



Общество с ограниченной ответственностью
«Вкус и Качество»

«Согласовано»:



Примерное двенадцатидневное меню

для организации питания детей от 7-10 лет
на осенне-зимний период
в образовательных учреждениях

«Утверждаю»

ООО «Вкус и Качество»
Директор Т.Л.Кудинова



Сентябрь 2021 г.

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» 5-е издание, переработанное и дополненное. Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» Пермь 2013г.
- «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2018г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2020г.
- «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А. Москва 2007г.



"Согласовано"



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 01.08.2021 года

День 1 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
107 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ (ОГУРЦЫ).	60	0,48	0,06	1,02	6,54	0,01	0,01	3,00		13,80	14,40	8,40	0,36
78 СБ 2018Г	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ(СБ2018).	80	8,80	19,12	0,32	208,56	0,11	0,14			19,60	89,04	11,20	1,01
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)	150	5,54	6,19	36,01	221,91	0,09	0,03		39,5	20,06	47,59	8,73	0,91
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22

Итого по подменю: 16,46 25,58 57,13 525,57 0,23 0,19 5,98 39,5 70,44 173,86 36,39 3,39

Обед

1 СБ 2018г	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ (СБ2018)	60	1,58	3,70	9,04	76,48	0,05	0,06	25,23		39,36	45,28	28,51	4,10
132 СБ 2018г	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ (СБ2018)	200	9,89	8,23	19,76	193,37	0,15	0,21	17,54	37,6	103,56	172,50	37,41	1,97
372 СБ 2018г	БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)	90	15,01	14,41	10,41	232,71	0,12	0,18	2,12	40,5	73,15	187,75	25,12	1,55
156 СБ 2018	ОВОЩИ ПО-ГАВАЙСКИ(СМЕСЬ ОВОЩНАЯ)	150	2,85	11,75	15,90	181,46	0,08	0,08	1,20		59,94	98,20	40,68	1,22
494 СБ 2018г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)	200	1,05	0,06	20,21	86,67	0,02	0,04	1,20		32,70	29,42	21,12	0,68
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 33,54 38,47 93,76 862,13 0,46 0,59 47,29 78,1 317,31 567,35 160,64 10,36

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,32 2,52 54,36 257,40 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 54,32 66,57 205,25 1645,10 0,71 0,80 57,27 117,6 401,75 755,21 205,03 16,55

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	21,38	32,38	17,05	22,36
Обед: 30-35 %	43,56	48,70	27,99	36,69
Полдник: 10 %			6,87	3,91
Итого за день: 60-70 %	64,94	81,08	51,91	62,97

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,3 : 3,5

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 02.08.2021 года

День 2 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б,	20/10	4,22	2,89	10,48	80,73	0,03	0,04	0,07	23,0	12,80	72,00	7,60	0,33
217 СБ 2018Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)	200	6,17	7,72	37,15	243,58	0,19	0,19	1,63	49,1	123,79	234,22	64,98	1,08
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51								
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			15,67	15,04	75,78	498,54	0,28	0,40	3,00	92,1	263,76	424,94	99,38	2,43
Обед														
32 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ(СБ2018)	60	1,97	4,85	4,64	70,13	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31
144 СБ 2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ.	200	11,39	7,18	17,62	180,93	0,22	0,12	13,53	23,6	40,37	158,86	42,15	3,17
367 СБ 2013Г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).	50/50	15,30	17,31	3,61	231,16	0,06	0,13	2,35		22,02	161,21	21,40	2,40
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (СБ2018)	150	3,30	6,69	22,41	163,48	0,17	0,13	26,39	44,6	43,07	97,68	33,30	1,23
520 СБ 2013г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			35,22	36,39	87,42	820,66	0,51	0,46	54,12	85,9	158,05	537,77	130,93	9,13

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	ПЛЮШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	0,80	4,90	60,90	320,90								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 0,80 4,90 83,90 412,90 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 51,69 56,33 247,10 1732,10 0,81 0,88 61,12 178,0 435,81 976,71 238,31 14,36

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	19,96	17,78	21,77	20,30
Обед: 30-35 %	45,74	46,06	26,10	34,92
Полдник: 10 %	1,04	6,20	25,04	17,57
Итого за день: 60-70 %	66,74	70,05	72,91	72,79

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,1 : 4,8

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Согласовано"



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 03.08.2021 года

День 3 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
392 СБ 2017	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	200/5	22,06	18,51	42,09	422,97	0,16	0,19	0,93	51,2	36,62	224,87	29,80	3,23
82 СБ 2018Г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,02	0,01	6,67		10,67	7,33	6,00	1,47
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10		10,10	8,25	4,40	0,85
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
Итого по подменю:			24,04	19,11	71,46	554,74	0,20	0,21	7,70	51,2	61,39	253,45	43,00	5,77

Обед

17 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ(СБ2018)	60	0,65	3,71	2,23	44,95	0,04	0,02	14,70		13,75	16,49	12,09	0,57
95 СБ 2018Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ(СБ2018).	200/8	10,40	9,43	11,90	168,23	0,08	0,13	20,54	8,0	47,94	131,16	34,12	2,90
371 СБ 2018Г	КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ(СБ2018).	90	13,33	13,44	4,46	192,36	0,09	0,12	1,49	44,2	18,93	136,43	21,48	1,03
202 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)	150	9,22	7,36	41,67	269,76	0,31	0,15	5,25	35,4	28,92	221,16	146,61	5,00
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)	200	0,68	0,28	19,64	83,78	0,01	0,06	200,00		12,30	3,40	3,40	0,63
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			37,44	34,54	98,34	850,52	0,57	0,50	241,98	87,6	130,44	542,84	225,50	10,97

Полдник

	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,20	8,10	44,93	269,42								
--	------------------------------	----	------	------	-------	--------	--	--	--	--	--	--	--	--

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,20 8,10 67,93 361,42 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 65,68 61,75 237,73 1766,68 0,79 0,73 253,68 138,9 205,83 810,29 276,50 19,54

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

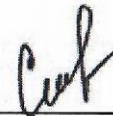
Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	31,22	24,19	21,33	23,61
Обед: 30-35 %	48,62	43,72	29,36	36,19
Полдник: 10 %	5,45	10,25	20,28	15,38
Итого за день: 60-70 %	85,30	78,16	70,96	75,18

