

# ООО "Вкус и Качество"

## Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное 12 дневное меню 11-18 лет(осенне-зимний)

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

### День 1

#### Завтрак

#### **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

**Выход: 100, N рец.: 17 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,1140	0,114
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
<b>ВЫХОД</b>		

#### **СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ**

**Выход: 70, N рец.: 395 СБ 2013, Порций: 1,00**

СОСИСКИ	0,0723	0,072
<b>ВЫХОД</b>		

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

**Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00**

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
<b>ВЫХОД</b>		

#### **ЧАЙ С САХАРОМ**

**Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
<b>ВЫХОД</b>		

#### **Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
<b>ВЫХОД</b>		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

#### Обед

#### **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(помидоры).**

**Выход: 30, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0321	0,032
<b>ВЫХОД</b>		

#### **СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ.**

**Выход: 250/10, N рец.: 161 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0313	0,031
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
МУКА В/С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МОЛОКО	0,0375	0,038
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
<b>ВЫХОД</b>		

#### **Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0188	0,019
<b>ВЫХОД</b>		

#### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0299	0,030
---------------------------	--------	-------

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0375	0,038
-------------------------	--------	-------

#### **КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ.,**

**Выход: 90, N рец.: 381 СБ 2012, Порций: 1,00**

ГОВЯДИНА	0,0937	0,094
----------	--------	-------

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0171	0,017
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0099	0,010
ВОДА	0,0207	0,021
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0063	0,006
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ		

#### **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ.,**

**Выход: 180, N рец.: 237 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0828	0,083
ВОДА	0,1224	0,122
МАССА КАША		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0045	0,005
<b>ВЫХОД</b>		

#### **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

**Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СУХОФРУКТЫ	0,0250	0,025
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1900	0,190
<b>ВЫХОД</b>		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

#### Полдник

#### **КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ**

**Выход: 75, N рец.: 554 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МУКА В/С	0,0420	0,042
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0105	0,011
ЯЙЦА	0,0051	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ДРОЖЖИ	0,0003	
ВОДА	0,0150	0,015
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ		
САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ		

#### **ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,**

**Выход: 200, N рец.: 517 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ЙОГУРТ	0,2120	0,212
<b>ВЫХОД</b>		

### День 2

#### Завтрак

#### **САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ,**

**Выход: 80, N рец.: 48 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0928	0,093
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0096	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
<b>ВЫХОД</b>		

#### **КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.,**

**Выход: 90, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КУРА(ТУШКА)	0,1196	0,120
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0167	0,017
МОЛОКО	0,0231	0,023
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0039	0,004

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА			МАССА СОУСА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0026	0,003	ЯЙЦА	0,0175	0,018
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
			ВЫХОД		
<b>РИС ОТВАРНОЙ,</b>			<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.</b>		
Выход: 200, N рец.: 414 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0720	0,072	МОЛОКО	0,0240	0,024
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0080	0,008	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0091	0,009	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1676	0,168
<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b>			<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	ВЫХОД		
ЛИМОН	0,0080	0,008			
ВЫХОД			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВОДА	0,0540	0,054	ВЫХОД		
ВЫХОД					
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			<b>Полдник</b>		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			<b>ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ.,</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	Выход: 75, N рец.: 553 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ВЫХОД			ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0012	0,001
			МАЙОНЕЗ	0,0008	0,001
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0012	0,001
ВЫХОД			ВЫХОД		
			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ П/Ф</b>		
<b>Обед</b>			МОЛОКО	0,0079	0,008
<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛЕНУЮ ГОРОШКОМ.</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
Выход: 80, N рец.: 61 СБ 2013г., Порций: 1,00			ВЫХОД		
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0553	0,055
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0496	0,050	<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008	МУКА В/С	0,0225	0,022
ВЫХОД			САХАР-ПЕСОК	0,0024	0,002
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0016	0,002
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0560	0,056	ЯЙЦА	0,0016	0,002
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ,</b>			ДРОЖИЖИ	0,0008	0,001
Выход: 250, N рец.: 128 СБ 2013г., Порций: 1,00			ВОДА	0,0115	0,012
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0250	0,025	ВЫХОД		
ИЛИ			ВЛАЖНОСТЬ,%		
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0215	0,022	<b>КЕФИР</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	КЕФИР Л	0,2060	0,206
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003			
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0120	0,012	<b>День 3</b>		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	<b>Завтрак</b>		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002		<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК,</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	Выход: 80, N рец.: 9 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001		ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0344	0,034
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0266	0,027	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0610	0,061
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>					
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0156	0,016	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА.</b>		
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			Выход: 200, N рец.: 313 СБ 2013г., Порций: 1,00		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053	ТВОРОГ	0,1880	0,188
			КРУПА МАННАЯ	0,0129	0,013
<b>СУФЛЕ РЫБНОЕ,</b>			ИЛИ		
Выход: 100, N рец.: 335 СБ 2013Г, Порций: 1,00			МОЛОКО	0,0480	0,048
МИНТАЙ ПБГ	0,0129	0,013	ЯЙЦА	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003		САХАР-ПЕСОК	0,0129	0,013
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ			ВАНИЛИН	0,0001	
МОЛОКО	0,0350	0,035	СМЕТАНА	0,0069	0,007
МУКА В/С	0,0040	0,004			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004			

