

Л.В. Коломейцева



Россия Краснодарский край

ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПЕРИОД: ЗИМА - ВЕСНА

2022 г.

Возрастная категория: (ОВЗ, инвалиды) 5-11 класс

#### 12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 1-я неделя

Возрастная категория: (ОВЗ, инвалиды) 5-11 класс Сезон : зима - в							ECHA
приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	<b>N</b> º pe -
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	Каша молочная ( рисовая )	200	4,85	10,21	38,174	263,99	1
1 -я	Кофейный напиток	200	3,6	2,67	19,6	116,83	59
День	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
1 -й	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	того за завтрак		12,08	13,895	95,41	554,98	суммарныі
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Борщ с картофелем со свежей капусты	250	2,875	5,06	18,163	131,80	8
	макароны отварные с овощами	180	2,19	3,010	20,8	119,05	40
	Печень по- строгановски	100 / 50	15,485	15,16	14,18	255,11	21
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за об	бед		26,87	24,220	119,36	805,01	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и обед		38,95	38,12	214,77	1359,99	порций гр.
	Норма по СанПин		45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки Б	жиры Ж	углеводы У	ческая ценность	цептуры Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	Омлет натуральный	200	15,92	33,104	3,518	375,69	48
1 -я	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	61
День	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	23,795	109,21	52
2 -й	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	го за завтрак		20,64	34,309	65,67	653,99	суммарны
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп с рыбными фрикадельками	250	5,97	2,942	8,75	85,36	9
	Котлета рубленная из птицы	105 / 15	10,2425	8,353	10,982	160,08	33
	картофель пюре/ горошек	100 / 80	2,067	6,105	11,991	111,18	35
	овощной отварной		2,477	2,842	4,58	53,79	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	29,394	121,03	57
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за о			26,74	21,322	110,99	742,80	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и об	ед	47,37	55,63	176,66	1396,79	порций гр.
	Норма по СанП	Іин	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

#### 12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 1-я неделя

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая ценность	цептуры Тех.Карты
			Б	ж	У		
	3 A B T P A K						
неделя	Суп молочный с лапшой	250	7,137	4,95	14,84	132,46	5
1 -я	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	60
День	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
3 -й	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	э за завтрак		14,56	8,965	75,47	440,82	суммарны
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп с крупой и томатом	250	4,488	5,988	12,72	122,72	10
	капуста квашеная	50	0,854	2,503	4,23	42,86	43
	мясо духовое с картофелем	64/ 140	16,754	16,14	13,72	267,17	24
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за об	бед		28,98	25,741	101,07	751,89	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и об	ед	43,54	34,71	176,55	1192,71	порций гр.
	Норма по СанІ	Тин	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевь	не веществ	за (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая ценность	цептуры Тех.Карты
			Б	ж	У		
	3 A B T P A K						
неделя	Запеканка из творога с молоком	160 / 40	20,419	27,294	45,491	509,29	45
1 -я	сгущённым						
День	Чай без сахара	200	0,4	0,102	0,08	2,84	62
4 -й	Кондитерские изделия (печенье)	20	0,844	0,4	7,34	36,34	54
	Фрукты свежие ( яблоко )	140	0,56	0,56	13,72	62,16	55
итого за за	ого за завтрак		22,22	28,356	66,63	610,62	суммарны п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп из овощей	250	5,588	5,988	9,178	112,96	11
	Суфле из печени	120	12,569	12,5911	11,738	210,55	23
	картофель пюре /	100 / 80	2,067	6,105	11,991	111,18	36
	/ икра кабачковая		2,18	5,75	9,61	98,91	
	Кисель ассарти фруктовое	200	0,232	0,012	32,752	132,04	58
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за об			27,956	31,4361	120,563	877,0	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и об	ед	50,18	59,79	187,19	1487,62	порций гр.
	Норма по СанГ	Іин	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

