



Утверждаю  
Заведующий МБДОУ – детский сад №174  
Краева И.С.  
Приказ от «25» февраля 2021 г. №29

**10-дневное меню**  
**Муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения – детского сада № 174**

День первый

**Завтрак**

<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Эн/ц, ккал</i>	<i>Вит. С</i>	<i>№ технологической карты</i>
Каша молочная ассорти (рис,пшено) с маслом сливочным	150/200	5,0	5,9	25,6	175	0,53	7.н091/1
Батон с маслом	30/4-40/5	3,9	7,7	23,5	181	0	7.035
Какао с молоком	150/200	3,9	3,5	22,9	135	0,52	7.285
<b>Всего</b>	<b>334 445</b>	<b>12,8</b>	<b>17,1</b>	<b>72</b>	<b>491</b>	<b>1,05</b>	

**Второй завтрак 10.00**

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	-------

**Обед**

Суп картофельный с макаронными изделиями	150/200	1,7	1,1	11,4	63	2,36	7.н060
Запеканка капустная с мясом говядины	180/230	10,5	9,5	6,7	154	4,94	7.н250
Соус сметанный	20/30	11,8	72,9	41,7	878	0,30	7.6/11/1
Салат из отварного картофеля, моркови с луком и растительным маслом	20/60	0,9	4,1	6,4	67	2,13	4.28/1
Напиток из шиповника	150/180	0,2	0,1	16,7	65	89	7.15/10/1
<b>Всего</b>	<b>520 700</b>	<b>25,1</b>	<b>87,61</b>	<b>82,9</b>	<b>1227</b>	<b>98,73</b>	

**Полдник**

Сырники из творога	120/150	17,1	9,5	20,3	237	0,18	7.077
Джем	10/20	0,0	0,0	6,4	25	0,0	7.1/1/7
Биокефир	150/180	6	5	7,4	98	0,0	7.403/10
<b>Всего</b>	<b>280 350</b>	<b>23,1</b>	<b>14,5</b>	<b>34,1</b>	<b>360</b>	<b>0,18</b>	

**В течение дня**

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	30	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,5	0,3	13,3	64,2		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День второй

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/200	6,5	6,0	31,2	206	0,42	7.127
Батон с маслом и сыром	30/4/6-40/5/10	5,0	6,6	14,1	137	0,07	7.175/1
Кофейный напиток с молоком	150/200	3,0	2,9	13,4	89	0,52	8.13/10
<b>Всего</b>	<b>340 455</b>	<b>14,5</b>	<b>15,5</b>	<b>58,7</b>	<b>432</b>	<b>1,01</b>	

Второй завтрак 10.00

Фрукт	100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.346
-------	-----	-----	-----	----	----	-----	-------

Обед

Суп гороховый	150/200	4,3	4,0	15,9	118	4,52	7.086
Макаронные изделия отварные	100/130	5,3	3,8	32,4	188	0,00	7.н151-1
Мясо кур отварное в соусе	50/80	12,2	13,1	2,1	175	0,58	4.2/9
Салат из свежих огурцов с растительным маслом (с 01.04. до 01.09.)	50/60	0,4	5,9	1,4	60	5,47	4.14/1
Салат из свежей моркови с растительным маслом (с 01.09. до 01.03.)	40/60	0,7	4,0	6,6	64	2,65	8.10/1
Салат из отварного картофеля, с зеленым горошком и растительным маслом (с 01.03. до 01.04.)	40/50	1,8	6,7	6,1	92	3,86	4.32/1
Компот из сухофруктов	150/200	0,5	0,0	18,3	72	50,16	7.6/10/1
<b>Всего</b>	<b>500 670</b>	<b>22,7</b>	<b>26,8</b>	<b>70,1</b>	<b>613</b>	<b>60,73</b>	

Полдник

Омлет запеченный	100/150	7,8	10,5	1,4	131	0,11	7.038
Сдоба обыкновенная	60	5,3	3,9	32,4	188	0,10	4.8/12
Чай с сахаром	150/200	0,0	0,0	9,1	35	0,0	7.032
<b>Всего</b>	<b>310 410</b>	<b>13,1</b>	<b>14,4</b>	<b>42,9</b>	<b>354</b>	<b>0,21</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,5	0,3	13,3	64,2		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День третий

