрушка рыбная запечённая (с горбушей)		
90	Горбуша филе ам, Минтай филе ам, Батен пшеничнай, Молоко, Морковь, Сыр, Масло свивочное. Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное		
	Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 кквл		
150	Картофель отварной		
,,,,	Картофоль свежий. Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22.8 г, ЭЦ - 151,9 ккал		
200	Компот из апельсинов		
200	Алельсины свежме, Салар-песск Б - 0,5 г, Ж - 0.1 г, У - 24,1 г, 3Ц - 95,2 ккал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	Б – 3,2 г. Ж - 1.7 г. У – 20.4 г. ЭЦ – 92 ккал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - (38 ккал		

	(0) /		
Главный технолог	fleary	Зав. производством	
	1		

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 607

Ма Мамина Л. Н.



МЕНЮ (Льготное)

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306. 80
80/20	Салат из свеклы с яйцом
00/20	Саехів, Яйцо варёнов, Масло растительное, Соль Б - 4.51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	Суп с макаронными избелиями, картофелем и курой отварной Кергофель свехий. Макаронные изделия. Лук реглатый. Морковь свежая, Масло сливочное, Соль. Юрица отварная, Левровыя лист
	Б - 4,00 г. Ж - 2,90 г. У - 17,06 г. ЭЦ - 121 ккал
	Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)
100	Гор Сунка фине с/м Минтий фине с/м, Батон пшенячный, Молока, Морговь, Сыр, Масла сливочное, Яйцо, Муха пшеничная, Соль, Масла растительное
	6 - 10,88 r, W - 9,6 r, Y - 10,5 r, 9Li - 168 62 kvan
200	Картофель отварной
	Картофель свежий, Масло сгиночное, Соль Б = 3,8 г, Ж = 7,1 г, У = 30,4 г. ЭЦ = 201,8 ккал
200	Компот из апельсинов
	Алелисины сведие, Сахар-несох Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 «ал
60	Хлеб ржано-пшеничный обозащенный микронутриентами
	5 - 4,8 r, Ж - 2,65 r, У - 30,9 r, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обозащенный микронутриентами
	5 - 4 r. Ж - 2,32 r. У - 26.98 r. ЭЦ - 136 кчал
150	Груша свежая
150	5 - 0,6 r, Ж- 0,45 r, У - 18,45 r, ЭЦ - 70,6 ккал
400	Иогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке
100	Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 жал
	Булочка "домашняя"
100	Мука пшэничная в/с,Свхар-песок,Молоко,Масло сливочнов, Яйцо куринов, Дрожжи судие, Масло растительнов, Соль Б - 7,2 г, Ж- 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 309,8 ккал

	(0)		
	Forces		
Главный технолог	July L	Зав. производством	L

СОГЛАСОВАНО Директор школы № *607* Clarantes SI. H.



МЕНЮ (Льготное) 4 день

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 104.40
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным
	Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж-7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккап
10/5/25	Бутерброд с сыром
	Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4.4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	Чай с сахаром
200	Чай черный весовой. Сахар-песок Б - 0,2 г. Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 к⊾ал
100	Мандарин свежий
	Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156.50
60	Салат из кеашеной капусты
	Карулта квашеная, Лук зелёный, Сахар. Масло растительное — 5 - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 кмал
200/5	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий, Горох пущеный, лук репчатый, Морковь свежая, Масло спивочное, Сопь, Батон нарезной обогащенный Б - 4.22 г. Ж - 2,70 г. У - 16,12 г. ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе
	Говядина с/м. Морковь, Сметана, Муха пшемичная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9.44 г, Ж - 10.00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая
150	Крупа гречневая ядимце. Масло сливочное, Соль 5 - 3.60 г. Ж - 5.60 г. У - 32,10 г. ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый)
	Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
70	Б - 3.2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ыхап
50	Батон обогащенный микронутриентами
00	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 кхал

Главный технолог Зав, производством СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 6:07

Фине Милина Л. Н.



