

1 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ ре- центуры	Наименование блюда	Масса, г	Щековые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						
			В	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мg	Ке	Са	Р	Мg	Ке		
14/2010	Помидоры свежие	60	0,06	0,12	2,28	14,4	0,056	0	15	8,4	15,6	12	0,54						
170 2005	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,52	4,65	19,12	150	0,06		10,29	44,38	53,23	26,25	1,19						
041 2005	Пюре из картофеля	59200	30,92	36,57	51,62	457,8	0,07	58	1,08	54,7	242	57,68	2,56						
968 2005	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,14		24,76	94,2				18	4,29		0,6						
1350 2002	Чурук	30	2,88	0,35	17,74	85,63	0,85			7,47	26,08	4,97	0,38						
	Итого:		37,12	41,69	115,52	820,03													



Handwritten signatures and initials:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

5 ЛЕЛБ

Комплексный анализ

№ ре-мензурны	Наименование бланка	Масса, г	Исходные вещества			Эквивалентная масса	Средняя влажность, %	Ританион, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У			В	А	С	Са	Р	Мг	Fe	
№ 14 2010	Салат из овощей помидоров с луком	100	1,3	6,19	4,72	79,6	0,06		20,48	17,58	32,88	17,79	0,81		
204 2005	Суп рисовый с овощной (харчо)	250/15	0,18	3,3	14,65	113	0,11		8,33	24,98	96,93	29,45	1,21		
301 2005	Плита тушеная	80/80	17,65	14,58	4,7	221	0,05	43	0,02	34,5	132,9	20,3	1,62		
688 2005	Макаронные отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,08	28		6,48	9,56	23,16	1,48		
859 2005	Компот из апельсинов	200	0,2	0,2	23,3	110	0,02			12	2,4		0,8		
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51		
Итого:			28,69	29,26	96,48	806,22									



 Armenia Food P.A.

6 ЛЕНА

Комплексный анализ

№ ре- септуры	Данное название блюда	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витаминный состав, мг						
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мг	Fe
42 2010	Салат из белокочанной капусты	60	0,85	1,05	5,19	51,54	0,05		16,76	18,68	34,61	16,26	0,74
197 2005	Рассольник с мясом петрушкой и с перловой крутой	250/15	4,9	5,68	16,67	140,95	0,112		4,74	17,06	45,74	10,4	0,62
619 2005	Каша ячменная расходуются	150	4,79	4,26	30,9	187,04	0,12	0,02		39,14	168	0,02	1,1
591 2005	Гуляш из говядины	50/38	11,9	9,76	3,87	101,5	0,17		1,28	24,36	194,69	26,01	2,32
686 2005	Компот из ягоды	200	1,04		26,69	107,44			0,41	41,14	29,2	22,96	0,68
847 2005	Хлеб ржаной 1 рубле срезка	40 100	2,64 0,44	0,48 0,34	13,36 10,38	69,6 47							
	ИТОГО:		26,06	23,57	106,06	713,37			16	12	28	8	0,5



Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'Александр' and 'Р.Н.'

7 ЛЕВЫ

№ про- нумерура	Назначение блюда	Масса, г	Количество веществ			Энергетическая ценность, ккал	Липидный состав			Минеральный состав, мг			
			Б	Ж	У		В	А	С	Са	Р	Мг	Fe
45 2010	Ваннелет острое	100	0,81	3,7	4,61	54,96	0,06	0	10,25	33,55	40,17	21,35	0,88
71 2005	Суп-паша домашний с зрелой мясцей	250/23	5,27	6,8	14,25	163,13		10		19,5	71,5	10	0,9
486 2005	Рыба сушеная с орешками	75,75	13,87	4,85	6,53	150	0,075	5,63	1,44	19,32	126,38	15	0,81
1035 2005	Сок (секрет) фруктовый шпрот, пропарен Чурик	200	1,0	0,03	24	94							
847 2005	Хлеб домашний кефирный пропарен Молоко	20 40 100	1,32 0,04 0,4	0,24 0,04 0,4	6,68 20,8 9,8	34,8 154 47	0,067 0,01	10 10	8 10	28 75,8	42	0,002	2,2
	Итого:		26,55	16,49	119,32	752,06							



 Лаборатория
 Минский район
 Р.А.