**Завтрак**

<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Эн/ц, ккал</i>	<i>Вит. С</i>	<i>№ технологической карты</i>
Каша молочная ассорти (рис, греча) с маслом сливочным	150/200	5,1	5,9	24,7	172	0,53	4.18/4
Батон с маслом	30/4-40/5	3,9	7,7	23,5	181	0	7.035
Какао с молоком	150/200	3,9	3,5	22,9	135	0,52	7.285
<b>Всего</b>	<b>334 445</b>	<b>12,9</b>	<b>17,1</b>	<b>71,1</b>	<b>488</b>	<b>1,05</b>	

**Второй завтрак 10.00**

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031/8
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	---------

**Обед**

Рассольник со сметаной	150/200	1,4	2,6	9,4	68	3,69	4.9/2
Суфле из печени	50/80	16,1	5,5	2,2	123	3,53	7.089
Картофельное пюре	100/130	3,1	4,2	20,6	135	10,74	7.64-1/1
Салат из свежих помидор с растительным маслом (с 01.05. до 01.09.)	40/60	0,6	6,0	2,1	65	13,48	4.15/1
Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом (с 01.09. до 01.03.)	40/60	1,0	4,0	5,9	63	22,54	4.5/1
Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом (с 01.03 до 01.05)	30/50	0,8	5,0	11,5	93	1,12	4.26/1
Напиток из клюквы	150/200	0,05	0,02	10,6	40,3	0,7	7.15/15
<b>Всего</b>	<b>480 660</b>	<b>21,45</b>	<b>17,32</b>	<b>54,3</b>	<b>459,3</b>	<b>19,51</b>	

**Полдник**

Макаронные изделия отварные с сыром	110/140	7,8	6,1	32,4	219	0,03	7.43-2/3/5
Чай с молоком	150/200	1,4	1,4	11,2	61	0,26	7.118/3
Кондитерское изделие	10/20	1	0,9	15	73	0,0	7.308/6
<b>Всего</b>	<b>270 350</b>	<b>10,2</b>	<b>8,4</b>	<b>58,6</b>	<b>353</b>	<b>0,29</b>	

**В течение дня**

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,5	0,3	13,3	64,2		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День четвертый

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150/200	6,0	5,3	30,7	195	0,42	4.14/1
Батон с маслом и сыром	30/4/6-40/5/10	5,0	6,6	14,1	137	0,07	7.175/1
Кофейный напиток с молоком	150/200	3,0	2,9	13,4	89	0,52	8.13/10
<b>Всего</b>	<b>340 455</b>	<b>14</b>	<b>14,8</b>	<b>58,2</b>	<b>421</b>	<b>1,01</b>	

Второй завтрак 10.00

Фрукт	100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.183-8
-------	-----	-----	-----	----	----	-----	---------

Обед

Борщ со сметаной	150/200	1,7	4,3	10,3	87	8,65	4.2/2
Капуста тушеная	100/130	3,5	2,9	13,6	94	31,3	4.8/3
Биточки (котлеты) из мяса кур	60/80	14,3	11,7	11,9	211	0,30	7.5/9
Горошек зеленый	20/25	3,1	3,7	6,4	72	9,80	7.017/3
Компот из кураги и изюма	150/200	0,3	0	18,4	71	50,08	8.4/10
<b>Всего</b>	<b>480 635</b>	<b>22,9</b>	<b>22,6</b>	<b>60,6</b>	<b>535</b>	<b>100,13</b>	

