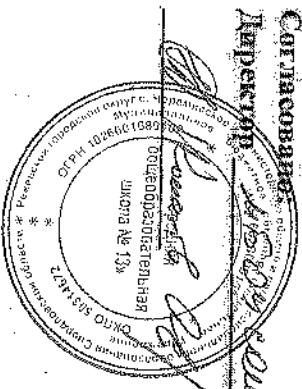


Согласовано:

Директор

13

Утверждаю:  
Директор ООО "Общественное Питание"  
З. Синельников  
Г.В. Тихонова Г.В.



## ПРИМЕРНОЕ № 24 - (ЧЕДДАЧИКИ КРЕМЫ)

### КРУГОВОЛНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ С 7-10 ЛЕТ

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для школ, пиццерий, пицца-хипстеров, летских кемпингов, летних оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, спортивных организаций, учреждений для воспитанников, находящихся в специальной реабилитации». 2013 Уральский региональный центр питания, под редакцией А.Я. Перевалова.)

«Справочник технических нормативов для питания детей в школьных организациях: методические рекомендации и технические документы». Д.В. Грачевская, А.И. Николаев. - Екатеринбург. 2011 год.

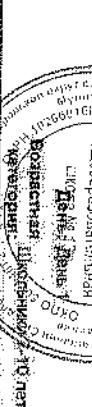
«Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы», выпуск 4, 2003 г.  
«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах». Под ред. Ф.А. Маркуса и В.Г. Алишевой. - Изд. Клебиролитпром, 2004.  
«Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Авт. сост.: А.Н. Злобков, В.А. Цыганенко. 2005 г.

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПин 2.4.5.2409-08

2020 г.

Документы  
для  
погашения  
кредита

1. Кредитный договор  
28.08.2020



Министерство  
финансов  
Республики Беларусь

Беларусь. Письменный, 10 лет

Министерство  
финансов  
Республики Беларусь

№ п/п	Наименование единиц измерения	Масса, кг	Принервные вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Вид топлива, кг	Принервные вещества, кг					
			Б1	С	А			И	Л	Н	Ф	Л	Н
1	ЗАВТРАК												
2	255 Содержимое контейнера	30	8.32	1.12	0.00	181.00	5.11	0.00	0.00	0.32	248.00	107.00	35.60
3	257 Наклонение изоляции опоры	150	6.79	0.31	3.65	173.00	0.07	0.02	0.00	0.95	6.84	32.00	8.72
4	253 Изделие изолированное	261	0.10	0.00	15.00	60.00	0.03	0.00	0.00	0.00	11.00	39.00	4.60
5	168 Хлеб пшеничный	30	2.31	0.30	4.37	70.80	0.03	0.00	0.00	0.33	8.00	39.50	4.20
6	169 Хлеб пшеничный	20	1.40	0.22	9.26	43.20	0.04	0.00	0.00	0.28	7.00	31.60	3.40
7	166 Сыр плавленый (сыр)	60	0.48	0.06	1.30	8.40	0.02	0.00	0.00	0.06	1.80	25.20	6.78
8	165 Сыр плавленый (сыр)	60	0.48	0.11	7.48	540.28	0.27	5.02	0.00	1.34	55.44	218.84	46.32
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ												3.98

№ п/п	Наименование единиц измерения	Масса, кг	Принервные вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Вид топлива, кг	Принервные вещества, кг						
			Б1	С	А			И	Л	Н	Ф	Л	Н	
1	ЗАВТРАК													
2	381 Гомята мясистые	80	14.24	14.00	1.74	228.80	0.07	0.00	0.03	0.40	31.20	148.00	20.80	
3	455 Говядина мясо-жирная	20	0.25	0.48	1.85	2.94	0.00	0.04	0.00	0.05	1.96	5.36	0.34	
4	237 Жареное мясо-сало	150	8.55	7.85	3.08	203.05	0.21	0.00	0.00	0.62	14.95	212.65	18.30	
5	108 Клещи пшеничный	30	2.31	0.30	4.37	70.80	0.03	0.00	0.00	0.33	8.00	39.50	4.20	
6	109 Хлеб пшеничный	20	1.40	0.22	9.26	43.20	0.04	0.00	0.00	0.28	7.00	31.60	6.78	
7	510 Хлеб пшеничный	200	8.30	9.30	22.40	9.70	0.03	0.00	0.00	0.10	2.00	3.00	1.50	
8	166 Сыр плавленый (сыр)	60	0.48	0.28	4.32	8.40	0.03	0.00	0.00	0.06	1.80	25.20	6.78	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ					30.80	26.94	101.20	7.94	0.42	7.42	9.98	410.14	115.46

