

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель Заказчика  
Директор \_\_\_\_\_/

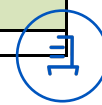
Приложение № 2 к Техническому заданию  
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Исполнителя  
Директор \_\_\_\_\_/

## Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (завтрак, не менее 20% суточного рациона).

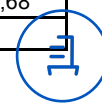
1 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Завтрак</b>			<b>553</b>	<b>33,51</b>	<b>15,49</b>	<b>97,77</b>	<b>695,12</b>	<b>3,19</b>	<b>0,2</b>	<b>188</b>	<b>58,43</b>	<b>249,16</b>	<b>89,1</b>	<b>6,33</b>
<b>Плов с мясом</b>			250	25,61	10,45	49,43	394,28	2,81	0,07	188	16,49	110,96	39,72	0,87
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* 108,80 108,8														
Крупа рис пропаренный* 66,30 66,3														
Масло растительное* 3,80 3,8														
Лук репчатый* 7,50 6,3														
Морковь (очищенная)* 9,40 9,4														
Томатная паста* 3,80 3,8														
Соль* 1,00 1														
Вода 155,00 155														
Чеснок сушеный* 0,10 0,1														
<b>Чай с сахаром</b>			200	0,76	0,19	7,14	27,94	0,38			18,95	31,31	16,72	3,14
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685														
Сахар* 7,00 7														
Чай* 3,80 3,8														
Вода 205,00 205														
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,2	0,4	20,4	98		0,06		9,2	33,6	13,2	0,76
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный* 40,00 40														
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			35	2,5	0,45	12,4	99,54		0,07		11,55	64,05	18,9	1,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб ржано пшеничный* 35,00 35														
<b>Вафля 2ш.</b>			28	1,44	4	8,4	75,36				2,24	9,24	0,56	0,16
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Вафли* 28,00 28														
<b>Итого:</b>				<b>33,51</b>	<b>15,49</b>	<b>97,77</b>	<b>695,12</b>	<b>3,19</b>	<b>0,2</b>	<b>188</b>	<b>58,43</b>	<b>249,16</b>	<b>89,1</b>	<b>6,33</b>

## 2 день

2 день														
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



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	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
<b>Завтрак</b>			<b>552</b>	<b>19,59</b>	<b>24,93</b>	<b>93,18</b>	<b>674,69</b>	<b>3,12</b>	<b>0,28</b>	<b>147,36</b>	<b>335,41</b>	<b>396,5</b>	<b>94,42</b>	<b>3,76</b>
<b>Сэндвич с вареной сгущенкой (пф)</b>			57	3,14	7,98	29,75	203,42		0,09	2,28	30,21	98,65	14,82	1,6
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499														
Сэндвич с вареной сгущенкой (пф)*			61,00	57										
Масло растительное*			2,00	2										
<b>Каша молочная рисовая, с маслом сливочным</b>			250	11,26	13,78	30	289,06	1,95	0,1	145	186,25	158	45	0,59
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311														
Крупа рис круглозерный*			48,00	48										
Сахар*			0,40	0,4										
Масло сливочное*			10,00	10										
Соль*			0,30	0,3										
Молоко цельное*			150,00	150										
Вода			64,00	64										
<b>Какао на цельном молоке</b>			200	3,02	2,6	11,45	81,28	1,17	0,04	0,08	110,7	94,1	21,1	0,52
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Какао*			2,00	2										
Молоко цельное*			90,00	90										
Сахар*			7,00	7										
Вода			120,00	120										
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			25	1,83	0,33	9,18	46,93		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										
<b>Пастила фруктовая (20г)</b>			20	0,34	0,24	12,8	54							
Пастила фруктовая (20г)*			22,00	20										
<b>Итого:</b>				<b>19,59</b>	<b>24,93</b>	<b>93,18</b>	<b>674,69</b>	<b>3,12</b>	<b>0,28</b>	<b>147,36</b>	<b>335,41</b>	<b>396,5</b>	<b>94,42</b>	<b>3,76</b>
<b>3 день</b>														
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
<b>Завтрак</b>			<b>558</b>	<b>39,04</b>	<b>42,45</b>	<b>76,66</b>	<b>844,88</b>	<b>11,5</b>	<b>0,34</b>	<b>0,55</b>	<b>536,63</b>	<b>675,99</b>	<b>83,41</b>	<b>7,37</b>
<b>Бутерброд с сыром</b>			60	10,2	8,34	16,2	180,66	0,84	0,06	0,06	318,9	188,7	25,2	0,96
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1														
Батон "Молочный"*			30,00	30										
Сыр*			30,30	30										
<b>Омлет натуральный, со сливочным маслом</b>			230	24,17	32,02	4,48	402,81	0,86	0,15	0,49	181,53	398,49	30,51	4,43
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*			175,00	175										
Молоко цельное*			66,00	66										
Масло сливочное*			10,00	10										
Масло растительное*			3,00	3										
Соль*			1,00	1										
<b>Сок фруктовый разливной</b>			200	0,1		20	80,4	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(разливной)*			200,00	200										
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			40	2,92	0,52	14,68	75,08		0,07		13,2	73,2	21,6	1,68
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														