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0069	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0019	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0069	0,007
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ		
ВЫХОД		

#### **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ(ПОРЦ)**

<b>Выход: 30, N рец.: 481 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

<b>Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО	0,0500	0,050
ВОДА		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Обед

#### **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

<b>Выход: 100, N рец.: 76 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0380	0,038
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0180	0,018
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0301	0,030
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0134	0,013
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0203	0,020
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0189	0,019

#### **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ.**

<b>Выход: 250, N рец.: 154 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0100	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2125	0,213
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0014	0,001
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0333	0,033
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

#### **КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ.**

<b>Выход: 90, N рец.: 337 СБ 2018, Порций: 1,00</b>		
ГОВЯДИНА	0,0675	0,068
МОЛОКО	0,0405	0,041
МУКА В/С	0,0045	0,005
МАССА МОЛОЧНОГО СОУСА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ЯЙЦА	0,0059	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1125	0,113
ВЫХОД		

#### **КАПУСТА ТУШЕНАЯ.**

<b>Выход: 180, N рец.: 423 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,2376	0,238
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0049	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0128	0,013
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0086	0,009
МУКА В/С	0,0032	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
-------------------------	--------	-------

#### **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

<b>Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0454	0,045
ВОДА	0,1720	0,172
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Полдник

#### **ПЕЧЕНЬЕ(САХАРНОЕ)2шт**

<b>Выход: 24, N рец.: 590 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
ВЫХОД		

#### **СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)**

<b>Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00</b>		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД		

### День 4

### Завтрак

#### **САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ**

<b>Выход: 100, N рец.: 5 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0600	0,060
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0230	0,023
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0240	0,024
ЯЙЦА	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД		

#### **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

<b>Выход: 100, N рец.: 346 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МИНТАЙ ПБГ	0,1100	0,110
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0080	0,008
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ЯЙЦА	0,0120	0,012
МОЛОКО	0,0100	0,010
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ		
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0268	0,027

#### **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ**

<b>Выход: 180/2, N рец.: 173 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0027	0,003
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,2370	0,237
---------------------------	--------	-------

### ЧАЙ С САХАРОМ

Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД		

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Обед

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ

Выход: 100, N рец.: 55 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0077	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,1134	0,113
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,1058	0,106

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ

Выход: 250/10, N рец.: 144 СБ 2013, Порций: 1,00

ГОРОХ	0,0203	0,020
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0033	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1630	0,163
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД		

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0188	0,019
ВЫХОД		

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0831	0,083
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

### КУРИЦА В СОУСЕ С ТОМАТОМ.

Выход: 90, N рец.: 405 СБ 2013, Порций: 1,00

ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,0717	0,072
ОТВАРНАЯ МЯКОТЬ ПТИЦЫ БЕЗ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0028	0,003
МУКА В/С	0,0014	0,001
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0007	0,001
СМЕТАНА	0,0038	0,004
ВОДА	0,0345	0,035
ВЫХОД		

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0070	0,007
-------------------------	--------	-------

### МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ.

Выход: 200, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0680	0,068
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

### КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД (СМОРОДИНЫ)

Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00

СМОРОДИНА	0,0212	0,021
ВОДА	0,1860	0,186
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Полдник