Беларусь. Шоколадка 7, 10 лет

№ п/п	Наименование единиц измерения	Масса, кг	Принервные вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Вид топлива, кг	Принервные вещества, кг						
			Б1	С	А			И	Л	Н	Ф	Л	Н	
1	ЗАВТРАК													
2	313 Заварка из яиц	150	24.00	25.20	23.90	424.99	0.08	0.50	0.20	0.71	287.00	347.00	35.00	
3	124 Чай с малиной	200	0.10	0.30	1.50	51.00	0.00	2.80	0.00	0.00	14.20	4.00	2.00	
4	108 Хлеб пшеничный	30	2.31	0.30	4.37	70.80	0.03	0.00	0.00	0.33	8.00	39.50	4.20	
5	109 Хлеб пшеничный	20	1.40	0.32	9.26	43.20	0.04	0.00	0.00	0.28	7.00	31.60	6.78	
6	141 Молоко стерилизованное	20	1.44	1.20	1.10	6.80	0.01	0.00	0.01	0.04	5.00	43.80	6.80	
7	112 Продукт молочный (богатый)	150	0.50	1.10	1.10	7.50	0.05	0.26	0.00	0.30	24.00	65.00	3.30	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ					29.85	28.02	88.53	7.35	0.20	1.16	419.50	462.40	5.58

Беларусь. Шоколадка 7, 10 лет

Приложение 4  
Водоизмещение и гидравлические характеристики  
категории

ТК	№ по	Применение, начертание схема	Масса, тонн	Гидравлические		Энергетические характеристики, квт	Барометр, м	Минимальные величины, м								
				В1	С			А	Е	Си	Р	Ни	Fe			
15	108 (2)	ЗАВИСАК	Орудийный парусный корабль (буровой)	50	0.48	0.06	-1.02	-7.80	0.01	2.00	0.10	0.15	13.80	14.40	\$40	0.36
15	408	Плавающая спасательная лодка	200	15.24	1.14	-36.10	-54.90	0.02	1.24	0.00	0.14	31.42	126.88	28.82	1.24	
4	08	Корабль плавучий	30	2.31	0.30	-14.37	-70.80	0.03	0.00	0.10	0.18	6.00	19.50	9.20	0.23	
4	109	Корабль плавучий	20	1.40	0.22	-9.26	-45.80	0.04	0.00	0.09	0.28	4.00	51.80	9.40	0.18	
4	108	Корабль из океанской бронзы	200	0.90	0.00	-27.00	-110.00	0.05	0.00	0.00	0.28	28.00	79.00	7.00	1.00	
		ИТОГО ЗА КАТЕГОРИЮ		18.86	16.72	-37.75	-57.24	6.10	2.74	0.20	5.81	88.22	211.16	63.92	3.21	
		Пара. Пара. 5														
		Возрастание ширины, м, в пределах категории														