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 3,6

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 04.08.2021 года

День 4 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак														
81 СБ 2013г.	БУТЕРБРОД С ВАРЕННЫМИ КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)Н/Б	30/20	4,59	5,43	15,46	129,87	0,08	0,05			13,70	53,30	8,10	3,76
226 СБ 2018Г	КАША "ДРУЖБА" (СБ2018)	150	4,01	5,57	19,75	145,62	0,14	0,17	1,44	49,9	127,76	166,68	40,48	0,74
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)	200	1,45	1,26	12,38	67,07	0,02	0,08	0,65	10,0	60,30	45,00	7,00	0,08
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Г140	ШТ	0,56	0,42	14,42	6,58	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24

Итого по подмену: 12,11 13,26 72,29 401,48 0,29 0,35 9,09 59,9 232,16 300,38 74,98 8,04

Обед

47 СБ 2018г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ(СБ2018)	60	2,09	3,89	12,57	94,58	0,13	0,07	25,61		78,97	134,37	41,69	2,87
156 СБ 2013г.	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (СБ2018)	200	12,10	9,46	11,06	178,04	0,07	0,11	2,49	9,9	24,46	124,96	19,23	2,32
339 СБ 2018г	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (СБ2018)	90	14,32	14,41	13,53	241,84	0,06	0,13	0,26	3,9	34,14	147,16	18,99	1,91
429 СБ 2013	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ,КАПУСТА ТУШЕНАЯ	75/75	3,49	6,24	19,12	146,85	0,12	0,11	51,90	42,2	65,05	81,67	33,51	1,44
494 СБ 2018г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)	200	1,05	0,06	20,21	86,67	0,02	0,04	1,20		32,70	29,42	21,12	0,68
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подмену: 36,21 34,38 94,93 839,42 0,44 0,48 81,46 56,1 243,92 551,78 142,34 10,06

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,32 2,52 54,36 257,40 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 52,64 50,16 221,58 1498,30 0,75 0,85 94,55 116,0 490,08 866,16 225,32 20,90

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

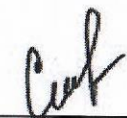
Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	15,73	16,78	21,58	17,08
Обед: 30-35 %	47,03	43,52	28,34	35,72
Полдник: 10 %	5,61	3,19	16,23	10,95
Итого за день: 60-70 %	68,36	63,49	66,14	63,76

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 4,2

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 05.08.2021 года

День 5 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак														
10 СБ 2013г.	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ИЗЮМОМ.	60	0,76	0,08	13,53	58,46	0,04	0,04	3,45		18,81	33,92	20,23	3,38
372 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ (СБ2018).	90	15,01	14,41	10,41	232,71	0,12	0,18	2,12	40,5	73,15	187,75	25,12	1,55
234 СБ 2018Г	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018)	150	4,34	11,59	31,91	249,92	0,21	0,07	6,17		27,19	198,65	69,48	2,55
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22

Итого по подменю: 21,75 26,29 75,63 629,65 0,39 0,30 14,72 40,5 136,13 443,15 122,89 8,59

Обед

	ЯЙЦО С ЗЕЛ.ГОРОШКОМ.	60	5,34	3,52	2,78	64,11	0,12	0,19	8,70	75,0	26,98	92,32	15,84	0,98
123 СБ 2013г.	БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ	150/50	8,08	5,75	10,78	127,14	0,05	0,07	3,04	9,1	17,54	85,32	12,54	1,32
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)	150	5,54	6,19	36,01	221,91	0,09	0,03		39,5	20,06	47,59	8,73	0,91
326 СБ 2018Г	БЕФСТВОРОГАНОВ ИЗ ОТВ.СВИНИНЫ	50/50	16,74	17,77	6,76	235,77	0,10	0,20	5,81	32,3	53,54	208,34	47,59	7,06
507 СБ 2013	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,16	0,12	5,62	7,90	0,01	0,01	2,08		7,73	6,44	4,82	0,93
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 39,02 33,67 80,39 748,27 0,41 0,52 19,63 156,0 134,45 474,21 97,32 12,04

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 0,30 0,99 25,85 113,51 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 61,07 60,95 181,87 1491,43 0,82 0,84 38,35 196,5 284,58 931,36 228,21 23,43

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой степени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	28,25	33,28	22,58	26,79
Обед: 30-35 %	50,68	42,62	24,00	31,84
Полдник: 10 %	0,39	1,25	7,72	4,83
Итого за день: 60-70 %	79,31	77,15	54,29	63,47

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 3,0

Зав. производством

Иванов И.И. / Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 06.08.2021 года

День 6 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б	20/15	5,50	4,20	10,48	97,60	0,03	0,06	0,11	34,5	17,30	101,50	10,10	0,38
269 СБ 2013г.	КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ),	150	6,31	9,15	29,60	222,08	0,17	0,16	2,69	59,4	124,61	157,35	39,39	1,27
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
82 СБ 2018Г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24

Итого по подменю: 18,59 17,19 81,58 558,40 0,34 0,45 124,10 113,9 337,08 423,57 102,29 3,27

Обед

353 СБ 2013Г	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	65	6,23	11,31	2,35	136,28	0,02	0,05	2,10	7,0	35,06	106,47	16,87	0,55
161 СБ 2013г.	КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	200/20	12,83	8,38	25,76	231,96	0,12	0,16	17,37	29,6	85,33	165,17	37,90	3,67
290 СБ 2017	ИНДЕЙКА ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ	50/50	14,06	18,22	1,79	208,90	0,07	0,13	1,52	60,7	32,32	130,20	15,94	0,99
202 СБ 2013г.	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	150	3,72	12,06	19,10	176,39	0,14	0,12	20,84	81,9	45,37	97,34	28,32	1,08
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)	200	0,68	0,28	19,64	83,78	0,01	0,06	200,00		12,30	3,40	3,40	0,63
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 40,68 50,57 87,08 928,75 0,40 0,54 241,83 179,3 218,98 536,78 110,23 7,76

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,44	3,06	29,22	162,00								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,44 3,06 52,22 254,00 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 63,71 70,82 220,88 1741,15 0,76 1,01 369,93 293,2 570,06 974,35 220,52 13,83

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	24,14	21,76	24,35	23,76
Обед: 30-35 %	52,83	64,01	25,99	39,52
Полдник: 10 %	5,77	3,87	15,59	10,81
Итого за день: 60-70 %	82,74	89,65	65,93	74,09

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,1 : 3,5

Зав. производством

В.И.С.

