

| Наименование блюда | | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | Наименование пищевых веществ | | | | | | | 86 (руб) | | |
|---|--|-----------|----------|-------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | | | 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 | | | | 685 | | | | | | | | | | | | | | |
| Бутерброд горячий с сыром и масло сливочным | | | | 55 | 6,3 | 11,6 | 14,7 | 188,4 | 5,1 | 0,04 | 52,72 | 69,4 | 103,5 | 11,75 | 0,53 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сыр* | 15.15 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло сливочное* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный* | 30.00 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Каша молочная рисовая, с маслом сливочным | | | | 210 | 6,7 | 10,8 | 32,5 | 254 | 0,8 | 0,12 | 83,52 | 67,1 | 178,2 | 36,9 | 0,5 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Крупа рис круглозерный* | 40.00 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 5.00 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло сливочное* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Соль* | 0.30 | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Молоко цельное* | 150.00 | 150 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/160) | | | | 200 | 4,83 | 3,9 | 17,1 | 122,82 | 1,95 | 0,06 | 19,5 | 184 | 135 | 21 | 0,31 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Кофейный напиток* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Молоко цельное* | 160.00 | 160 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок фруктовый т/п | | | | 200 | 0,1 | | 24 | 96,4 | 9 | 0,02 | 25 | 24 | 22 | 12 | 3 | | | |
| | Сок(т/п)* | 200.00 | 200 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: | | | | 19,39 | 26,56 | 95,4 | 698,2 | 16,85 | 0,28 | 180,74 | 351,1 | 475,3 | 92,45 | 5,14 | | | | |
| 8 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| Запеканка картофельная с мясом, со сливочным маслом (ШК) | | | | 195 | 16,7 | 15,05 | 33,3 | 323,45 | 6,16 | 0,5 | 70 | 181,7 | 135,9 | 52,8 | 2,3 | | | |
| Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №210 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 81.00 | 81 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лук репчатый* | 18.00 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло сливочное* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Картофель* | 168.00 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный (для сухарей)* | 5.62 | 3.6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло растительное* | 3.00 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Соль* | 0.50 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Подгарнировка: Маринад овощной с томатом | | | | 60 | 0,72 | 5,64 | 4,2 | 70,44 | 1,68 | 0,02 | 197,76 | 20,04 | 25,92 | 13,56 | 0,36 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Морковь* | 36.00 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лук репчатый* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Томатная паста* | 5.00 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло растительное* | 6.00 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лимонная кислота* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 0.60 | 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Соль* | 0.60 | 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Компот "Ягодный коктейль" | | | | 200 | 0,2 | 0,2 | 11,2 | 47,4 | 12,6 | | 10,4 | 6,04 | 4,2 | 1,2 | 0,3 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №631 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)* | 24.00 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: | | | | 20.98 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! |
| 9 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 | | | | 555 | | | | | | | | | | | | | | |
| Шницель натуральный | | | | 100 | 15,6 | 20,3 | 12,5 | 295,1 | | 0,68 | 49 | 100,95 | 158,35 | 22,93 | 1,2 | | | |
| Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №265 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 96.00 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Соль* | 0.50 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный (для сухарей)* | 20.31 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Яйцо* | 6.00 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло растительное* | 1.80 | 1.8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Капуста тушеная | | | | 200 | 4,2 | 4,6 | 19,88 | 137,72 | 33,13 | 0,06 | 137,3 | 109,34 | 81,63 | 35,25 | 1,58 | | | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Капуста* | 229.00 | 229 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло растительное* | 2.50 | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Морковь* | 5.00 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лук репчатый* | 9.00 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Томатная паста* | 15.00 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Мука в/с* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 2.50 | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Соль* | 0.40 | 0.4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Петрушка (сушеная)* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Компот "Фруктово-ягодный" | | | | 200 | 0,2 | 0,2 | 12,2 | 51,4 | 31,54 | 0,02 | 2,53 | 9 | 7 | 6 | 0,5 | | | |
| Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11лет) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)* | 30.00 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | 30 | 2,3 | 0,24 | 14,6 | 69,76 | | 0,03 | | 6 | 19,5 | 4,2 | 0,33 | | | |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный* | 30.00 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 24.13 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! |
| 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 | | | |

| | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл., г | Эц, ккал | С, мг | В1, мг | А, мг рет. экв. | Кальций | Фосфор | Магний | Железо |
|---|------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Завтрак | 525 | | | | | | | | | | | |
| Рыба, тушенная в томате с овощами | 120 | 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* | 148,28 | 86 | | | | | | | | | | |
| 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 | 6,4 | 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* | 7,00 | 7 | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 0,51 | | 13,45 | 55,84 | 330 | 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* | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 7,00 | 7 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | |
| 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: | | 21.45 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | 436 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! |

Главный технолог

Голышева А.А.

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|-----|--------------|--------------|---------------|---------------|--------------|-------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-------------|
| Масло растительное* | 2.00 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Фасоль консервированная* | 13.33 | 8 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0.30 | 0.3 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 5.00 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Лавровый лист* | 0.02 | 0.02 | | | | | | | | | | | | |
| Укроп (сушеный)* | 0.05 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 0.05 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| Гуляш | | | 90 | 11,5 | 11,2 | 12,1 | 195,2 | 1,9 | 0,48 | 10,8 | 13,3 | 125,5 | 19,1 | 1,1 |
| Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №180 | | | | | | | | | | | | | | |
| Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 59.00 | 59 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3.00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый* | 20.00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 6.00 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0.30 | 0.3 | | | | | | | | | | | | |
| Лавровый лист* | 0.05 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| Укроп (сушеный)* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| Макаронные 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 | | | | | | | | | | | | |
| Кефир с сахаром | | | 235 | 6,2 | 7,04 | 24,01 | 184,2 | 1,54 | 0,07 | 0,05 | 264 | 209 | 30,8 | 0,22 |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698 | | | | | | | | | | | | | | |
| Кефир* | 227.70 | 220 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 15.00 | 15 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 27,43 | 30,85 | 100,91 | 791,01 | 18,46 | 0,72 | 204,17 | 333,24 | 468,44 | 89,06 | 4,01 |

| 4 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 куриный с вермишелью | | | 200 | 5,02 | 4,84 | 25,77 | 166,72 | 9,2 | 0,09 | 120,32 | 13,96 | 63,12 | 17,93 | 0,76 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Набор из мяса ЦБ* | 23.08 | 15 | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель* | 40.00 | 40 | | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый* | 8.00 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| Морковь* | 8.00 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Макаронные изделия (паутинка)* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 1.00 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Укроп (сушеный)* | 0.05 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 0.05 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| Омлет с сыром, со сливочным маслом | | | 235 | 17,5 | 20,9 | 27,36 | 367,54 | 2,5 | 0,17 | 141,4 | 299,3 | 410,6 | 32,4 | 3,8 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Яйцо* | 180.00 | 180 | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | 63.00 | 63 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2.00 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 1.10 | 1.1 | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр* | 20.20 | 20 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10.00 | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0,05 | 20,03 | 81,27 | 0,1 | | 0,05 | 4,95 | 8,24 | 4,4 | 0,82 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 7.00 | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| Чай* | 3.00 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 35 | 2,66 | 0,28 | 17,01 | 81,2 | | 0,04 | | 7 | 22,75 | 4,9 | 0,38 | |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 35.00 | 35 | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 30 | 2,19 | 0,4 | 10,65 | 54,96 | | 0,06 | | 9,9 | 54,9 | 16,2 | 1,26 | |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 30.00 | 30 | | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 27.57 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | |

| 5 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 | | | | | | | | | | | | |
| Рассольник ленинградский | | | 200 | 5,1 | 3,28 | 14,39 | 107,48 | 13,42 | 0,09 | 98,51 | 19,9 | 60,32 | 21,08 | 0,78 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №132 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель* | 60.00 | 60 | | | | | | | | | | | | | |
| Крупа перловая* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Морковь* | 8.00 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый* | 4.00 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Огурцы консервированные (соленые)* | 21.82 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2.00 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0.30 | 0.3 | | | | | | | | | | | | | |
| Лавровый лист* | 0.02 | 0.02 | | | | | | | | | | | | | |
| Укроп (сушеный)* | 0.02 | 0.02 | | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 0.02 | 0.02 | | | | | | | | | | | | | |
| Поджарка из рыбы | | | 90 | 9,55 | 4,95 | 7,47 | 112,63 | 2,25 | 0,12 | 7,2 | 88,11 | 267,84 | 61,38 | 1,08 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №379 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Минтай* | 201.72 | 117 | | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 7.00 | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый* | 36.00 | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 3.00 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3.00 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0.90 | 0.9 | | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель отварной в молоке, с сыром | | | 150 | 7 | 16,11 | 31,31 | 298,23 | 25,18 | 0,26 | 180,8 | 184,6 | 178,1 | 40,41 | 1,26 | |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №259 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель* | 151.00 | 151 | | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 2.00 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | 80.00 | 80 | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0.50 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | |
| Чеснок сушеный* | 0.07 | 0.07 | | | | | | | | | | | | | |
| Укроп (сушеный)* | 0.10 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр* | 10.10 | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,44 | 92,8 | | 0,04 | | 8 | 26 | 5,6 | 0,4 | |

| 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 (сушеный)* | 0,02 | 0,02 | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 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 (сушеный)* | 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 | | | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,44 | 92,8 | | 0,04 | | 8 | 26 | 5,6 | 0,4 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | | | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 26,79 | 29,65 | 101,39 | 779,57 | | 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 | | | 736 | | | | | | | | | | | |
| 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 (сушеный)* | 0,05 | 0,05 | | | | | | | | | | | | |
| Петрушка (сушеная)* | 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 (сушеный)* | 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., Могилынский №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 | | | 30 | 2,3 | 0,24 | 14,6 | 69,76 | | 0,03 | | 6 | 19,5 | 4,2 | 0,33 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | | | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | |
| 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: | | | | 34,42 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! |
| 8 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 | | | 710 | | | | | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной | | | 205 | 2,5 | 4,7 | 16,3 | 117,5 | 24,72 | 0,05 | 101,73 | 32,86 | 39,76 | 24,88 | 0,63 |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-----|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 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 | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! | #VALUE! |

Главный технолог

Голышева А.А.