«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ
«Тугустемирский детский сад»
Тюльганского района

ТУГУСТЕМИРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД"

С.В.Спехина

«03» марта 2024 г.

## ПРИМЕРНОЕ 10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ (завтраков, обедов, полдников) ДЛЯ ПИТАНИЯ В ВЕСЕННЕ- ЛЕТНИЙ ПЕРИОД 2024-2025 учебного года В ДОШКОЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

МБДОУ «Тугустемирский детский сад» Тюльганского района Оренбургской области Возрастная категория от 3 до 7 лет

Для приготовления блюд используется йодированная соль. Проводится ежедневная C- витаминизация третьих блюд.

1	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
Завтрак		TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
ВТ	Макароны отварные с сыром	220			150/10	9,29	10	22,71	218
3a	макаронные изделия		51	51					
	масло сливочное		4,5	4,5					
	сыр		10	10					
	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
	хлеб пшеничный		30	30					
	масло сливочное		5	5					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
обед	Суп картофельный с крупой	86			200	1,57	2,18	11,67	72,6
90	крупа гречневая		8	8					
	картофель		80	60					
	морковь		10	8					
	лук		9,3	8					
	масло растительное		3	3					
	Плов из куриных окорочков	321*			210	20,3	17	35,69	377
	окорочка		119	90					
	лук		11	9					
	морковь		16	13					
	рис		46	46					
	масло растительное		8	8					
	Кисель из концентрата	233			180	0,5	0	25,1	102,4
	кисель		21,6	21,6					
	caxap		9	9					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
Полдник	Пирожок печеный с картофелем	294			45/19	4,64	3,89	28,9	169,3
Щ	мука		20,7	20,7					
По	caxap		1,5	1,5					
	маргарин		2,3	2,3					

яйцо		1/17шт	2,3					
дрожжи		0,9	0,9					
мука на подпыл		0,7	0,7					
масло растительное для смазки		0,7	0,7					
яйцо для смазки пирожков		1/40шт	1					
Фарш картофельный с луком	302			19	0,04	0,83	3,34	22,4
масло растительное		0,7	0,7					
картофель		23	16,7*					
лук		6	3*					
Яблоко	б/н			150				
Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
чай		0,45	0,45					
caxap		10	10					
нергетическая и пищевая ценность за о	бед , завтрак, по	олдник=			46,76	42,02	192,63	1399,74

2	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		ТК	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Омлет натуральный	229			80	7,05	12,6	1,42	147,76
	яйцо		1+1/2,35	57					
ак	молоко		19,7	19,7					
Завтрак	масло сливочное+ для раздачи		3,7+5	3,7+5					
3a	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	Хлеб пшеничный		30	30	30	2,39	0,3	14,51	70
	Салат из свеклы	34			60	0,86	3,65	5,02	56,34
	свекла		73	57					
	масло растительное		3,6	3,6					
	Суп картофельный с мясными								
	фрикадельками	89*			200	5,3	4,15	12,36	108
	макароные изделия		8	8					
	картофель		80	60					
	морковь		8	6					
	лук		4	3					
	масло растительное		3	3					
	фрикадельки								
ЕД	окорочка		39	29					
Обед	яйцо		1/20	2					
	лук		3	2					
	Птица отварная	110			70	15,58	10,77	0	162,74
	окорочка		117	103					
	морковь		3,5	2,3					
	Картофель в молоке	137*			150	3,33	5,07	18,3	148,5
	картофель		145	109					·
	молоко		45	43					
	масло сливочное		5	5					
	Компот из сухофруктов	349			180	0,58	0,08	28,8	119,52
	сухофрукты		16	16				·	
	caxap		15	15					

	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Коржики молочные	492			75	4,89	8,43	46,48	281
	Мука		40	40					
	мука на подпыл		2,3	2,3					
	caxap		21	21					
Ä	яйцо		2	2					
Полдник	маргарин		9,6	9,6					
0.17	молоко		7,55	7,55					
	натрий двууглекислый		0,6	0,6					
	ванилин		0,02	0,02					
	яйцо(для смазки)		0,9	0,9					
	Сок	418			180	0,09	0	18,18	75,96
	Сок		180	180					
	Энергетическая и пищевая ценность за обед , за	втрак, по	лдник=			48,31	46,36	188,74	1451,89