Пара. Пара. 6

Пара. Пара. 8

№	№ по	Применение, начертание схема	Масса, тонн	Гидравлические		Энергетическая характеристика, квт	Барометр, м	Минимальные величины, м							
				В1	С			А	Е	Си	Р	Ни	Fe		
15	ЗАВИСАК	Орудийный парусный корабль	50	0.48	0.06	Установка	Б1	С	А	Е	Си	Р	Ни	Fe	
20	310	Одесский корабль	100	10.67	2.01	-16.34	326.86	0.05	11.51	0.21	4.17	38.33	203.34	31.02	2.61
21	Чайка из бронзы (бронзированное)	60	1.14	0.34	4.62	-14.40	0.61	4.20	0.60	1.86	24.80	22.26	6.10	0.92	
21	Чайка из бронзы (бронзированное)	30	0.60	0.36	2.50	-44.00	0.04	1.30	0.02	0.00	12.00	10.00	2.10	0.80	
5	108	Корабль плавучий	20	1.40	0.20	-14.37	-70.80	0.03	0.19	0.03	0.33	5.00	19.50	4.20	0.18
23	Корабль из океанской бронзы	38	1.90	1.40	22.70	-205.00	0.00	0.00	0.50	0.28	7.00	31.60	9.40	0.78	
		ИТОГО ЗА КАТЕГОРИЮ		21.02	10.97	-52.28	-341.05	0.27	17.01	0.23	5.84	233.92	386.94	81.27	4.86
		Пара. Пара. 5													
		Возрастание ширины, м, в пределах категории													

№	№ по	Применение, начертание схема	Масса, тонн	Гидравлические		Энергетическая характеристика, квт	Барометр, м	Минимальные величины, м						
				В1	С			А	Е	Си	Р	Ни	Fe	
		Химическое соединение за водород	Барометр, м	Анионы	Катионы	В1, квт	Си, м	Р, м	Ни, м	Ре, м	Ни, м	Ре, м	Ни, м	
			14.28	147.14	519.24	3382.94	1.58	15.88	0.55	24.19	100.88	2036.55	515.88	372.03

Документ № 7  
Всесоюзный стандарт  
Каталоги

TK	Номер	Применение, назначение бруска	Масса погруж.	Пищевое значение, г						Энергетическая ценность, ккал	Белки, %	Витамины, мг	Ниацин, мг		
				Белок	Жир	Углеводы	Б1	C	A	E	Ga	P	Ми		
24	310	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	100	35,6	15,30	51,10	21,00	0,05	0,80	0,50	21,00	108,06	16,00	1,50	
25	165	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	150	29,3	9,23	14,11	112,98	0,11	3,02	0,00	0,12	55,74	47,82	19,44	0,99
26	519	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	200	6,59	0,20	25,00	118,00	0,00	3,30	0,00	0,10	11,00	7,00	5,00	1,20
27	48	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	30	2,61	0,30	14,27	70,80	0,05	0,00	0,00	0,33	5,00	19,50	4,30	0,33
28	115	Хлеб глазированный	20	1,40	0,22	5,75	49,50	0,04	0,00	0,00	0,28	7,00	3,60	0,40	0,78
29	361	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	60	3,31	2,39	4,46	42,82	0,05	0,58	0,00	0,00	12,48	6,00	8,00	0,42
30	875	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	87,5	8,75	7,14	76,70	63,76	0,28	4,00	0,00	0,00	15,22	23,32	5,00	3,22

Документ № 8  
Баранчик, 10 лет

TK	Номер	Применение, назначение бруска	Масса погруж.	Пищевое значение, г						Энергетическая ценность, ккал	Белки, %	Витамины, мг	Ниацин, мг		
				Белок	Жир	Углеводы	Б1	C	A	E	Ga	P	Ми		
27	34	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	100	15,32	6,56	5,73	155,46	0,19	1,11	0,02	1,20	54,07	160,00	24,00	0,68
28	49	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	150	21,5	6,60	16,35	136,00	0,12	5,70	0,05	0,15	39,00	85,50	28,50	1,05
29	185	Хлеб глазированный	20	0,50	0,50	4,37	70,60	0,00	0,00	0,00	0,00	7,00	19,50	4,20	0,33
30	5	Хлеб глазированный	20	1,40	0,22	3,25	43,20	0,04	0,00	0,00	0,00	7,00	3,60	0,40	0,78
31	12	Чай с сахаром	200	9,10	0,60	15,20	61,00	0,03	2,80	0,00	0,00	12,00	4,00	2,00	0,46
32	186	Очень питательное (бисквит)	80	3,48	1,30	8,43	0,02	5,00	0,00	0,06	13,50	26,20	8,40	0,36	0,50
33	362	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	25,76	11,74	5,46	47,56	0,41	15,07	0,02	2,02	14,07	35,90	7,65	1,40	0,50

