

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Общеобраз Учерж

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
10,40	Салат из свежих овощей "Ассорти" заправленный растит. маслом	100	1,00	5,16	3,60	64,33	0,10	0,11	22,66	0,026	0,0	93,83	35,16	0,003	0,03	16,83	0,033	38,0	0,10
* 50 ЗП	Салат из капусты с яблоками заправленный маслом растительным	100	1,81	7,55	8,25	113,8	0,016	0,066	9,20	0,10	0,00	109,70	81,58	0,016	0,65	13,83	0,03	23,23	1,38
102,19	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне	250/10	6,0	3,84	24,81	161,5	0,26	0,09	8,67	0,001	0,0	52,62	178,12	0,097	0,007	86,76	0,047	37,02	0,51
267,65	Гуляш из говядины	100	15,41	11,36	5,48	215,67	0,14	0,13	3,2	0,0013	0,07	28,30	124,24	0,94	0,014	31,72	0,075	26,03	1,62
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,11	43,74	228,38	0,108	0,036	0,0	0,036	0,048	15,96	55,45	0,012	0,036	112,63	0,96	10,16	0,103
519,01	Чай черный витаминный	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0,0	0,0	4,00	3,30	0,0	0,0	0,45	0,0	1,70	0,15
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,10	90,5	0,09	0,04	0,0	0,0	0,0	17,50	79,0	0,0	0,0	12,2	0,02	23,5	0,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			30,6	24,73	115,46	838,54	0,70	0,41	37,03	0,06	0,12	212,21	475,27	1,06	0,09	260,59	1,14	136,41	3,43
Итого за Обед (зимний период)			31,43	27,1	120,1	887,99	0,61	0,36	23,57	0,14	0,12	228,0	521,6	1,08	0,71	257,	1,13	121,64	4,71

		2	1							8	9			59				
--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	----	--	--	--	--

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Общеобразовательные Учреждения

вторник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Si	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
53,3 50	Салат из свеклы с сыром заправленный с растительным маслом	100	1,28	5,06 0	3,760	51,610	0,033	0,03 0	1,710	0,028	0,000	42,75 0	22,70 0	0,005	0,028	15,3 3	0,8	15,0	0,46
0,09	<i>Салат овощной "Фасолька" заправленный растительным маслом</i>	100	2,78	3,91	16,25	107,3	0,083	0,16	1,83	0,083	0	115,6 3	79,16	0,01	0,03	2,15	0,01	35,50	0,13
151, 54	Суп с макаронными изделиями на бульоне	250	6,30	5,20	23,87	170,37	0,087	0,08	1,20	0,06	0,027	31,0	80,18	0,075	0,015	9,37	0,02 6	10,91	1,13
239, 43	Рыба тушеная в соусе овощном	100	12,35	7,90	16,91	143,66	0,13	0,12	1,97	0,044	0	149,9 5	297,5 5	0,14	0,001	35,9 3	0,05 4	65,10	1,94
520, 09	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,90	11,1 0	26,42	164,11	0,19	0,15	3,00	0,072	0,06	52,56	116,1 6	0,00	0,00	69,6 0	0,02 5	39,50	1,42
349, 10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,5	0	3,0	0,66
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,10	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,50	79,0	0,0	0,0	12,2	0,00	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			25,37	29,5 0	107,5 0	697,00	0,53	0,42	8,08	0,20	0,09	316,3 9	603,2 9	0,24	0,05	142, 88	0,91	157,01	7,56
<i>Итого за Обед (зимний период)</i>			26,87	28,3 5	119,9 9	752,69	0,58	0,55	8,20	0,26	0,09	389,2 7	659,7 5	0,24	0,05	129, 70	0,12	177,51	7,23

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на

зимний период

Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Общеобразовательные Учреждения