Полдник

Рыба, запеченная в молочном соусе	80/100	11,4	5,8	4,0	114	0,63	4.6/7
Чай с лимоном	150/200	0,1	0,0	9,2	36	0,80	7.022-6
Кондитерское изделие	10/20	1	0,9	15	73	0,0	7.308/6
<b>Всего</b>	<b>240 320</b>	<b>12,5</b>	<b>6,7</b>	<b>28,2</b>	<b>223</b>	<b>1,43</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,5	0,3	13,3	64,2		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День пятый Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Запеканка из творога	120/150 10/20	16,9	9,6	13,2	209	0,23	4.9/5
Сгущенное молоко	10/20	0,5	0,9	2,97	21,9	0	7.351
Батон с маслом	30/4-40/5	3,9	7,7	23,5	181	0	7.035
Какао с молоком	150/200	3,9	3,5	22,9	135	0,52	7.285
<b>Всего</b>	<b>314 415</b>	<b>24,7</b>	<b>21,7</b>	<b>62,57</b>	<b>546,9</b>	<b>0,75</b>	

Второй завтрак 10.00

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	-------

Обед

Суп овощной со сметаной	150/200	1,5	5,2	8,3	87	6,85	4.14/2
Тефтели из мяса говядины	60/80	11,4	9,7	7,5	163	1,08	4.20/8
Каша гречневая рассыпчатая с овощами	100/130	8,6	6,8	37,8	250	0,90	7.44/3/2
Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом (с 01.09. до 01.03.)	30/60	1,0	4,0	6,2	64	18,03	4.4/1
Салат из отварного картофеля, кукурузы и лука с растительным маслом (с 01.03 до 01.09)	30/60	1,1	4,1	7,3	72	1,96	4.27/1
Компот из яблок и чернослива	150/200	0,3	0,0	18,1	70	50,12	4.3/10
<b>Всего</b>	<b>490 670</b>	<b>22,9</b>	<b>25,8</b>	<b>79</b>	<b>642</b>	<b>60,91</b>	

Полдник

Суп молочный с лапшой	150/200	3,4	3,7	12	95	0,42	4.21/2
Ватрушка с повидлом	60/90	5,82	4,9	44,04	266,71	0,0	7.150
Ряженка	135/165	6	8	8,4	140	0,0	4.79/2
<b>Всего</b>	<b>345 455</b>	<b>15,22</b>	<b>16,6</b>	<b>64,44</b>	<b>501,71</b>	<b>0,42</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,8	0,3	13,3	56,7		4.8/13
Вода питьевая детская на весь день	100	0	0	0	0		

День шестой

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/200	6,5	6,0	31,2	206	0,42	4.11/4
Батон с маслом	30/4-40/5	3,9	7,7	23,5	181	0	7.035
Кофейный напиток с молоком	150/200	3,0	2,9	13,4	89	0,52	8.13/10
<b>Всего</b>	<b>334 445</b>	<b>13,4</b>	<b>16,6</b>	<b>68,1</b>	<b>476</b>	<b>0,94</b>	

Второй завтрак 10.00

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031/8
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	---------

Обед

Щи со сметаной	150/200	1,5	2,5	6	53	10,85	4.6/2
Мясо говядины, тушенное с овощами	100/180	15,7	15,7	19,8	285	10,68	7.3/8/1
Салат из отварной свёклы с растительным маслом	30/50	0,8	5,0	4,1	64	1,16	4.20/1
Напиток из шиповника	150/180	0,2	0,1	16,7	65	89	7.15/10/1
<b>Всего</b>	<b>430 610</b>	<b>17,3</b>	<b>23,3</b>	<b>46,6</b>	<b>467</b>	<b>111,69</b>	

Полдник

Запеканка из творога с изюмом	120/150	16,2	9,6	17,1	221	0,22	4.11/5
Молоко сгущенное	10/20	0,5	0,9	2,97	21,9	0	7.351
Биокефир	150/180	6	5	7,4	98	0,0	7.403/10
<b>Всего</b>	<b>280 350</b>	<b>22,7</b>	<b>15,5</b>	<b>27,47</b>	<b>340,9</b>	<b>0,22</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,8	0,3	13,3	56,7		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День седьмой

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Омлет запеченный или паровой	100/150	7,8	10,5	1,4	131	0,11	7.038
Батон с маслом и сыром	30/4/6-40/5/10	5,0	6,6	14,1	137	0,07	7.175/1
Какао с молоком	150/200	3,9	3,5	22,9	135	0,52	7.285
<b>Всего</b>	<b>290 405</b>	<b>16,7</b>	<b>20,6</b>	<b>38,4</b>	<b>403</b>	<b>0,7</b>	