Калькулятор

С.И.

/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 07.08.2021 года

День 7 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
81 СБ 2013г.	БУТЕРБРОД С ВАРЕННЫМИ КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)Н/Б	30/20	4,59	5,43	15,46	129,87	0,08	0,05			13,70	53,30	8,10	3,76
301 СБ 2013	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ2018)	150	14,51	15,56	3,70	213,33	0,10	0,53	0,81	262,5	132,94	248,90	20,93	2,59
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10		10,10	8,25	4,40	0,85
82 СБ 2018Г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,02	0,01	6,67		10,67	7,33	6,00	1,47
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24

Итого по подменю: 21,00 21,97 49,29 480,11 0,22 0,60 7,58 262,5 171,21 330,78 42,03 8,91

Обед

4 СБ 2013Г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ.	60	1,16	5,02	7,36	79,37	0,06	0,04	19,00		27,57	52,21	21,27	1,05
101 СБ 2018Г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ (СБ2018)	200/8	9,35	9,06	12,41	162,91	0,11	0,12	22,18	8,0	37,63	127,63	31,95	2,39
381 СБ 2012	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ,	90	16,52	17,83	13,06	279,40	0,07	0,13		37,1	11,14	157,82	19,42	2,29
213 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)	150	2,82	3,87	12,71	96,90	0,10	0,05	1,60	22,4	5,63	67,03	44,44	1,50
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02			16,45	25,80	8,40	0,65
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 33,47 36,20 92,11 825,25 0,41 0,38 42,78 67,5 107,02 464,69 133,28 8,72

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	ПЛЮШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	0,80	4,90	60,90	320,90								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			0,80	4,90	83,90	412,90	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого за день: 0,00 руб. 55,27 63,07 225,30 1718,26 0,65 1,00 54,36 330,0 292,23 809,47 183,31 20,43

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	27,27	27,81	14,71	20,43
Обед: 30-35 %	43,47	45,82	27,50	35,12
Полдник: 10 %			6,87	3,91
Итого за день: 60-70 %	70,74	73,63	49,07	59,46

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,1 : 3,0

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 08.08.2021 года

День 8 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
107 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ).	60	0,48	0,06	1,02	6,54	0,01	0,01	3,00		13,80	14,40	8,40	0,36
367 СБ 2013Г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).	50/50	15,30	17,31	3,61	231,16	0,06	0,13	2,35		22,02	161,21	21,40	2,40
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (СБ2018)	150	3,30	6,69	22,41	163,48	0,17	0,13	26,39	44,6	43,07	97,68	33,30	1,23
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24

Итого по подменю: 20,64 24,65 47,58 494,88 0,26 0,28 34,72 44,6 95,67 296,12 70,96 5,12

Обед

42 СБ 2018Г	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ(СБ2018)	60	1,56	3,78	7,41	70,01	0,16	0,09	19,00		17,39	69,37	24,64	0,80
136 СБ 2013г.	СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ,	200/10	15,93	15,35	4,24	211,60	0,08	0,15	7,71	45,0	46,94	165,22	27,88	2,29
372 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ (СБ2018).	90	15,01	14,41	10,41	232,71	0,12	0,18	2,12	40,5	73,15	187,75	25,12	1,55
234 СБ 2018Г	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018)	150	4,34	11,59	31,91	249,92	0,21	0,07	6,17		27,19	198,65	69,48	2,55
507 СБ 2013	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	18,90	77,64	0,01	0,01	4,08		6,93	4,44	3,62	0,93
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 40,16 45,61 91,31 933,32 0,62 0,52 39,08 85,5 180,20 659,63 158,54 8,96

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			4,32	2,52	54,36	257,40	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого за день: 0,00 руб. 65,12 72,78 193,25 1685,60 0,90 0,82 77,80 130,1 289,87 969,75 237,50 16,88

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	26,81	31,20	14,20	21,06
Обед: 30-35 %	52,16	57,73	27,26	39,72
Полдник: 10 %			6,87	3,91
Итого за день: 60-70 %	78,96	88,94	48,33	64,69

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,2 : 2,7

Зав. производством

Иванов Е.И.

Калькулятор

Сид

/ Терещенко И.С. /



"Согласовано"



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 09.08.2021 года

День 9 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
70 СБ 2018Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 2 ВАРИАНТ(СБ2018)	20/10	1,71	8,53	10,56	121,77	0,02	0,02		59,0	5,00	14,90	2,60	0,26
217 СБ 2018Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)	200	6,17	7,72	37,15	243,58	0,19	0,19	1,63	49,1	123,79	234,22	64,98	1,08
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)	200	1,45	1,26	12,38	67,07	0,02	0,08	0,65	10,0	60,30	45,00	7,00	0,08
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51								

Итого по подменю: 11,13 19,08 73,22 506,27 0,25 0,30 2,28 118,1 192,89 307,12 77,18 1,66

Обед

106 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы)	60	0,42	0,06	1,14	6,78	0,02	0,01	4,20		10,20	18,00	8,40	0,30
161 СБ 2013г.	КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	200/20	12,83	8,38	25,76	231,96	0,12	0,16	17,37	29,6	85,33	165,17	37,90	3,67
78 СБ 2018Г	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ(СБ2018).	80	8,80	19,12	0,32	208,56	0,11	0,14			19,60	89,04	11,20	1,01
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)	150	5,54	6,19	36,01	221,91	0,09	0,03		39,5	20,06	47,59	8,73	0,91
497 СБ 2018Г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (СБ2018)	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 30,85 34,11 102,37 844,17 0,38 0,36 24,57 69,1 147,19 356,20 77,03 6,91

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,44	3,06	29,22	162,00								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,44 3,06 52,22 254,00 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 46,42 56,25 227,81 1604,44 0,65 0,68 30,85 187,2 354,08 677,32 162,21 11,37