3	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		ТК	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная манная	90			200/5	6,2	8,05	31,09	222,02
	крупа манная		31	31					
	молоко		106	106					
	caxap		5	5					
2	масло сливочное		5	5					
Завтрак	Кофейный напиток	414			180	2,85	2,41	14,36	91
aB	кофейный напиток		2	2					
8	молоко		70	70					
	caxap		10	10					
	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
	хлеб пшеничный		30	30					
	масло сливочное		5	5					
	Рассольник ленинградский	33			200	4,02	9,04	25,9	119,68
	картофель		80	60					
	крупа перловая		4	4					
	морковь		11,5	9					
	лук		6,5	5					
	огурцы соленые		14	12					
	масло растительное		4	4					
	Рыбные хлебцы/ соус	145			75/30	12,17	10,64	6,81	171,27
덫	минтай		83	59					
Обед	хлеб		9	9					
	яйцо		1/7 шт	6					
	молоко		15	15					
	масло сливочное		3	3					
	Бобовые отварные	197			150/5	13,58	1,41	34,93	205,95
	горох		72	72					
	масло сливочное		5	5					
	Соус томатный	228			30	0,16	1,1	1,57	16,85
	мука		1,5	1,5					
	масло сливочное		1,5	1,5					

,	Энергетическая и пищевая ценность за обед,	DARTHAR HO	этинг=			60,24	47.21	212,52	1590,23
	Сок		180	180					
	Сок	418			180	0,09	0	18,18	75,96
	масло растительное для смазки листов		0,2	0,2					
	творог		18,6	18,6					
	соль		0,4	0,4					
	ванилин		0,01	0,01					
Полдник	дрожжи		1	1					
ИHИ	яйцо		1/7,5шт	5,3		_			
¥	яйцо для смазки п/ф		1/28,6шт	1,4					
	маргарин		1,4	1,4					
	caxap		5,8	5,8					
	мука		41	41					
	мука на подпыл		2,2	2,2					
	Булочка "Творожная"	470			70	10,33	6,46	6,14	214,2
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	caxap		9	9		·			
	кисель		21,6	21,6		·			
	Кисель из концентрата	233			180	0,5	0	25,1	102,4
	caxap		0,3	0,3					
	томат-пюре		4,5	4,5					

4	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная пшенная	70			200/5	6,04	7,27	34,29	227,16
	крупа пшенная		26,6	26,6					
	молоко		100,8	100,8					
	caxap		5	5					
ак	масло сливочное		5	5					
Завтрак	Чай с молоком	413			180	2,67	2,34	14,31	89
3a]	чай		0,5	0,5					
	молоко		50	50					
	caxap		10	10					
	Хлеб пшеничный		30	30	30	2,39	0,3	14,51	70
	хлеб пшеничный		30	30					
	Винегрет	46			60	0,84	3,71	5,06	56,88
	картофель		21	15					
	свекла		15,4	12					
	морковь		11,4	9					
	огурцы соленые		15	12					
	лук		10,8	9					
	масло растительное		3,6	3,6					
	Суп с рыбными консервами"	87			200	6,88	6,72	11,46	133,8
	сайра в собственном соку		32	32					
Ħ	картофель		80	56					
Обед	морковь		16	13					
0	лук		8	6,5					
	крупа рисовая		4	4					
	масло растительное		2,4	2,4					
	Биточки рубленные из птицы паровые	323			80	12,9	6,33	7,07	137,3
	куриные окорочка		101	59					
	хлеб		15	15					
	масло сливочное		3	3					
	Макароны отварные	219			150	4,76	4,2	26,37	165,48
	макаронные изделия		51	51					
	масло сливочное		4,5	4,5					

	Соус томатный	226			30	0,16	1,1	1,57	16,85
	мука		1,5	1,5					
	масло сливочное		1,5	1,5					
	томат		4,5	4,5					
	caxap		0,5	0,5					
	Сок	418			180	0,09	0	18,18	75,96
	Сок		180	180					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Булочка "Ванильная"	273			70	10,3	6,4	40,8	251,07
	мука		46	46					
	мука на подпыл		1,4	1,4					
	caxap		8,2	8,2					
	маргарин		5,8	5,8					
×	яйцо		2,8	2,8					
ТНИ	яйцо для смазки		1,4	1,4					
Полдник	соль		0,9	0,9					
	дрожжи		0,9	0,9					
	масло растительное для смазки листов		0,7	0,7					
	ванилин		0,04	0,04					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
,	Энергетическая и пищевая ценность за обед	, завтрак, по	лдник=			55,27	39,68	217,29	1505,57