8 ЛЕНА

Комплексный анализ

№ пробы	Наименование бланка	Масса, г	Исходные вещества			Эквивалентная масса	Микроэлементы вещества, мкг					
			В	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг
42 2004	Салат из свежей капусты	100	1,41	5,08	9,02	87,4	0,00	32,45	37,37	27,61	15,16	0,51
206 2005	Сыч. сыр, обезжиренный с сахаром	2,50	5,49	5,28	16,03	134,75	0,23	5,81	38,08	87,13	35,3	2,03
244 2015	Дрожь с сахаром	175	9,39	22,94	30,13	360,68	0,01	0,26	8,38		12,1	1,09
839 2005	Кремль из глюкозы свежих	200	0,2	0,2	22,3	110	0,26	20,3	14,72	4,4	5,4	0,9
1350 2005	Чурок	30	3,84	0,47	23,65	85,63	0,05		7,47	43,47	8,28	0,63
Итого:			20,53	33,97	110,61	798,46						



 42 2004
 206 2005
 244 2015
 839 2005
 1350 2005
 Итого:

9 ЛЕНЬ

Комплексирующий обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Месяц, г	Исходные вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витаминиз. ат.						
			В	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мг	Fe
558 2005	Салат из брокколи, моркови и свеклы, заправка	60	0,84	4,85	3,38	60,91	0,024		3,35	28,00	24,04	12,59	0,45
187 2005	Суп из свежей капусты с картоф. и говядиной	250/15	6,05	5,46	18,57	113,25	0,072		18,54	45,3	82,58	51,89	1,53
252 2011	Рыба запеченная и белом соусе	100/100	20,56	15,16	4,96	230,2	0,075	6,1	1,24	9,32	168,5	13,4	0,51
681 2005	Капня гречневая рассыпчатая	150	4,53	9,82	22,25	188,6	0,37	0,06	1,2	150,6	218,85	52,7	2,6
1035 2005	Сок (кефир) фруктовый пром. производства	200	1,0	0,03	24	94							
	Чурок	60	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	8	2,8	42	0,002
	Итого:		23,36	35,79	96,81	801,13							

Подпись: *[Handwritten Signature]*

10. ЗЕМЛИ

Комплексный обед

№ по- центру	Наименование блюда	Масса, г	Пищевое вещество			Энергетическая ценность, ккал	Витаминиз. м			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мг	Fe	
51 2005	Салат из свежих с огурцов и с петрушкой	60	1,08	3,0	15	91,52	0,028	0,84	4,51	29,57	0,28	16,54	1,12	
187 2005	Пюре из свежих картофели со сметаной	250/10	1,35	4,89	8,44	84,75			18,46	43,33	47,63	22,25	0,8	
608 2005	Пюре из говядины	80	12,32	9,24	12,56	183,5	0,08	23	0,12	35	133,1	25,7	1,2	
694 2005	Пюре из капусты	150	3,06	7,8	20,45	137,15	0,14	25,5	18,14	36,98	86,6	27,75	1,01	
874 2005	Каша из смеси сухофруктов	200	0,2	0,0	32,6	152,8			18	18	4,29		0,6	
1035 2005	Хлеб ржаной- "Бурек"	20	1,32	0,24	6,68	34,8				7,47	26,08	4,97	0,38	
2005	Итого:		22,51	25,52	113,47	749,95								
ВСЕГО 10 ДНЕЙ			7783,72											
Итого на 1-го учащегося			778,37 ккал											



2 ЛЕНА

Комплексный анализ

№ п/п идентификация	Наименование вещества	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мг	Fe	
33 2010	Сахар из смеси с Сухой картофельной с порошок	60	0,86	3,65	5,02	56,34	0,01	5,7	21,09	24,58	12,54	0,8		
200 2005		250	5,40	5,28	16,23	134,75	0,1	8,33	38,08	87,18	35,3	1,03		
608 2005	Корица из ГОРЬЦЕВ	150	7,78	5,68	17,92	114,38	0,05	14,37	0,075	21,88	83,07	16,07	0,75	
679 2005	Корица Печеная Российского производства	150	7,46	5,61	20,78	230,45	0,28	0,045	12	150,6	218,4	52,7	2,6	
686 2005	Компост для кустарника	200	1,04		26,69	107,24		0,41	41,14	29,2	22,96	0,68		
1035 2005	Травы	30	2,88	0,35	17,74	85,63								
	Применение прокс продукта	50	2,2	1,45	38,55	166,5								
	Итого:		27,71	22,02	143,03	895,49								



P. A.

3 ЛЕВЫ

Комплексный анализ

№ по- учуры	Наименование бумаг	Масса, г	Процент содержания			Директ- чекан ценность, млрд руб.	Витаминный состав				Минеральное содержание, мг				
			В	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мg	Fe		
361 2002	Супер-хлеб с топленным маслом	250,25/50	4,67 14,23	5,86 1,91	5,9 0,28	99,09 75	0,05 0,04	0,01	0,86 0,28	8,96 6,56	78,64 116,5	11,72 15,13	2,37 1,18		
244 2010	МЯГКАЯ запеченная в оформке	75/75	13,87	7,85	6,53	150	0,1	0,01	3,35	52,11	238,46	59,77	0,95		
355 2005	Пакетированная кондитерская продукция	150	2,6	5,85	28,35	180	0,045	0,045	0,15	1,755	89	27,98	0,765		
859 2002	Кондитерская продукция	200	0,2	0,2	22,3	110			0,02	12,0	2,4		0,8		
1035 2005	Чупчик	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	12	28	8	0,5		
Итого:			40,41	23,14	87,01	728,26									