Второй завтрак 10.00

Фрукт	100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.346
-------	-----	-----	-----	----	----	-----	-------

Обед

Свекольник со сметаной	150/200	1,7	4,4	11,7	93	5,45	4.5/2
Каша рисовая вязкая	120/150	2,9	3,8	34,4	185	0,00	7.9/4/2
Печень по-строгановски	100	15,1	15,8	3,0	216	10,97	7.9/8/1
Огурец консервированный	20	1,3	0,3	3,0	12,0	5,0	7.367/1
Кисель	150/200	0,1	0,0	95,5	382,4	0,0	7.248/1
<b>Всего</b>	<b>540 670</b>	<b>19,8</b>	<b>24</b>	<b>147,6</b>	<b>888,4</b>	<b>16,42</b>	

Полдник

Гарнир овощной сборный	100/130	3,9	3,9	16,6	118	6,72	7.36/3/2
Ватрушка со сметаной	65	5,6	8,4	30,7	223	0,10	4.6/12
Чай с молоком	150/200	1,4	1,4	11,2	61	0,26	7.118/3
<b>Всего</b>	<b>315 395</b>	<b>10,9</b>	<b>13,7</b>	<b>58,5</b>	<b>402</b>	<b>7,08</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,5	0,3	13,3	64,2		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День восьмой

Завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	150/200	6,4	7,4	27,2	202	0,42	8.8/4
Батон с маслом	30/4-40/5	3,9	7,7	23,5	181	0	7.035
Кофейный напиток с молоком	150/200	3,0	2,9	13,4	89	0,52	8.13/10
<b>Всего</b>	<b>334 445</b>	<b>13,3</b>	<b>18</b>	<b>64,1</b>	<b>472</b>	<b>0,94</b>	

Второй завтрак 10.00

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	-------

Обед

Суп-пюре из разных овощей	150/200	2,7	3,6	9,5	81	6,24	4.27/2
Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом говядины	180/230	19,2	17,6	35,0	379	18,0	7.36/8/4
Соус сметанный	20/30	11,8	72,9	41,7	878	0,30	7.6/11/1
Салат из свежих огурцов с растительным маслом (с 01.04. до 01.09.)	40/60	0,4	5,9	1,4	60	5,47	4.14/1
Салат из белокочанной капусты с кукурузой, луком и растительным маслом (с 01.09 по 01.03)	30	1,0	4,00	6,20	64	18,03	4.4/1
Кукуруза сладкая (с 01.03 до 01.04.)	30	3,11	0,7	19,5	94	0,0	4.1/1.
Компот из яблок и изюма	150/180	0,3	0,0	18,5	71	50,06	4.2/10
<b>Всего</b>	<b>540 700</b>	<b>34,4</b>	<b>100</b>	<b>106,1</b>	<b>1469</b>	<b>80,07</b>	

Полдник

Суфле творожное	135/150	14,7	12,1	13,7	224	0,23	7.166
Джем	10/20	0,0	0,0	6,4	25	0,0	7.1/1/7
Ряженка	135/165	6	8	8,4	140	0,0	7.363-9
<b>Всего</b>	<b>280 335</b>	<b>20,7</b>	<b>20,1</b>	<b>28,5</b>	<b>389</b>	<b>0,23</b>	

В течение дня

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,8	0,3	13,3	56,7		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День девятый

**Завтрак**

<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Эн/ц, ккал</i>	<i>Вит. С</i>	<i>№ технологической карты</i>
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	150/200	4,5	5,9	22,0	159	0,59	4.4/4
Батон с маслом и сыром	30/4/6-40/5/10	5,0	6,6	14,1	137	0,07	7.175/1
Какао с молоком	150/200	3,9	3,5	22,9	135	0,52	7.285
<b>Всего</b>	<b>350 455</b>	<b>13,4</b>	<b>16</b>	<b>59</b>	<b>431</b>	<b>1,18</b>	