5	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		ТК	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная "Дружба"	134			200/5	6,55	8,33	35,09	241,11
	крупа рисовая		13	13					
	крупа пшенная		10	10					
	молоко		102	102					
	caxap		5	5					
ак	масло сливочное		5	5					
Завтрак	Кофейный напиток	414			180	2,85	2,41	14,36	91
3a1	кофейный напиток		2	2					
	молоко		70	70					
	caxap		10	10					
	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
	хлеб пшеничный		30	30					
	масло сливочное		5	5					
	Свекольник	34			200	1,54	5,07	8,04	83,33
	свекла		64	51					
	картофель		46	35					
	морковь		10	8					
	лук		11	9					
	масло растительное		4	4					
	caxap		1,5	1,5					
	томат		3	3					
Обед	Жаркое по- домашнему	292*			220	27,53	7,47	21,95	265
0	окорочка		131	97					
	картофель		175	131					
	лук		13	11					
	масло сливочное		6	6					
	Кисель из концентрата	233			180	0,5	0	25,1	102,4
	кисель		21,6	21,6					
	caxap		9	9					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5

	Булочка дорожная	453			60	4,06	8,37	31,28	217,2
	мука- на подпыл		38,7/1,1	38,7/1,1					
	caxap		7,2	7,2					
	маргарин/ для смазки		9/1,1	9/1,1					
	соль		0,4	0,4					
IAK	дрожжи		0,9	0,9					
Полдник	Крошка								
П0	маргарин		6	6					
	мука		6	6					
	масло растительное для листов		0,5	0,5					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	Энергетическая и пищевая ценность за об	ед , завтрак, по	олдник=			53,41	39,76	192,65	1404,51

_	Наименование продуктов					Химический			TC
6		TOT C	Масса, г			состав	210	3.7	Калорийность,
	TC.	TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная ячневая	99	44.0	44.0	200/5	13	18,59	55,64	442,31
	крупа ячневая		44,8	44,8					
	молоко		100	100					
• 4	caxap		5	5					
Завтрак	масло сливочное		5	5					
ВТ]	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
<b>3</b> a	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
	хлеб пшеничный		30	30					
	масло сливочное		5	5					
	Суп картофельный с мясными								
	фрикадельками	89*			200	5,3	4,15	12,36	108
	макароные изделия		8	8					
	картофель		80	60					
	морковь		8	6					
	лук		4	3					
	масло растительное		3	3					
	фрикадельки								
	окорочка		39	29					
Б	яйцо		1/20	2					
Обед	лук		3	2					
0	Птица тушеная	318			80/50	13,8	11,84	3,8	178,8
	окорочка		140						
	Соус томатный	228			50	0,26	1,8	2,62	28,08
	масло сливочное		2,5	2,5		·		·	
	мука		2,5	2,5					
	томат		7,5	7,5					
	caxap		1	1					
	Каша гречневая рассыпчатая	67			150	8,73	5,43	45	263,81
	крупа гречневая		45	45		,			,
	масло сливочное		5	5					

	Компот из сухофруктов	349			180	0,58	0,08	28,8	119,52
	сухофрукты		16	16					
	caxap		15	15					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Пирожок печенный из дрожжевого теста с капустой	437,43			60	6,5	2,7	22,42	140,4
	мука + на паодпыл		28,6 + 1,4	28,6 + 1,4					
	дрожжи		0,5	0,5					
	caxap		1,8	1,8					
	соль		0,3	0,3					
	яйцо		2,8	2,8					
Полдник	масло растительное для смазки листов,		0,2	0,2					
HTH	маргарин		2,8	2,8					
По.	яйцо для смазки		1,2	1,2					
, ,	Фарш из свежей капусты	461			25				
	капуста		37,5	30					
	масло растительное		2,6	2,6					
	лук		5,9	5					
	соль		0,2	0,2					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	*масса овощей после тепловой обработки								
	Энергетическая и пищевая ценность за обед , за	автрак, по	лдник=			58,59	52,71	235,86	1718,96