Документ № 9  
Баранчик, 10 лет

TK	Номер	Применение, назначение бруска	Масса погруж.	Пищевое значение, г						Энергетическая ценность, ккал	Белки, %	Витамины, мг	Ниацин, мг		
				Белок	Жир	Углеводы	Б1	C	A	E	Ga	P	Ми		
28	29	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	150	20,78	13,70	31,98	36,10	0,11	0,30	0,01	0,71	229,01	28,00	33,00	1,40
29	30	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	25	6,07	1,58	3,93	92,62	0,01	2,18	0,03	22,53	12,46	2,75	0,04	0,05
30	433	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	30	0,10	0,00	15,00	5,00	0,00	0,02	0,00	1,00	3,00	0,00	0,00	0,00
31	188	Хлеб глазированный	30	2,31	0,30	14,37	70,80	0,03	0,60	0,00	0,33	9,00	19,50	4,20	0,33
32	141	Барон-капустка	30	2,25	0,87	15,42	78,80	0,03	0,00	0,00	0,51	5,70	19,50	3,98	0,36
33	112	Очень питательное (бисквит)	30	3,60	0,20	38,00	0,06	38,00	0,00	0,20	35,90	17,00	11,00	0,10	0,50
34	117	Бруск для поварнико-кондитерской промышленности	28,17	22,86	8,21	86,92	0,24	38,48	0,12	1,77	209,23	35,74	56,85	2,52	0,50

День - День 10  
Возрастные категории 7-10 лет

TK	Нр реч.	Прием пищи, количество пищи	Вес	Пищевое значение, г	Энергетическое значение, ккал	Белки, г	С	A	E	Ca	P	Mg	Минеральные вещества, мг		
						Белки	Жир	Углеводы	Белки	С	A	E	Ca	P	Mg
63	97/Печь из труда	САТИРАК	260	16.76	16.46	18.18	23.42	0.14	1.58	0.02	3.54	28.98	150.86	44.58	2.06
64	67/Печь из труда	САТИРАК	250	0.00	0.00	18.40	4.00	0.06	31.06	0.30	0.55	6.00	31.00	0.10	0.00
65	113/Печь из труда	САТИРАК	30	2.01	0.39	14.67	12.20	0.02	0.00	0.33	6.00	19.50	4.26	0.33	
66	119/Печь из труда	САТИРАК	20	0.15	0.22	9.26	8.20	0.04	0.00	0.28	7.01	31.60	9.40	0.78	
67	13/Печь из труда	САТИРАК	50	0.18	0.56	1.02	7.80	0.01	3.16	0.06	0.06	15.86	14.40	6.40	0.96
	ПИОЛОЗАДЕРЬ		49.87	31.04	81.13	47.92	6.28	4.86	0.32	3.21	85.46	224.36	66.58	3.52	