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	14,06	22,90	21,01	20,63
Обед: 30-35 %	40,06	43,18	30,56	35,92
Полдник: 10 %	2,45	0,30	10,28	6,33
Итого за день: 60-70 %	56,58	66,38	61,84	62,88

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,2 : 4,8

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 10.08.2021 года

День 10 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
1 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ (СБ2018)	60	1,58	3,70	9,04	76,48	0,05	0,06	25,23		39,36	45,28	28,51	4,10
366 СБ 2018Г	ПТИЦА ОТВАРНАЯ(СБ2018)	100	26,79	22,96	0,49	316,28	0,11	0,18	5,53	45,6	34,47	188,89	24,77	1,64
213 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)	150	2,82	3,87	12,71	96,90	0,10	0,05	1,60	22,4	5,63	67,03	44,44	1,50
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			32,75	31,12	42,78	583,36	0,28	0,30	35,34	68,0	96,24	324,03	105,58	8,37
Обед														
107 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ).	60	0,48	0,06	1,02	6,54	0,01	0,01	3,00		13,80	14,40	8,40	0,36
130 СБ 2018Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРЕБЕШКАМИ(СБ2018)	200	10,77	6,62	13,54	157,10	0,10	0,11	9,63		21,31	124,98	25,06	2,38
333 СБ 2018Г	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ(СБ2018)	90	13,13	15,10	5,72	211,03	0,07	0,12	17,71	33,1	28,50	154,96	27,51	2,14
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ/ОВОЩИ ПО-МЕКСИКАНСКИ	75/75	3,08	8,72	19,16	168,04	0,12	0,10	13,81	22,3	50,10	97,71	36,92	1,22
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)	200	0,44	0,02	21,78	89,06		0,01	0,44		22,54	15,42	6,01	1,23
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			31,06	30,84	79,66	723,21	0,34	0,37	44,59	55,5	144,85	441,67	111,70	8,17

Полдник

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,20	8,10	44,93	269,42								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю: 4,20 8,10 67,93 361,42 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб. 68,01 70,06 190,37 1667,99 0,64 0,69 83,93 123,5 255,09 779,70 225,28 19,34

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	42,53	39,39	12,77	24,82
Обед: 30-35 %	40,34	39,04	23,78	30,77
Полдник: 10 %			6,87	3,91
Итого за день: 60-70 %	82,87	78,43	43,41	59,51

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 2,3

Зав. производством

Иванов И.И. Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 11.08.2021 года

День 11 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
279 СБ 2018Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.(СБ2018)	200/30	45,69	15,19	51,37	473,64	0,14	0,60	1,94	86,3	482,92	556,01	64,49	1,24
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ.	30	2,25	0,87	15,42	78,51	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			51,42	18,92	81,81	652,53	0,20	0,77	3,24	106,3	610,09	674,73	91,29	2,26

Обед

32 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ(СБ2018)	60	1,97	4,85	4,64	70,13	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31
156 СБ 2013г.	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (СБ2018)	200	12,10	9,46	11,06	178,04	0,07	0,11	2,49	9,9	24,46	124,96	19,23	2,32
337 СБ 2018Г	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ(СБ2018)	90	14,13	15,53	5,20	217,20	0,07	0,19	0,53	49,5	61,21	171,49	21,10	1,97
202 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)	150	9,22	7,36	41,67	269,76	0,31	0,15	5,25	35,4	28,92	221,16	146,61	5,00
520 СБ 2013г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			40,68	37,56	101,71	910,09	0,51	0,53	20,12	112,5	167,18	637,63	221,02	11,62

Полдник

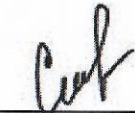
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51								
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Итого по подменю:		0,30	0,99	25,85	113,51	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
	Итого за день: 0,00 руб.		92,40	57,47	209,37	1676,13	0,73	1,32	27,36	218,8	791,27	1326,36	320,31	16,68

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	66,78	23,95	24,42	27,77
Обед: 30-35 %	52,83	47,54	30,36	38,73
Полдник: 10 %			6,87	3,91
Итого за день: 60-70 %	119,61	71,49	61,65	70,41

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,6 : 2,2

Зав. производством  Калькулятор  / Терещенко И.С. /



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

Кудинова Т.Л. / Кудинова Т.Л. /

Меню на 12.08.2021 года

День 12 Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б,	20/10	4,22	2,89	10,48	80,73	0,03	0,04	0,07	23,0	12,80	72,00	7,60	0,33
392 СБ 2017	ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОТВАРНЫЕ	200/5	11,13	274,23	53,69	559,09		0,01		29,5	0,60	0,95		0,01
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10		10,10	8,25	4,40	0,85
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22

Итого по подменю: 16,93 277,32 83,74 727,19 0,05 0,06 0,17 52,5 27,50 94,20 14,80 1,41

Обед

21 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ(СБ2018)	60	0,70	3,65	6,71	63,17	0,03	0,04	2,69		14,62	29,66	20,44	3,78
103 СБ 2018Г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (СБ2018)	200/8	10,04	9,38	5,81	141,99	0,06	0,10	27,37	8,0	50,27	114,35	24,40	2,21
341 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ" (СБ2018)	90	14,79	13,37	10,52	221,88	0,06	0,16	0,86	24,6	30,28	157,91	18,94	2,11
291 2013 Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(ВЕРМИШЕЛЬ)	150	5,64	6,27	36,01	223,07	0,09	0,03		40,1	16,76	46,94	8,53	0,88
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)	200	0,44	0,02	21,78	89,06		0,01	0,44		22,54	15,42	6,01	1,23
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62

Итого по подменю: 34,77 33,01 99,27 830,61 0,28 0,36 31,36 72,7 143,07 398,48 86,12 11,05

Полдник

	БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,44	3,06	29,22	162,00								
--	--	----	------	------	-------	--------	--	--	--	--	--	--	--	--

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

Итого по подменю:

4,44 3,06 52,22 254,00 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

Итого за день: 0,00 руб.

56,14 313,39 235,23 1811,80 0,35 0,44 35,53 125,2 184,57 506,68 108,92 15,26

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

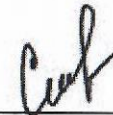
Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	36,18	27,34	21,53	25,15
Обед: 30-35 %	45,16	41,78	29,63	35,35
Полдник: 10 %	5,77	3,87	15,59	10,81
Итого за день: 60-70 %	87,10	73,00	66,76	71,31

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 3,3

Зав. производством



Калькулятор



/ Терещенко И.С. /

ООО "Вкус и качество"

Ведомость контроля за рационом питания за 12 дней

Подразделение: Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

Наименование группы пищевой продукции	Количество пищевой продукции в нетто по дням в г(мл) на одного человека												В среднем за период	Норма в день, г(мл)
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день		
1. ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ	0,15	0,15		0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		0,15	0,15	0,13	0,12
2. КАКАО-ПОРОШОК		2,40				2,40					2,40		0,60	0,60
3. КАРТОФЕЛЬ	79,90	180,50	16,00	78,70		121,00	60,00	164,20	18,00	105,30			68,63	112,20
4. КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ													0,00	90,00
5. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
6. КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК				2,40					2,40				0,40	1,20
7. КРАХМАЛ													0,00	1,80
8. КРУПЫ, БОБОВЫЕ		60,00	79,50	19,20	39,60	30,00	22,20	39,60	44,00	27,80	86,20		37,34	27,00
9. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	51,00			16,00	51,00				51,00	8,00	16,00	51,00	20,33	9,00
10. МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	11,20	8,20	7,60	11,20	14,10	10,30	11,30	22,30		7,60	10,30	9,40	10,29	9,00
11. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10,70	15,80	13,70	10,58	7,95	17,25	10,10	10,80	25,70	12,80	10,50	11,80	13,14	18,00
12. МОЛОКО	95,80	220,50	6,80	157,60	25,80	220,00	62,50	48,30	178,00	11,30	222,50	10,80	104,99	180,00
13. МУКА ПШЕНИЧНАЯ	4,00	3,00		1,35	15,74	5,25		3,00	4,00		4,50	2,00	3,57	9,00
14. МЯСО 1-й КАТЕГОРИИ	80,00	79,00	185,00	83,00	150,33		97,40	79,00	80,00	64,10	63,00	63,00	85,32	42,00
15. ОВОЩИ(СВЕЖИЕ,МОРОЖЕННЫЕ,КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)	268,40	84,00	135,20	239,65	175,95	74,10	102,32	225,40	114,00	253,40	69,50	133,60	156,29	168,00
16. ПТИЦА (ЦЫПЛЯТА-БРОЙЛЕРЫ ПОТРОШЕННЫЕ-1 КАТ)	68,20		67,50		68,20	71,00		96,80		142,50			42,85	21,00
17. РЫБА (ФИЛЕ), В Т.Ч. ФИЛЕ СЛАБО- ИЛИ МАЛОСОЛЕНОЕ						35,00							2,92	34,80
18. САХАР	23,00	35,00	22,00	26,05	17,52	24,30	27,40	25,00	35,00	23,00	43,30	23,00	27,05	18,00
19. СМЕТАНА			8,00		25,00	31,00	8,00	10,00			6,70	8,00	8,06	6,00
20. СОКИ ПЛОДООВОЩНЫЕ, НАПИТКИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	200,00	200,00	220,00	200,00	200,00	220,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	203,33	120,00
21. СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	8,60	5,30	6,60	3,30	8,98	4,20	1,98	11,50	6,60	6,30	7,70	3,30	6,20	1,80
22. СУБПРОДУКТЫ (ПЕЧЕНЬ,ЯЗЫК,СЕРДЦЕ)													0,00	18,00
23. СУХОФРУКТЫ					6,60		20,00			20,00		20,00	5,55	9,00
24. СЫР		14,60				17,50					4,60	10,00	3,89	6,00
25. ТВОРОГ(5%-9% м.д.ж.)											186,70		15,56	30,00
26. ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	27,20	20,00	100,00	160,00	50,20	215,00	100,00	48,80	20,00	7,20	20,00		64,03	111,00
27. ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59,20	60,00	40,00	96,10	59,20	91,50	97,00	59,20	91,50	40,00	56,70	78,90	69,11	90,00
28. ХЛЕБ РЖАНОЙ	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	48,00
29. ЧАЙ	1,00		1,00		1,00		1,00	1,00		1,00		1,00	0,58	0,60
30. ЯЙЦО, ШТ					33,66		100,00				11,20	9,00	12,82	24,00

Итого в среднем на одного человека:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал		
	50,73	58,00	211,40	1563,28		
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг	Железо, мг
	3685,88	2032,44	353,32	219,85	754,22	15,11
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг	С, мг	
	168,77	0,72	0,74	9,66	87,45	

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: И.А. Калужова "31" 08 2021 г.

Подпись руководителя организации и дата ознакомления: О.А. Калужова "31" 08 2021 г.

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления: В.И. Вуликов "01" 09 2021 г.

ООО "Вкус и Качество"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Меню для питания учащихся 1-4 классов вариант 2(СанПин21)

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

День 1

Завтрак

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 149 СБ 2018Г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0600	0,060
ВЫХОД	0,0600	0,060

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 78 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СОСИСКИ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)

Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
ВЫХОД	0,1800	0,180

ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)

Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	0,007
ВЫХОД	0,2070	0,207

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД	0,0500	0,050

БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0300	0,030

Обед

САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ(СБ2018).

Выход: 80, N рец.: 1 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0632	0,063
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0040	0,004
САХАР-ПЕСОК	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	0,000
ВЫХОД	0,0800	0,080

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0072	0,007
--------------------------	--------	-------

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ(СБ2018)

Выход: 200/10, N рец.: 132 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1100	0,110
МОЛОКО	0,0700	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
МУКА В/С	0,0040	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0017	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0799	0,080
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0039	0,004
--------------------------	--------	-------

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

БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)

Выход: 90, N рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0682	0,068
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0192	0,019
МОЛОКО	0,0258	0,026
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1028	0,103
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0026	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

ОВОЩИ ПО-ГАВАЙСКИ(СМЕСЬ ОВОЩНАЯ)

Выход: 150, N рец.: , Порций: 1,00

СМЕСЬ	0,1500	0,150
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ПРИПРАВА	0,0001	0,000
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД	0,1500	0,150

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2030	0,203
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 2

Завтрак

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б.