7	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная рисовая	98			200/5	5,12	6,62	32,61	210,13
	крупа рисовая		30	30					
	молоко		106,7	106,7					
ак	caxap		5	5					
Завтрак	масло сливочное		5	5					
3a	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	Хлеб пшеничный		30	30	30	2,39	0,3	14,51	70
	Салат из свеклы	34			60	0,86	3,65	5,02	56,34
	свекла		73	57					
	масло растительное		3,6	3,6					
	Суп гороховый	36			200	1,87	3,11	10,89	79,03
	горох		17	16					
	картофель		54	40					
	морковь		10	8					
	лук		10	8					
	масло растительное		4	4					
	Котлеты рыбные	134			65	8,87	1,65	5,81	73,55
Д	минтай		76	48					
Обед	хлеб		11	11					
)	молоко		9	9					
	яйцо		1/13шт.	3					
	масло сливочное		1,2	1,2					
	Картофель в молоке	137*			150	3,33	5,07	18,3	148,5
	картофель		145	109					
	молоко		45	43					
	масло сливочное		5	5					
	Сок	418			180	0,09	0	18,18	75,96
	Сок		180	180					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5

	Булочка "Ванильная"	273			70	10,3	6,4	40,8	251,07
	мука		46	46					
	мука на подпыл		1,4	1,4					
	caxap		8,2	8,2					
	маргарин		5,8	5,8					
×	яйцо		1/14	2,8					
Полдник	яйцо для смазки		1/28	1,4					
Q.II.	соль		0,9	0,9					
	дрожжи		0,9	0,9					
	масло растительное для смазки листов		0,7	0,7					
	ванилин		0,04	0,04					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
	Энергетическая и пищевая ценность за обед,	завтрак, по	лдник=			41,11	28,12	198,18	1280,22

8	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная пшенная	70			200/5	6,04	7,27	34,29	227,16
	крупа пшенная		26,6	26,6					
	молоко		100,8	100,8					
	молоко		70	70					
2	caxap		10	10					
Завтрак	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
aBı	хлеб пшеничный		30	30					
8	масло сливочное		5	5					
	Кофейный напиток	414			180	2,85	2,41	14,36	91
	кофейный напиток		2	2					
	молоко		70	70					
	caxap		10	10					
	Суп картофельный с крупой	86*			200	1,57	2,18	11,67	72,6
	картофель		80	60					
	крупа рисовая		4	4					
	лук		9,3	8					
	морковь		10	8					
	масло растительное		3	3					
	кости пищевые		15	15					
	Запеканка картофельная с мясом	308*			165	12,13	9,5	25,7	237
됬	окорочка		80	60					
Обед	картофель		204	153/148					
	яйцо		1/10	4					
	лук		13	11					
	масло сливочное		7	7					
	сухари		3	3					
	Компот из сухофруктов	349			180	0,58	0,08	28,8	119,52
	сухофрукты		16	16					
	caxap		15	15					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5

	Булочка "Молочная"	466			70	6,5	1,38	36,55	184,8
	мука на подпыл		2,1	2,1					
	мука		53,9	53,9					
	caxap		3,2	3,2					
	маргарин		5,1	5,1					
Полдник	яйцо		1/7,8шт	5,1					
ПДП	дрожжи		0,9	0,9					
H <sub>0</sub>	молоко		28	28					
	масло растительное (для смазки листов)		0,7	0,7					
	соль		0,7	0,7					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
,	Энергетическая и пищевая ценность за обед , за	40,05	30,93	208,2	1336,55				

9	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
		TK	брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Омлет натуральный	229			80	7,05	12,6	1,42	147,76
	яйцо		1+1/2,35	57					
	молоко		19,7	19,7					
	масло сливочное+ для раздачи		3,7+5	3,7+5					
ак	Бутерброд с маслом	1			30/5	2,14	6,8	13,16	122,4
Завтрак	хлеб пшеничный		30	30					
3a1	масло сливочное		5	5					
	Чай с молоком	413			180	2,67	2,34	14,31	89
	чай		0,5	0,5					
	молоко		50	50					
	caxap		10	10					
	Винегрет	46			60	0,84	3,71	5,06	56,88
	картофель		21	15		,			,
	свекла		15,4	12					
	морковь		11,4	9					
	огурцы соленые		15	12					
	лук		10,8	9					
	масло растительное		3,6	3,6					
	Суп картофельный с макаронными изделиями	38			200	2,27	2,29	17,41	99,27
_	картофель		41,6	31,2		,		,	,
Обед	макаронные изделия		6,4	6,4					
0	лук		6,4	5,1					
	морковь		8	6,4					
	масло растительное		1,6	1,6					
	кости пищевые для бульона		33	33					
	Тефтели	174			70/30	9,16	13,53	9,44	196,14
	окорочка		62	44			Í		,
	крупа рисовая		6	6					
	лук		24,5	21					
	масло сливочное		5	5					
	мука		5	5					