День День 11  
Возрастные категории 7-10 лет

TK	Нр реч.	Прием пищи, количество пищи	Вес	Пищевое значение, г	Энергетическое значение, ккал	Белки, г	С	A	E	Ca	P	Mg	Минеральные вещества, мг		
						Белки	Жир	Углеводы	Белки	С	A	E	Ca	P	Mg
1	35/Печь из труда	САТИРАК	80	8.32	15.22	4.00	16.30	0.11	0.00	0.10	0.02	24.80	101.26	33.50	1.28
2	24/Печь из труда с говядиной	САТИРАК	150	5.21	3.26	15.78	10.26	0.08	0.53	0.30	0.00	13.20	70.00	0.00	0.86
3	45/Печь из мяса с картошкой	САТИРАК	200	3.60	5.30	25.10	14.00	0.04	1.39	0.04	0.00	124.00	110.00	27.00	0.30
4	118/Печь из труда	САТИРАК	30	2.31	0.80	14.37	7.80	0.03	0.00	0.33	1.00	19.50	4.26	0.33	
5	119/Печь из труда	САТИРАК	20	1.40	0.22	9.26	8.20	0.04	0.00	0.04	0.28	7.01	31.60	9.40	0.78
6	3/Печь из труда	САТИРАК	60	5.21	2.86	4.56	12.82	0.06	5.88	0.00	0.00	12.43	8.00	0.00	0.42
	ПИОЛОЗАДЕРЬ		22.85	22.04	85.87	55.40	0.36	7.11	0.02	0.93	761.37	260.00	24.26	4.47	

День День 12  
Возрастные категории 7-10 лет

TK	Нр реч.	Прием пиши, количество пиши	Вес	Пищевое значение, г	Энергетическое значение, ккал	Белки, г	С	A	E	Ca	P	Mg	Минеральные вещества, мг		
						Белки	Жир	Углеводы	Белки	С	A	E	Ca	P	Mg
1	35/Печь из труда	САТИРАК	100	11.35	11.35	3.42	15.00	0.02	0.02	0.02	0.42	28.35	75.08	13.35	0.83
2	40/Печь из труда с говядиной	САТИРАК	150	8.68	5.08	38.81	21.00	0.08	0.00	0.05	0.25	5.70	70.80	22.80	0.53
3	41/Печь из труда	САТИРАК	200	9.03	9.03	18.40	24.00	0.05	30.00	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	42/Печь из труда с говядиной	САТИРАК	30	2.31	0.39	14.37	7.80	0.03	0.00	0.33	5.01	9.50	4.20	0.33	
5	100/Печь из труда	САТИРАК	20	1.40	0.22	9.26	13.20	0.04	0.00	0.28	7.01	31.60	9.40	0.78	
6	101/Печь из труда	САТИРАК	60	0.42	8.05	1.20	6.10	0.02	3.00	0.00	2.70	10.80	18.80	7.80	0.38
7	102/Печь из труда	САТИРАК	10.15	22.41	80.48	61.96	0.26	34.92	0.57	4.02	57.23	215.70	57.53	2.72	
	ПИОЛОЗАДЕРЬ		132.65	93.16	459.53	1559.90	1.77	182.03	1.78	14.28	855.70	1605.55	364.70	22.10	

Документ № 13

Бюджетная классификация бюджетов

коды бюджетов

БК	№ ред.	Наименование бюджета	Номер, г	Приемлемое значение	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
						В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
13	34	Завтрак	300	110	340	16,60	18,00	0,05	0,85	0,03	0,95	26,70	168,90	23,60
23	424	Завтрак (всегда)	150	3,15	5,50	16,35	18,00	0,14	0,10	0,05	0,12	58,00	85,50	24,40
3	483	Чай с сахаром	200	0,10	0,10	15,65	5,60	0,05	0,00	0,00	0,00	11,00	3,60	1,00
5	486	Завтрак (кофе)	30	2,31	0,30	15,82	70,80	0,03	0,04	0,03	0,55	9,00	21,50	4,20
21	105	Чай с сахаром (кофеином)	20	1,46	0,22	9,76	42,20	0,04	0,00	0,28	0,00	31,60	9,40	0,78
	115	Чай с кофеином (кофеином)	60	1,14	5,34	71,40	0,01	4,20	0,00	1,86	24,60	22,20	9,00	0,42
	110	Завтрак	19,50	16,38	70,20	50,20	0,27	10,20	0,08	3,52	14,00	33,10	75,10	3,48