### ПЕСОЧНИК С ИЗЮМОМ

Выход: 50, N рец.: 587 СБ 2013г, Порций: 1,00

МУКА В/С	0,0260	0,026
САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
ЯЙЦА	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА	0,0001	
ИЗЮМ	0,0090	0,009
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	0,0025	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ВЫХОД		
ВЛАЖНОСТЬ,%		

### РЯЖЕНКА

Выход: 200, N рец.: 470 СБ 2018 Г., Порций: 1,00

РЯЖЕНКА Л.	0,2070	0,207
ВЫХОД		

### День 5

### Завтрак

### ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ),

Выход: 30, N рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0315	0,032
ВЫХОД		

### ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ,

Выход: 90, N рец.: 391 СБ 2013г., Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0765	0,077
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0135	0,014
ВОДА	0,0234	0,023
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК		
ВЫХОД		

### СОУС ТОМАТНЫЙ

Выход: 30, N рец.: 419 СБ 2018, Порций: 1,00

ВОДА	0,0270	0,027
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
МУКА В/С	0,0015	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД		

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ,

Выход: 200, N рец.: 237 СБ 2013г., Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0920	0,092
ВОДА	0,1360	0,136
МАССА КАША		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ВЫХОД		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0050	0,005
<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b>		
<b>Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОН	0,0080	0,008
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Обед

<b>САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ</b>		
<b>Выход: 100, N рец.: 3 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0710	0,071
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0290	0,029
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0250	0,025
<b>СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ</b>		
<b>Выход: Л, N рец.: 156 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ЛАПША ЯИЧНАЯ РОЛЛТОН	0,0800	0,080
МАССА ВАРЕННОЙ ЛАПШИ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0480	0,048
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0200	0,020
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,9500	0,950
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0075	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0500	0,050
<b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ.</b>		
<b>Выход: 80/30, N рец.: 388 СБ 2013 Г., Порций: 1,00</b>		
ГОВЯДИНА	0,0766	0,077
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0107	0,011
ВОДА	0,0160	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0026	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0309	0,031
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ		
ВЫХОД: С СОУСОМ		
<b>Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ 1 КГ</b>		
ВОДА		
ТОМАТНАЯ ПАСТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
МУКА В/С		
САХАР-ПЕСОК		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
ВЫХОД		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.</b>		
<b>Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
МОЛОКО	0,0240	0,024
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1676	0,168
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Порций: 1,00</b>		
КУРАГА	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,2030	0,203
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Полдник

<b>ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ.</b>		
<b>Выход: 75, N рец.: 541 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0017	0,002
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0002	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0002	
ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ		
<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ</b>		
МУКА В/С	0,0328	0,033
САХАР-ПЕСОК	0,0035	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0023	0,002
ЯЙЦА	0,0023	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ДРОЖЖИ	0,0012	0,001
ВОДА	0,0169	0,017
ВЫХОД		
ВЛАЖНОСТЬ,%		
<b>Вх. рецепт: ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ</b>		
ТВОРОГ	0,0348	0,035
ЯЙЦА	0,0015	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0019	0,002
МУКА В/С	0,0015	0,002
ВАНИЛИН		
ВЫХОД		
<b>СНЕЖОК</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
СНЕЖОК Л.	0,2060	0,206

### День 6

#### Завтрак

<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ И ПЕРЦЕМ СЛАДКИМ</b>		
<b>Выход: 100, N рец.: 29 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0290	0,029
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0235	0,024
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0248	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0144	0,014
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ	0,0216	0,022
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0014	0,001
ПЕТРУШКА	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД		
<b>ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 406 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,0889	0,089
МАССА ОТВ. МЯКОТИ ПТИЦЫ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0105	0,011
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0467	0,047

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
БУЛЬОН ДЛЯ РИСА	0,0990	0,099
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ГОТОВОГО РИСА С ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0138	0,014

#### **ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША"**

<b>Выход: 200, N рец.: 616 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0006	0,001
КОНЦЕНТРАТ СУХОЙ СМЕСИ С	0,0100	0,010
ВОДА	0,2000	0,200
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Обед

#### **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ.**

<b>Выход: 60, N рец.: 50 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0770	0,077
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0718	0,072

#### **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ.**

<b>Выход: 250, N рец.: 132 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0167	0,017
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1750	0,175
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