Выход: 20/20, N рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0450	0,045

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 217 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0980	0,098
ВОДА	0,0660	0,066
РИС КРУГЛЫЙ	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2000	0,200

КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Г140

Выход: 140, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00

ГРУШИ	0,1400	0,140
-------	--------	-------

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

ВЫХОД	0,1400	0,140
-------	--------	-------

БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ(СБ2018).

Выход: 80, N рец.: 32 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0061	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,0800	0,080

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0704	0,070
------------------------	--------	-------

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ.

Выход: 200/10, N рец.: 144 СБ 2013, Порций: 1,00

ГОРОХ	0,0160	0,016
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1304	0,130
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0158	0,016
----------------------------	--------	-------

ВЫХОД	0,0100	0,010
-------	--------	-------

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0500	0,050
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0080	0,008
--------------------------	--------	-------

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).

Выход: 50/50, N рец.: 367 СБ 2013Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0790	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0046	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МУКА В/С	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0029	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,1000	0,100

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0225	0,023
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1305	0,131
---------------------------	--------	-------

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ

Выход: 200, N рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2015	0,202
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

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

День 3

Завтрак

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ

Выход: 200/5, N рец.: 392 СБ 2017, Порций: 1,00

ПЕЛЬМЕНИ	0,1850	0,185
МАССА ВАРЕНЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2050	0,205

ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
---------------	--------	-------

ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
--------------------------	--------	-------

ВОДА	0,0540	0,054
------	--------	-------

ВЫХОД	0,0500	0,050
-------	--------	-------

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ВЫХОД	0,0200	0,020
-------	--------	-------

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 17 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0588	0,059
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,0600	0,060

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ,СО СМЕТАНОЙ И ГРЕН.

Выход: 200/10/20, N рец.: 128/357 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0160	0,016
ИЛИ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
САХАР-ПЕСОК	0,0020	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1600	0,160
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2100	0,210

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
----------------------------	--------	-------

ВЫХОД	0,0200	0,020
-------	--------	-------

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0160	0,016
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0100	0,010
--------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0320	0,032
------------------------	--------	-------

КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ(СБ2018).

Выход: 90, N рец.: 371 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0675	0,068
МОЛОКО	0,0068	0,007
РИС КРУГЛЫЙ	0,0066	0,007
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0297	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1050	0,105
ВЫХОД	0,0900	0,090

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

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 202 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1065	0,107
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0729	0,073
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0037	0,004
ВЫХОД	0,1500	0,150

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2000	0,200
ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 4

Завтрак

БУТЕРБРОД С ВАРеными КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)

Выход: 30/20, N рец.: 81 СБ 2013г., Порций: 1,00

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	0,0300	0,030
БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0500	0,050

КАША "ДРУЖБА"(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 226 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,1020	0,102
ВОДА	0,0700	0,070
РИС КРУГЛЫЙ	0,0148	0,015
КРУПА ПШЕНО	0,0108	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1600	0,160
МОЛОКО	0,0500	0,050
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

КЕКС В ИНД.УПАК	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0300	0,030

Обед

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 47 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0118	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1008	0,101
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,0600	0,060

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0157	0,016
---------------------------	--------	-------

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0070	0,007
--------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0120	0,012
------------------------	--------	-------

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ГРЕНКАМИ(СБ2018)

Выход: 200/20, N рец.: 156 СБ 2013г., Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1900	0,190
ЛАПША ЯИЧНАЯ РОЛЛТОН	0,0160	0,016
МАССА ВАРеной ЛАПШИ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0078	0,008
--------------------------	--------	-------

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (СБ2018)

Выход: 90, N рец.: 339 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0630	0,063
МОЛОКО	0,0198	0,020
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0162	0,016
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0099	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ,КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Выход: 75/75, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0113	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0034	0,003
ВЫХОД	0,0750	0,075

Вх. рецепт: КАПУСТА ТУШЕНАЯ П/Ф

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0788	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0034	0,003
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0015	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0045	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0036	0,004
МУКА В/С	0,0014	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0023	0,002
ВЫХОД	0,0750	0,075
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0030	0,003

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0630	0,063
---------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2030	0,203
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 5

Завтрак

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

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ИЗЮМОМ.

Выход: 60, N рец.: 10 СБ 2013г., Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0066	0,007
САХАР-ПЕСОК	0,0060	0,006
ЛИМОН (для сока)	0,0030	0,003
ВЫХОД	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0450	0,045
--------------------------	--------	-------

КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ (СБ2018).

Выход: 90, N рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0682	0,068
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0192	0,019
МОЛОКО	0,0258	0,026
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1028	0,103
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0026	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 234 СБ 2018Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0396	0,040
КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0100	0,010
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫЙ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0500	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0075	0,008

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0130	0,013
--------------------------	--------	-------

ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)

Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	0,007
ВЫХОД	0,2070	0,207

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД	0,0500	0,050

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

Обед

ЯЙЦО С ЗЕЛ.ГОРОШКОМ,.

Выход: 100, N рец.: , Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,0500	0,050
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	0,0500	0,050
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Выход: 150/50, N рец.: 123 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНых ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,0500	0,050
ПЕТРУШКА	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

КОСТИ ПИЩЕВЫЕ (ГОВЯЖЬИ)	0,0375	0,038
ГОВЯДИНА	0,0125	0,012
ЯЙЦА	0,0015	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0012	0,001
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	
ВОДА	0,2100	0,210

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

ВЫХОД	0,1500	0,150
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0012	0,001

Вх. рецепт: ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)

ГОВЯДИНА	0,0198	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0023	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	

САХАР (для отделки)

ВОДА	0,0041	0,004
------	--------	-------

МАССА ФАРША

ЯЙЦА для СМАЗКИ	0,0009	0,001
-----------------	--------	-------

МАССА ПЕЛЬМЕНЕЙ

ВЫХОД	0,0460	0,046
-------	--------	-------

МУКА В/С

ВОДА	0,0145	0,014
------	--------	-------

ЯЙЦА

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0054	0,005
-------------------	--------	-------

