

Лето Первый день (Ясли)								
Наименование блюд	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-15, сахар-2, масло сливочное-2, молоко концентрированное-28	2-3М	150	4,03	6,39	21,81	162,27
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-5, кофейный порошок-1,6	16-М	150	0,2	0,05	8,45	45,08
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)-95	2-СА	67	1,43	0,1	8,81	85,18
Фруктовый сок		Сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Печенье		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Салат капустный	11:20-12:20	Капуста белокочанная-90, морковь-9, масло растительное-2, сахар-4	3-СА	70	1,22	2,42	8,02	57,55
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-30, картофель- 100,лук-8, морковь-9, масло растительное -2, пшено-4	6-С	150	3,29	3,16	12,84	123
Котлета мясная		Мясо свинина-62, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-2, мука-5, лук-8	11-М	65	11,7	11,9	10,4	161,87
Перловка отварная		Перловка-30, масло сливочное-4	5-Г	100	3,36	3,83	26,45	147,27
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Макароны отварные с сыром	16:00-	Макароны- 30, масло сливочное- 4, сыр-12	3-3	100	6,76	7,42	19,92	144,12
Хлеб пшеничный	16:30	Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар- 5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Итого					45,82	49,13	213,41	1450,22

Лето Второй день (Ясли)

Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2	7-3М	150	4,82	3,83	16,57	146,32
Какао с молоком		Молоко-100, сахар-5, какао-порошок-1,3	19-Н	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95	2-СА	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Кисель из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5, крахмал-5	4-Н	150	0,02	-	15,87	93,22
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Суп картофельный с мучными клёцками и куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-2, картофель-100, лук-8, морковь-9, мука пшеничная-15, яйцо-1/4	5-С	150	5,22	4,85	21,7	157,99
Капуста тушёная с мясом		Свинина-62, капуста белокачанная-180, лук-8, морковь-35, масло сливочное-5	5-М	200	3,11	7,51	17,71	174,93
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Запеканка творожная		Творог-75, сахар-7, манка-10, масло сливочное-4, яйцо-1/6	2-Г	95	14,99	11,87	19,23	221,98
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Итого					47,3	51,03	204,89	1428,11

Лето Третий день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-15, молоко-120, сахар-2, масло сливочное-2	5-3М	150	5,43	7,11	22,1	195,1
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	1,75	3,93	13,2	58,93
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Фруктовый сок		Сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Свежий помидор		Свежие помидоры-50	1-СА	50	0,15	-	1,45	6,35
Суп овощной с куриным мясом и сметаной		Куры-30, картофель-100, лук-8, морковь-9, масло растительное-2, капуста белокочанная-60, зелёный горошек-40, сметана-8	15-С	150	2,63	4,46	12,8	108,37
Суфле из печени		Печень говяжья-100, яйцо-1/6, масло растительное-7, манка-7, лук-8, хлеб пшеничный-5	17-М	100	9,6	8,07	6,37	154,52
Рис отварной		Крупа рисовая-30, масло сливочное-4	3-Г	100	3,96	6,81	26,66	164,24
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Рыбная котлета		Рыба (филе)-145, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-5, лук-8, масло растительное-2, мука пшеничная-5	2-Р	120	16,4	7,07	9,6	203,44
Картофельное пюре		Картофель-250, масло сливочное-4, молоко-20	2-Г	170	4,12	5,19	32,78	186,27
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Итого					43,72	46,5	211,74	1432,85

Лето Четвёртый день (Ясли)								
Наименование блюд	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Молочная вермишелевая	8:10-8:30	Молоко-120, вермишель-15, масло сливочное-2, сахар-2	1-3М	150	4,07	5,33	16,57	131,32
Какао на молоке		Молоко 3,2% -100, сахар-5, какао-порошок 1,3	19-Н	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-12, сахар-5, крахмал-5	3-Н	150	0,05	-	17,64	83,71
Обед								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-50	1-СА	50	0,35	-	1,4	6,95
Свекольник с куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-2, свёкла-90, картофель-100, лук-8, морковь-9	1-С	150	5,36	6,39	13,14	92,02
Тефтели мясные		Мясо свинина-62, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-2, мука-5, лук-8	12-М	65	11,2	11,9	10,4	161,87
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, масло сливочное-4	1-Г	80	3,59	4,3	21,19	109,07
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Творожный торт		Творог-75, масло сливочное-4, сахар-5, манка-10, яйцо -1/6, повидло-8, печенье-8	1-Т	100	12,62	12,3	31,02	274,4
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Итого					42,52	47,94	210,46	1476,02

Лето Пятый день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -120, крупа пшённая-15,сливочное масло-2, сахар-2	4-3М	150	2,42	2,69	13,42	88,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	1,75	3,93	13,2	58,93
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Суп гороховый с куриным мясом		Куры-30, масло растительное-2, горох-15, картофель-100, лук-8, морковь-9	26-С	150	3,67	3,25	7,99	111,3
Голубцы ленивые с мясом		Свинина-62, яйцо-1/4, лук-16, крупа рисовая-20, масло растительное-3, капуста белокочанная-120	4-М	195	5,21	6,94	26,24	212,48
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-2, сметана 15%-16	3-СО	25	0,8	2,12	4,57	80
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Салат из свежей моркови		Морковь-90, масло растительное-2, сахар-3	4-СА	45	0,78	2,3	8,22	55,92
Плюшка		Мука пшеничная-40, молоко-20, масло сливочное-4, яйцо-1/8, масло растительное-4, сахар-8, дрожжи сухие	5-В	70	6,59	10,31	40,39	281,31
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	230	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					43,55	46,71	212,92	145611