Документ № 12  
Бюджетная классификация бюджетов

коды бюджетов

БК	№ ред.	Наименование бюджета	Номер, г	Приемлемое значение	Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг		
						В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
2	265	Завтрак	300	5,54	3,62	32,40	21,20	0,05	1,54	0,05	0,16	16,40	15,40	31,60
4	415	Завтрак (кофеином)	16	0,05	0,18	14,80	0,01	0,00	0,00	0,10	1,20	1,80	0,00	0,02
4	466	Чай с кофеином	200	1,60	1,30	15,80	84,00	0,04	1,30	0,00	0,00	12,90	12,00	15,00
43	50	Завтрак с кофеином (кофеином)	45	5,70	9,50	9,90	15,20	0,03	0,10	0,08	0,40	18,90	18,00	4,40
5	102	Чай с кофеином (кофеином)	20	1,40	0,22	9,28	43,20	0,04	0,00	0,00	0,26	7,00	31,80	9,40
5	102	Чай с кофеином (кофеином)	45	2,25	0,75	31,50	14,40	0,06	0,60	0,60	12,00	42,00	33,00	0,80
	110	Завтрак	17,44	20,64	32,40	9,23	17,80	0,20	1,56	47,50	46,50	13,80	2,94	

Документ № 12  
Бюджетная классификация бюджетов

коды бюджетов

коды бюджетов

День, № 16  
Возрастная категория: Школьники 7-10 лет  
Категория:

№	Наим.	Принесенное питание, находящееся в бактериальном состоянии				Приносимые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал				Биомасса, кг				Микроэлементные вещества, мг			
		Масса приношения, г	белки	жировы	углеводы	B1	C	A	E	C2	P	NH3	F								
35	ЗАВТРАК																				
35	Сысокое, сырный салатик, колбаса, огурцы	80	8.32	15.12	6.30	-	164.00	-	0.11	0.00	0.32	24.83	187.20	-	0.60	-	1.28	-	-	-	-
36	Сысокое, колбаса, сырный салатик	150	9.06	17.55	25.50	-	255.00	-	0.06	0.08	0.18	0.75	155.25	126.00	15.00	0.83	-	-	-	-	-
37	Каша 5 зерновая (100 грамм)	200	3.60	3.30	26.00	-	144.00	-	0.04	0.30	0.02	0.00	124.00	110.00	27.90	0.20	-	-	-	-	-
38	Сырный пирожок	30	2.41	0.30	14.37	-	70.50	-	0.03	0.00	0.04	0.33	67.00	19.50	4.20	0.33	-	-	-	-	-
39	Хлеб ржаной	20	1.40	0.22	9.25	-	0.04	0.00	0.00	0.28	7.95	31.50	9.40	0.76	-	-	-	-	-	-	-
40	Сырный пирог (пироги)	60	0.85	0.12	2.18	-	14.40	-	0.04	0.00	0.42	0.50	12.00	12.00	0.20	0.56	-	-	-	-	-
41	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	230	26.24	76.24	682.83	-	0.32	16.26	0.08	2.10	325.48	409.90	81.20	43.6	-	-	-	-	-	-	-

День, № 17  
Возрастная категория: Школьники 7-10 лет

№	Наим.	Принесенное питание, находящееся в бактериальном состоянии				Приносимые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал				Биомасса, кг				Микроэлементные вещества, мг			
		Масса приношения, г	белки	жировы	углеводы	B1	C	A	E	C2	P	NH3	F								
42	ЗАВТРАК																				
42	Сысокое, сырный салатик, колбаса, огурцы	100	8.30	15.10	27.00	-	200.00	-	0.05	0.10	0.01	0.50	160.00	101.00	13.00	1.60	-	-	-	-	-
43	Сысокое, сырный салатик, колбаса, огурцы	150	9.03	16.90	27.85	-	202.50	-	0.11	0.00	0.12	0.12	151.33	47.82	27.58	1.30	-	-	-	-	-
44	Сысокое, сырный салатик, колбаса, огурцы	200	9.38	16.20	25.10	-	180.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00	170.00	11.04	7.00	1.20	-	-	-	-	-
45	Хлеб ржаной	30	2.81	0.30	14.37	-	70.80	-	0.03	0.00	0.00	0.33	67.00	19.50	4.20	0.33	-	-	-	-	-
46	Хлеб ржаной	20	1.40	0.22	9.25	-	43.20	-	0.04	0.00	0.00	0.28	40.00	31.60	9.40	0.76	-	-	-	-	-
47	Чай с молоком	60	1.02	0.98	8.16	-	86.80	-	0.02	4.20	0.00	0.09	86.00	25.80	18.60	5.00	-	0.42	-	-	-
48	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	240	20.06	53.30	277.47	-	656.77	-	0.24	48.21	0.21	4.43	194.3	225.52	58.78	5.63	-	-	-	-	-