#### 12-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 1-я неделя

Возрастная категория: (ОВЗ, инвалиды) 5-11 класс Сезон : ЗИМА - ВЕСНА

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	у	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	хлопья кукурузные с молоком	200	6,997	6,323	18,09	157,26	4
1 -я	Бутерброд с рыбными изделиями	90 / 30	10,87	4,90	6,805	114,83	49
День	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	61
5 -й	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	итого за завтрак		18,34	11,646	49,70	376,94	суммарныі
	1						, . п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп картофельный с горохом	250	6	7,01	16,255	152,11	12
	птица тушённая с овощами	60 / 140	12	12,8	16,3	228,40	32
	Овощи солёные (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6,54	44
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за о	бед		25,365	20,98	103,974	706,2	суммарныі
	ВСЕГО: за завтрак и обед		43,70	32,63	153,67	1083,12	порций гр.
	Норма по СанПин		45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевь	іе веществ	за (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	Голубцы ленивые	160 / 40	13,259	10,405	11,152	191,29	28
1 -я	Чай без сахара	200	0,4	0,102	0,08	2,84	62
День	Кондитерские изделия (печенье)	15	0,633	0,3	5,505	27,25	54
6 -й	Фрукты свежие ( яблоко )	135	0,54	0,54	13,23	59,94	55
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	23,795	109,21	52
итого за за	ого за завтрак		17,38	11,772	53,76	390,52	суммарны
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп с макаронными изделиями	250	4,56	4,902	8,82	97,64	13
	Минтай запечёный под соусом	100	8,784	15,191	3,79	187,02	32
	Картофельное пюре /	100 / 80	2,07	3,234	13,77	92,47	37
	/капуста тушёная		1,632	2,944	6,31	58,27	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	29,394	121,03	57
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за о	бед		23,593	27,471	111,565	787,9	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и обед		40,98	39,24	165,33	1178,40	порций гр.
	Норма по СанПин		45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

# 12-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 2-я неделя

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	Суп молочный с макаронами	250	7,137	4,95	14,84	132,46	6
1 -я	Сыр порциями (Костромской)	20	4,8	5,22	0	66,18	50
День	масло порциями	10	0,08	7,25	0,130	66,09	51
7 -й	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	61
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	23,795	109,21	52
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
итого за за	втрак		16,33	18,225	67,32	498,63	суммарныі
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Борщ с картофелем	250	2,5	8,125	16,8	150,33	14
	капуста квашеная	50	0,854	2,503	4,23	42,86	43
	Плов с говядиной	85 / 105	15,61	19,075	28,61	348,56	25
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за об			25,85	30,813	120,04	860,87	суммарныі
	ВСЕГО: за завтрак и обед		42,18	49,04	187,36	1359,50	порций гр.
	Норма по СанПин		45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевь	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	хлопья пшеничные с молоком	200	7,416	6,344	10,093	127,13	3
2 -я	Сыр порциями (Костромской)	20	4,8	5,22	0	66,18	50
День	масло порциями	10	0,08	7,25	0,130	66,09	51
8 -й	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	61
	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	втрак		14,30	19,489	49,30	429,79	суммарны
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Рассольник ленинградский	250	5,133	6,353	13,338	131,06	15
	Тефтели рыбные (минтай)	90 / 20	8,08	7,086	12,94	147,85	29
	картофельное пюре /	120 / 60	2,48	7,326	14,389	133,41	34
	/кукуруза отварная конс.		1,73	1,47	3,29	33,31	
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за об			23,743	23,225	110,171	744,7	суммарныі
	ВСЕГО: за завтрак и обед	1	38,04	42,71	159,47	1174,47	порций гр.
	Норма по СанПи	Н	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

