

Утверждено:

Генеральный

ООО «Магия вкуса»

М.Г. Сыскова



Согласовано:

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ (Аглютеновая диета)
для ДЕТЕЙ С 7ми до 11 ЛЕТ (осенний, зимний, весенний сезон)**

Тюмень 2022 год

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна) Диета аглютиновая

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу Энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 7 до 11 лет, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Яблоко печеное с сахаром	17,00	17,00	150	0,66	0,38	14,25	85,00	
	5,00	5,00						
Каша жидкая молочная	23,00	23,00	200/5	2,61	9,90	28,23	180,00	№182-2011
крупя рисовая	56,00	56,00						
вода	126,00	126,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	5,00	5,00						
сахар песок	200,00	200,00						
масса каши	5,00	5,00						
масло сливочное 72,5 %								
Сырники из творога (без муки) со сгущенным молоком	87,87	87,00	100 /20	15,0	6,00	19,86	227,45	№ 231-2011
творог	21,00	21,00						
крахмал картофельный	8,00	8,00						
сахар песок	0,01	0,01						
ванилин	116,00	116,00						
масса полуфабриката	1,20	1,20						
масло растительное	1,00	1,00						
сахарная пудра	20,00	20,00						
молоко сгущенное	116,00	116,00	100 /20					
или сырники пром. произ-ва			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 377-2011
Чай с лимоном	1,00	1,00						
чай заварка	2,28	2,00						
лимон	200,00	200,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
сахар песок								

ИЛИ

Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"

чай-заварка	1,0	1,0	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
сахар	11	11						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
Хлебны рисовые/гречневые			40	1,12	0,22	11,58	42,36	
ИТОГО:				19,40	16,50	83,90	574,79	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Овощи на поджаривровку :			60,00					
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68						
с 01.01 - 25%	75,38	56,68						
масса отварной свеклы	6,06	6,00						
сыр сулугуни	2,00	2,00						
масло растительное	0,68	0,50						
зелень свежая								
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,40			

или

[illegible]

					масса, г	кислот., %	жиров, %	зольн.	гидр. кол-во	рецептуры
Бутерброд с сыром	сыр сулугуни	15,15	15,00							№ 3-2004
	Хлебцы рисовые/гречневые	20,00	20,00							
Борщ с мясом и сметаной										№ 170-2005
	говядина гуляш	16,80	16,00							
	масса отварного мяса		10,00							
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33,25	25,00							
	01.11.-31.12. -30%	35,75	25,00							
	01.01.-29.02 - 35%	38,50	25,00							
	01.03 - 40%	41,75	25,00							
	капуста белокочанная свежая	25,00	20,00							
	свекла - до 01.01 - 20%	50,00	40,00							
	с 01.01 - 25%	53,20	40,00							
	морковь -до 01.01.-20%	16,25	13,00							
	с 01.01 - 25%	17,29	13,00							
	томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25							
	лук репчатый	11,90	10,00							
	лавровый лист	0,01	0,01							
	масло растительное	3,00	3,00							
	сметана	5,00	5,00							
	соль йодированная	1,50	1,50							
	сахар песок	1,75	1,75							
Пудинг из гречишной крупы с творогом протертый	масло сливочное 72,5 %	9,84	9,84		80	7,50	9,00	34,23	183,00	№ 85-2006
	мука пшеничная в/с	28,40	28,40							
	сода пищевая	0,19	0,19							
	лимонная кислота	0,08	0,08							
	вода питьевая	0,24	0,24							
	яйцо куриное	10,72	10,72							
	творог 9%	34,72	34,72							
	сахар песок	3,84	3,84							
	масса л/ф		88,03							
	масло растительное для смазки листа	1,00	1,00							
Чай с молоком и сахаром					200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
	чай чёрный	0,50	0,50							
	сахар песок	10,00	10,00							
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00							
	вода питьевая	50,00	50,00							
ИЛИ										
Кофейный напиток					200	2,1	2,9	21,4	124	№ 692-2004
	кофейный напиток	1,50	1,50							
	вода питьевая	50,00	50,00							
	сахар песок	10,00	10,00							
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00							
Хлебцы рисовые/гречневые					40	1,12	0,22	11,58	55,25	
ИТОГО:						23,4	22,1	101,8	640,6	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	№ 14/1-2011
огурцы, свежие грунтовые	58,80	56,00						
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Салат из белокочанной капусты с морковью до 1,03			60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
капуста б/кочанная	60,00	48,00						
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00						
с 01.01 - 25%	7,98	6,00						

вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	170	0,66	0,38	14,25	85,00			
Хлебы рисовые/гречневые	40	1,12	0,22	11,58	56,70			
ИТОГО:		20,02	20,10	80,25	610,19			

6 день

Наименование блока	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Кукуруза консервированная								
кукуруза консервированная	66,00	40,00	40	0,85	0,07	4,51	22,89	№ 245-2006

ИЛИ

Белокочанная капуста с морковью / до 1.03		60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
капуста б/кочанная	60,00	48,00					
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00					
с 01.01 - 25%	7,98	6,00					
кислота лимонная	0,15	0,15					
вода	2,00	2,00					
сахар песок	3,00	3,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
масло растительное	3,00	3,00					
вода	1,98	1,98					
Гречка по купечески	180		2,52	15,70	30,50	252,20	№ 220-2005
филе куриное	48,13	43,75					
или говядина 1 категории	58,80	56,00					
масса готового мяса		35,00					
крупа гречневая	48,00	48,00					
вода для варки	90,00	90,00					
морковь	14,36	10,80					
лук репчатый	23,80	20,00					
масса пассерованных овощей		20,00					
соль	1,50	1,50					
масло растительное	5,00	5,00					
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	150		0,66	0,38	14,25	80,00	
Чай с сахаром	200		0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка	0,50	0,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
сахар песок	10,00	10,00					
Хлебы рисовые/гречневые	40		1,12	0,22	11,58	88,40	
ИТОГО:			20,21	19,52	85,88	579,25	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Плов с мясом			250	15,4	15,9	48,7	399,5	№265-2011
говядина I категории	107	79						
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	82	61						
или говядина гуляш-полуфабрикат	79	79						
промышленного производства	87	74						
или свиная мясная								
масса тушеного мяса	50	50						
масло растительное	12	12						
крупа рисовая	70	70						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01.-25%	27	20						

[illegible]

8 день

Наименование блока	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецентуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Овощи на подгарилировку :									
Нарезка из отварной свеклы									
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40	60	0,98	0,10	5,28	20,20	№ 44-1996	
с 01.01 - 25%	86,98	65,40							
масса отварной свеклы		60,00							
зелень свежая	0,50	0,50							
ИЛИ									
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011	
помидоры свежие грунтовые	58,80	56,00							
или помидоры свежие парниковые	58,80	56,00							
масло растительное	4,00	4,00							
зелень свежая	0,68	0,50							
Сердце говяжье в соусе без муки			100	10,30	6,30	5,00	113,00	№ 593-2006	
Сердце говяжье	79,03	72,50							
масса отварного мяса		50,00							
морковь до 01.01.-20%	6	5							
с 01.01 - 25%	7	5							
лук репчатый	6	5							
соус		50,00							
сметана	10,00	10,00							
крахмал картофельный	3,80	3,80							
вода питьевая	40,00	40,00							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30							
ИЛИ									
Печень по строгоновски без муки			90	11,3	7,5	0,8	116		
печень говяжья	71,00	59,00							
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00							
соус		50,00							
сметана	10,00	10,00							
крахмал картофельный	3,80	3,80							
вода питьевая	40,00	40,00							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30							
Рис отварной			150	5,82	1,90	37,08	176,00	№ 309-2011	
крупа рисовая	50,00	50,00							
соль йодированная	1,20	1,20							
вода питьевая	157,50	157,50							
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00							
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124	№ 692-2004	
кофейный напиток	1,50	1,50							
вода питьевая	50,00	50,00							
сахар песок	10,00	10,00							
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00							
ИЛИ									
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004	
чай чёрный	0,50	0,50							
сахар песок	10,00	10,00							

Документ подписан на ЭП "РПС-генд. Договор №2022.2.39957"

или фарш домашний	55,08	54,00				
картофель сырой протертый	13,50	13,50				
вода питьевая	11,00	11,00				
лук репчатый	8,57	7,20				
соль йодированная	0,80	0,80				
яйцо куриное	3,00	3,00				
	8,00	8,00				
масса п/ф	96,00					
масло растительное для смазки листа	0,65	0,65				
Соус сметанный	30					(№ 330-2011)
сметана 15%	7,88	7,50				
крахмал картофельный	2,25	2,25				
вода	22,50	22,50				
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	187,05 (№ 67-2011)
крупа гречневая	40,00	40,00				
вода питьевая	106,50	106,50				
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00				
соль йодированная	1,50	1,50				
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусковый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5 62,8 №686-2004
чай-заварка	1,0	1,0				
сахар	13	13				
лимон	11	10				
апельсин	21	20				

ИЛИ						
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98 39,98 (№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50				
вода питьевая	200,00	200,00				
сахар песок	10,00	10,00				
Хлебцы рисовые/гречневые			40	0,70	0,10	9,40 41,30
			25	1,97	0,22	13,28 56,74
Фрукты в ассортименте			150	0,4	0,0	14,4 69,2 №458-2006
ИТОГО:				16,27	17,65	91,89 603,45

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
Хлебцы рисовые/гречневые	40,00	40,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Каша рисовая с маслом			200/5	2,01	13,10	28,23	180,00	(№264-2013)
крупа рисовая	25,00	25,00						
вода	86,00	86,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00						
сахар песок	5,00	5,00						
масса каши	200,00	200,00						
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						
Сырники из творога без манки			100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
творог	87,87	87,00						
крахмал картофельный	21,00	21,00						
сахар песок	8,00	8,00						
ванилин	0,01	0,01						
масса полуфабриката		116,00						
масло растительное	1,20	1,20						
сахарная пудра	1,00	1,00						
или сырники пром. произ-ва	116,00	116,00	100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
Чай с лимоном			200/10	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 377-2011)
чай заварка	0,50	0,50						
лимон	11,40	10,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	11,00	11,00						
ИЛИ								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2				
Хлебцы рисовые/гречневые			40	0,70				

ИТОГО:

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Бутерброд с сыром			30/10/15	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)	
	сыр сулугуни	15,15	15,00						
	масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00						
	Хлебцы рисовые/гречневые	30,00	30,00						
Суп гороховый с мясом			250/12	9,10	8,60	32,50	185,00	(№ 36-2011)	
	курица тушка	21,08	14,64						
	или кролик (тушка)	22,82	15,96						
	масса отварного мяса		12,00						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	79,80	60,00						
	01.11.-31.12.- 30%	85,80	60,00						
	01.01.-29.02.- 35%	92,40	60,00						
	01.03.- 40%	100,20	60,00						
	горох лущёный	20,00	20,00						
	масло растительное	3,00	3,00						
	лук репчатый	9,52	8,00						
	морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00						
	с 01.01.- 25%	17,29	13,00						
	соль йодированная	1,50	1,50						
	вода	175,00	175,00						
		16,00	10,00						
или									
Какао с молоком			200	3,80	4,54	18,58	119,05	(№ 382-2011)	
	какао-порошок	3,00	3,00						
	вода питьевая	50,00	50,00						
	сахар песок	10,00	10,00						
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
	или молоко концентрированное	45,00	45,00						
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	(№ 685-2004)	
	чай чёрный	1,00	1,00						
	сахар песок	10,00	10,00						
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
	вода питьевая	50,00	50,00						
Хлебцы рисовые/гречневые			40	0,70	0,10	9,40	41,30		
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мангарин, банан)			150	0,4	0,0	14,4	59,2		
ИТОГО:				19,55	19,73	86,46	577,05		

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Овощи на подгарировку :									
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	(№ 14/1-2011)	
	огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00						
	или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
	масло растительное	4,00	4,00						
	соль йодированная	0,30	0,30						
	зелень свежая	0,50	0,50						
или									
Витнегрет овощной			60	1,5	5,0	14,9	111	№71-2004	
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	15						
	01.11.-31.12.- 30%	20	15						
	01.01.-29.02.- 35%	21	15						
	01.03.- 40%	25	15						
масса отварного картофеля									
свекла до 01.01.-20%	14	11							

Документ зарегистрирован на ЭД "РТС-тенд" Договор №2022-230957

Жаркое по-домашнему				200	8,50	5,70	19,45	193,47	(№ 369-2013)
грудка куриная (филе без кожи и костей)		67,50	50,00						
	или свиная	58,80	56,00						
масса тушеного мяса			40,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		172,90	130,00						
	01.11.-31.12. -30%	185,90	130,00						
01.01.-29.02 - 35%		199,94	130,00						
	01.03 - 40%	217,10	130,00						
лук репчатый		11,90	10,00						
	морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00						
морковь с 01.01.-25%		31,92	24,00						
	лавровый лист	0,01	0,01						
томатная паста		5,00	5,00						
	соль йодированная	1,50	1,50						
масло растительное		5,00	5,00						
	вода	15,00	15,00						
Сырок творожный промышленного производства				50	2,43	9,00	30,23	163,00	
тесто слоеное промышленного производства		50,00	50,00						
	повидло	20,00	20,00						
яйцо куриное		0,60	0,60						
	мука пшеничная в/с	3,00	3,00						
масло растительное		1,00	1,00						
Чай с сахаром				200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка		0,50	0,50						
	вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок		10,00	10,00						
Чай с лимоном и анелисином "Цитрусовый заряд"				200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка		0,5	0,5						
	сахар	13	13						
лимон		11	10						
	анелисин	21	20						
Хлебцы рисовые/гречневые				20	0,70	0,10	9,40	41,30	0,50
				40	2,00	0,60	16,20	77,80	0,20
ИТОГО:					19,63	20,44	82,98	590,05	2,87

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецентуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Овощи на подгарировку:								
Овощи натуральные соленные			60	0,48	0,07	1,22	8,20	№ 70-2011
отурцы соленные	100,20	60,00						
или								
Внегнет овощной			60	1,5	5,0	14,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	18,75	15,00						
	01.11.-31.12. -30%	19,95	15,00					
01.01.-29.02 - 35%	21,45	15,00						
	01.03 - 40%	25,05	15,00					
масса отварного картофеля								
	свекла до 01.01.-20%	13,50	10,80					
с 01.01 - 25%	14,36	10,80						
	масса отварной свеклы							
морковь до 01.01.-20%	8,75	7,00						
	с 01.01 - 25%	9,31	7,00					
масса отварной моркови								
	отурцы соленные без уксуса	58,24	17,00					
лук репчатый	10,71	9,00						
	или лук зеленый	9,00	9,00					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
масло растительное	3,000	3,000						
	зелень свежая (петрушка, укроп)	1,350	1,000					

Тесты рыбные (без хлеба, без муки)		90	11,00	8,04	17,80	190,30	№593-2006
филе минтая свежемороженой в ледяной глазури	88,20	63,00					
промышленного производства							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	88,20	63,00					
промышленного производства							
минтай потрошенный обезглавленный	108,00	80,00					
лук репчатый	17,85	15,00					
соль йодированная	1,00	1,00					
картофель сырой протертый	10,00	12,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
яйцо куриное	2,00	2,00					
масло растительное	5,00	5,00					
Пюре картофельное			150	3,25	4,70	22,01	143,76 (№ 312-2011)
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	170,24	128,00					
01.11 - 31.12 - 30%	183,04	128,00					
01.01 - 29.02 - 35%	195,84	128,00					
01.03 - 40%	213,76	128,00					
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50					
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00					
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124 №692-2004
кофейный напиток	2,00	2,00					
вода питьевая	100,00	100,00					
сахар песок	10,00	10,00					
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00					
Хлебцы рисовые/гречневые			40	0,70	0,10	9,40	41,30
			30	1,10	0,20	14,10	62,00
ИТОГО:				18,63	18,80	85,93	569,56

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Суп с рисом, картофелем и курицей (№ 158-2013)			200/8	5,98	3,66	22,6	130,00	
курица тушка	14,21	9,80						
или грудка куриная н/к (филе без кожи и костей)	13,23	9,80						
масса отварной курицы		8,00						
крупа рисовая	14,00	14,00						
морковь до 01.01 - 20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
масло растительное	2,50	2,50						
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	79,80	60,00						
01.11 - 31.12 - 30%	85,80	60,00						
01.01 - 29.02 - 35%	92,40	60,00						
01.03 - 40%	100,20	60,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
вода	144,00	144,00						
Пудинг творожный запеченный			80	7,50	9,00	34,23	183,00	(№ 85-2006)
масло сливочное 72,5 %	9,84	9,84						
мука пшеничная в/с	28,40	28,40						
сода пищевая	0,19	0,19						
лимонная кислота	0,08	0,08						
вода питьевая	0,24	0,24						
яйцо куриное	10,72	10,72						
творог 9%	34,72	34,72						
сахар песок	3,84	3,84						
масса в/ф	88,03	88,03						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Кисель. Витаминизированный "Витощка"			200	1,70	6,95	15,05	111,00	
Сухая смесь "Витощка"	25,00	25,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Хлебцы рисовые/гречневые			40	2,00	0,60	16,20	77,80	
			20	1,12				

Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	170	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:		20,20	20,70	91,46	605,00	

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			30/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
Хлебцы рисовые/гречневые	30,00	30,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Овощная подгарилировка:								
Горошек зеленый отварной			60	1,86	0,10	3,90	24,00	(№ 131/1-2013)
горошек консервированный	92,40	60,00						

или

Нарезка из свежих овощей с маслом растительным	60	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011
помидоры свежие парниковые	51	30				
или помидоры свежие грунтовые	59	30				
огурцы свежие парниковые	46	25				
или огурцы свежие грунтовые	47	25				
масло растительное на полив при подаче	5	5				
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5				
Рagu овощное с мясом	200	6,00	11,90	14,90	223,70	(№ 89-2010)
свинина	67,20	64,00				
или грудка и/к	52,50	50,00				
масса готового мяса	40,00					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106,40	80,00				
01.11.-31.12. -30%	114,40	80,00				
01.01-29.02 - 35%	123,20	80,00				
01.03 - 40%	133,60	80,00				
морковь до 01.01.-20%	31,25	25,00				
с 01.01 - 25%	33,25	25,00				
капуста б/кочанная	87,50	70,00				
лавровый лист	0,01	0,01				
лук репчатый	14,28	12,00				
томатная паста	5,00	5,00				
соль йодированная	1,50	1,50				
масло растительное	4,00	4,00				
Какао с молоком	200	3,80	4,54	25,80	119,05	(№ 382-2011)
какао-порошок	2,00	2,00				
вода питьевая	100,00	100,00				
сахар песок	12,00	12,00				
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00				
или молоко концентрированное	45,00	45,00				

или

Йогурт фруктовый питьевой	200	3,1	2,9	21,4	124	
Йогурт фруктовый питьевой	210,00	200,00				
Хлебцы рисовые/гречневые	20	1,00	0,30	8,10	38,90	
ИТОГО:		13,28	21,74	61,83	566,65	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи на подгарилировку :								
Овощи натуральные свежие			60	0,40	0,06	1,08	6,60	(№ 71-2011)
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00						
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00						
Овощи натуральные соленные			60	0,48	0,07	1,22	8,20	(№ 70-2011)
огурцы соленные	100,20	60,00						
Котлета мясная (без хлеба)			80	10,35	15,2	17,64	249,04	№440-2004
филе куриное	31,35	28,50						
фарш говяжий	29,07	28,50						
картофель сырой протертый	12,00	12,00						
вода	14,00	14,00						

[illegible]

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Эн, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Вит. г		
Бутерброд с маслом									
Хлебцы рисовые/гречневые	30,00	30,00							
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00							
Шн из свежей капусты с картофелем с маслом со сметаной									
говядина гуляш	16,80	16,00							
масса отварного мяса		10,00							
капуста б/кочанная	62,50	50,00							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,9	30,00							
01.11.-31.12.-30%	42,90	30,00							
01.01.-29.02.- 35%	46,20	30,00							
01.03.- 40%	50,10	30,00							
морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00							
с 01.01.- 25%	15,96	12,00							
лук репчатый	11,90	10,00							
масло растительное	3,00	3,00							
лауровый лист	0,01	0,01							
вода питьевая	200,00	200,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
сметана 15%	5,00	5,00							
Пудинг из гречневой крупы с творогом протертый									
кефир	27,00	27,00							
крупя манная	21,50	21,50							
сахар	13,00	13,00							
масло сливочное 72,5%	6,00	6,00							
или масло растительное	6,00	6,00							
какао порошок	0,20	0,20							
сода пищевая	0,12	0,12							
лимонная кислота	0,10	0,10							
вода для разведения лимонной кислоты	0,15	0,15							
ванилин	0,10	0,10							
мука пшеничная в/с	10,00	10,00							
яйцо куриное	6,00	6,00							
масса и/ф		90							

Компот из ягодно-яблочной смеси		сахарная пудра	1,00	1,00	200	0,78	0,01	24,80	55,88	№507-2011
или ягодно-яблочная смесь " Ябина"		ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00						
		или ягодно-яблочная смесь " Ябина"	20,00	20,00						
		сахар песок	11,00	11,00						
		вода питьевая	180,00	180,00						
или										
Чай с молоком и сахаром			200		1,55	1,28	14,41	75,64	(№ 685-2004)	
	чай чёрный	0,50	0,50							
	сахар песок	12,00	12,00							
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00							
	вода питьевая	50,00	50,00							
Хлебы рисовые/гречневые			40		0,70	0,10	9,40	41,30		
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			100		0,4	0,0	14,4	59,2		
ИТОГО:					19,61	22,49	79,90	598,63		

20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68						
с 01.01 - 25%	75,38	56,68						
масса отварной свеклы		52,00						
сыр сулугуни	6,06	6,00						
масло растительное	2,00	2,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Азу (без муки)			90	11,90	11,50	12,00	173,51	(№ 402-2006)
говядина гуляш	84,00	80,00						
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	108,00	80,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00						
лук репчатый	7,14	6,00						
огурцы соленные	13,36	8,00						
крахмал картофельный	2,50	2,50						
масло растительное	2,00	2,00						
вода питьевая	40,00	40,00						
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупя гречневая	50,00	50,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
или								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%								
Чай с сахаром			200	5,2	6,4	9	114	
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00	200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
сахар песок	10,00	10,00						

[illegible]

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии" СанПиН 2.3/2.4.3590-20¹⁾ Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

[illegible]

20 день

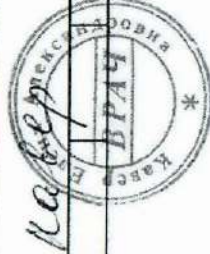
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05		№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68							
с 01.01 - 25%	75,38	56,68							
масса отварной свеклы		52,00							
сыр сулугуни	6,06	6,00							
масло растительное	2,00	2,00							
зелень свежая	0,68	0,50							
Азу (без муки)			90	11,90	11,50	12,00	173,51		(№ 402-2006)
говядина гуляш	84,00	80,00							
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	108,00	80,00							
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00							
лук репчатый	7,14	6,00							
огурцы соленые	13,36	8,00							
крахмал картофельный	2,50	2,50							
масло растительное	2,00	2,00							
вода питьевая	40,00	40,00							
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05		(№ 67-2011)
крупа гречневая	50,00	50,00							
вода питьевая	106,50	106,50							
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
или									
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114		
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98		(№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50							
вода питьевая	200,00	200,00							
сахар песок	10,00	10,00							
Хлебы рисовые/гречневые			40	0,70	0,10	9,40	41,30		
			30	1,97	0,25	13,28	68,08		
ИТОГО:				18,54	22,23	73,28	509,99		
Соль йодированная в расчете на 1 день		1,30	1,30						
ИТОГО в среднем за 20 дней				18,37	20,17	84,67	594,62		
Потребность в пищевых веществах и энергии для детей с 7 до 11 лет (25% от суточной потребности)				19,25	19,75	83,75	587,50		

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПин 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидеиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель: Врач-диетолог Е.А. Кавер

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПин 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель: Врач-диетолог Е.А. Кавер



Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Исполнитель:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

действителен с:

действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

29.12.2022 19:17 (МСК)
ООО "МАГИЯ ВКУСА"
СЫСКОВА МАРИНА ГЕОРГИЕВНА
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

25.10.2021 08:25 (МСК)
25.01.2023 08:35 (МСК)
2A1D5C00CCADB199408F9D70F543114C

Заказчик:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

действителен с:

действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

29.12.2022 19:42 (МСК)
МАОУ КАМЕНСКАЯ СОШ
Потапова Татьяна Владимировна
Директор

14.03.2022 06:29 (МСК)
04.06.2023 11:41 (МСК)
00B395355076DA1147C1F861BB3304C5A2

М.Г. Сыскова



Тюмень 2022 год

ПРИМЕРНОЕ 20 - тн ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу Энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 7 до 11 лет, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей разных возрастных групп

I ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г				Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Вит. г			
			Химический состав						
хлеб пшеничный	17,00								
лук	15,00								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	114	60	60	0,5	0,1		1,0	6,4	№101-2004
Гречка по-купечески			200	12,69	17,32		27,14	272,54	№ 220-2005
Филе куриное	53,68	48,80							
или говядина I категории	67,20	64,00							
или фарш говяжий пром.производства	59,16	58,00							
или свиная мясная	58,80	56,00							
масса готового мяса	40,00								
крыля гречневая	40,00								
вода для варки	79,00								
морковь до 01.01.-25%	21,25	17,00							
с 01.01 - 33%	22,61	17,00							
лук репчатый	14,28	12,00							
масса пассерованных овощей	15,00								
соль	1,50	1,50							
масло растительное	5,00	5,00							
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"									
чай-заварка	1,5	1,5	200/10/10	0,2	0,0		15,5	62,8	№686-2004
сахар	9	9							
лимон	11,40	10							
апельсин	21	10							
или									
Чай с сахаром									
чай заварка	0,50		200	0,01	0,00		9,98	32,15	
вода питьевая	200,00								
сахар песок	8,00								
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов									
	25		517,00	15,79	17,80		64,38	441,35	
Итого:									

2 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры	№ 10-2001
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Нарезка из отварной свеклы			60	0,61	3,30	9,40	23,55		
свекла - до 01.01 - 25%	70,85	56,68							
с 01.01 - 33%	75,38	56,68							
масса отварной свеклы		58,00							
масло растительное	2,00	2,00							
зелень свежая	0,68	0,50							

или

Нарезка из свежих помидоров с маслом			58,80	58,80		60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые			58,80	56,00							
или помидоры свежие парниковые			58,80	56,00							
масло растительное			4,00	4,00							
зелень свежая			0,68	0,50							

Котлета по-хмельновски с соусом томатным											
филе куриное			67,10	61,00							
фарш говяжий			13,26	13,00							
картофель - 01.09.-31.10. - 33%			22,61	17,00							
01.11.-31.12. -43%			24,31	17,00							
01.01-29.02 - 54%			26,18	17,00							
01.03 - 67%			28,39	17,00							
лук репчатый			10,71	9,00							
яйцо куриное			3,00	3,00							
соль йодированная			0,60	0,60							
масла подфабрикката			108,00								
сухарь панировочный			5,00	5,00							
масла подфабрикката			96,00								
масло растительное			0,70	0,70							

Трески рыбные

горбуша с/м (филе с кожей без костей)			153,60	96,00							
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)			147,20	92,00							
минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)			128,00	80,00							
лук репчатый			17,85	15,00							
соль йодированная			1,00	1,00							
хлеб пшеничный			12,00	12,00							
вода питьевая			10,00	10,00							
мука пшеничная в/с			6,00	6,00							
яйцо куриное			5,00	5,00							
масло растительное			5,00	5,00							

Соус томатный

паста томатная			5,00	5,00							
мука пшеничная в/с			1,50	1,50							
вода			25,50	25,50							
соль йодированная			0,20	0,20							
Пюре картофельное											
картофель - 01.09.-31.10. - 33%			170,24	128,00							
01.11.-31.12. -43%			183,04	128,00							
01.01-29.02 - 54%			195,84	128,00							
01.03 - 67%			213,76	128,00							
отвар картофельный			22,50	22,50							
масло растительное			2,00	2,00							

Лещ расквашенный

крупя гречневая			50,00	50,00							
вода питьевая			106,50	106,50							
масло растительное			5,00	5,00							
соль йодированная			1,50	1,50							
Компот из сухофруктов +Витамин С											
сухофрукты			19,00	19,00							

ИТОГО:									
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с добавлением витаминов и минералов									
сахар песок		9,00	185,00						
вода питьевая		185,00	180,00						
Смесь сухая с витаминами, железом и прибиотиком									
		20,00	20,00						
Напиток Витаминизированный "Витоник"									
		200	12,04	5,56	1,36	88,80			
ИЛИ									
ИТОГО:									
3 день (2 блюда как в меню КРФ)									

Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эл. ккал	Номер пенистры	Химический состав	
Бутерброд с ажемом											
			17,00					40,12	№ 3-2004		
хлеб пшеничный			17,00								
			12,00								
ажем			12,00								
Жаркое по-домашнему											
филе куриное			53,68					35,15	№ 369-2013		
или свинина			58,80								
масса тушеного мяса			40,00								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%			186,20								
01.11.-31.12. - 30%			200,20								
01.01.-29.02. - 35%			215,32								
01.03. - 40%			233,80								
рыб репчатый			11,90								
морковь до 01.01.-20%			30,00								
морковь с 01.01.-25%			31,92								
лавровый лист			0,01								
томатная паста			5,00								
соль йодированная			1,50								
масло растительное			4,00								
вода			45,00								
Чай с сахаром											
чай заварка			0,50					9,98	№ 685-2004		
вода питьевая			200,00								
сахар песок			8,00								
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с добавлением витаминов и минералов				25	1,12	0,22	11,58	55,25			
ИТОГО:											
				507,00	16,08	17,6	65,9	492,6			

4 день									
Наименование блюда									
Брутто, г		Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эл. ккал	Номер пенистры	
Химический состав									
Нарезка из свежих огурцов с маслом									
			60	0,49	3,05	1,14	47,46	№ 14/1-2011	
							</		

[illegible]

[illegible]

Кукуруза консервированная		12,00	99,00	60,00	60	0,85	0,07	4,51	22,89	№ 245-2006
или										
Салат из белокачанной капусты с морковью / до		60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005			
капуста б/кочанная		60,00	48,00							
морковь до 01.01.-25%		7,50	6,00							
с 01.01 - 33%		7,98	6,00							
кислота лимонная		0,15	2,00							
вода		2,00	3,00							
сахар песок		3,00	0,68							
земель свежая		0,68	3,00							
масло растительное		3,00	1,98							
вода		1,98	3,00							
или										
Салат Эмполие		60	1,06	3,06	4,59	60,55				
морковь до 01.01.-25%		31,25	24,15							
с 01.01 - 33%		33,25	24,15							
масла отварной моркови		23,00	28,34							
свекла - до 01.01 - 20%		31,34	28,34							
с 01.01 - 25%		31,89	26,00							
масла отварной свеклы		26,00	12,32							
ропшек зеленый консервированный		12,32	1,50							
масло растительное		1,50	3,00							
Печка по-кумечески		40,26	36,60							
или говядина I категории		50,40	48,00							
или фарш говяжий пром.производства		44,37	42,00							
или свинина мясная		44,10	42,00							
масла готового мяса		30,00	40,00							
крыла тресневая		40,00	79,00							
вода для варки		79,00	21,25							
морковь до 01.01.-25%		21,25	22,61							
с 01.01 - 33%		22,61	14,28							
лиж печатный		14,28	15,00							
масла консервированных овощей		15,00	3,00							
соль		1,50	3,00							
масло растительное		3,00	9,00							
сахар песок		10,00	200,00							
чай заварка		0,50	200,00							
вода питьевая		200	200,00							
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов		30	1,34	0,26	13,89	64,72	460,91			
Итого:		522,44	15,77	13,89	64,72	460,91				
7 день										
Химический состав										
Документ подписан на бл. ПТС-16										
Договор №2022.239957										
Страница 7 из 22										
Итого:										
Наименование блюда										
Брутто, г										
Нетто, г										
Выход, г										

Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эл. ккал	
Нарезка из отварной свеклы			60	0,98	0,10	5,28	20,20	№ 44-1996	
свекла - до 01.01 - 25%		81,75	65,40						
с 01.01 - 33%		86,98	65,40						
масса отварной свеклы			60,00						
зелень свежая		0,68	0,50						
или									
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	2,90	50,50	№ 15/1-2011	
помидоры свежие грунтовые		60,90	58,00						
или помидоры свежие парниковые		60,90	58,00						
масло растительное		4,00	4,00						
зелень свежая		0,68	0,50						
Сердце говяжье в соусе			90	6,13	4,70	4,60	107,25	№593-2006	
сердце говяжье		79,03	72,50						
или печень говяжья		75,90	69,00						
масса тушеного мяса			50,00						
морковь до 01.01.-25%		10	8						
с 01.01 - 33%		11	8						
лук репчатый		5,95	5						
соус			50,00						
мука пшеничная в/с		3,80	3,80						

Документ подписан на бл. "РТС" №2022.289957

№600-2

8 день

Хлебцы рисовые или гречневые									
Плов с мясом									
говядина I категории	67,20		64						
или филе куриное	53,68		49						
или говядина туляш-полуфабрикат	67,20		64						
или свинина мясная	58,80		56						
масса тушеного мяса	40								
масло растительное	5,00		5,00						
крупа рисовая	60		60						
морковь до 01.01.-20%	25		20						
с 01.01 - 25%	27		20						
лук репчатый	19,04		16						
соль йодированная	1,2		1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10		10						
Чай с лимоном									
чай заварка	0,50		0,50						
вода питьевая	200,00								
лимон	2,28		2,00						
сахар песок	10,00		10,00						
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов									
	20		1,00		0,30		8,10		38,90
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов									
	30		1,97		0,25		13,28		56,74
минералов									
	500		18,38		12,58		65,48		475,14

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый												
Рыба запеченная под овощами	масло растительное	3	0,68	0,5								
	зелень свежая (петрушка, укроп)											
Рыба запеченная под овощами	минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	120,00	75,00									
	или горбуша с/м (филе с кожей без костей)	120,00	75,00									
	мякля запеченной рыбы	50,00										
	масло растительное	2,00										
	соль йодированная	1,00										
	лук репчатый	17,85										
	морковь до 01.01.20%	37,50										
	с 01.01 - 25%	39,90										
	томатная паста (без искусственных ароматизаторов, крахмал и консервантов)	5,00										
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170,24	128,00									
Пюре картофельное	картофель - 01.11.-31.12. - 30%	183,04	128,00									
	01.01.-29.02. - 35%	197,12	128,00									
	01.03 - 40%	213,76	128,00									
	отвар картофельный	23,63	22,50									
	масло растительное	2,00										
	150	2,60	3,50	20,90	125,60	(№ 312-2011)						
	лук репчатый	17,85	15,00									
	морковь до 01.01.20%	37,50	30,00									
	с 01.01 - 25%	39,90	30,00									
	томатная паста (без искусственных ароматизаторов, крахмал и консервантов)	5,00										
Рис пропаренный (305-2011)	крупя рис пропаренный	52,50	52,50									
	масло растительное	5,00										
	Соус томатный			30								
	паста томатная	6,00	6,00									
	мука пшеничная в/с	1,50	1,50									
	вода	25,50	25,50									
	соль йодированная	0,20	0,20									
	Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)			
	чай заварка	1,50	1,50									
	вода питьевая	200,00	200,00									
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	сахар песок	9,00	9,00									
	Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	1,40	0,20	18,80	82,60				
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
	Итого:											
10 день												
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эл. ккал	Номер рецептуры	Химический состав			
Салат из белокочанной капусты с морковью до 1.03	капуста б/кочанная	60,00	48,00									
	морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00									
	с 01.01 - 25%	7,98	6,00									
	кислота лимонная	0,15	0,15									
	вода	2,00	2,00									
	сахар песок	3,00	3,00									
	зелень свежая	1,35	1,00									
	масло растительное	3,00	3,00									
	вода	1,98	1,98									
	Итого:											
Страница 10 из 22												

Овоши консервированные без уксуса (огурцы)												114	60	60	0,5	0,1	1,0	6,4	№101-2004	
или																				
или																				
Ябло отварное												40,00								
горошек зеленый консервированный												30,80	20,00							
Фрикадельки в соусе														90/30	7,01	10,02	10,36	152,78	(№ 280-211)	
Филе куриное												53,90	49,00							
фарш говяжий пром.производства												20,40	20,00							
или фарш домашний пром.производства												55,08	54,00							
хлеб пшеничный												13,50	13,50							
вода питьевая												10,00	10,00							
лук репчатый												8,93	7,50							
соль йодированная												0,80	0,80							
яйцо куриное												3,00	3,00							
мука пшеничная в/с												5,00	5,00							
масла п/ф												108,00								
масло растительное для смазки листа												0,65								
Соус томатный													30							(№ 330-2011)
томатная паста												8,00	8,00							
мука пшеничная в/с												2,25	2,25							
вода												22,50	22,50							
Л репка расыпчатая														150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)	
крупя гречневая												52,50	52,50							
вода питьевая												106,50	106,50							
масло сливочное												4,00	4,00							
соль йодированная												1,50	1,50							
или																				
Компот из яблок +Витамины С													200		0,08	0,08	13,94	67,28		
яблоки свежие												27,12	24,00							
сахар песок												9,00	9,00							
вода питьевая												200	200							
Чай с сахаром														200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)	
чай заварка												0,50	0,50							
вода питьевая												200,00	200,00							
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов													20		0,70	0,10	9,40	41,30		
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов													25		1,97	0,22	13,28	56,74		
ИТОГО:															19,04	20,54	80,90	570,27		
Итого за 5 дней :															87,89	83,91	366,36	2500,15		
Средняя за 1 день :															17,58	16,78	73,27	500,03		
11 день (гарнир и 2 блюда как в горячем обеде)																				
Наименование блюда												Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЛ, ккал	Номер рецептуры	Химический состав
Бутерброд с луком												17/15	1,30	0,20	9,20	44,40	(№2-2011)			
хлеб пшеничный												17,00								
луком												15,00								
Товарная тушеная с овощами														90	14,14	15,37	12,59	224,36	109-2018	
говядина I категории												75,60	72,00							
Доклад №2022.239957																				
Документ подписан на ЭП "РТС-те"																				

Итого:														502,00	20,17	18,84	79,91	548,11
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с добавлением витаминов и минералов														30	0,89	0,14	10,25	43,25
сахар песок		9,00	9,00															
вода питьевая		200,00	200,00															
лимон		2,28	2,00															
чай заварка		0,50	0,50															
Чай с лимоном														200/2	0,01	0,00	9,98	39,98 (№ 377-2011)
соль йодированная		1,50	1,50															
масло растительное		5,00	5,00															
01.03 - 40%		263,03	157,50															
01.01-29.02 - 35%		242,55	157,50															
01.11.-31.12.-30%		225,23	157,50															
картофель - 01.09.-31.10.-25%		209,48	157,50															
Картофель отварной с маслом растительным														150	3,83	3,13	37,89	196,12 № 125-2011
вода питьевая		18,00	18,00															
масло растительное		5,00	5,00															
соль йодированная		0,90	0,90															
томатная паста (без консервантов и красителей)		2,70	2,70															
зеленый горошек консервированный		15,25	9,90															
лук репчатый		6,43	5,40															
морковь с 01.01		31,12	23,40															
морковь до 01.01		29,25	23,40															
Масса отварного мяса														45				
Брутто, г				Выход, г		Жиры, г		Угл. г		Эл. ккал								
Бутерброд с джемом														17/15	1,30	0,20	9,20	44,40 (№2-2011)
хлеб пшеничный		17,00	17,00															
джем		15,00	15,00															
Сы и гороховый с птицей и грибами														250/10	9,10	8,60	32,50	185,00 (№ 36-2011)
кюрица-тушка		13,05	12,20															
масса отварной птицы			10,00															
картофель - 01.09.-31.10.-25%		79,80	60,00															
01.11.-31.12.-30%		85,80	60,00															
01.01-29.02 - 35%		92,40	60,00															
01.03. - 67%		100,20	60,00															
горох лущеный		20,00	20,00															
масло растительное		3,00	3,00															
лук репчатый		9,52	8,00															
морковь до 01.01.-20%		16,25	13,00															
с 01.01 - 25%		17,29	13,00															
соль йодированная		1,50	1,50															
вода		175,00	175,00															
хлеб пшеничный		16,00	10,00															
или														250/10	5,63	9,51	23,68	109,63 (№ 104-2018)
Сы и морс с птицей и грибами																		
филе куриное		11,00	10,00															
картофель - 01.09.-31.10.-25%		119,70	90,00															
01.11.-31.12.-30%		128,70	90,00															
01.01-29.02 - 35%		138,60	90,00															
01.03. - 40%		150,30	90,00															

Документ подписан на Эл "РТС"

[illegible]

Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Всего, г	Ветки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЛ, ккал	Номер рецептуры
Химический состав				Химический состав					
Кукруза консервированная			60	1,86	0,10	3,90	24,00	(№245-2006)	
Кукруза консервированная			60,00						
Парезка из свежих помидоров с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011	
помидоры свежие грунтовые		58,80	56,00						
или помидоры свежие парниковые		58,80	56,00						
масло растительное		4,00							
зелень свежая		0,68	0,50						
или									
Парезка из отварной свеклы			60	0,98	0,10	5,28	20,20	№ 44-1996	
свекла - до 01.01 - 25%		81,75	65,40						
с 01.01 - 33%		86,98	65,40						
масса отварной свеклы			60,00						
зелень свежая		0,68	0,50						
или									
Салат из моркови с яблоком			60	1,15	2,08	6,69	53,69	(№ 10-2001)	
морковь - до 01.01 - 20%		70,85	56,68						
с 01.01 - 25%		75,38	56,68						
масса отварной моркови			50,00						
яблоко		9,04	8,00						
сахар-песок		2,00	2,00						
Жаркое по-домашнему									
			200	10,50	7,40	19,45	193,47	(№ 369-2013)	
филе куриное		53,68	48,80						
или свиная мясная		58,80	56,00						
масса тушеного мяса			40,00						

Документ подписан на ЭП "ПЧ-Т" 2022.139957

15 день

[illegible]

[illegible]

18 день

19,70	17,42	76,37	497,98
-------	-------	-------	--------

И.т.и

Количество изъятых	200	0,45	0,06	20,63	85,98	348-2011
--------------------	-----	------	------	-------	-------	----------

200	15,4	12,0	34,1	399,5	№265-2011
-----	------	------	------	-------	-----------

масло растительное	4,00				
горюшек зеленый консервированный	9,24	6,00			
масса отварной моркови	25,00				

ИТОГО:									
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с добавлением витаминов и минералов	20	1,00	0,30	8,10	38,90				
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с добавлением витаминов и минералов	20	0,70	0,10	9,40	41,30				
брусника с/м	21,00								
сахар песок	9,00								
вода питьевая	200,00								

19 день

ИТОГО:									
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с добавлением витаминов и минералов	20	1,00	0,30	8,10	38,90				
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с добавлением витаминов и минералов	20	0,70	0,10	9,40	41,30				
брусника с/м	21,00								
сахар песок	9,00								
вода питьевая	200,00								

Хлеб пшеничный	17,00								
лжм	15,00								
Пш из свежей капусты с картофелем с мясом без сметаны	16,00								
говядина 1 категории	16,80								
или курица- тушка	15,52								
масса отапливаемого мяса	10,00								
капуста б/кочанная	62,50								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	39,9								
01.11.-31.12. -30%	42,90								
01.01-29.02 - 35%	46,20								
01.03. - 40%	50,10								
морковь до 01.01.-20%	15,00								
с 01.01 - 25%	15,96								
лук репчатый	11,90								
масло растительное	3,00								
лавровый лист	0,01								
вода питьевая	200,00								
соль йодированная	1,50								

Компот из сухофруктов+Витамины С	200	0,60	0,08	21,52	90,70	№ 350-2011			
сухофрукты	19,00								
сахар песок	9,00								
вода питьевая	185,00								

Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,98	39,98				
чай заварка	0,50								
вода питьевая	200,00								
сахар песок	9,00								

Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с добавлением витаминов и минералов	20	1,00	0,30	8,10	38,90				
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, ананас, груша, мангустин, банан)	120	0,4	0,0	14,4	59,2				
ИТОГО:	632	14,00	4,60	56,93	324,49				

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры		
Нарезка из отварной свеклы			60	0,61	5,13	8,47	38,25	№ 10-2001	
свекла - до 01.01 - 20%	70,85								
с 01.01 - 25%	75,38								
масса отварной свеклы	58,00								
масло растительное	2,00								
зелень свежая	0,68								
или	0,50								

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры		
Нарезка из свежих овощей с маслом			60	0,42	3,05	4,14	3,05	№ 14/1-2011	

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Химический состав									
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]



Исполнитель: Врач-диетолог Е.А. Кавер									
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"									
Соль йодированная в расчете на 1 день									
Средняя за 1 день:		1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30
Итого за 5 дней:									
Итого:									
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с обогащением витамином и минералами									
сахар песок		10,00	10,00	30	1,97	0,25	13,28	68,08	
вода питьевая		200,00	200,00						
чай заварка		0,50	0,50						
Чай с сахаром									
масло растительное		4,00	4,00	200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
вода питьевая		157,50	157,50						
соль йодированная		1,20	1,20						
макаронные изделия		50,00	50,00						
Макаронные изделия									
вода питьевая		40,00	40,00	150	5,82	1,90	37,08	176,00	(№ 309-2011)
масло растительное		2,00	2,00						
мука пшеничная в/с		2,50	2,50						
орегано сушеный		15,2	15,2						
лук репчатый		11,90	11,90						
томатная паста (без консервантов и		3,00	3,00						
мяса готового мяса		50,00	50,00						
или свиная мясная		73,50	73,50						
или филе куриное		67,10	67,10						
говядина 1 категория		84,00	84,00						
Азу									
		90	10,90	11,50	12,00	242,96	(№ 402-2006)		

Исполнитель:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

Действителен с:

Действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

Заказчик:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

Действителен с:

Действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

29.12.2022 19:17 (МСК)

ООО "МАГИЯ ВКУСА"

СЫСКОВА МАРИНА ГЕОРГИЕВНА

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

25.10.2021 08:25 (МСК)

25.01.2023 08:35 (МСК)

2A1D5C00CCADB199408F9D70F543114C

29.12.2022 19:42 (МСК)

МАОУ КАМЕНСКАЯ СОШ

Потапова Татьяна Владимировна

Директор

14.03.2022 06:29 (МСК)

04.06.2023 11:41 (МСК)

00B395355076DA1147C1F861BB3304C5A2

Утверждено:

Генеральный
ООО «Магия вкуса»

М.Г. Сыскова



Согласовано:

**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ (сахарный диабет)
для ДЕТЕЙ С 7ми до 11 ЛЕТ (осенний, зимний, весенний сезон)**

Тюмень 2022 год

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу Энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 7 до 11 лет, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с сыром			200/10	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
сыр сулугуни	10,10	10,00						
хлеб ржаной	20,00	20,00						
Гречка по -купечески			250	12,69	17,32	27,14	272,54	№ 220-2005
филе куриное	67,10	61,00						
или говядина I категории	84,00	80,00						
или фарш говяжий пром.производства	73,95	72,50						
или свинина мясная	73,50	70,00						
масса готового мяса		50,00						
крупа гречневая	50,00	50,00						
вода для варки	79,00	79,00						
морковь до 01.01.-25%	31,25	25,00						
с 01.01 - 33%	33,25	25,00						
лук репчатый	14,28	12,00						
масса пассерованных овощей		18,00						
соль	1,50	1,50						
масло растительное	5,00	5,00						
Чай с лимоном без сахара			200/2	0,01	0,00	0,00	0,10	№ 377-2011
чай заварка	1,50	1,50						
лимон	2,28	2,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

или

Чай без сахара с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	9,5	22,9	№686-2004
чай-заварка	1,5	1,5						
лимон	11,40	10						
апельсин	21	10						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	
ИТОГО:			505	19,31	21,24	45,92	411,19	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 25%	70,85	56,68						
с 01.01 - 33%	75,38	56,68						
масса отварной свеклы		52,00						
сыр сулугуни	6,06	6,00						
масло растительное	2,00	2,00						

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Бутерброд с сыром	сыр сулугуни	10,10	10,00	20/10	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
	хлеб ржаной	20,00	20,00						
Борщ с мясом и сметаной			250/18/5	4,79	5,00	12,93	195,00	№ 170-2005	
	говядина I категории	13,44	12,80						
	курица-тушка	12,41	11,60						
	масса отварного мяса		8,00						
	картофель - 01.09.-31.10.- 33%	33,25	25,00						
	01.11.-31.12.- 43%	35,75	25,00						
	01.01-29.02 - 54%	38,50	25,00						
	01.03 - 67%	41,75	25,00						
	капуста белокочанная свежая	25,00	20,00						
	свекла - до 01.01 - 20%	50,00	40,00						
	с 01.01 - 25%	53,20	40,00						
	морковь, до 01.01.-25%	16,25	13,00						
	с 01.01 - 33%	17,29	13,00						
	томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25						
	лук репчатый	11,90	10,00						
	лавровый лист	0,01	0,01						
	масло растительное	5,00	5,00						
	сметана	5,00	5,00						
	соль йодированная	1,50	1,50						
	сахар песок	1,75	1,75						
Галеты/хлебцы			60	0,60	0,12	3,78	18,48		
			200	1,55	1,28	14,41	52,00	№ 685-2004	
Чай с молоком без сахара									
	чай чёрный	0,50	0,50						
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
	вода питьевая	50,00	50,00						
ИЛИ									
Кофейный напиток без сахара			200	2,1	2,9	21,4	102	№ 692-2004	
	кофейный напиток	1,50	1,50						
	вода питьевая	50,00	50,00						
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов									
ИТОГО:			25	1,12	0,22	11,58	55,25		
				11,81	9,0	35,5	352,0		

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,49	3,05	1,14	47,46	№ 14/1-2011
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00						
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						

Документ подписан на ЭП "РТС-

или									
Салат из белокочанной капусты с морковью до 1.03				60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
	капуста б/кочанная	60,00	48,00						
	морковь до 01.01.-25%	7,50	6,00						
	с 01.01 - 33%	7,98	6,00						
	кислота лимонная	0,15	0,15						
	вода	2,00	2,00						
	сахар песок	3,00	3,00						
	зелень свежая	0,68	0,50						
	масло растительное	3,00	3,00						
	вода	1,98	1,98						
или									
Салат овощной				60	1,80	4,00	7,30	72,40	№ 69-2013
	картофель - 01.09.-31.10.- 33%	34,91	26,25						
	01.11.-31.12.-43%	37,54	26,25						
	01.01-29.02 - 54%	40,43	26,25						
	01.03 - 67%	43,84	26,25						
	масса отварного картофеля		25,00						
	морковь до 01.01.-25%	32,81	26,25						
	с 01.01 - 33%	34,91	26,25						
	масса отварной моркови		25,00						
	горошек зеленый консервированный	9,24	6,00						
Бефстроганов	масло растительное	4,00	4,00						
				90	9,10	13,78	6,98	120,04	№ 250-2011
	говядина 1 категории	84,00	80,00						
	или филе куриное	67,10	61,00						
	масса готового мяса		50,00						
	лук репчатый	9,52	8,00						
	сметана	10,00	10,00						
	вода питьевая	30,00	30,00						
	мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
	соль йодированная	0,60	0,60						
Печень по строгановски	масло растительное	1,50	1,50						
				90	11,3	11,6	0,8	153	
	печень говяжья	75,90	69,00						
	масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
	или масло растительное	5,00	5,00						
	соус		50,00						
	сметана	10,00	10,00						
	мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
	вода питьевая	40,00	40,00						
	томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
Гречка отварная с маслом				150	5,82	1,90	37,08	176,00	№ 309-2011
	крупа гречневая	60,00	60,00						
	соль йодированная	1,50	1,50						
	вода питьевая	157,50	157,50						
	масло сливочное 72,5%	2,50	2,50						
				150	3,6	6,3	17,8	142	№ 245-1997
	капуста б/к	193,75	155,00						
или									
Капуста тушеная				150	3,6	6,3	17,8	142	№ 245-1997
капуста б/к		193,75	155,00						

[illegible]

5 день

Наименование блока	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с сыром			20/10	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
	сыр сулугуни	10,10						
	хлеб ржаной	20,00						
Омлет натуральный			150	10,02	11,53	14,00	205,14	№ 210-2011
Какао с молоком без сахара			200	3,80	4,54	18,58	119,05	№ 382-2011

ИЛИ

Чай с молоком без сахара		200	1,55	1,28	14,41	52,00	№ 685-2004
чай черный	0,50	0,50					
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00					
вода питьевая	50,00	50,00					
вода питьевая	50,00	50,00					
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин)		130	0,66	0,38	14,25	85,00	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов		25	1,12	0,22	11,58	56,70	
ИТОГО:			18,34	20,73	87,45	574,29	
Итого за 5 дней :			83,79	87,22	330,58	2350,69	
Средняя за 1 день :			16,76	17,44	66,12	470,14	

6 день

			Химический элемент подписан на ЭП "РТС-Т
--	--	--	--

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Горячий бутерброд с сыром			25/15	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)
	сыр сулугуни	15,15	15,00					
	хлеб ржаной	25,00	25,00					
Салат из белокочанной капусты с морковью / до 1.03			60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
	капуста б/кочанная	60,00	48,00					
	морковь до 01.01 -25%	7,50	6,00					
	с 01.01 - 33%	7,98	6,00					
	кислота лимонная	0,15	0,15					
	вода	2,00	2,00					
	сахар песок	3,00	3,00					
	зелень свежая	0,68	0,50					
	масло растительное	3,00	3,00					
	вода	1,98	1,98					
или								
Салат Здоровье			60	1,06	3,06	4,59	60,55	
	морковь до 01.01 -25%	31,25	28,35					
	с 01.01 - 33%	33,25	28,35					
	масса отварной моркови		27,00					
	свекла - до 01.01 - 20%	31,34	32,70					
	с 01.01 - 25%	31,89	32,70					
	масса отварной свеклы		30,00					
	масло растительное	1,50	3,00					
Гречка по -купечески			200	10,69	7,32	27,14	232,73	№ 220-2005
	филе куриное	40,26	36,60					
	или говядина I категории	50,40	48,00					
	или фарш говяжий пром.производства	44,37	43,50					
	масса готового мяса		30,00					
	крупа гречневая	40,00	40,00					
	вода для варки	79,00	79,00					
	морковь до 01.01 -25%	21,25	17,00					
	с 01.01 - 33%	22,61	17,00					
	лук репчатый	14,28	12,00					
	масса пассерованных овощей		15,00					
	соль	1,50	1,50					
	масло растительное	3,00	3,00					
Чай без сахара			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
	чай заварка	0,50	0,50					
	вода питьевая	200,00	200,00					
или								
Компот из яблок +Витамины С без сахара			200	0,08	0,08	13,94	67,28	
	яблоки свежие	27,12	24,00					
	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	1,79	0,29	23,50	103,29	
ИТОГО:				19,10	20,41	82,03	602,98	
7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Галеты/хлебцы			60	0,60	0,2	3,98	18,39	№ 4023,38957

Шлов перловый с мясом		200		15,4	12,0	34,1	399,5	№265-2011
говядина I категории	67,20	64						
	или филе куриное	53,68	49					
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	67,20	64						
масса тушеного мяса		40						
масло растительное	5,00	5,00						
крупа перловая	70	70						
морковь до 01.01.-20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
лук репчатый	19,04	16						
соль йодированная	1,2	1,2						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10						
Чай с лимоном без сахара		200/2	0,01	0,00	0,00	0,00	0,10	№ 377-2011
чай заварка	1,50	1,50						
лимон	2,28	2,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

или

Кисломолочный напиток "Кефир" 2,5%		200	5,2	6,4	9	114	
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	20		1,00	0,30	8,10	38,90	
			17,01	12,45	46,00	552,40	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер репертуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Нарезка из отварной свеклы			60	0,98	0,10	5,28	№ 44-1996
свекла - до 01.01 - 25%	81,75	65,40					
с 01.01 - 33%	86,98	65,40					
масса отварной свеклы		60,00					
зелень свежая	0,68	0,50					

или

Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	60,90	58,00						
или помидоры свежие парниковые	60,90	58,00						
масло растительное	4,00	4,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Сердце говяжье в соусе			90	8,43	6,30	5,00	113,00	№593-2006
сердце говяжье	79,03	72,50						
или печень говяжья	75,90	69,00						
масса тушеного мяса мяса		50,00						
морковь до 01.01.-25%	10	8						
с 01.01 - 33%	11	8						
лук репчатый	5,95	5						
соус		50,00						№600-
сметана	11,00	11,00						
мука пшеничная в/с	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	40,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						

или

Печень по строгоновски		90	11,3	7,5			
------------------------	--	----	------	-----	--	--	--

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	(№ 14/1-2011)
огурцы свежие грунтовые	60,90	58,00						
или огурцы свежие парниковые	60,90	58,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Винегрет овощной			60	1,5	5,0	13,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.-25%	20	16						
01.11.-31.12.-30%	21	16						
01.01.-29.02.-35%	23	16						
01.03.-40%	26	16						
масса отварного картофеля		15						
свекла до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01.-25%	14	11						
масса отварной свеклы		10						
морковь до 01.01.-20%	21	17						
с 01.01.-25%	22	17						
масса отварной моркови		16						
огурцы соленные без уксуса	15	8						
лук репчатый	10,71	9						
или лук зеленый	9	9						

Документ подписан на ЭП "РТС-Т8"

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Салат из белокочанной капусты с морковью до 1.03			60	0,99	3,05	5,66		54,48	(№ 4-2005)
капуста б/кочанная	60,00	48,00							
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00							
с 01.01 - 25%	7,98	6,00							
кислота лимонная	0,15	0,15							
вода	2,00	2,00							
сахар песок	3,00	3,00							
зелень свежая	1,35	1,00							
масло растительное	3,00	3,00							
вода	1,98	1,98							
или									
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	114	60	60	0,5	0,1	1,0	6,4	№101-2004	
или									
Яйцо отварное с зеленым горошком			60	5,28	4,84	5,30	65,12		
Яйцо отварное	40,00	40,00							
горошек зеленый консервированный	30,80	20,00							
Фрикадельки в соусе									
			90/30	7,01	10,02	10,36	152,78	(№ 280-211)	
филе куриное	53,90	49,00							
фарш говяжий пром производства	20,40	20,00							
или фарш домашний пром производства	55,08	54,00							
хлеб пшеничный	13,50	13,50							
вода питьевая	10,00	10,00							
лук репчатый	8,93	7,50							

соль йодированная	0,80	0,80							
яйцо куриное	3,00	3,00							
мука пшеничная в/с	5,00	5,00							
масса п/ф		108,00							
масло растительное для смазки листа	0,65	0,65							(№ 330-2011)
Соус сметанный		30							
сметана 15%	8,40	8,00							
мука пшеничная в/с	2,25	2,25							
вода	22,50	22,50							
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05		(№ 67-2011)
крупа гречневая	52,50	52,50							
вода питьевая	106,50	106,50							
масло сливочное 72,5 %	4,00	4,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
или									
Чай без сахара			200	0,01	0,00	9,98	39,98		№ 268-2004
чай заварка	0,50	0,50							
вода питьевая	200,00	200,00							
или									
Компот из яблок +Витамины С без сахара			200	0,08	0,08	13,94	67,28		
яблоки свежие	27,12	24,00							
вода питьевая	200	200							
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			50	1,79	0,29	23,50	103,29		
ИТОГО:				18,09	20,43	77,76	548,22		
Итого за 5 дней :				91,44	91,39	361,77	2758,84		
Средняя за 1 день :				18,29	18,28	72,35	551,77		

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
хлеб "Николаевский"	20,00	20,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом без сахара			200/5	2,01	13,10	28,23	180,00	(№264-2013)
Хлопья овсяные "Геркулес"	25,00	25,00						
вода питьевая	22,00	22,00						
молоко питьевое м.д.ж. 2,5%	160,00	160,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
Сырки из творога			100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
творог	87,87	87,00						
крупа манная	21,00	21,00						
ванилин	0,01	0,01						
масса полуфабриката		116,00						
масло растительное	1,20	1,20						
или сырки пром. произ-ва	116,00	116,00	100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
Чай с лимоном			200/10	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 377-2011)
чай заварка	0,50	0,50						
лимон	11,40	10,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

или
 Документ подписан на ЭП "РТС-тех"

Кефир 2,5%				200	5,2	6,4	9	114	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				20	0,70	0,10	9,40	41,30	
ИТОГО:					19,3	27,9	77,4	612,7	
12 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Горячий бутерброд с сыром			30/10/10	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)	
сыр сулугуни	10,10	10,00							
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00							
хлеб ржаной	30,00	30,00							
или									
Бутерброд с сыром			20/10	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004	
сыр сулугуни	10,10	10,00							
хлеб ржаной	20,00	20,00							
Суп гороховый с птицей и гречками			250/10	9,10	8,60	32,50	185,00	(№ 36-2011)	
курица -тушка	13,05	12,20							
масса отварной птицы		10,00							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	79,80	60,00							
01.11.-31.12.- 30%	85,80	60,00							
01.01-29.02 - 35%	92,40	60,00							
01.03. - 67%	100,20	60,00							
горох лущёный	20,00	20,00							
масло растительное	3,00	3,00							
лук репчатый	9,52	8,00							
морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00							
с 01.01 - 25%	17,29	13,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
вода	175,00	175,00							
хлеб пшеничный	16,00	10,00							
или									
Суп - пюре с птицей и гречками			250/10	5,63	9,51	23,68	109,63	(№ 104-2018)	
филе куриное	11,00	10,00							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	119,70	90,00							
01.11.-31.12.- 30%	128,70	90,00							
01.01-29.02 - 35%	138,60	90,00							
01.03. - 40%	150,30	90,00							
морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00							
с 01.01 - 25%	23,94	18,00							
лук репчатый	14,28	12,00							
молоко питьевое 2,5% жирности	20,00	20,00							
бульон от картофеля	80,00	80,00							
масло сливочное 72,5%	3,00	3,00							
или масло растительное	3,00	3,00							
соль йодированное	1,50	1,50							
хлеб пшеничный	16,00	10,00							
Какао с молоком без сахара			200	3,80	4,54	18,58	119,05	(№ 382-2011)	
какао-порошок	3,00	3,00							
вода питьевая	50,00	50,00							
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00							
или молоко концентрированное	45,00	45,00							
Чай с молоком без сахара			200	1,55	1,20	14,41	75,64	(№ 695-2004)	

чай чёрный	1,00	1,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	20	0,70	0,10	9,40	41,30			
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин)	130	0,4	0,0	14,4	59,2			
ИТОГО:		19,55	19,73	86,46	577,05			

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	(№ 14/1-2011)
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00						
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						

MEM

Винегрет овощной		60	1,5	5,0	13,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	16					
01.11.-31.12.- 30%	21	16					
01.01.-29.02.- 35%	23	16					
01.03.- 40%	26	16					
масса отварного картофеля		15					
свекла до 01.01.-20%	14	11					
с 01.01.- 25%	14	11					
масса отварной свеклы		10					
морковь до 01.01.-20%	21	17					
с 01.01.- 25%	22	17					
масса отварной моркови		16					
огурцы соленные без уксуса	15	8					
лук репчатый	10,71	9					
или лук зеленый	9	9					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
масло растительное	3	3					
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,68	0,5					
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	12,3	11,89	203,5	№494-2004
грудка куриная на кости	177	122					
или бедро куриное	157	155					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и	5	5					
чеснок	0,6	0,5					
масло растительное	2	2					
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	187,05	№ 67-2011)
крупа гречневая	52,50	52,50					
вода питьевая	106,50	106,50					
масло сливочное 72,5 %	4,00	4,00					
соль йодированная	1,50	1,50					
ИЛИ							
Картофель запеченный в сметане			150	3,25	4,70	22,01	143,76
картофель	160,00	128,00					№ 312-2011)
сметана 20%	10,00	10,00					

Документ подписан на ЭП "РТС-Т
 2005.04.02.22.220057

масло сливочное 72,5%		3,00	3,00						
соль йодированная		1,20	1,20						
Компот из яблок +Витамины С без сахара									
яблоки свежие		27,12	24,00						
вода питьевая		200	200						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				20	0,70	0,10	0,08	13,94	67,28
ИТОГО:					17,83	19,72	69,37	436,02	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры № 15/1-2011
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
или								
Нарезка из свежих помидоров с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	
помидоры свежие грунтовые	58,80	56,00						
или помидоры свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Нарезка из отварной свеклы			60	0,98	0,10	5,28	20,20	№ 44-1996
свекла - до 01.01 - 25%	81,75	65,40						
с 01.01 - 33%	86,98	65,40						
масса отварной свеклы		60,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Салат из моркови с сыром			60	1,15	2,08	6,69	53,69	(№ 10-2001)
морковь - до 01.01 - 20%	70,85	56,68						
с 01.01 - 25%	75,38	56,68						
масса отварной моркови		50,00						
сыр	8,08	8,00						
масло растительное	2,00	2,00						
зелень свежая	0,81	0,60						
или								
Жаркое по-домашнему			200	10,50	7,40	19,45	193,47	(№ 369-2013)
филе куриное	53,68	48,80						
или свинина мясная	58,80	56,00						
масса тушеного мяса		40,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	172,90	130,00						
01.11.-31.12. -30%	185,90	130,00						
01.01-29.02 - 35%	199,94	130,00						
01.03 - 40%	217,10	130,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
морковь до 01.01 - 20%	30,00	24,00						
морковь с 01.01 - 25%	31,92	24,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
томатная паста	5,00	5,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	15,00	15,00						
Галеты/хлебны			60	0,60	0,12	3,78	18,48	
Чай без сахара			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
или								

Документ подписан на ЭП "РТС-Тел"
Договор №2022.239957

Кисломолочный напиток "Кефир" 2,5%				200	5,2	6,4	9	114	
хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				40	2,00	0,60	16,20	77,80	0,20
ИТОГО:					14,26	11,62	53,31	454,25	2,87

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Овощи натуральные соленные			60	0,48	0,07	1,22	8,20	№ 70-2011	
огурцы соленные	114,00	60,00							
или									
Винегрет овощной			60	1,5	5,0	13,9	111	№ 71-2004	
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	20	16							
01.11 - 31.12. - 30%	21	16							
01.01 - 29.02 - 35%	23	16							
01.03 - 40%	26	16							
масса отварного картофеля		15							
свекла до 01.01 - 20%	14	11							
с 01.01 - 25%	14	11							
масса отварной свеклы		10							
морковь до 01.01 - 20%	21	17							
с 01.01 - 25%	22	17							
масса отварной моркови		16							
огурцы соленные без уксуса	15	8							
лук репчатый	10,71	9							
или лук зеленый	9	9							
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый									
масло растительное	3	3							
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,68	0,5							

MILM

Салат из отварной свеклы с солеными огурцами			60	1,2	3,06	7,06	68,4	(№75-20133)
свекла до 01.01.-20%	82	65						
с 01.01 - 25%	87	65						
01.01-29.02 - 35%	132	92						
01.03 - 40%	167	100						
масса отварного картофеля		60						
огурцы соленые	15,2	8						
или огурцы свежие	10,5	10						
масло растительное	3	3						

Гейфели рыбные

минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	100,80	63,00				
или горбуша с/м (филе с кожей без костей)	100,80	63,00				
минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	100,80	63,00				
лук репчатый	17,85	15,00				
соль йодированная	1,00	1,00				
хлеб пшеничный	10,00	12,00				
вода питьевая	10,00	10,00				
мука пшеничная в/с	6,00	6,00				
яйцо куриное	2,00	2,00				
масло растительное	5,00	5,00				

Овощи припущенные с маслом

[illegible]

01.11-31.12 - 30%	169,81	118,75							
01.01-29.02 - 35%	182,88	118,75							
01.03 - 40%	198,31	118,75							
морковь до 01.01.-20%	82,81	66,25							
с 01.01.-25%	88,11	66,25							
лук репчатый	32,73	27,50							
горошек зеленый консервированный или кабачки свежие	48,13	31,25							
масло сливочное 72,5%	13,00	13,00							
или масло растительное	13,00	13,00							
Кофейный напиток без сахара			200	2,1	2,9	21,4	124	№692-2004	
кофейный напиток	2,00	2,00							
вода питьевая	100,00	100,00							
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00							
Хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	2,00	0,60	16,20	77,80	0,20	
Итого:				22,17	26,83	88,75	650,69		
Итого за 5 дней :				93,13	105,80	375,26	2730,74		
Средняя за 1 день :				18,63	21,16	75,05	546,15		

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Щи из свежей капусты с курицей и сметаной (тк 120-1996)			200/10/5	4,77	5,40	7,95		147,73	6,83
курица -тушка	13,05	12,20							
<i>масса отварной птицы</i>		10,00							
капуста б/кочанная	50,00	40,00							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	31,92	24,00							
01.11.-31.12. -30%	34,32	24,00							
01.01-29.02 - 35%	36,96	24,00							
01.03. - 40%	40,08	24,00							
морковь до 01.01.-20%	12,00	9,60							
с 01.01 - 25%	12,77	9,60							
лук репчатый	9,52	8,00							
масло сливочное	15,00	15,00							
или масло растительное	5,00	5,00							
лавровый лист	0,01	0,01							
вода питьевая	160,00	160,00							
соль йодированная	1,20	1,20							
сметана 15%	5,00	5,00							
Горячий бутерброд с сыром			30/10/15	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)	
сыр сулугуни	15,15	15,00							
масло сливочное 72.5 %	10,00	10,00							
хлеб "Николаевский"	30,00	30,00							
сода пищевая	0,40	0,40							
Отвар из шиповника без сахара			200	0,68	0,28	11,64	67,78		
плоды шиповника	14,00	14,00							
вода питьевая	200	200							
Хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			40	2,00	0,60	16,20	77,80		
Йогурт натуральный			125	2,2	2,8	11,0	78,0		
Итого:				9,65	9,08	46,79	371,31		

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			

			задание 1	исполн. 1	исполн. 2	исполн. 3	исполн. 4	рецептуры
Бутерброд с маслом	хлеб ржаной	20,00	20,00	20/10	1,60	8,70	9,90	124,00 (№ 1-2014)
	масло сливочное 72,5%	10,00	10,00					
Горошек зеленый отварной				60	1,86	0,10	3,90	24,00 (№ 131/1-2013)
	горошек консервированный	92,40	60,00					
или								
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным				60	0,9	5,0	3,1	61,0 №14/1; 15/1-201
Салат овощной	помидоры свежие парниковые	31,50	30					
	или помидоры свежие грунтовые	31,50	30					
	огурцы свежие парниковые	26,25	25					
	или огурцы свежие грунтовые	26,25	25					
	масло растительное на полив при подаче	5	5					
	зелень свежая (петрушка, укроп)	0,68	0,5					
или								
Салат из белокочанной капусты с зеленью				60	1,28	3,11	8,96	72,75 (№ 80-2013)
Салат овощной	капуста б/кочанная	72,50	58,00					
	кислота лимонная	0,20	0,20					
	соль	0,80	0,80					
	сахар песок	1,00	1,00					
	масло растительное	3,00	3,00					
	вода	2,00	2,00					
	зелень свежая	2,03	1,50					
	картофель - 01.09.-31.10.- 33%	34,91	26,25					
	01.11.-31.12.- 43%	37,54	26,25					
	01.01-29.02 - 54%	40,43	26,25					
Рагу овощное с мясом	01.03 - 67%	43,84	26,25					
	масса отварного картофеля		25,00					
	морковь до 01.01.-25%	32,81	26,25					
	с 01.01 - 33%	34,91	26,25					
	масса отварной моркови		25,00					
	горошек зеленый консервированный	9,24	6,00					
	масло растительное	4,00	4,00					
				180	6,00	11,90	17,90	223,70 (№ 89-2010)
	свинина мясная	60,90	58,00					
	или филе куриное	53,68	48,80					
Какао с молоком без сахара	масса готового мяса		40,00					
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106,40	80,00					
	01.11.-31.12.- 30%	114,40	80,00					
	01.01-29.02 - 35%	123,20	80,00					
	01.03 - 40%	133,60	80,00					
	морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00					
	с 01.01 - 25%	19,95	15,00					
	капуста б/кочанная	62,50	50,00					
	лавровый лист	0,01	0,01					
	лук репчатый	11,90	10,00					
	томатная паста	5,00	5,00					
	соль йодированная	1,50	1,50					
	масло растительное	4,00	4,00					
				200	3,80	4,54	25,80	119,05 (№ 382-2011)
Какао с молоком без сахара								
	какао-порошок	2,00	2,00					
	вода питьевая	100,00	100,00					

молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00					
или молоко концентрированное	45,00	45,00					
или							
Молоко питьевое 2,5% жирности кипяченое		200	3,1	2,9	21,4	124	
молоко питьевое 2,5% жирности	210,00	200,00					
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов		20	1,12	0,22	11,58	44,00	
ИТОГО:			13,40	20,02	74,14	571,75	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи натуральные свежие			60	0,40	0,06	1,08	6,60	(№ 71-2011)
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00						
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00						
или								
Овощи натуральные соленные			60	0,48	0,07	1,22	8,20	(№ 70-2011)
огурцы соленные	114	60,00						
или								
Салат овощной			60	1,80	4,00	7,30	72,40	№ 69-2013
картофель - 01.09.-31.10.- 33%	34,91	26,25						
01.11.-31.12. -43%	37,54	26,25						
01.01.-29.02 - 54%	40,43	26,25						
01.03 - 67%	43,84	26,25						
масса отварного картофеля		25,00						
морковь, до 01.01.-25%	32,81	26,25						
с 01.01 - 33%	34,91	26,25						
масса отварной моркови		25,00						
горошек зеленый консервированный	9,24	6,00						
масло растительное	4,00	4,00						
Котлета мясная			90	12,35	11,36	17,64	251,36	№440-2004
филе куриное	46,75	42,50						
фарш говяжий	22,95	22,50						
хлеб пшеничный 60%	12,00	12,00						
вода для замачивания хлеба	14,00	14,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
лук репчатый	11,54	9,70						
соль	0,80	0,80						
масса п/ф		103,50						
сухарь панировочный	5,00	5,00						
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупа гречневая	50,00	50,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
или								
Капуста тушеная			150	3,6	6,3	17,8	142	№245-1997
капуста б/к	193,75	155,00						
морковь, до 01.01.-25%	22,50	18,00						
с 01.01 - 33%	23,94	18,00						
лук репчатый	10,71	9,00						
мука пшеничная в/с	2,30	2,30						
вода питьевая	12,00	12,00						
лавровый лист	0,01	0,01						

Документ подписан на ЭП "РГС-Т"
 Договор №2022.239957

Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин)	120	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:		14,70	13,10	62,74	405,85	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68					
с 01.01 - 25%	75,38	56,68					
масса отварной свеклы		52,00					
сыр сулугуни	6,06	6,00					
масло растительное	2,00	2,00					
зелень свежая	0,68	0,50					
или							
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	№ 14/1-2011
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00					
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00					
масло растительное	4,00	4,00					
соль йодированная	0,30	0,30					
зелень свежая	0,68	0,50					
Азу			90	10,90	11,50	12,00	№ 402-2006
говядина 1 категории	84,00	80,00					
или филе куриное	67,10	61,00					
или свиная мясная	73,50	70,00					
масса готового мяса		50,00					
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00					
лук репчатый	11,90	10,00					
огурцы соленные	15,2	8,00					
мука пшеничная в/с	2,50	2,50					
масло растительное	2,00	2,00					
вода питьевая	40,00	40,00					
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	№ 309-2011
крупа гречневая	50,00	50,00					
вода питьевая	106,50	106,50					
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00					
соль йодированная	1,50	1,50					
Молоко питьевое 2,5% жирности кипяченое			200	3,1	2,9	21,4	124
молоко питьевое 2,5% жирности	210,00	200,00					
или							
Чай без сахара			200	0,01	0,00	9,98	№ 268-2004
чай заварка	0,50	0,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	0,70	0,10	9,40	41,30
ИТОГО:				16,27	22,08	69,40	551,34
Итого за 5 дней :				71,72	82,79	325,05	2451,54
Средняя за 1 день :				14,34	16,56	65,01	490,31
Соль йодированная в расчете на 1 день		1,30	1,30				
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПиН 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидеиологические требования к организации общественного питания населения"							

или									
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	(№ 14/1-2011)	
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00							
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00							
масло растительное	4,00	4,00							
соль йодированная	0,30	0,30							
зелень свежая	0,68	0,50							
Азу			90	10,90	11,50	12,00	242,96	(№ 402-2006)	
говядина 1 категории	84,00	80,00							
или филе куриное	67,10	61,00							
или свиная мясная	73,50	70,00							
мяса готового мяса		50,00							
томатная паста (без консервантов и	3,00	3,00							
лук репчатый	11,90	10,00							
огурцы соленные	15,2	8,00							
мука пшеничная в/с	2,50	2,50							
масло растительное	2,00	2,00							
вода питьевая	40,00	40,00							
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	№ 309-2011	
крупа гречневая	50,00	50,00							
вода питьевая	106,50	106,50							
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00							
соль йодированная	1,50	1,50							
Молоко питьевое 2,5% жирности кипяченое			200	3,1	2,9	21,4	124		
молоко питьевое 2,5% жирности	210,00	200,00							
или									
Чай без сахара			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)	
чай заварка	0,50	0,50							
вода питьевая	200,00	200,00							
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	0,70	0,10	9,40	41,30		
Итого:				16,27	22,08	69,40	551,34		
Итого за 5 дней:				71,72	82,79	325,05	2451,54		
Средняя за 1 день:				14,34	16,56	65,01	490,31		
Соль йодированная в расчете на 1 день		1,30	1,30						
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПин 2 3/2 4.3590-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"									
Исполнитель: Врач-диетолог Е.А. Кавер									



Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Исполнитель:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

действителен с:

действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

29.12.2022 19:17 (МСК)
ООО "МАГИЯ ВКУСА"
СЫСКОВА МАРИНА ГЕОРГИЕВНА
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

25.10.2021 08:25 (МСК)
25.01.2023 08:35 (МСК)
2A1D5C00CCADB199408F9D70F543114C

Заказчик:

Дата подписания:

Организация:

ФИО:

Должность:

Сертификат ЭП

действителен с:

действителен до:

Серийный номер сертификата ЭП:

29.12.2022 19:42 (МСК)
МАОУ КАМЕНСКАЯ СОШ
Потапова Татьяна Владимировна
Директор

14.03.2022 06:29 (МСК)
04.06.2023 11:41 (МСК)
00B395355076DA1147C1F861BB3304C5A2