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Si	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,13	Салат из свежих помидор и огурцов с луком заправленный растительным маслом	100	0,60	3,14	2,90	48,16	0,05	0,016	14,85	0,53	0	21,40	14,88	0,016	0,31	102,28	0,0023	16,36	0,48
* 7,033 П	<i>Салат "Витаминный" заправленный растительным маслом</i>	100	3,16	4,16	13,00	85,00	0,083	0,05	38,30	0,0	0	49,60	72,30	0,00	0,066	153,40	0,0016	12,70	0,91
1184,02	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,34	2,65	10,95	74,56	0,062	0,062	19,62	0,75	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16
291,17	Плов с птицей	250	25,79	33,48	56,70	617,05	0,21	0,108	5,09	0,002	0	34,35	233,90	0,103	0,101	63,11	0,045	56,79	2,13
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14,0	28,7	0,1	0,2	202,0	0	10,0	0,24
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,10	90,5	0,09	0,04	0,0	0,0	0	17,50	79,0	0,0	0,0	12,2	0,00	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			30,25	39,77	109,85	916,66	0,43	0,33	44,36	1,28	0,00	135,00	405,11	0,48	1,21	502,34	0,08	129,70	5,96
<i>Итого обед (зимний период)</i>			32,8	40,8	120,0	953,5	0,5	0,4	67,8	0,8	0,0	163,2	462,5	0,5	1,0	553,5	0,1	126,0	6,4

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Общеобразовательные
Учреждения

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,2 6	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,80	0,05	0,05	15,5	0,013	0,00	29,91	44,81	0,15	0,031	24,6 3	0,01 6	20,5	0,86
124, 44	Щи "Весенние" из капусты свежей с картофелем	250	2,50	13,0	11,25	110,12	0,02	0,02	11,50	0,05	0	45,87	30,25	0,087	0,71	38,6 8	0,25	15,50	0,50
33,0 9	Гуляш из птицы	100	15,32	16,6 7	16,57	278,72	0,18	0,16	1,83	0,022	0,0	20,69	86,06	0,00	0,066	28,3 0	0,14 4	54,97	1,80
250, 02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0,0	0,036	0,036	79,57	193,2	0,06	0,024	78,6	0,09 6	50,0	1,17
349, 10	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0,0	0,0	0,45	0,0	3,0	0,66
66 037, 03	Кондитерское изделие/ Печенье	20	1,7	2,26	13,8	78,89	0,002	0,01	0	0,0	0,0	8,2	17,4	0,0	0,0	0,2	0,0	3,0	0,20
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,10	90,5	0,09	0,04	0	0,0	0,0	17,50	79,0	0,0	0,0	12,2	0,00	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			43,35	40,7 7	132,5 1	1023,33	0,76	0,44	29,03	0,12	0,04	224,3 4	458,4 2	0,31	0,83	183, 03	0,51	170,43	7,14

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на
зимний период

Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Общеобразовательные
Учреждения

пятница

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст:

12-18 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Мас са пор ции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
4,20	Салат "Солнышко"	100	0,98	0,20	8,08	38,25	0,05	0,05	11,63	0,045	0	38,0	36,0	0,0	0,066	17,1 6	0,03 3	24,5	0,98
*52 3 П	<i>Салат из свеклы с растительным маслом</i>	100	1,43	2,60	8,55	62,38	0,016	0,03 3	9,50	0,016	0	36,38	41,10	0,00	0,066	30,8 3	0,01 6	21,13	1,33
392, 33	Суп с рисовой крупой на бульоне	130/ 120	16,16	14,2 6	36,61	330,00	0,23	0,24	0,61	0,023	0,11	29,28	167,3 2	0,05	0,03	28,1 2	0,06 1	22,82	0,93
489, 07	Картофель тушеный с птицей с овощами	250	15,73	14,6 6	28,92	236,0	0,61	0,56	27,84	0,002	0	84,11	217,1 4	0,066	0,018	74,2 0	0,03 3	61,6	2,93
409, 02	Какао с молоком	200	0,1	0,1	28,8	210,6	0,01	0,01	2,4	0,053	0,066	322,6	250,6 6	0,003	0,004	272, 0	0,01 8	40,00	0,26
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,10	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,50	79,0	0,012	0,0	12,2	0,00	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			34,29	29,4 6	119,5 1	905,35	0,99	0,90	42,48	0,12	0,18	491,4 9	750,1 2	0,13	0,12	403, 68	0,15	172,42	7,05
<i>Итого обед (зимний период)</i>			<i>34,7</i>	<i>31,9</i>	<i>120,0</i>	<i>929,5</i>	<i>1,0</i>	<i>0,9</i>	<i>40,4</i>	<i>0,1</i>	<i>0,2</i>	<i>489,9</i>	<i>755,2</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>	<i>417, 4</i>	<i>0,1</i>	<i>169,1</i>	<i>7,4</i>