	Соус томатный	228			30	0,16	1,1	1,57	16,85
	масло сливочное		1,5	1,5					
	мука		1,5	1,5					
	томат		4,5	4,5					
	caxap		0,5	0,5					
	Рагу из овощей	148			150	1,8	0,06	10,7	142,86
	картофель		120	90					
	морковь		18	13					
	лук		14,3	10,7					
	капуста свежая		37,5	28,1					
	масло сливочное		4	4					
	Кисель из концентрата	233			180	0,5	0	25,1	102,4
	кисель		21,6	21,6					
	caxap		9	9					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Булочка "Осенняя"ТК№271 сб-к р-р 2006				70	5,1	8,25	42,87	266,2
	мука		43,2	43,2					
	caxap		7	7					
	маргарин		8,2	8,2					
Υ	яйцо( для смазки)		1/33шт	1,2					
Полдник	дрожжи		0,9	0,9					
[0.1]	морковь		4,1	2,9					
	мука на подпыл		1,8	1,8					
	масло для смазки листов		0,2	0,2					
	соль		0,5	0,5					
	Сок	418			180	0,09	0	18,18	75,96
	Сок		180	180					
,	Энергетическая и пищевая ценность за обед , за	втрак, по	лдник=			39,98	51,98	194,5	1564,22

10	Наименование продуктов		Масса, г			Химический состав			Калорийность,
10			брутто	нетто	выход	Б	Ж	У	ккал
	Каша молочная "Дружба"	134	орутто	нстто	200/5	6,55	8,33	35,09	241,11
	крупа рисовая	134	13	13	200/3	0,55	0,55	33,07	241,11
	крупа пшенная		10	10					
	молоко		102	102					
ıĸ	caxap		5	5					
тря	масло сливочное		5	5					
Завтрак	Кофейный напиток	414			180	2,85	2,41	14,36	91
21)	кофейный напиток		2	2	100	2,00		11,00	71
	молоко		70	70					
	caxap		10	10					
	Хлеб пшеничный		30	30	30	2,39	0,3	14,51	70
	Борщ с капустой и картофелем	27			200	1,52	5,33	8,65	88,89
	свекла		40	32		7-			
	капуста свежая		20	16					
	картофель		22,5	16					
	морковь		10,5	8					
	лук		5	4					
	масло растительное		2,4	2,4					
	лимонная кислота		0,02	0,02					
	caxap		2	2					
Ъ	кости пищевые для бульона		15	15					
Обед	Гуляш из отварного мяса	293*			160	20,63	16,3	5,24	250
0	окорочка		131	98					
	морковь		19	17					
	лук		17	14					
	томат		6	6					
	масло сливочное		6	6					
	мука		4	4					
	Макароны отварные	219			150	4,76	4,2	26,37	165,48
	макаронные изделия		51	51					
	масло сливочное		4,5	4,5					
	Компот из сухофруктов	349			180	0,58	0,08	28,8	119,52

	сухофрукты		16	16					
	caxap		15	15					
	Хлеб пшеничный или		50	50	50	3,95	0,5	24,15	118
	Хлеб ржаной		50	50	50	4,25	0,8	11,13	130,5
	Булочка Домашняя"	274			70	5,09	8,24	42,9	266,23
	Мука		45,5	45,5					
	Мука на подпыл		2,3	2,3					
	Caxap		8,2	8,2					
	Сахар (для отделки)		2,3	2,3					
×	маргарин		10,5	10,5					
ИHI	Яйцо(для смазки)		1/28шт	1,4					
Полдник	масло растительное для смазки листов		0,7	0,7					
	Соль		0,5	0,5					
	Дрожжи		1,2	1,2					
	Чай с сахаром	411			180	0,04	0,012	8,39	33,57
	чай		0,45	0,45					
	caxap		10	10					
ŗ	Энергетическая и пищевая ценность за обед , за	52,61	46,5	219,59	1574,3				
•									