#### **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ.**

<b>Выход: 20, N рец.: 169 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ</b>		
ГОВЯДИНА	0,0228	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0024	0,002
ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0016	0,002
ВОДА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ВЕС ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК		

#### **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ(минтай)**

<b>Выход: 220, N рец.: 336 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МИНТАЙ ПБГ	0,0889	0,089
МАССА ГОТОВОЙ РЫБЫ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0028	0,003
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1470	0,147
<b>Вх. рецепт: СОУС БЕЛЫЙ</b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
МУКА В/С	0,0037	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0035	0,004
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0029	0,003
ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ	0,0303	0,030
ВОДА	0,1050	0,105
ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД	0,0807	0,081
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0008	0,001

#### **КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ**

<b>Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КЛЮКВА	0,0210	0,021
ВОДА	0,1860	0,186
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### Полдник

#### **ПИРОЖКИ С МЯСОМ И РИСОМ**

<b>Выход: 100, N рец.: 543 2013 СБ, Порций: 1,00</b>		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0015	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0015	0,002
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	0,0022	0,002

#### **Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ**

МУКА В/С	0,0405	0,041
САХАР-ПЕСОК	0,0043	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0029	0,003
ЯЙЦА	0,0029	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ДРОЖЖИ	0,0014	0,001
ВОДА	0,0208	0,021
ВЫХОД		
ВЛАЖНОСТЬ,%		

#### **Вх. рецепт: ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ**

ГОВЯДИНА	0,0417	0,042
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0042	0,004
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0042	0,004
МАССА ВАРЕНОГО РИСА		
МУКА В/С	0,0003	
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ПЕТРУШКА	0,0004	
ВЫХОД		

#### **СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)**

<b>Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00</b>		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД		

### День 7

### Завтрак

#### **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

<b>Выход: 100, N рец.: 19 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0570	0,057
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0440	0,044
ЛУК ЗЕЛЕНый	0,0150	0,015
ИЛИ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД		

#### **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).**

<b>Выход: 50/50, N рец.: 367 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
--	--	--

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
ГОВЯДИНА	0,0790	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0046	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МУКА В/С	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА		
МАССА СОУСА		
ВЫХОД		

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ.**

**Выход: 200, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00**

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0680	0,068
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

#### **ЧАЙ С САХАРОМ**

**Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **Обед**

#### **САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ**

**Выход: 100, N рец.: 3 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0710	0,071
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0290	0,029
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0250	0,025
-------------------------	--------	-------

#### **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.**

**Выход: 250, N рец.: 153 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КОНСЕРВЫ САЙРА НАТУРАЛЬНАЯ С	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0095	0,010
РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0023	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВОДА	0,2000	0,200
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0931	0,093
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0200	0,020
-------------------------	--------	-------

#### **ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЙ**

**Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0149	0,015
МОЛОКО	0,0206	0,021
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0023	0,002
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ		
ВЫХОД		

#### **РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.**

**Выход: 180, N рец.: 414 СБ 2013г., Порций: 1,00**

РИС КРУГЛЫЙ	0,0518	0,052
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0058	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ		
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫЙ**

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0428	0,043
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0054	0,005

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0248	0,025
-------------------------	--------	-------

#### **КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА"**

**Выход: 200, N рец.: 504 СБ 2018 Г, Порций: 1,00**

ВОДА	0,1800	0,180
КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ С	0,0250	0,025
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **Полдник**

#### **"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЕВОГО ТЕСТА**

**Выход: 80, N рец.: 573 СБ 2013 Г, Порций: 1,00**

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0020	0,002
ПОВИДЛО	0,0152	0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0002	
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)**

МУКА В/С	0,0512	0,051
САХАР-ПЕСОК	0,0037	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0055	0,006
ЯЙЦА	0,0055	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ДРОЖЖИ	0,0018	0,002
ВОДА	0,0136	0,014
ВЫХОД		

ВЛАЖНОСТЬ,%

#### **КЕФИР**

**Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00**

КЕФИР Л	0,2060	0,206
---------	--------	-------

#### **День 8**

#### **Завтрак**

#### **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

**Выход: 100, N рец.: 2 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0500	0,050
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0280	0,028
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0325	0,033
-------------------------	--------	-------