# 12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 2-я неделя

приём		Bec	Пищевь	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры Тех.Карты
			Б	ж	У	ценность	
	3 A B T P A K						
неделя	Запеканка из творога с молоком	160 / 40	20,419	27,294	45,491	509,29	46
2 -я	сгущённым						
День	Кофейный напиток	200	3,6	2,67	19,6	116,83	59
9 -й	Сыр порциями (Костромской)	25	6	6,525	0	82,73	50
	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	того за завтрак		31,95	37,144	89,17	818,76	суммарны
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Щи из св/капусты с картофелем	250	4,883	6,213	9,265	112,51	16
	Котлета рубленная из птицы	105 / 15	10,2425	8,353	10,982	160,08	33
	Каша пшеничная /	100 / 80	3,327	5,411	29,92	181,69	38
	/ Икра свекольная		1,896	1,11	18,30	90,76	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	29,394	121,03	57
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	23,795	109,21	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за об	бед		26,3855	22,202	142,578	875,7	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и обед		58,33	59,35	231,75	1694,44	порций гр.
	Норма по СанПин	I	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки Б	жиры Ж	углеводы У	ческая ценность	цептуры Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	Каша молочная (манная )	200	5,82	8,3	21,083	182,31	2
2 -я	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	60
День	Кондитерские изделия (печенье)	15	0,633	0,3	5,505	27,25	54
10 -й	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	автрак <b>І</b>		13,88	12,615	87,22	517,93	суммарны п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп картофельный с клёцками	250	6,067	5,855	11,5	122,96	17
	Каша рисовая с овощами	180	4,51	10,91	42,79	287,39	41
	тефтели мясные	100 / 20	9,95	10,00	11,72	176,66	27
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	29,394	121,03	57
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за об			26,51	27,845	140,69	919,41	суммарны
	ВСЕГО: за завтрак и обе	Д	40,39	40,46	227,91	1437,34	порций гр.
	Норма по СанПі	ин	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

# 12-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ 2-я неделя

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	макароны /	90 / 90	3,4	0,400	8,088	49,55	39
2 -я	/ икра кабачковая		2,324	6,129	12,36	113,91	
День	Зразы рыбные (минтай)	100	7,007	4,864	7,811	103,05	30
11 -й	чай с лимоном	208	0,13	0,02	15,2	61,50	63
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	19,036	87,36	52
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	13,555	64,24	53
итого за за	ого за завтрак		16,60	12,113	76,05	479,61	суммарныі
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп картофельный с бобовыми	250	6	7,01	16,255	152,11	19
	Биточек из говядины	100	8,103	14,387	11,32	207,18	26
	Рагу из овощей	180	3,034	10,09	15,4	164,55	42
	Кисель ассарти фруктовое	200	0,232	0,012	32,752	132,04	58
	Хлеб пшеничный	60	3,06	0,51	28,554	131,05	52
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	53
итого за об	- бед		22,69	32,489	121,02	867,24	суммарныі
	ВСЕГО: за завтрак и обе	ЭД	39,29	44,60	197,07	1346,85	порций гр.
	Норма по СанП	ин	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

приём		Bec	Пищевы	е веществ	а (г)	Энергети-	Nº pe-
пищи	Наименование блюда	блюда	белки	жиры	углеводы	ческая	цептуры
			Б	ж	У	ценность	Тех.Карты
	3 A B T P A K						
неделя	запеканка рисовая с	160 / 40	17,292	13,27	58,446	422,38	47
2 -я	молоком сгущённым						
День	Кофейный напиток	200	3,6	2,67	19,6	116,83	59
12 -й	Сыр порциями (Костромской)	20	4,8	5,22	0	66,18	50
	масло порциями	10	0,08	7,25	0,130	66,09	51
	Хлеб пшеничный	30	1,53	0,255	14,277	65,52	52
_	Фрукты свежие ( яблоко )	100	0,4	0,40	9,8	44,40	55
итого за за	втрак		27,70	29,065	102,25	781,41	суммарныі
							п/ гр.завтрак
	ОБЕД						
	Суп с мясными фрикадельками	250 / 35	7,41	8,129	21,6	189,20	20
	Шницель рыбный (минтай)	90 / 20	10,95	9,53	9,285	166,70	31
	Картофельное пюре / кукуруза	120 / 60	2,484	6,437	14,4	125,47	34
	отварная (консервированная)		1,73	1,47	3,29	33,33	
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	56
	Хлеб пшеничный	58	2,958	0,493	27,6022	126,68	52
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	53
итого за об	бед		29,353	26,6598	118,0222	829,5	суммарныі
	ВСЕГО: за завтрак и обед		57,06	55,72	220,28	1610,86	порций гр.
	Норма по СанПи	I	45,0	46,0	191,5	1360,0	обед