День, № 18  
Возрастная категория: Школьники 7-10 лет

№	Наим.	Принесенное питание, находящееся в бактериальном состоянии				Приносимые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал				Биомасса, кг				Минеральные вещества, мг				
		Масса приношения, г	белки	жировы	углеводы	B1	C	A	E	C2	P	NH3	F									
49	ЗАВТРАК																					
49	Огурчики на пару с сыром и помидорами	60	0.65	0.08	1.02	-	0.01	3.00	0.00	0.06	13.60	14.40	8.40	-	0.36	-	-	-	-	-	-	
50	Огурчики на пару с сыром и помидорами	200	15.24	15.14	30.10	-	341.30	-	0.02	1.24	0.00	5.14	31.14	126.66	29.52	1.24	-	-	-	-	-	
51	Хлеб ржаной	30	2.31	0.30	14.37	-	70.80	-	0.03	0.00	0.00	0.28	6.00	19.50	4.20	0.33	-	-	-	-	-	
52	Хлеб ржаной	20	1.40	0.22	9.25	-	43.20	-	0.04	0.00	0.00	0.28	7.00	31.80	9.40	0.76	-	-	-	-	-	
53	Хлеб ржаной	200	0.00	0.00	18.40	-	74.00	-	0.06	30.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
54	Хлеб ржаной	194.3	15.72	15.75	55.70	-	555.70	-	0.16	30.24	0.50	0.81	69.22	192.16	51.52	2.77	-	-	-	-	-	-
55	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	242	16.26	46.13	378.41	-	1.46	246.13	0.65	39.57	220.00	150.98	482.53	26.06	-	-	-	-	-	-	-	-

Химический состав из ячменя

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Карбонаты, г	B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	Ca, мг	P, мг	NH3, мг	F, мг
12.87	16.26	46.13	378.41	1.46	246.13	0.65	39.57	220.00	150.98	482.53	26.06

Papua New Guinea

Номер	Наименование	Марка	Приемлемость					Стержневые изделия, кг/т	Буквенный, кг	Измерительные засечки, м.				
			Продукт	Битум	Жидкое	Установка	B1			C	A	E	Ca	С
27	ГОСТ Р ИСО 9001-2008						0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00	0.68
28	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		100	18.32	6.58	5.93	15.94	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
29	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		200	9.16	12.68	32.50	18.85	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
30	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		30	2.31	0.30	14.37	20.70	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
31	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		20	1.40	0.32	18.26	43.20	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
32	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		200	0.9	0.20	15.00	20.30	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
33	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		200	2.94	0.38	6.44	26.80	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
34	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		200	2.23	0.38	6.44	26.80	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00
35	ГОСТ Р ИСО 9001-2008		200	2.23	0.38	6.44	26.80	0.9	1.1	0.22	1.20	54.00	18.00	24.00