Хлеб ржано пшеничный*	40,00	40												
<b>Пряник</b>			28	1,65	1,57	21,3	105,93							
Пряник(пром.пр-во)*	28,00	28												
<b>Итого:</b>			<b>39,04</b>	<b>42,45</b>	<b>76,66</b>	<b>844,88</b>	<b>11,5</b>	<b>0,34</b>	<b>0,55</b>	<b>536,63</b>	<b>675,99</b>	<b>83,41</b>	<b>7,37</b>	

#### 4 день

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
<b>Завтрак</b>			<b>630</b>	<b>18,89</b>	<b>16,16</b>	<b>86,96</b>	<b>573,78</b>	<b>38,46</b>	<b>0,47</b>	<b>1 204,04</b>	<b>165,19</b>	<b>374,67</b>	<b>101,63</b>	<b>5,42</b>
<b>Подгарнировка: Маринад овощной с томатом</b>			100	1,28	3,36	7,73	66,27	7,2	0,05	1 200	40,15	45,88	28,12	0,68
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь (очищенная)*	60,00	60												
Лук репчатый*	17,86	15												
Томатная паста*	6,00	6												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Лимонная кислота*	0,40	0,4												
Сахар*	0,80	0,8												
Соль*	1,00	1												
Вода	42,00	42												
<b>Нагетсы из филе минтая</b>			100	9,5	5	14	139		0,16	4	53	173,05	26	2,8

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499

Нагетсы из филе минтая*	110,00	100												
Масло растительное*	2,50	2,5												
<b>Картофельное пюре</b>			180	4,13	7,29	26,86	194,53	31,26	0,2	0,04	61,9	123,24	40,51	1,42

Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128														
Картофель (очищенный)*	154,00	154												
Молоко цельное*	35,00	35												
Масло сливочное*	8,00	8												
Соль*	0,70	0,7												

<b>Компот "Фруктово-ягодный"</b>			200	0,18	0,11	8,74	36,66				0,14			0,02
----------------------------------	--	--	-----	------	------	------	-------	--	--	--	------	--	--	------

Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11лет)

Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												

<b>Хлеб пшеничный</b>			50	3,8	0,4	29,63	137,32		0,06		10	32,5	7	0,5
-----------------------	--	--	----	-----	-----	-------	--------	--	------	--	----	------	---	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	50,00	50												

<b>Итого:</b>			<b>18,89</b>	<b>16,16</b>	<b>86,96</b>	<b>573,78</b>	<b>38,46</b>	<b>0,47</b>	<b>1 204,04</b>	<b>165,19</b>	<b>374,67</b>	<b>101,63</b>	<b>5,42</b>	
---------------	--	--	--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-------------	-----------------	---------------	---------------	---------------	-------------	--

#### 5 день

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
<b>Завтрак</b>			<b>577</b>	<b>23,11</b>	<b>26,96</b>	<b>72,52</b>	<b>625,53</b>	<b>373,55</b>	<b>0,29</b>	<b>243,58</b>	<b>182,38</b>	<b>360,63</b>	<b>97,64</b>	<b>11,42</b>
<b>Оладушка с яблоком и морковью</b>			27	1,35	2,4	10,53	69,17		0,04	1,08	14,31	46,75	7,02	0,76