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на
зимний период

-																			
Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)																			
Рацион: Общеобразовательные Учреждения			понедельник				Сезон:		осенне-весенний										
Неделя:			2				Возраст:		12-18 лет										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Si	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,13	Салат из свежих помидор и огурцов с луком заправленный растительным маслом	100	0,6	3,1	2,9	48,16	0,05	0,02	14,9	0,5	0,0	21,4	14,9	0,0	0,3	102,28	0,002	16,4	0,48
47,02 ЗП	<i>Салат "Витаминный" заправленный растительным маслом</i>	100	3,2	4,2	13,0	85,0	0,083	0,05	38,3	0,00	0,0	49,6	72,3	0,00	0,066	153,4	0,002	12,70	0,91
66236,00	Борщ на бульоне	250	2,34	5,45	10,95	74,56	0,06	0,06	19,62	0,075	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16
301,86	Гуляш из птицы	100	14,53	5,2	8,6	157,76	0,22	1,54	22,0	0,044	0,8	20,18	252,8	0,14	0,25	184,66	0,15	17,58	5,12
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	7,20	43,74	228,38	0,11	0,04	0	0,04	0,048	16,0	55,45	0,01	0,04	112,63	0,096	10,16	0,10
407,00	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14,00	28,70	0,08	0,20	202,0	0	10	0,2

5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			25,83	21,49	105,49	722,59	0,55	1,79	61,27	0,69	0,85	136,79	479,46	0,53	1,40	736,52	0,28	100,65	3,93
<i>Итого за Обед (зимний период)</i>			28,4	22,5	115,6	722,6	0,6	1,8	84,7	0,2	0,8	165,0	536,9	0,5	1,2	787,6	0,3	97,0	4,4
ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период																			
Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)																			
Рацион: Общеобразовательные Учреждения					вторник					Сезон:		осенне-весенний							
			Неделя:		2				Возраст:		12-18 лет								
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
0,09	Салат из свежей моркови с яблоками заправленный растительным маслом	100	2,78	3,91	16,25	107,30	0,08	0,16	1,83	0,08	0,00	115,63	79,16	0,01	0,03	2,15	0,01	35,50	0,13
124,44	Щи из капусты свежей	250	2,50	13,00	11,25	110,12	0,02	0,02	11,50	0,05	0,00	45,87	30,25	0,09	0,7	38,68	0,25	15,50	0,50
273,07	Рыба запеченная с овощами	100	13,25	10,55	22,46	223,17	0,00	0,00	0,00	0,68	0,011	4,88	5,83	0,20	0,088	45,31	0,18	12,27	0,06
520,09	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,90	11,10	26,42	164,11	0,19	0,150	3	0,07	0,06	52,56	116,16	0,00	0,00	69,60	0,03	39,50	1,42

66112	Кондитерское изделие / Мармелад	20	1,4	1,81	11,0	63,1	0,02	0,01	0	0,1	0	7,4	15,7	0,0	0,0	7,20	0	0,2	0,18	
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0,0	0,0	0,45	0	3,0	0,66	
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			25,3	40,6	124,0	835,1	0,40	0,38	16,5	0,99	0,07	266,4	333,8	0,3	0,8	175,6	0,47	129,5	4,90	
<u>ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период</u>																				
Меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)																				
Рацион: Общеобразовательные Учреждения					среда					Сезон:		осенне-весенний								
			Неделя:		2					Возраст:		12-18 лет								
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обед (полноценный рацион питания)																				
50	Салат из свеклы заправленный маслом растительным	100	1,81	7,55	8,25	113,78	0,016	0,07	9,20	0,10	0	109,70	81,58	0,02	0,65	13,83	0,03	23,23	1,38	