Документ 21

№	Наименование	Масса, кг	Приблизительные величины, г					Оческогородская			Барнаульская			Инженерные величины, м	
			Белки	Жиры	Углеводы	Вл.	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
1	САВИТАК														
22	196 Кашер с овощами (14% белка)	200	950	310	2500	144,00	0,54	1,30	0,02	0,00	124,00	110,00	27,00	0,95	0,00
60	46 Кондитерское изделие (14%)	200	920	12	4574	197,74	12,20	0,90	0,02	0,00	92,74	82,74	20,00	0,95	0,00
59	262 Фасоль консервированная жареная	200	620	7,6	30,86	215,40	0,08	1,38	0,05	0,02	132,86	121,20	20,20	0,44	0,00
53	50 Сыроподобное сырье (14% белка)	200	670	5,56	3,90	550,00	0,13	0,10	0,05	0,01	185,00	132,00	18,00	0,40	0,00
5	199 Кашер с овощами	200	140	0,22	9,26	43,20	0,04	0,00	0,00	0,20	7,00	3,80	3,00	0,18	0,00
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		18,24	21,4	80,56	581,19	0,19	2,78	0,18	0,22	163,50	134,80	69,80	41,62	

Table 22

波音公司

Номер	Наименование	Индекс	Приемы пищеварения пищи					Биохимическая характеристика	Минеральное вещество, мг					
			Пищеварение	Запеканка	Кашель	Утилизация	Биомасса							
Номер	Наименование	Индекс	Пищеварение	Запеканка	Кашель	Утилизация	Биомасса	Биохимическая характеристика	Минеральное вещество, мг					
41	Спиральная запеканка	80	11.62	9.92	6.78	138.34	0.74	261	80.00	0.42	39.06	80.00	12.80	0.56
42	Спиральная запеканка с яйцом и зеленым горошком	180	8.60	6.23	5.60	93.60	0.65	18.0	0.64	5.54	18.00	52.00	43.20	1.00
43	Хлеб с курицей	30	2.32	0.90	0.37	78.50	0.48	0.00	0.00	0.23	6.00	18.50	4.20	0.33
44	Хлеб с яйцом	20	1.60	0.12	0.26	43.20	0.04	0.66	0.60	0.28	7.60	31.50	8.40	0.76
45	Сырный пирог с помидорами	60	0.85	0.12	0.23	35.00	0.00	0.52	0.41	1.56	12.00	0.54	0.90	0.00
46	Сырный пирог с персиками	80	0.33	0.08	0.20	74.00	0.08	0.50	0.49	1.00	16.00	24.00	8.00	0.60
47	Пирог с яблоками	180	15.80	8.67	4.56	166.6	2.69	81.80	3.68					

卷之三

Dens. 1875. 24

卷之三

卷之三

Народът

BABY SPEAK

Номер	Наименование	Масса	Порядок	Измерения					Виды измерений
				Среднее	Максимальное	Минимальное	Среднестатистическое	Среднестатистическое	
Номер	Наименование	Масса	Порядок	Среднее	Максимальное	Минимальное	Среднестатистическое	Среднестатистическое	Виды измерений
1	БАБИК	100	1	100	100	100	100	100	Б
2	БАБИК	100	2	100	100	100	100	100	С
3	БАБИК	100	3	100	100	100	100	100	А
4	БАБИК	100	4	100	100	100	100	100	Е
5	БАБИК	100	5	100	100	100	100	100	Га
6	БАБИК	100	6	100	100	100	100	100	Р
7	БАБИК	100	7	100	100	100	100	100	Нс
8	БАБИК	100	8	100	100	100	100	100	Нв

34 Земельные участки

507

ପ୍ରକାଶକ ମାନ୍ୟମାତ୍ରା

48 *Cahiers d'anthropologie*

卷之三

卷之三

Химический состав 34-метилено-											
Бензаль	Метил	Углерод	Карбонаты	Бром	С. Мт	Н. Мт	С. Мт	С. Мт	Н. Мт		
13.50	13.44	7.24	847.28	9.28	47.65	0.58	4.53	102.54	30.12	79.34	4.15

107

104

三  
四

Химический состав золы наивысший период									
Серия	Жаропр.	Углекислота	Калорийность	Ниц.	Si, %	C, %	A, %	F, %	G, %
547-20	565-90	183321	14697,3	6,74	0,61	3,36	19,90	44,82	77,47