МЕНЮ (Льготное) З ф день

_ 2025 r.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 3 <i>06</i> , <i>80</i>		
100	Салат из кеашеной капусты		
	Кепуста заявления. Лух вельный, Мосло растительнов, Сахар Б1.6 г, Ж5.1 г, У7, г, ЭЦ83,0 ккал		
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свечий, Горох пущения. Пук реткатый, Морковь свечий, Масло ставочное, Соль, Батон наредной обогащенный Б - 7,0 г. Ж - 4,85 г. У - 20,15 г. ЭЦ - 164 г.ал		
	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе		
100	Гододина сед Моркиев, Смотана, Мука пшевычная, Молоко, Меспо растительнае, Сопь Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ -189 жал		
200	Каша гречнеевя рассыпчатая		
200	Жуула грачне≡зи ядинда, Масло отнеочнов, Соть Б - 4,8 г, Ж - 7.4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 гиал		
200	Сок фруктовый (персиковый)		
200	6-1r, X-0.2r, V-15r, 3U-76 xxan		
60	Хлеб ржано-пшеничный обоващенный микронутриентами		
00	5 - 4,8 r. Ж - 2,55 r, Y - 30,6 r, 3U - 138 ₂₂an		
50	Батон обоващенный микронутриентами		
	Б – 4 г, Ж - 2.32 г. У - 25.98 г. ЭЦ - 136 кзл		
150	Мандарин свежий		
700	Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 жал		
400	Плюшка "Московская"		
100	Мука пшеничная віс ,Сахар-песок, Маспо оливочное, Мопоко, Яйцо куриное, Дрожии єухие, Масло растительное, Соль, Изном Б - 8,92 г, Ж- 14,4 г, У -81,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал		

	Posser		9
Главный технолог	1	Зав. производствог	A

СОГЛАСОВАНО Директор школы № 607 agunta S. F.



МЕНЮ (Льготное) о ⁵ день

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 104.40		
160/15	Макароны отварны	ые с сыром	
100/15	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал	
20/25	Бутерброд с д	жемом	
20/25	Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1	,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200/5	Чай с лимог	ном	
2000	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г. ЭЦ - 60 ккал	
100	Яблоко све	жее	
, , ,	Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г,	ЭЦ - 44,4 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156.50		
	Винегрет овощной		
60	Свекпа свежая. Каргофель свежий, Морковь свежая. Отурцы соленые. Капуста квашеная, Лук зенёный. Масло растительное. Соль Б - 0.8 г, Ж - 6.1 г, У - 4 г, Эц - 73.8 ккал		
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежай. Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук регнатый, Морковь свежая, Масло растительное. Соль. Курица стварныя Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г. У - 17,76 г. ЭЦ - 130.2 ккал		
	Голубцы ленивые		
240	Гобедина См. Сонина См. Капусто белекочанная свежая, Крупо рисовоя, Лук регчатый. Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г. Ж - 13,52 г. У - 22,4 г. ЭЦ - 286.6 ккал		
200	Кисель из плодов шиповника		
200	Плоды шиговника сушёнша, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лямонная 6 - 0.2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЗЦ - 108,4 ккал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
70	Б - 3,2 г. Ж - 1.7 г, У - 20.4 г, ЭЦ - 92 ккал		
50	Батон обоеащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 1,35 ккал		

	(Ch)	//.	1	
Главный технолог	Fooder	Зав. производством	V	4

СОГЛАСОВАНО
Директор школы Ns 607

ФИЗ ИЗ Manuera S. H.



МЕНЮ (Льготное) 5 день

2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 3 <i>06.</i> 8 <i>0</i>		
	Винегрет овощной		
100	Свикла свыхая, Картофель свежий, Морновь свежая, Отурцы соленые, Капуста квашеная. Лук зелёный, Масло растительнов, Соль Б - 1.33 г. Ж - 8.2 г. У - 6,68 г. ЭЦ - 123,3 ккал		
25010/5	Рассольник ленинарайский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свечий, Стурцы солёные, Крупа перловая. Лук репчетый, Морговь свечая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана.		
-	Лээровый лист. Петрушка свежая Б - 4,7 г. Ж - 7,0 г. У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 мал		
300	Голубцы ленивые Голедина польтка см. Солнына очерок см. Калуста белокочанная свежая, Крута рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,5 г. Ж - 18,75 г. У - 26,92 г. ЭЦ - 351,7 кмал		
200	Кисель из плодов шиповника Проды цытовника сущёные, Крахмал картофетымій, Сахар-песок, Кислота лямочная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 25,2 г, ЭЦ - 108,4 мал		
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	6 - 4,8 r, Ж - 2,55 r, У - 30,6 r, 3Ц - 138 ⊼:an		
50	Батон о богащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,82 г, У- 25,98 г, ЭЦ- 135 якал		
150 Яблоко свежее			
	Б - 0,8 г, Ж- 0,6 г, У -14,0 г, ЭЦ - 64,0 кмал		
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Маоло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Маоло растительное,Соль Б - 5,7 т. ж - 14,9 г. У - 37.2 г. ЭЦ - 240,0 кишл		

Главный технолог Зав. производствої