

Итого:			24,13	25,67	68,06	599,79	64,67	0,84	188,83	233,54	312,23	81,88	4,66	
			10 день						86 (руб)					
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			500											
Рыба, тушенная в томате с овощами ШК			110	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	193	172,8	220,6	58,3	1,2
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
	Минтай филе п/ф*	74,00	74											
	Морковь*	48,00	48											
	Лук репчатый*	48,00	48											
	Томатная паста*	6,00	6											
	Масло растительное*	3,00	3											
	Соль*	0,50	0,5											
	Сахар*	0,50	0,5											
	Лимонная кислота*	0,05	0,05											
	Лавровый лист*	0,01	0,01											
Рис припущенный			150	3,7	4,6	24,2	169,2	1,1	0,04	96	16	83,2	29,4	0,6
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №909														
	Крупа рис пропаренный*	40,00	40,0											
	Масло сливочное*	5,00	5											
	Соль*	0,30	0,3											
Напиток из плодов шиповника (8)			200	0,85		12,4	53	66	0,02	147	18	5,1	5,1	7,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
	Шиповник*	15,00	15											
	Сахар*	7,00	7											
Хлеб пшеничный			25	1,9	0,2	12,15	58		0,03		5	16,25	3,5	0,27
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	25,00	25											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
	Пастила фруктовая*	15,00	15											
Итого:				20,7	15,8	75,35	542,6	81,8	0,24	436	214,95	326,8	97,35	10,17

Главный технолог

Гольшева А.А.

Сыр*	10,10	10	200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3		
Сок фруктовый разливной																
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
Сок(разливной)*			200,00	200												
Хлеб пшеничный																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*			40,00	40	40	3,04	0,32	19,44	92,8	0,04	8	26	5,6	0,4		
Хлеб ржано- пшеничный																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*			20,00	20	20	1,46	0,26	7,1	36,58	0,04	6,6	36,6	10,8	0,8		
Итого:						26,15	24,92	101,27	735,72	50,65	0,61	286,51	330,21	584,46	145,37	4,62
6 день																
86(руб)																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
			С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо							
Обед			700													
Суп из овощей, со сметаной			205	2,98	4,9	9,6	94,42	21,25	0,07	100,15	28,06	46,72	19,02	0,68		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №135																
	Капуста*	25,00	25													
	Картофель*	40,00	40													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Горошек зелёный*	9,23	6													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,02	0,02													
	Укроп (сушёный)*	0,02	0,02													
	Петрушка (сушёная)*	0,02	0,02													
Жаркое с мясом			230	17,8	24,1	43,57	462,38	11,7	0,8	136,2	217,5	240,5	56,8	2,4		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111																
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	91,00	91													
	Картофель*	113,00	113													
	Лук репчатый*	28,00	28													
	Морковь*	23,00	23													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Томатная паста*	5,00	5													
	Масло сливочное*	5,00	5													
	Соль*	0,60	0,6													
	Лавровый лист*	0,05	0,05													
	Укроп (сушёный)*	0,10	0,1													
Компот из кураги			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638																
	Курага*	22,00	22													
	Сахар*	7,00	7													
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*			25,00	25												
Хлеб пшеничный																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*			40,00	40	40	3,04	0,32	19,44	92,8	0,04	8	26	5,6	0,4		
Итого:						26,79	29,65	101,39	779,57	33,83	0,98	313,35	330,01	391,09	118,02	5,23
7 день																
86(руб)																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
			С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо							
Обед			726													
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной			210	1,6	4,16	13,48	84,8	15,42	0,04	114,89	49,48	41,72	17,84	0,87		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №110																
	Свёкла*	32,00	32													
	Капуста*	16,00	16													
	Картофель*	16,00	16													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Томатная паста*	2,40	2,4													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Лимонная кислота*	0,10	0,1													
	Сахар*	4,00	4													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	10,00	10													
	Лавровый лист*	0,02	0,02													
	Укроп (сушёный)*	0,05	0,05													
	Петрушка (сушёная)*	0,05	0,05													
Мясо тушеное в сметанном соусе			100	11,42	16,92	11,3	243,16	3,81	0,47	12,6	19,11	124,51	18,4	0,91		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437																
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	73,00	73													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Лук репчатый*	20,00	20													
	Сметана*	10,00	10													
	Мука в/с*	6,00	6													
	Соль*	0,30	0,3													
	Лавровый лист*	0,02	0,02													
	Укроп (сушёный)*	0,10	0,1													
Пюре из бобовых			150	16,96	6,97	37,44	280,33		0,66	32,26	87,34	168,51	64,72	5,17		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199																
	Крупа горох*	73,50	73,5													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Соль*	0,50	0,5													
Вафли (2 шт)			26	0,68	2,04	6,94	37,8		0,1		1,25	0,36	0,43	0,01		
Вафли пром. Производства*			26,00	26,0												
Сок фруктовый разливной			200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
Сок(разливной)*			200,00	200												
Хлеб пшеничный																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*			20,00	20	20	1,53	0,16	9,72	46,44	0,02	4	13	2,8	0,22		
Хлеб ржано- пшеничный																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*			20,00	20	20	1,46	0,26	7,1	36,58	0,04	6,6	36,6	10,8	0,8		
Итого:						33,65	30,51	107,54	817,11	29,03	1,39	159,75	190,78	400,3	121,09	8,28
8 день																
86(руб)																
			Химический состав					Наименование пищевых веществ								

Макаронны отварные	150	5,2	9,1	33,4	236,3	0,07	44,11	10,3	42,7	7,6	0,77			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,50	0,5												
Какао на цельном молоке (130/15/3)			200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	130,00	130												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:			33,48	37,82	113,64	928,86	19,21	0,38	469,24	425,7	380,86	101,8	4,42	

Главный технолог

Голышева А.А.