МАССА ТЕСТА

ВЫХОД	0,0012	0,001
-------	--------	-------

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ

МАССА ТЕСТА	0,0003	
-------------	--------	--

ВЫХОД

ВЫХОД	0,0207	0,021
-------	--------	-------

ВЫХОД

ВЫХОД	0,0207	0,021
-------	--------	-------

ВЫХОД

ВЫХОД	0,0207	0,021
-------	--------	-------

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)

Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
ВЫХОД	0,0031	0,003
ВЫХОД	0,1800	0,180

БЕФСТВОРОГАНОВ ИЗ ОТВ.СВИНИНЫ

Выход: 50/50, N рец.: 326 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0806	0,081
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0021	0,002
ПЕТРУШКА	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,0004	
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0068	0,007
--------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА В/С	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВОДА	0,0275	0,028
МАССА СОУСА	0,0250	0,025
СМЕТАНА	0,0250	0,025
ВЫХОД	0,0250	0,025

ВЫХОД

ВЫХОД	0,0500	0,050
-------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00

ГРУШИ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД	0,0002	
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 6

Завтрак

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б

Выход: 20/15, N рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0150	0,015
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0350	0,035

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

КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ),

Выход: 150, Н рец.: 269 СБ 2013г., Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНО	0,0300	0,030
МОЛОКО	0,0900	0,090
МАССА КАШИ	0,1170	0,117
ДЛЯ СИРОПА:		
САХАР-ПЕСОК	0,0036	0,004
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА СИРОПА:	0,0180	0,018
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0150	0,015
МАССА ЯБЛОК ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0330	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА	0,0060	0,006
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1620	0,162

КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 200, Н рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200(СБ2018)

Выход: 200, Н рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БАНАНЫ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, Н рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

Обед

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ.

Выход: 80, Н рец.: 352 СБ 2013г, Порций: 1,00

СЕЛЬДЬ С/С	0,0280	0,028
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0120	0,012
ВЫХОД	0,0800	0,080

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%

КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ И СМЕТ.

Выход: 200/20/10, Н рец.: 161 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
МУКА В/С	0,0040	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
МОЛОКО	0,0300	0,030
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
ВЫХОД	0,2000	0,200
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002
СМЕТАНА	0,0100	0,010

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %

ИНДЕЙКА ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ

Выход: 50/50, Н рец.: 290 СБ 2017, Порций: 1,00

ИНДЕЙКА	0,0710	0,071
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА В/С	0,0013	0,001
----------	--------	-------

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВОДА	0,0275	0,028
МАССА СОУСА	0,0250	0,025
СМЕТАНА	0,0250	0,025
ВЫХОД	0,0500	0,050

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

Выход: 150, Н рец.: 202 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ГОТОВОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1000	0,100
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0025	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1680	0,168
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0001	
ВЫХОД	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1030	0,103
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА В/С		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВОДА		
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА		
ВЫХОД	0,1500	0,150

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)

Выход: 200, Н рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2000	0,200
ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, Н рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 7

Завтрак

БУТЕРБРОД С ВАРеныМИ КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)Н/Б

Выход: 30/20, Н рец.: 81 СБ 2013г., Порций: 1,00

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	0,0200	0,020
БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0500	0,050

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ2018).

Выход: 250, Н рец.: 301 СБ 2013, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,1667	0,167
МОЛОКО	0,1042	0,104
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0042	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,2500	0,250
ВЫХОД	0,2563	0,256

ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)

Выход: 200, Н рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД	0,0500	0,050

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
Выход: 100, N рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00			0,0200 0,020		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ			ВЫХОД		
	0,1000	0,100		0,0200	0,020
БАТОН НАРЕЗНОЙ			ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
БАТОН			ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
	0,0200	0,020	0,0200 0,020		
ВЫХОД			ВЫХОД		
	0,0200	0,020		0,0200	0,020
Обед			День 8		
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ.			Завтрак		
Выход: 60, N рец.: 4 СБ 2013Г, Порций: 1,00			ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ).		
КУКУРУЗА КОНСЕРВ.			Выход: 60, N рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00		
	0,0120	0,012	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)			0,0600 0,060		
	0,0006	0,001	ВЫХОД		
Вх. рецепт: САЛАТ ИЗ Б/К КАПУСТА				0,0600	0,060
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ			ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).		
	0,0403	0,040	Выход: 50/50, N рец.: 367 СБ 2013Г, Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ			ГОВЯДИНА		
	0,0048	0,005	0,0790 0,079		
САХАР-ПЕСОК			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
	0,0024	0,002	0,0046 0,005		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
	0,0004		0,0100 0,010		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ			ТОМАТНАЯ ПАСТА		
	0,0024	0,002	0,0030 0,003		
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ			МУКА В/С		
ВЫХОД			0,0030 0,003		
	0,0480	0,048	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %			0,0029 0,003		
	0,0048	0,005	ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ		
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ГРЕНКАМИ И СМЕТАНОЙ			0,0002		
Выход: 200/10/20, N рец.: 132 СБ 2013г., Порций: 1,00			МАССА ТУШЕНОГО МЯСА		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ			0,0500 0,050		
	0,0160	0,016	МАССА СОУСА		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ			0,0500 0,050		
	0,0080	0,008	ВЫХОД		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ				0,1000	0,100
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ			КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА			Выход: 180, N рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
	0,0040	0,004	МОЛОКО		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ			0,0270 0,027		
	0,0006	0,001	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
СМЕТАНА			0,0082 0,008		
	0,0100	0,010	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)			0,0007 0,001		
	0,0010	0,001	ВЫХОД		
ВЫХОД				0,1800	0,180
	0,2100	0,210	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА			КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)				0,1566	0,157
	0,0315	0,032	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ		
ВЫХОД			Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00		
	0,0200	0,020	ВОДА		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			0,1500 0,150		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%			ВАРЕНЬЕ		
	0,0600	0,060	0,0150 0,015		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			ВЫХОД		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %				0,2000	0,200
	0,0080	0,008	Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ,			ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА		
Выход: 90, N рец.: 381 СБ 2012, Порций: 1,00			0,0010 0,001		
ГОВЯДИНА			ВОДА		
	0,0774	0,077	0,0540 0,054		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)			ВЫХОД		
	0,0171	0,017		0,0500	0,050
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ			БАТОН НАРЕЗНОЙ		
ВОДА			Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00		
	0,0099	0,010	БАТОН		
МАСЛО ПОЛУФАБРИКАТА			0,0200 0,020		
	0,0207	0,021	ВЫХОД		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА				0,0200	0,020
	0,1125	0,113	Обед		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ			САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ(СБ2018)		
	0,0063	0,006	Выход: 60, N рец.: 42 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ			ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ		
	0,0900	0,090	0,0156 0,016		
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
Выход: 150, N рец.: 213 СБ 2018Г, Порций: 1,00			0,0076 0,008		
ВОДА			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
	0,1200	0,120	0,0036 0,004		
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
	0,0222	0,022	0,0002		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ			ВЫХОД		
	0,0038	0,004		0,0600	0,060
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ		
ВЫХОД			КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%		
	0,1500	0,150		0,0337	0,034
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА			СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ,		
Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Порций: 1,00			Выход: 200/10, N рец.: 136 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ИЗЮМ			КУРА(ТУШКА)		
	0,0200	0,020	0,0286 0,029		
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД			МАССА ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ		
	0,0320	0,032	0,0200 0,020		
САХАР-ПЕСОК			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
	0,0150	0,015	0,0180 0,018		
ВОДА			ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ		
ВЫХОД			0,0120 0,012		
	0,2000	0,200	МАСЛИНЫ		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			0,0080 0,008		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			ТОМАТНАЯ ПАСТА		
			0,0080 0,008		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1800	0,180
ЛИМОН	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2100	0,210

КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ (СБ2018).

Выход: 90, N рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0682	0,068
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0192	0,019
МОЛОКО	0,0258	0,026
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1028	0,103
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0026	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 234 СБ 2018Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0396	0,040
КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0100	0,010
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫЙ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0500	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0075	0,008

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0130	0,013
--------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 9

Завтрак

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 2 ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 20/10, N рец.: 70 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,0300	0,030

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 217 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0980	0,098
ВОДА	0,0660	0,066
РИС КРУГЛЫЙ	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1600	0,160
------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО	0,0500	0,050
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

КЕКС В ИНД.УПАК	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

Обед

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы)

Выход: 60, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
ВЫХОД	0,0600	0,060

КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Выход: 200/20, N рец.: 161 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
МУКА В/С	0,0040	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
МОЛОКО	0,0300	0,030
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
ВЫХОД	0,2000	0,200
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0180	0,018
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0240	0,024
--------------------------	--------	-------

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 78 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СОСИСКИ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0026	0,003
ВЫХОД	0,1500	0,150

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 497 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2000	0,200
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 10

Завтрак

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

САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ (СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 1 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0474	0,047
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0030	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0054	0,005
--------------------------	--------	-------

ПТИЦА ОТВАРНАЯ(СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 366 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,1425	0,143
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0031	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0038	0,004
МАССА ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 213 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1200	0,120
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0222	0,022
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД	0,1500	0,150

ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)

Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	0,007
ВЫХОД	0,2070	0,207

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД	0,0500	0,050

БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0300	0,030

Обед

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 149 СБ 2018Г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0600	0,060
ВЫХОД	0,0600	0,060

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРЕБЕШКАМИ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 130 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1700	0,170
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0400	0,040
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0078	0,008
--------------------------	--------	-------

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ(СБ2018)

Выход: 90, N рец.: 333 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0383	0,038
ГОВЯДИНА	0,0641	0,064
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0045	0,005
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0056	0,006
МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0161	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0056	0,006

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

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД	0,1125	0,113

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ/ОВОЩИ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Выход: 75/75, N рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0113	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0034	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,0750	0,075
СМЕСЬ	0,0750	0,075
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0653	0,065
---------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2030	0,203
СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 11

Завтрак

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.(СБ2018)

Выход: 200/30, N рец.: 279 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1867	0,187
МОЛОКО	0,0520	0,052
САХАР-ПЕСОК	0,0133	0,013
КРУПА МАННАЯ	0,0133	0,013
СМЕТАНА	0,0067	0,007
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0067	0,007
ЯЙЦА	0,0053	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0027	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВАНИЛИН	0,0001	
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,2000	0,200

КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0300	0,030

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 32 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0046	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД	0,0600	0,060

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0528	0,053
------------------------	--------	-------

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

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 156 СБ 2013г., Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1900	0,190
ЛАПША ЯИЧНАЯ РОЛЛТОН	0,0160	0,016
МАССА ВАРЕННОЙ ЛАПШИ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0078	0,008
--------------------------	--------	-------

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ(СБ2018)

Выход: 90, N рец.: 337 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0630	0,063
МОЛОКО	0,0405	0,041
МУКА В/С	0,0045	0,005
МАССА МОЛОЧНОГО СОУСА	0,0405	0,041
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ЯЙЦА	0,0059	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)

Выход: 150, N рец.: 202 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1065	0,107
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0729	0,073
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0037	0,004
ВЫХОД	0,1500	0,150

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ

Выход: 200, N рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2015	0,202
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 12

Завтрак

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б,

Выход: 20/10, N рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0300	0,030

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОТВАРНЫЕ

Выход: 200/5, N рец.: 392 СБ 2017, Порций: 1,00

ПЕЛЬМЕНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	0,1850	0,185
МАССА ВАРЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2050	0,205

ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
--------------------------	--------	-------

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

ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД	0,0500	0,050

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

Обед

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ(СБ2018)

Выход: 60, N рец.: 21 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
САХАР-ПЕСОК	0,0030	0,003
ВЫХОД	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0538	0,054
--------------------------	--------	-------

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ (СБ2018)

Выход: 200/10, N рец.: 103 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1600	0,160
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0560	0,056
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ПЕТРУШКА	0,0002	
МУКА В/С	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0005	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0078	0,008
--------------------------	--------	-------

КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ" (СБ2018)

Выход: 90, N рец.: 341 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0630	0,063
МОЛОКО	0,0108	0,011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0090	0,009
ЯЙЦА	0,0090	0,009
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0099	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0063	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0018	0,002
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0009	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0900	0,090
ВЫХОД	0,0900	0,090

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(ВЕРМИШЕЛЬ)

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

ВЕРМИШЕЛЬ	0,0510	0,051
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ВЫХОД	0,1500	0,150

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2030	0,203
СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ВЫХОД	0,0400	0,040

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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