Возрастная категория: (ОВЗ, инвалиды) 5-11 класс			Пищевые вещества (г)			Энергети-	Отклонениє
меню завтраки - обеды 12-тидневка			белки	жиры	углеводы	ческая	нормы
			Б	ж	У	ценность	
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры
12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	50%	45,0	46,0	191,5	1360,0	углеводы
							энерг-я
	Среднее за 12 дней (фактически)		45,00	46,00	191,50	1360,17	ценность

Ответственный за разработку меню инженер-технолог	/Ткаченко А.Н./				
Литература:					
1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ				
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,	УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО				
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ					
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НО	РРМАТИВЫ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20				
2 СКУРИХИН И.М.,ТУТЕЛЬЯН В.А.	ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ				
РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник М.: ДеЛи	принт, 2008 276 с.				

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.

3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

№ по Сборнику

рецептур

182/11

379/11

Пром.пр.

Пром.пр.

340 / 11

й обьём

560

82/11

205 /11

255/11 389/11

Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

880

№ по Сборнику рецептур

210 /11

376/11

Пром.пр.

Пром.пр.

340 / 11 **й обьём** 

580

106/11 294/11

128-131

/ 11

349/11 Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

№ по Сборнику рецептур

120 /11 382/11

Пром.пр.

Пром.пр.

340 / 11

й обьём 610

116/11

47 /11

258/11 389/11

Пром.пр. Пром.пр.

й обьём

814

№ по Сборнику

рецептур

223 /11

375/11

Пром.пр. 340 / 11

й обьём 560

99/11

255/11

128-73

/ 11

359/11

Пром.пр.

й обьём

№ по

Сборнику

рецептур

172/11

5 - 235 /11

376/11

340 / 11

й обьём

620

102 /11

292/11

70 /11

389/11

Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

820

№ по

Сборнику

рецептур

287/11 375/11

Пром.пр.

340 / 11

Пром.пр.

й обьём

600

111/11

233 /11

128-139 / 11

349/11

Пром.пр.

й обьём

№ по Сборнику рецептур

15/11 14/11

376/11

Пром.пр.

й обьём

и объем 560

> 83/11 47 /11

265/11 389/11

Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

800

№ по

Сборнику

рецептур

h - ----- ) |-

376/11

15/11

14/11 376/11

Пром.пр.

340 / 11

й обьём

560

96/11 239/11

128-133

/ 11

389/11

Пром.пр.

й обьём

№ по Сборнику рецептур

223 /11

379/11

15/11

Пром.пр.

340 / 11

й обьём

555

88/11

294/11

171-75 /

/ 11

349/11 Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

850

№ по Сборнику рецептур

181 /11

382/11

Пром.пр.

Пром.пр.

Пром.пр. 340 / 11

й обьём 575

108-109/11

171 -75 /11

278/11

349/11

Пром.пр.

й обьём

№ по Сборнику рецептур

203-73 /
 / 11

237 /11

> 377/11 Пром.пр. 340 / 11

й обьём 558

> 102 /11 268/11 143/11 354/11

Пром.пр.

й обьём 830

№ по

Сборнику

рецептур

188/11

379/11

15/11 14/11

Пром.пр. 340 / 11

й обьём

560

117/11

235/11

128-133/11

389/11

Пром.пр.

Пром.пр.

й обьём

9 OT B % (+/-) 0,002 0,002 0,006 -2,078