#### **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

**Выход: 150, N рец.: 376 СБ 2018Г, Порций: 1,00**

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
КУРА(ТУШКА)	0,1640	0,164	ВОДА	0,1720	0,172
МАССА ТУШЕННОЙ ПТИЦЫ	0,0870	0,087	САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0021	0,002	ВЫХОД		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
МУКА В/С	0,0010	0,001	Выход: 20, Н рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1770	0,177	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			Выход: 20, Н рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1091	0,109	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ВЫХОД		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0238	0,024			
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>			<b>Полдник</b>		
Выход: 200, Н рец.: 501 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b>ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ</b>		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002	Выход: 100, Н рец.: 740 СБ 2004 Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО	0,1000	0,100	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0016	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ЯЙЦА	0,0140	0,014
ВОДА	0,1200	0,120	СМЕТАНА	0,0040	0,004
ВЫХОД			МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
Выход: 20, Н рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	МАССА ГОТОВОГО ПРОДУКТА		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>Обед</b>			<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)</b>		
<b>САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ</b>			МУКА В/С	0,0640	0,064
Выход: 100, Н рец.: 5 СБ 2013г., Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК	0,0046	0,005
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0600	0,060	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0069	0,007
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0230	0,023	ЯЙЦА	0,0069	0,007
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0240	0,024	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ЯЙЦА	0,0080	0,008	ДРОЖЖИ	0,0023	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010	ВОДА	0,0170	0,017
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001		ВЫХОД		
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005	ВЛАЖНОСТЬ,%		
ВЫХОД			<b>БИФИЛАЙФ</b>		
<b>ЩИ ИЗ СВ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ</b>			Выход: 200, Н рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00		
Выход: 250, Н рец.: 142 СБ 2013г., Порций: 1,00			БИФИЛАЙФ Л.	0,2060	0,206
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0625	0,063	<b>День 9</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	<b>Завтрак</b>		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001	<b>БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	Выход: 20/15, Н рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0158	0,016
ВЫХОД			БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			ВЫХОД		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0399	0,040	<b>ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,</b>		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			Выход: 200, Н рец.: 317 СБ 2013г., Порций: 1,00		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0156	0,016	ТВОРОГ	0,1520	0,152
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ.</b>			КРУПА МАННАЯ	0,0147	0,015
Выход: 90, Н рец.: 307 СБ 2018 Г, Порций: 1,00			ЯЙЦА	0,0173	0,017
МИНТАЙ ПБГ	0,0828	0,083	САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
МОЛОКО	0,0228	0,023	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0168	0,017	ИЗЮМ	0,0200	0,020
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0084	0,008	ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0012	0,001	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0053	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0024	0,002	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,</b>			ВЫХОД		
Выход: 200, Н рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00			<b>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ(ПОРЦ)</b>		
МОЛОКО	0,0320	0,032	Выход: 30, Н рец.: 481 СБ 2013г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0091	0,009	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,2234	0,223	Выход: 200/7, Н рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК</b>			ВОДА	0,1500	0,150
Выход: 200, Н рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0454	0,045	ЛИМОН	0,0080	0,008

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

<b>ВЫХОД</b>		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
<b>ВЫХОД</b>		

### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

### **ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100**

<b>Выход: 100, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100

### **Обед**

### **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ**

<b>Выход: 100, N рец.: 59 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0006	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
<b>ВЫХОД</b>		

### **Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,1215	0,122
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,1134	0,113

### **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ.**

<b>Выход: 250, N рец.: 134 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0050	0,005
ИЛИ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0168	0,017
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
<b>ВЫХОД</b>		

### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
---------------------------	--------	-------

### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

### **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

<b>Выход: 220, N рец.: 369 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ГОВЯДИНА	0,1110	0,111
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0175	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА		
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	0,0005	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ		
<b>ВЫХОД</b>		

### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1516	0,152
---------------------------	--------	-------

### **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

<b>Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Порций: 1,00</b>		
КУРАГА	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,2030	0,203
<b>ВЫХОД</b>		

### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

<b>ВЫХОД</b>		
--------------	--	--

### **Полдник**

### **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

<b>Выход: 60, N рец.: 738 СБ 2004Г, Порций: 1,00</b>		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0014	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0012	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0012	0,001