151,54	Суп лапша с зеленью на бульоне	250	6,30	5,20	23,87	170,4	0,09	0,08	1,20	0,06	0,027	31,03	80,18	0,1	0,02	9,37	0,03	10,91	1,13		
289,39	Птица, порционная запеченая	100	15,43	13,74	1,53	187,74	0,055	0,13	0,83	0,0	0	20,78	139,50	0,01	0,01	19,3	0,044	16,54	1,40		
250,02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0	0,036	0,04	79,57	193,20	0,06	0,02	78,6	0,10	50,00	1,17		
375,01	Чай черный витаминизированный	200	0,24	0,06	15,22	58,58	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87		
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			45,8	30,2	111,7	921,5	0,7	0,5	12,9	0,2	0,1	266,6	583,2	0,3	0,7	165,1	0,2	129,4	7,9		
ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период																					
Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)																					
Рацион: Общеобразовательные Учреждения					четверг							Сезон:	осенне-весенний								
			Неделя:		2						Возраст:	12-18 лет									
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Si	К	I	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Обед (полноценный рацион питания)																					

10,01	Салат из свежих овощей "Ассорти" заправленный растительным маслом	100	1,0	5,2	3,6	64,3	0,1	0,11	22,66	0,03	0,00	93,8	35,2	0,00	0,03	16,83	0,03	38,0	0,10	
* 7,03 3 П	Салат "Витаминный" заправленный растительным маслом	100	3,2	4,2	13,0	85,0	0,083	0,05	38,3	0,0	0,0	49,6	72,3	0,00	0,066	153,4	0,0	12,7	0,9	
99,21	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	6,22	9,60	11,82	155,75	0,25	0,18	10,48	0,15	0,0	27,87	89,35	0,053	0,71	38,68	0,025	23,38	0,11	
436,99	Картофель, тушеный с мясными изделиями	250	13,76	14,78	34,55	331,08	0,24	0,14	3,90	0,09	0,032	32,28	121,68	0,065	0,026	116,36	0,0032	50,72	1,94	
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0,02	0	4,0	3,3	0,0	0,0	0,45	0,0	1,7	0,15	
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			22,4	29,8	87,8	719,8	0,7	0,5	39,5	0,3	0,0	175,5	328,5	0,1	0,8	184,5	0,1	137,3	4,3	
Итого за Обед (зимний период)			31,7	34,0	100,8	804,8	0,8	0,5	77,8	0,3	0,0	225,1	400,8	0,1	0,8	337,9	0,0	137,3	4,3	
<u>ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период</u>																				
Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 11)																				
Рацион: Общеобразовательные Учреждения					пятница						Сезон:	осенне-весенний								
			Неделя:		2					Возраст:	12-18 лет									

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Si	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,26	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,80	0,05	0,05	15,5	0,01	0	29,91	44,81	0,15	0,03	24,63	0,02	20,5	0,86
155,35	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	250	6,30	5,20	23,87	170,4	0,09	0,08	1,2	0,06	0,03	31,03	80,18	0,08	0,02	9,37	0,03	10,91	1,13
267,90	Гуляш из курицы	100	18,38	17,81	45,46	379,32	0,088	0,12	0,94	0,08	0,066	34,31	184,7	1,13	0,15	19,07	0,44	40,28	0,98
171,07	Гречка отварная с маслом сливочным	180	9,09	8,70	44,73	268,12	0,31	0,05	0	0,04	0,048	17,04	215,52	0,02	0,00	27,48	0,01	14,40	0,48
407	Какао с молоком	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14,00	28,70	0,1	0,20	202,0	0	10	0,2
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0,0	23,5	1,95
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			36,9	37,4	162,0	1082,5	0,6	0,44	22,4	0,2	0,141	143,8	632,9	1,5	0,4	294,8	0,494	119,6	5,64