Лето Шестой день (Ясли)								
Наименование блюд	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-15, сахар-2, масло сливочное-2, молоко концентрированное-20	2-3М	150	4,03	6,39	21,81	162,27
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-5, кофейный порошок-1,6	16-М	150	0,2	0,05	8,45	45,08
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)-95	2-СА	67	1,43	0,1	8,81	85,18
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Обед								
Салат капустный	11:20-12:20	Капуста белокочанная-90, морковь-9, масло растительное-2, сахар-4	3-СА	76	1,5	2,97	9,85	70,71
Суп картофельный с куриным мясом и зелёным горошком		Куры-30, картофель-100, зелёный горошек-40, лук-8, морковь-9, масло растительное-2	22-С	150	2,23	2,52	17,76	145,26
Плов с мясом		Мясо свинина-62, крупа рисовая-30, масло сливочное-5, лук-8, морковь-35	2-М	150	12,51	13,23	28,07	238,39
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Омлет	16:00-16:30	Яйцо-120, молоко 3,2%-100, масло сливочное-4	2-Я	200	12,86	11,12	5,58	248,4
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Итого					47,76	50,42	194,88	1465,5

Лето Седьмой день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2	7-3М	150	4,82	3,83	16,57	146,32
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-5, какао-порошок 1,3	19-Н	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4, сыр-7		41	1,75	3,93	13,2	58,93
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Кисель из свежих фруктов		Фрукты свежие-15, сахар-5, крахмал -5	3-Н	150	0,05	-	21,39	8,72
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-50	1-СА	50	0,35	-	1,4	6,95
Щи с куриным мясом и сметаной		Куры-30, капуста белокочанная-80, лук-8, морковь-9, масло растительное-2,картофель-100, сметана-8	4-С	150	3,53	3,46	12,65	109,14
Картофель, тушённый с мясом и овощами		Свинина-62, картофель-250, масло сливочное-5, лук-8, морковь-35	1-М	200	13,37	15,52	29,36	291,8
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожная запеканка		Творог-75, сахар-7, манка-10,масло сливочное-4, яйцо-1/4	2-Г	95	14,99	11,87	19,23	221,98
Соус сметанный сладкий		Мука пшеничная-5, масло сливочное-4, сахар-4, сметана-16	3-СО	25	0,65	5,97	11,56	85,17
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого						43,79	46,04	214,39

Лето Восьмой день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная манная		Молоко 3,2%-120, крупа манная-15, сливочное масло-2, сахар-2	6-3М	150	3,37	4,51	16,31	81,98
Повидло		Повидло-12	11-В	12	0,05	-	8,24	31,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Обед								
Свежий помидор	11:20-12:20	Свежий помидор-50	1-СА	50	0,15	-	1,45	6,35
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-30, картофель-100, яйцо-1/4, лук-8, морковь-9, масло растительное-2	12-С	150	3,88	4,54	11,96	90,64
Бефстроганов из печени с соусом		Печень-100 (7% холодная обработка и 28% тепловая), масло сливочное-4, мука пшеничная-8, лук-8, морковь-18, сметана15%-16	18-М	100	5,42	4,55	7,09	162,15
Макароны отварные		Макароны-30, сливочное масло-4	4-Г	90	1,25	3,49	18,37	175,52
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Рыба, тушёная с овощами	16:00-16:30	Рыба (филе)-135, масло растительное-4, масло сливочное-4, морковь-30, лук-15	7-Р	140	11,71	8,5	7,36	163,6
Картофельное пюре		Картофель-250, сливочное масло-4, молоко-20	2-Г	170	4,12	5,19	32,78	186,27
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					42,39	45,36	206,31	1402,45

Лето Девятый день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -140, крупа пшённая-15,сливочное масло-2, сахар-2	4-3М	150	2,42	2,69	13,42	88,2
Какао с молоком		Молоко 3,2%-100, сахар-5, какао-порошок-1,3	19-Н	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Свежие огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-50	1-СА	50	0,35	-	1,4	6,95
Борщ с куриным мясом		Куры-30, картофель-100, свёкла-40, лук-8, морковь-9, масло растительное-2, капуста белокочанная-50	3-С	150	7,34	6,15	18,67	176,47
Ёжик		Свинина-62, крупа рисовая-20, яйцо-1/4,масло растительное-2, лук-8	13-М	110	6,5	7,22	23,58	189,74
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-2, сметана 15%-16	3-СО	25	0,8	2,12	4,57	80
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Пудинг творожно-яблочный		Творог 9%-75, сахар-7,масло сливочное-4, яйцо-1/4, манка—10, яблоки-25	10-Т	90	9,27	8,73	13,23	166,03
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					40,54	43,87	207,61	1390,77

Лето Десятый день (Ясли)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-15, молоко-120, сахар-2, масло сливочное-2	5-3М	150	5,43	7,11	22,1	195,1
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	1,75	3,93	13,2	58,93
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Обед								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-50	1-СА	50	0,35	-	1,4	6,95
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-30, вермишель-8, лук-8, морковь-9, картофель-100, масло растительное-2	8-С	150	5,39	6,01	12,76	123,71
Котлета мясная		Мясо свинина-62, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-2, мука-5, лук-8	11-М	65	11,7	11,9	10,4	161,87
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, масло сливочное-4	1-Г	80	3,59	4,3	21,19	109,07
Кисель из свежих фруктов		Свежие фрукты-15, сахар-5, крахмал-5	3-Н	150	0,05	-	21,39	8,72
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	50	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Салат морковный с сахаром		Морковь-90, масло растительное-2, сахар-3	4-СА	45	0,78	2,3	8,22	55,92
Пирожок с повидлом		Мука-40, Молоко-20, сахар-4, масло сливочное-4, масло растительное-4, яйцо-1/8, повидло-12, дрожжи сухие	1-В	70	4,92	8,56	30,09	224,87
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					42,2	46,32	201,67	1411,32