### **Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)**

МУКА В/С	0,0297	0,030
САХАР-ПЕСОК	0,0021	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0032	0,003
ЯЙЦА	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ	0,0011	0,001
ВОДА	0,0079	0,008
<b>ВЫХОД</b>		

### **ВЛАЖНОСТЬ,%**

### **Вх. рецепт: ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ ПФ**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001
МАССА ГОТОВОЙ КАПУСТЫ		
ЯЙЦА	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0006	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0003	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0006	0,001

### **РЯЖЕНКА**

<b>Выход: 200, N рец.: 470 СБ 2018 Г., Порций: 1,00</b>		
РЯЖЕНКА Л.	0,2070	0,207
<b>ВЫХОД</b>		

### **День 10**

### **Завтрак**

### **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ**

<b>Выход: 100, N рец.: 58 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ	0,0385	0,039
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0257	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
<b>ВЫХОД</b>		

### **Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0675	0,068
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0630	0,063

### **РЫБА(ГОРБУША),ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

<b>Выход: 100, N рец.: 343 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
ГОРБУША С/М Б/Г	0,0740	0,074
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0170	0,017
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0035	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0017	0,002

МАССА ТУШЕНОЙ РЫБЫ		
МАССА ГОТОВОЙ РЫБЫ С		
<b>ВЫХОД</b>		

### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0225	0,023
-------------------------	--------	-------

### **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ**

<b>Выход: 180/2, N рец.: 173 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
<b>ВЫХОД</b>		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0027	0,003

### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,2370	0,237
---------------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00			ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВОДА	0,1500	0,150	ВЫХОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	<u>Полдник</u>		
ВЫХОД			<b>ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ.</b> Выход: 70, N рец.: 541 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>			МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0015	0,002
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	ПОВИДЛО	0,0354	0,035
ВОДА	0,0540	0,054	ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0001	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ</b>		
ВЫХОД			МУКА В/С	0,0306	0,031
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК	0,0033	0,003
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0022	0,002
ВЫХОД			ЯЙЦА	0,0022	0,002
<u>Обед</u>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ</b> Выход: 100, N рец.: 17 СБ 2013г., Порций: 1,00			ДРОЖЖИ	0,0011	0,001
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,1140	0,114	ВОДА	0,0157	0,016
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010	ВЫХОД		
ВЫХОД			ВЛАЖНОСТЬ,%		
<b>СВЕКОЛЬНИК.</b> Выход: 250, N рец.: 131 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b>ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,</b> Выход: 200, N рец.: 517 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0135	0,014	ЙОГУРТ	0,2120	0,212
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	ВЫХОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003	<u>День 11</u>		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	<u>Завтрак</u>		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0013	0,001	<b>САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ</b> Выход: 100, N рец.: 3 СБ 2013г., Порций: 1,00		
СМЕТАНА	0,0025	0,003	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0710	0,071
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	0,000	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0290	0,029
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД			ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0572	0,057	ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0250	0,025
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			<b>ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ.</b> Выход: 200, N рец.: 272 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0851	0,085	ЯЙЦА	0,1153	0,115
<b>ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ.,</b> Выход: 220, N рец.: 406 СБ 2013г., Порций: 1,00			МОЛОКО	0,0588	0,059
ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,0978	0,098	СОСИСКИ	0,0388	0,039
МАССА ОТВ. МЯКОТИ ПТИЦЫ			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0047	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0116	0,012	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0139	0,014	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0514	0,051	ВЫХОД		
БУЛЬОН ДЛЯ РИСА	0,1089	0,109	<b>КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)</b> Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2013, Порций: 1,00		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001	КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МАССА ГОТОВОГО РИСА С			МОЛОКО	0,1000	0,100
ВЫХОД			ВОДА	0,1100	0,110
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0151	0,015	ВЫХОД		
<b>КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ</b> Выход: 200, N рец.: 511 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
СМОРОДИНА	0,0300	0,030	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВОДА	0,1600	0,160	ВЫХОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ВЫХОД			ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			ВЫХОД		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	<u>Обед</u>		
ВЫХОД			<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> Выход: 100, N рец.: 76 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0380	0,038
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0180	0,018
ВЫХОД					

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0301	0,030
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0134	0,013
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0203	0,020
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0189	0,019

<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗД.</b>		
<b>Выход: 250, N рец.: 147 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0100	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1750	0,175
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

<b>ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ПАРОВЫЕ)</b>		
<b>Выход: 100, N рец.: 336 СБ 2018 Г, Порций: 1,00</b>		
ГОВЯДИНА	0,0600	0,060
РИС КРУГЛЫЙ	0,0170	0,017
МАССА РИСА ПРИПУЩЕННОГО	0,0340	0,034
ВОДА	0,0170	0,017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВЫХОД		

<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ.</b>		
<b>Выход: 180, N рец.: 423 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,2376	0,238
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0049	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0128	0,013
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0086	0,009
МУКА В/С	0,0032	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009

<b>КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 503 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КИСЕЛЬ КОНЦЕНТРАТ	0,0240	0,024
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД		

<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### Полдник

<b>КЕКС "СТОЛИЧНЫЙ".</b>		
<b>Выход: 50, N рец.: 583 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МУКА В/С	0,0160	0,016
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	0,0117	0,012
ЯЙЦА	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ИЗЮМ	0,0095	0,010
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0005	0,001
УКСУС	0,0001	
СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0001	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0001	
ВЫХОД		
ВЛАЖНОСТЬ,%		
ФОРМА БУМАЖ."МАФФИН"62/37	1,0000	1,000

<b>КЕФИР</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
КЕФИР Л	0,2060	0,206

#### День 12

#### Завтрак

<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы).</b>		
<b>Выход: 30, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0315	0,032
ВЫХОД		

<b>БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ,</b>		
<b>Выход: 90, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КУРА(ТУШКА)	0,1196	0,120
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0167	0,017
МОЛОКО	0,0231	0,023
ИЛИ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0039	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	0,0026	0,003
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
ВЫХОД		

<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ.</b>		
<b>Выход: 180, N рец.: 174 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
МОЛОКО	0,0540	0,054
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0054	0,005
МУКА В/С	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
ВЫХОД		

<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,2131	0,213

<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b>		
<b>Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОН	0,0080	0,008
ВЫХОД		

<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### Обед

<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ</b>		
<b>Выход: 100/1/2, N рец.: 1 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,1561	0,156
МАССА КАПУСТЫ БЕЛОКАЧАННОЙ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0116	0,012
ИЛИ		
САХАР-ПЕСОК	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0018	0,002
ВЫХОД			САХАР-ПЕСОК	0,0168	0,017
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	0,5000	0,500	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0079	0,008
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ЯЙЦА	0,0019	0,002
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013	ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0100	0,010
<b>СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.</b>			МОЛОКО	0,0060	0,006
<b>Выход: 250, N рец.: 143 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0004	
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0470	0,047	ВАНИЛИН	0,0001	
ИЛИ			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ИЛИ			ВЫХОД		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	<b>СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)</b>		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0068	0,007	<b>Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013	СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	ВЫХОД		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188			
СМЕТАНА	0,0125	0,013			
ВЫХОД					
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>					
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0499	0,050			
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>					
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013			
<b>ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ.</b>					
<b>Выход: 50/30, N рец.: 398 СБ 2020, Порций: 1,00</b>					
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0902	0,090			
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0065	0,007			
МАССА ЖАРеноЙ ПЕЧЧЕНИ					
<b>Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ</b>					
МУКА В/С	0,0008	0,001			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001			
ВОДА	0,0165	0,017			
МАССА СОУСА					
СМЕТАНА	0,0150	0,015			
ВЫХОД					
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ,</b>					
<b>Выход: 180, N рец.: 296 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>					
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0058	0,006			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0026	0,003			
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА					
МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ МАКАРОН					
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0044	0,004			
ВЫХОД					
<b>Вх. рецепт: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ*</b>					
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ					
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ					
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ					
ВЫХОД					
<b>КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ</b>					
<b>Выход: 200, N рец.: 510 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>					
АПЕЛЬСИНЫ	0,0590	0,059			
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0420	0,042			
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020			
ВОДА	0,1200	0,120			
ВЫХОД					
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>					
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020			
ВЫХОД					
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>					
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>					
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020			
ВЫХОД					
<b><u>Полдник</u></b>					
<b>КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ,</b>					
<b>Выход: 60, N рец.: 579 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>					
МУКА В/С	0,0324	0,032			