Лечебное питание детей в стационарах №5.2

Оладьи с яблоком и морковью (пф)*	30,00	27												
Масло растительное*	2,00	2												

<b>Сосиски отварные с овощами тушеными</b>			280	15,52	23,77	18,18	349,05	98,55	0,12	120	133,97	221,13	56,97	2,39
--	--	--	-----	-------	-------	-------	--------	-------	------	-----	--------	--------	-------	------



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534														
Сосиски "Детские"*	104,00	102												
Капуста*	274,67	206												
Масло растительное*	3,00	3												
Морковь (очищенная)*	6,00	6												
Лук репчатый*	10,71	9												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	5,00	5												
Сахар*	1,00	1												
Соль*	0,40	0,4												
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Вода	41,20	41,2												
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,2	0,4	20,4	98		0,06		9,2	33,6	13,2	0,76
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			30	2,19	0,39	11,01	56,31		0,05		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб ржано пшеничный*	30,00	30												
<b>Итого:</b>				<b>23,11</b>	<b>26,96</b>	<b>72,52</b>	<b>625,53</b>	<b>373,55</b>	<b>0,29</b>	<b>243,58</b>	<b>182,38</b>	<b>360,63</b>	<b>97,64</b>	<b>11,42</b>
6 день														
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
<b>Завтрак</b>			<b>552</b>	<b>20,39</b>	<b>20,25</b>	<b>97,13</b>	<b>652,33</b>	<b>87,8</b>	<b>0,39</b>	<b>25</b>	<b>60,4</b>	<b>124,4</b>	<b>65,9</b>	<b>2,84</b>
<b>Азу "По-татарски"</b>			250	12,87	18,3	25,25	317,18	78	0,2	25	15	2	25	0,1
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	94,00	94												
Картофель (очищенный)*	121,00	121												
Огурцы консервированные (соленые)*	27,27	15												
Лук репчатый (очищенный)*	19,00	19												
Томатная паста*	10,00	10												
Масло растительное*	6,00	6												
Мука в/с*	3,00	3												
Сахар*	2,00	2												
Соль*	2,00	2												
Вода	64,00	64												
<b>Сок фруктовый разливной</b>			200	0,1		20	80,4	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(разливной)*	200,00	200												
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,2	0,4	20,4	98		0,06		9,2	33,6	13,2	0,76
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			40	2,92	0,52	14,68	75,08		0,07		13,2	73,2	21,6	1,68
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб ржано пшеничный*	40,00	40												
<b>Пряник</b>			22	1,3	1,03	16,8	81,67							





Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311															
Молоко цельное*	150,00	150													
Крупа пшено*	41,00	41													
Сахар*	5,00	5													
Соль*	0,30	0,3													
Масло сливочное*	10,00	10													
Вода	20,00	20													
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/200)</b>			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*	200,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Вода	15,00	15													
<b>Сок фруктовый т/п</b>			200			11	50	1	0,01		12	11	6	1,5	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200													
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
<b>Итого:</b>				<b>23,36</b>	<b>21,25</b>	<b>107,31</b>	<b>736,94</b>	<b>3,73</b>	<b>0,36</b>	<b>65,8</b>	<b>404,09</b>	<b>466,99</b>	<b>94,91</b>	<b>4,68</b>	
<b>9 день</b>															
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	
<b>Завтрак</b>			<b>575</b>	<b>23,72</b>	<b>19,17</b>	<b>76,04</b>	<b>576,84</b>	<b>65,15</b>	<b>0,42</b>	<b>582,05</b>	<b>111,76</b>	<b>394,79</b>	<b>104,36</b>	<b>6,69</b>	
<b>Блинчик "С пылу с жару"</b>			45	2,03	4,07	14,41	102,46		0,07	1,8	24,09	78,19	11,71	1,26	
Лечебное питание детей в стационарах №5.2															
Блинчики "С пылу с жару" (пф)*	46,00	45													
Масло растительное*	2,00	2													
Масло сливочное*	1,00	1													
<b>Жаркое из говядины с овощами</b>			260	16,12	14,2	21,47	280,82	42,25	0,18	480	58,77	218,5	55,4	3,06	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №541															
Говядина*	68,00	68													
Картофель (очищенный)*	80,00	80													
Морковь (очищенная)*	24,00	24													
Капуста*	61,33	46													
Лук репчатый*	28,57	24													
Томатная паста*	4,00	4													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Мука в/с*	2,00	2													
Соль*	0,50	0,5													
Вода	63,00	63													
Лавровый лист*	0,01	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1													
<b>Компот "Ягодка"</b>			200	0,18	0,11	8,75	39,25	22,9	0,06	100,25	9,8	9,6	7,85	0,35	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635															
Смесь ягод (вишня, смородина, клубника)*	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Вода	180,00	180													
<b>Хлеб пшеничный</b>			40	3,2	0,4	20,4	98		0,06		9,2	33,6	13,2	0,76	



Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		40,00	40												
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>				30	2,19	0,39	11,01	56,31		0,05		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб ржано пшеничный*		30,00	30												
<b>Итого:</b>				<b>23,72</b>	<b>19,17</b>	<b>0,39</b>	<b>11,01</b>	<b>56,31</b>		<b>0,05</b>		<b>9,9</b>	<b>54,9</b>	<b>16,2</b>	<b>1,26</b>

### 10 день

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		
<b>Завтрак</b>				<b>570</b>	<b>40,75</b>	<b>19,62</b>	<b>115,87</b>	<b>803,31</b>		<b>14,65</b>	<b>0,46</b>	<b>9,52</b>	<b>310,67</b>	<b>558,06</b>	<b>78,29</b>	<b>4,81</b>
<b>Чахохбили</b>				120	22,5	7,34	12,38	205,82		13,45	0,14	9,45	34,72	231,45	22,15	2,25

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493																
Грудка куриная*		143,00	105													
Лук репчатый*		61,90	52													
Томатная паста*		15,00	15													
Мука в/с*		3,00	3													
Масло растительное*		3,00	3													
Соль*		1,00	1													
Лимонная кислота*		0,50	0,5													
Сахар*		1,00	1													
Вода		20,00	20													
Чеснок сушеный*		1,00	1													
Петрушка (сушеная)*		1,00	1													
<b>Макаронны отварные</b>				180	6,99	6,62	44,52	265,63			0,16	0,03	21,35	75,51	10,34	1,02

Лечебное питание детей в стационарах №8.1																
Макаронные изделия*		63,00	63													
Масло сливочное*		8,00	8													
Соль*		1,00	1													
<b>Напиток кисломолочный (Йогурт)</b>				200	6	5	22	157		1,2	0,06	0,04	238	182	28	0,2

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698																
Йогурт*		207,00	200													
<b>Хлеб пшеничный</b>				50	3,8	0,4	29,63	137,32			0,06		10	32,5	7	0,5

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*		50,00	50													
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>				20	1,46	0,26	7,34	37,54			0,04		6,6	36,6	10,8	0,84
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб ржано пшеничный*		20,00	20													
<b>Итого:</b>				<b>40,75</b>	<b>19,62</b>	<b>0,39</b>	<b>115,87</b>	<b>803,31</b>		<b>14,65</b>	<b>0,46</b>	<b>9,52</b>	<b>310,67</b>	<b>558,06</b>	<b>78,29</b>	<b>4,81</b>

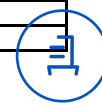
### 11 день

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		
<b>Завтрак</b>				<b>650</b>	<b>20,97</b>	<b>35,76</b>	<b>110,65</b>	<b>853,8</b>		<b>39,5</b>	<b>0,54</b>	<b>1 204,04</b>	<b>213,39</b>	<b>449,18</b>	<b>139,73</b>	<b>7,05</b>
<b>Подгарнировка: Маринад овощной с томатом</b>				100	1,28	3,36	7,73	66,27		7,2	0,05	1 200	40,15	45,88	28,12	0,68

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Морковь (очищенная)*		60,00	60												
Лук репчатый*		17,86	15												
Томатная паста*		6,00	6												