**Второй завтрак 10.00**

Фрукт	100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.183-1
-------	-----	-----	-----	----	----	-----	---------

**Обед**

Суп крестьянский с крупой со сметаной	180/200	1,8	4,4	10,1	88	6,41	4.42
Рагу из овощей	110/130	2,3	3,7	13,5	97	10,61	7.180-2
Суфле из мяса кур	60/80	15,8	18,2	3,6	241	0,36	4.8/9
Салат из свежих помидор с растительным маслом (с 01.05. до 01.09)	40/60	0,6	6,0	2,1	65	13,48	4.15/1
Салат из свежей моркови с растительным маслом (с 01.09. до 01.03.)	40/60	0,7	4,0	6,6	64	2,65	8.10/1
Салат из отварной свеклы с соленым огурцом и растительным маслом (с 01.03. до 01.05.)	40/60	0,7	4,9	3,5	61	1,43	4.23/1
Компот из чернослива и изюма	180/200	0,7	0,0	21,6	85	50,19	4.5/10
<b>Всего</b>	<b>570 670</b>	<b>21,3</b>	<b>31,2</b>	<b>52,3</b>	<b>572</b>	<b>69</b>	

**Полдник**

Тефтели рыбные с рисом в соусе	80/100	11,9	4,2	11,2	131	0,86	7.12/7/2
Чай с лимоном	150/200	0,1	0,0	9,2	36	0,80	7.022/2
Кондитерское изделие	10/20	1	0,9	15	73	0,0	7.293-1
<b>Всего</b>	<b>240 320</b>	<b>13</b>	<b>5,1</b>	<b>35,4</b>	<b>240</b>	<b>1,66</b>	

**В течение дня**

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,8	0,3	13,3	56,7		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

День десятый

**Завтрак**

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн/ц, ккал	Вит. С	№ технологической карты
Каша манная молочная с маслом сливочным	150/200	5,3	5,1	27,5	178	0,42	4.5/4
Батон с маслом с сыром	30/4/6-40/5/10	5,0	6,6	14,1	137	0,07	7.175/1
Кофейный напиток с молоком	150/200	3,0	2,9	13,4	89	0,52	8.13/10
<b>Всего</b>	<b>340 455</b>	<b>13,3</b>	<b>14,6</b>	<b>55</b>	<b>404</b>	<b>1,01</b>	

**Второй завтрак 10.00**

Сок	200/100	0,7	0,9	12	48	0,0	7.031/8
-----	---------	-----	-----	----	----	-----	---------

**Обед**

Уха рыбацкая	150/200	6,8	2,1	9,8	87	5,35	4.30/2
Котлета из мяса говядины	60/80	11,4	11,1	5,2	166	0,00	7.163
Картофельное пюре	100/130	3,1	4,2	20,6	135	10,74	7.64-1/1
Компот из сухофруктов	150/200	0,5	0,0	18,3	72	50,16	4.6/10
<b>Всего</b>	<b>460 610</b>	<b>21,8</b>	<b>17,4</b>	<b>53,9</b>	<b>460</b>	<b>66,25</b>	

**Полдник**

Салат из отварного картофеля, моркови, свеклы с луком, соленым огурцом и растительным маслом	40/50	0,9	6,0	5,2	79	2,50	4.30/1
Чай с сахаром	150/200	0,0	0,0	9,1	35	0,0	7.032
Ватрушка с творогом	60	8,5	8,1	26,2	212	0,12	7.103
<b>Всего</b>	<b>250 310</b>	<b>9,4</b>	<b>14,1</b>	<b>40,5</b>	<b>326</b>	<b>2,62</b>	

**В течение дня**

Хлеб пшеничный из муки 1с, обогащенный микронутриентами, зерновой на весь день	68	3,8	0,5	25,4	125,9		7.050
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами, на весь день	42	1,8	0,3	13,3	56,7		4.8/13
Вода питьевая	не менее 100	0	0	0	0		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575821

Владелец Краева Ирина Степановна

Действителен с 19.04.2021 по 19.04.2022