Масло растительное*	3,30	3,3													
Лимонная кислота*	0,40	0,4													
Сахар*	0,80	0,8													
Соль*	1,00	1													
Вода	42,00	42													
<b>Котлета лососевая (пф)</b>			100	8,9	24,4	15,2	316		0,16	4	53	173	26	2,8	
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №207															
Котлета лососевая (пф)*	110,00	100													
<b>Картофельное пюре</b>			180	4,13	7,29	26,86	194,53	31,26	0,2	0,04	61,9	123,24	40,51	1,42	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128															
Картофель (очищенный)*	154,00	154													
Молоко цельное*	35,00	35													
Масло сливочное*	8,00	8													
Соль*	0,70	0,7													
<b>Компот из кураги</b>			200	1,35		22,12	93,88	1,04	0,03		41,74	37,96	27,3	0,85	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638															
Курага*	26,00	26													
Сахар*	7,00	7													
Вода	175,00	175													
<b>Хлеб пшеничный</b>			50	3,8	0,4	29,63	137,32		0,06		10	32,5	7	0,5	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	50,00	50													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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													
<b>Итого:</b>				<b>20,97</b>	<b>35,76</b>	<b>110,65</b>	<b>853,8</b>	<b>39,5</b>	<b>0,54</b>	<b>1 204,04</b>	<b>213,39</b>	<b>449,18</b>	<b>139,73</b>	<b>7,05</b>	
<b>12 день</b>															
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	
<b>Завтрак</b>			<b>550</b>	<b>21,62</b>	<b>21,12</b>	<b>48,71</b>	<b>517,92</b>	<b>17,06</b>	<b>0,15</b>	<b>230</b>	<b>207,63</b>	<b>151,56</b>	<b>48,54</b>	<b>4,14</b>	
<b>Подгарнировка: Икра свекольная (Л)</b>			80	0,66	1,28	3,06	23,06	14,66	0,06	80	8,4	15,6	12	0,54	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15													
Свёкла (очищенная)*	60,00	60													
Томатная паста*	22,00	22													
Сахар*	1,00	1													
Масло растительное*	6,40	6,4													
Лимонная кислота*	0,40	0,4													
Соль*	0,20	0,2													
<b>Плов с мясом</b>			230	17,18	19,3	18	314,42	2,4	0,02	150	187,83	82,56	19,14	2,35	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	93,00	93													
Крупа рис пропаренный*	54,00	54													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15													
Морковь (очищенная)*	18,00	18													
Томатная паста*	5,00	5													
Соль*	0,50	0,5													
Чеснок сушеный*	0,05	0,05													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													



<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	200	0,72	0,08	10,11	93,9				0,2				0,03
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11лет)													
Сухофрукты*	25,00	25											
Сахар*	10,00	10											
Вода	180,00	180											
<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,6	0,2	10,2	49			0,03		4,6	16,8	6,6	0,38
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	20,00	20											
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,46	0,26	7,34	37,54			0,04		6,6	36,6	10,8	0,84
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб ржано пшеничный*	20,00	20											
<b>Итого:</b>			<b>21,62</b>	<b>21,12</b>	<b>48,71</b>	<b>517,92</b>	<b>17,06</b>	<b>0,15</b>	<b>230</b>	<b>207,63</b>	<b>151,56</b>	<b>48,54</b>	<b>4,14</b>

Главный технолог

\_\_\_\_\_

Полянская О.Н.

Технолог

\_\_\_\_\_

Алхимова К.Н.

Идентификатор документа fa0e6ff5-8a1c-4716-9405-c4872580edc0

## Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»



Подписи отправителя:	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	АО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР	Не требуется для подписания	02D5164900E3B2DF8F42394DA3680466DE с 20.05.2025 07:16 по 20.08.2026 07:16 GMT+03:00	14.01.2026 18:59 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ" Корюкина Татьяна Геннадьевна Директор	Не требуется для подписания	2D8E57D4ECAE53526E899386467B10E с 29.12.2025 07:18 по 24.03.2027 07:18 GMT+03:00	15.01.2026 07:04 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа