

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 соли и специям.

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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Бутерброд с сыром и колбасой (ТК 8-2011)			17/13/9	6,14	5,33	10,67	116,28	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60	9,50	15,60
сыр сулугуни	9,09	9,00													
колбаса вареная или колбаса п/к	13,13	13,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
или															
Батон с маслом и повидлом (тк 2-2011)			17/5/17	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
батон пшеничный	17,00	17,00													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
повидло	15,00	15,00													
или															
Бутерброд с сыром и томатом (ттк 96-2017)			17/12/13	3,60	2,60	9,56	77,28	3,32	0,04	0,060	0,04	66,82	96,60	6,10	12,00
сыр сулугуни	13,13	13,00													
томаты	12,60	12,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
Жидкая молочная рисовая с маслом (ТК 182-2011)			200/5	4,40	6,13	27,88	184,85	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
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													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
С молоком (тк 382-2011)			200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,06	0,18	0,35	142,20	124,56		
какао-порошок	1,60	1,60													
вода питьевая	100,00	100,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко концентрированное	45,00	45,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Медицина

или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				22,33	23,14	86,00	561,92	17,39	0,39	0,38	0,80	445,72	452,45	43,99	53,60

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, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
для поджаривания:			60,00													
капуста с морковью (тк 79-капуста б/кочанная	60,00	48,00	60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00	
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														
масло растительное	3,00	3,00														
вода	1,98	1,98														
ИЛИ																
из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00	
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00														
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00														
ИЛИ																
из огурцов свежих (Сб.реп.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00														
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84	
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
ИЛИ																
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84	
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00	

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Мещеряков

кукуруза консервированная	66,00	40,00														
ИЛИ																
в соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70	
огурцы соленые	66,80	40,00														
о-хлыновски с соусом сметанно- томатным (тк 417-1996)			80/50	12,93	8,43	10,38	174,40	6,98	0,09	0,155	0,56	12,97	112,29	25,34	5,00	
фарш куриный	37,23	36,50														
фарш говяжий	37,23	36,50														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19,95	15,00														
01.11.-31.12. -30%	21,45	15,00														
01.01-29.02 - 35%	23,10	15,00														
01.03 - 40%	25,05	15,00														
лук репчатый	7,14	6,00														
яйцо куриное	2,00	2,00														
мука пшеничная	6,00	6,00														
соль йодированная	0,60	0,60														
масса полуфабриката		100,00														
масло растительное	0,70	0,70														
анно- томатный (тк 601-2004)			50													
сметана	7,50	7,50														
паста томатная	5,00	5,00														
мука пшеничная	2,50	2,50														
вода	42,50	42,50														
соль йодированная	0,30	0,30														
отофельное (тк 312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50	
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 %	5,00	5,00														
ИЛИ																
ассыпчатая (тк 67-2011)			150	6,34	5,28	28,62	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	9,44	0,55	
крупка гречневая	50,00	50,00														
вода питьевая	106,50	106,50														
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00														
соль йодированная	1,50	1,50														
в ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02	
ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00														

сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180,00	180,00													
или															
из брусники (тк 342-2011)			200	0,14	0,10	15,61	65,06	3,00	0,01	0,00	0,00	7,76	0,00	1,40	0,00
брусника	20,00	20,00													
вода	180,00	180,00													
сахар песок	12,00	12,00													
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				25,41	18,77	103,58	566,00	10,28	0,11	0,16	0,82	17,67	127,58	72,08	5,75

3 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Хлеб с сыром (тк 3-2004)			17/10	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00
батон пшеничный	17,00	17,00					56,74								
сыр	10,10	10,00													
Салат с мясом и сметаной (тк 62-2011)			250/15/5	6,42	8,16	12,00	147,12	4,10	0,00	0,00	1,90	17,80	265,69	36,65	0,50
говядина 1 категории	25,20	24,00													
или цыпленок-бройлер	26,54	18,30													
или кролик (тушка)	28,73	19,95													
<i>масса отварного мяса</i>		15,00													
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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
В.В.В.

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													
арский (ттк 45-2017)			90	9,50	12,13	34,23	250,00	0,13	0,01	0,00	0,00	54,74		12,33	80,68
масло сливочное 72.5 %	11,00	11,00													
мука пшеничная в/с	32,00	32,00													
сода пищевая	0,20	0,20													
лимонная кислота	0,11	0,11													
вода питьевая	0,20	0,20													
сахар песок	10,00	10,00													
яйцо куриное	12,00	12,00													
творог 9%	39,00	39,00													
сахар песок	5,00	5,00													
масса п/ф		108,00													
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00													
олоком и сахаром (ттк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	10,00
чай чёрный	0,50	0,50													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00													
или молоко концентрированное	20,00	20,00													
вода питьевая	150,00	150,00													
или															
аром (ттк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													
еничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и ов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				14,0	21,8	83,9	560,2	5,0	0,0	0,08	3,76	151,3	422,3	63,5	91,7

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, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
на подгорнировку :			60,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Смирнов

чанная капуста с морковью (тк 79-			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													

ИЛИ

из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

ИЛИ

из огурцов свежих (Сб.рец.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													

из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													

ИЛИ

из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													
мясо (тк 245-2011)			100	14,44	5,88	9,77	149,77	2,74	0,03	16,90		22,04	124,92	19,90	12,00
говядина I категории	84,00	80,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
куриная (филе без клжи и костей)	84,38	62,50													
масса готового мяса		50,00													

СОТЛАСОВАНО

СПЕЦИАЛИСТ

Андрей

морковь	12,50	10,00													
морковь	13,30	10,00													
лук репчатый	7,14	6,00													
сметана	12,00	12,00													
вода питьевая	20,00	20,00													
мука пшеничная в/с	2,50	2,50													
соль йодированная	0,60	0,60													
масло растительное	1,50	1,50													
ы отварные (тк 309 -2011)			150	5,82	4,49	37,08	212,15	0,00	0,05	0,000	0,87	11,24	28,75	8,40	21,00
макароны отварные	52,50	52,50													
соль йодированная	1,20	1,20													
вода питьевая	157,50	157,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
сахаром (тк 418-2011)			60	6,17	14,20	24,79	245,30	0,10				12,82		6,69	1,50
ое промышленного производства	75,00	75,00													
сахар песок	1,00	1,00													
мука пшеничная в/с	1,00	1,00													
яйцо куриное	0,80	0,80													
масло растительное	0,60	0,60													
аром и лимоном (тк 378-2011)			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
лимон	2,28	2,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	12,00	12,00													
или															
з ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02
ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180,00	180,00													
ной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				28,34	24,80	106,88	616,80	0,51	0,03	0,00	0,70	16,42	61,15	40,61	21,50

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ	
			Витамин	Белки, г	Жиры, г	Углеб. г	ЭН, ккал	Витамины	Минералы, мг

СОСТАВЛЯЮЩИЕ

СНЕЖИЛКИ

Мель

			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
с маслом (тк 3-2004)			17/5	1,48	6,17	9,13	98,44	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00	
	масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
	батон пшеничный	17,00	17,00													
колбасой (тк 312-2006)			170	19,44	21,42	2,78	259,30	0,46	0,10	0,05	0,50	105,23	207,00	25,12	249,50	
	яйцо куриное	109,00	109,00													
	молоко питьевое 2,5% жирности	40,00	40,00													
	колбаса в/к	29,58	29,00													
	соль йодированная	0,90	0,90													
	масса полуфабриката		178,00													
	масло растительное	1,50	1,50													
шоколом и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	10,00	
	чай чёрный	0,50	0,50													
	сахар песок	12,00	12,00													
	молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00													
	вода питьевая	150,00	150,00													
ИЛИ																
шоколом (тк 382-2011)			200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,06	0,18	0,35	142,20	124,56			
	какао-порошок	1,60	1,60													
	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																
шоколом (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30	
	чай заварка	0,50	0,50													
	вода питьевая	200,00	200,00													
	сахар песок	10,00	10,00													
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
				20,20	20,70	83,00	559,70	2,38	0,16	0,09	0,79	123,43	229,59	29,81	282,00	

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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	112,93	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00

СОТЛАСОВАНО
 ГИГИЕНАМИСТ
Мельник

масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
сыр сулугуни	11,11	11,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
идкая молочная пшениная (тк 781-2011)			200/5	5,90	6,50	23,75	185,00	1,17	0,15	0,04	0,03	124,85	99,50	41,70	38,00
крупя пшено	30,00	30,00													
вода	86,00	86,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00													
сахар песок	5,00	5,00													
масса каши		200,00													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
с изюмом + Витамин С (тк 348-2011)			200	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	0,02	0,00	0,25	6,36		3,40	
изюм	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
аскорбиновая кислота	0,06	0,06													
вода питьевая	180,00	180,00													
ИЛИ															
чай напиток (тк 692-2004)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00
кофейный напиток	2,00	2,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
или молоко концентрированное	45,00	45,00													
вода питьевая	100,00	100,00													
исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)			150	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40		
пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				14,80	16,40	90,52	559,49	14,65	1,57	0,10	0,82	364,36	269,71	67,50	76,20

7 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
на поджаривку :			60,00												
капустная капуста с морковью (тк 79-			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													
ИЛИ															
из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													
ИЛИ															
из огурцов свежих (Сб.рец.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													
ИЛИ															
из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													
ИЛИ															
консервированная (тк 2011) ?			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													
ИЛИ															
из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													
исом (тк 403-1996)			35/150	21,95	6,44	41,07	311,90	5,65	0,24	0,00	0,00	58,44		40,39	43,75
грудка куриная (без кожи и костей)	59,06	43,75													
или говядина 1 категории	58,80	56,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
масса тушеного мяса		35,00													
крупа рис пропаренный	51,00	51,00													
вода питьевая	110,00	110,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
морковь до 01.01.-20%	31,25	25,00													
с 01.01 - 25%	33,25	25,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
ста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00													
масло растительное	5,00	5,00													

СОУЗАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

из ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02
ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180,00													

или

харом (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													
с повидлом (тк 418-2011)			50	4,43	12,00	35,23	263,20	0,08	0,00	0,00	0,00	13,24	0,00	6,84	2,06
осное промышленного производства	50,00	50,00													
повидло	13,00	13,00													
яйцо куриное	0,60	0,60													
мука пшеничная в/с	0,60	0,60													
масло растительное	0,50	0,50													
ной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,25	5,90	27,71	4,20	0,20
				19,20	19,75	111,54	615,20	6,27	0,27	0,00	0,50	99,20	73,95	52,85	46,33

8 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
а подгорнировку :			60,00													
нная капуста с морковью (тк 79-			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00	
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														
масло растительное	3,00	3,00														
вода	1,98	1,98														
в свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00	
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00														
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00														

или

СОТЛАСОВАНО
СРЕДНИЙ
10/11

из огурцов свежих (Сб.рец.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													

из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													

ИЛИ

из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													

из мяса			90	16,49	16,70	3,26	180,00	1,05	0,04	0,00	0,00	1,47			2,10
говядина 1 категории	67,20	64,00													

из куриная (филе без кожи и костей)															
или свинина нежирная	58,80	56,00													

масса тушеного мяса															
		40,00													

из картофеля (без консервантов и красителей)															
	5,00	5,00													

из лука репчатый															
	7,14	6,00													

из муки пшеничной в/с															
	2,00	2,00													

из масла растительного															
	2,00	2,00													

из воды питьевой															
	50,00	50,00													

ИЛИ

из макаронных изделий			150	5,82	4,49	37,08	212,15	0,00	0,05	0,000	0,87	11,24	28,75	8,40	21,00
макаронные изделия	52,50	52,50													

из соли йодированной															
	1,20	1,20													

из воды питьевой															
	157,50	157,50													

из масла сливочного 72.5 %															
	5,00	5,00													

из картофеля (тк 312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50
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													

СОГЛАСОВАНО
СЛУЖИТЕЛЬ

молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
кураги (тк 348-2011)			200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75	0,00	0,00	0,00	17,61	0,00	13,80	0,00
курага	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	185,00	185,00													

или

ком и лимоном (тк 378-2011)			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
лимон	2,28	2,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	12,00	12,00													

или

яблок + Витамин С (тк 342-2011)			200	0,08	0,08	13,94	57,28	2,50	0,02	0,00	0,25	4,36	43,44	2,25	
яблоки свежие	22,60	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180													

ой или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ичный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				6,42	21,60	86,73	597,27	2,50	0,05	0,00	0,96	14,96	76,44	9,74	0,40

9 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
с маслом (тк 3-2004)			17/5	1,48	6,17	9,13	98,44	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
под овощами (тк 90-2011)			90	13,32	6,04	3,91	130,60	4,79	17,30	4,30	13,00	24,01	14,00	31,86	19,46
на с/м с/г(филе с кожей без костей)	100,54	70,80													
масса готовой рыбы		60,00													
масло растительное	2,00	2,00													
соль йодированная	1,00	1,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
морковь до 01.01.-20%	32,50	26,00													
с 01.01 - 25%	34,58	26,00													

СОТЛАСБАНО
СРЕЦМАПИСИ

Handwritten signature

мста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
вода питьевая	7,50	7,50													
ной(тк 305-2011)			150	3,64	5,37	36,69	209,70	0,00	0,02	0,00	0,27	38,54	60,60	14,18	21,00
крупа рис пропареный	52,50	52,50													
вода питьевая	110,20	110,20													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													

ИЛИ

тофельное (тк312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170,24	128,00													
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													
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
аром (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													

ИЛИ

аром и лимоном (тк 378-2011)			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
лимон	2,28	2,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	12,00	12,00													
ничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и в			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				95,23	16,36	95,85	560,20	6,68	17,37	4,40	14,43	159,20	165,65	84,72	65,76

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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
арное (тк 209-2011)			40	5,08	4,60	0,28	62,80	0,00	0,00	0,00	0,00	22,00	0,00	4,80	0,00
яйцо куриное	40,00	40,00													
шарики в сырном соусе ттк 69-2017			80/50	15,97	11,83	19,43	180,00	4,14	0,00	0,00	0,00	25,00	95,02	26,00	1,40
фарш куриный	26,52	26,00													
фарш говяжий	28,56	28,00													
хлеб пшеничный 60%	13,50	13,50													
вода питьевая	11,00	11,00													

СОТЛАСОВАНО
ОПЕЧАТАНО

14

лук репчатый	8,57	7,20													
соль йодированная	0,80	0,80													
яйцо куриное	3,00	3,00													
мука пшеничная	8,00	8,00													
масса п/ф		96,00													
масло растительное для смазки листа	0,65	0,65													
сырный соус:		50													
молоко питьевое 2,5%	28,35	27,00													
сыр сулугуни тертый	14,30	13,00													
мука пшеничная	2,00	2,00													
вода питьевая	13,00	13,00													
чеснок	0,64	0,50													

ИЛИ

мясной (тк 267-2011)			80	13,57	9,19	4,89	163,60	1,00	0,0	0,0	0,0	12,49	17,50	22,31	7,50
фарш куриный	42,33	41,50													
фарш говяжий	42,33	41,50													
лук репчатый	11,90	10,00													
соль	0,80	0,80													
яйцо куриное	3,00	3,00													
сухарь панировочный	6,00	6,00													
масса п/ф		100,00													
масло растительное	0,70	0,70													
рной(тк 305-2011)			150	3,64	5,37	36,69	209,70	0,00	0,02	0,00	0,27	38,54	60,60	14,18	21,00
крупа рис пропаренный	52,50	52,50													
вода питьевая	110,20	110,20													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													

ИЛИ

крупчатая (тк 67-2011)			150	6,34	5,28	28,62	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	9,44	0,55
крупа гречневая	50,00	50,00													
вода питьевая	106,50	106,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
из смородины (тк 342-2011)			200	0,02	0,08	13,44	56,68	1,00	0,01	0,00	0,98	21,34	3,44		
смородина с/м	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	200	200													

ИЛИ

из кураги (тк 348-2011)			200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75				17,61		13,80	
---------------------------------	--	--	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--	--	--	--------------	--	--------------	--

СОГЛАСОВАНО
СРЕЦНАЛИСТ
Алесь

курага	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
ИЛИ															
молоком (№382-2011)			200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,06	0,18	0,35	142,20	124,56		
какао-порошок	1,60	1,60													
вода питьевая	100,00	100,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				28,94	24,74	134,43	580,00	4,64	0,21	0,19	2,69	264,95	353,31	63,93	29,25

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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
бутерброд с сыром и колбасой (тк 8-2011)			17/15/11	6,14	5,33	10,67	116,28	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60	9,50	15,60
сыр сулугуни	11,11	11,00													
колбаса вареная или колбаса п/к	15,15	15,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
ИЛИ															
хлеб с маслом и повидлом (тк 2-2011)			17/5/17	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
батон пшеничный	17,00	17,00													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
повидло	15,00	15,00													
пачочная " Дружба" (тк175-2011)			200/5	5,43	6,52	30,45	202,20	1,17	0,06	0,01	0,05	114,50		32,55	38,00
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00													
вода	86,00	86,00													
крупа рис круглый	12,00	12,00													
крупа пшено	13,00	13,00													
сахар песок	5,00	5,00													
соль йодированная	0,90	0,90													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													

СОТ ЛАС СУВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

кофейный напиток (тк 692-2004)	200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00
кофейный напиток	2,00	2,00											
сахар песок	12,00	12,00											
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00											
или молоко концентрированное	45,00	45,00											
вода питьевая	100,00	100,00											
(посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)	150-200	1,88	1,20	14,68	85,00	5,00	0,05	0,00	0,05	78,05	65,40	6,50	0,30
пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	25	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
		19,4	19,7	113,5	603,4	11,1	1,5	0,11	0,6	411,1	224,7	66,8	106,1

12 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
хлеб с маслом (тк 3-2004)			17/5	1,48	6,17	9,13	98,44	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
пшеничный с витаминами и минералами	25,00	25,00													
суповой с гречками и мясом (тк 5-2004)			250/15/10	4,94	5,60	15,30	131,00	6,10	0,22	0,00	0,00	35,04	60	40,77	2,00
курица тушка	26,35	18,30													
или кролик (тушка)	28,53	19,95													
масса отварного мяса		15,00													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00													
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00													
01.01.-29.02 - 35%	77,00	50,00													
01.03. - 40%	83,50	50,00													
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 с мясом и сметаной (тк 5-2004)			250/20/5	15,71	5,31	21,88	194,70	25,17	0,04	0,11	0,31	31,10	60,50	13,54	0,70
спагетти	20,00	20,00													
масса отварных спагетти		50													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Иванов

курица -тушка	35,38	24,40													
куриная (Филе без кожи и костей)	32,94	24,40													
или говядина I категории	33,60	32,00													
масса готового продукта		20													
томатная паста	5,00	5,00													
чеснок	1,28	1,00													
лук репчатый	14,28	12,00													
масло растительное	3,00	3,00													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	39,90	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%	18,75	15,00													
с 01.01 - 25%	19,95	15,00													
вода питьевая	180,00	180,00													
сметана 15%	5,00	5,00													
йогурт кекс (ттк 64-2017)			80	11,00	9,11	24,17	242,60	0,25	0,07	0,08	1,40	117,84	130,00	17,73	0,50
творог 9%	29,10	29,10													
яйцо куриное	11,70	11,70													
сахар песок	10,00	10,00													
крупа манная	6,00	6,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
мука пшеничная в/с	29,10	29,10													
сода пищевая	0,12	0,12													
лимонная кислота	0,12	0,12													
вода питьевая	0,12	0,12													
масло растительное	1,00	1,00													
<i>масса полуфабриката</i>		<i>92,00</i>													
сахарная пудра	1,00	1,00													
изюмом + Витамин С (тк 348-2011)			200	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	0,02	0,00	0,25	6,36		3,40	
изюм	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
аскорбиновая кислота	0,06	0,06													
вода питьевая	180,00	180,00													
или															
ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02
ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00													

СОГЛАСОВАНО
СРЕЦМАЛОСТ



сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	200	200,00													

ИЛИ

шоколадом и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	10,00
чай черный	0,50	0,50													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00													
вода питьевая	150,00	150,00													

хлеб или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
--	--	--	----	------	------	-------	-------	------	------	------	------	------	-------	------	------

				14,57	10,74	87,90	583,17	2,66	0,13	0,16	3,95	203,55	329,71	35,15	10,72
--	--	--	--	-------	-------	-------	--------	------	------	------	------	--------	--------	-------	-------

13 день

для поджаривания:			60,00												
капуста с морковью (тк 79-)			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													

ИЛИ

свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

ИЛИ

огурцов свежих (Сб.ред.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

отварной свеклы (тк 44-1996)			60	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													

СОЛДАТОВ
СНЕЖАНА

соль йодированная	0,30	0,30													
			ИЛИ												
консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													
			ИЛИ												
из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													
			50/50	15,87	8,02	4,22	154,29	1,60	0,00	0,00	0,00	73,26	0,00	18,08	20,00
говядина I категории	84,00	80,00													
филе куриная (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
соль йодированная	0,90	0,90													
масса готового мяса		50,00													
сметана 15%	13,00	13,00													
молоко питьевое 2,5%	35,00	35,00													
сыр сулугуни	4,04	4,00													
мука пшеничная	2,25	2,25													
масло растительное	2,00	2,00													
			150	5,82	4,49	37,08	212,15	0,00	0,05	0,000	0,87	11,24	28,75	8,40	21,00
макаронные изделия (тк 309 -2011)															
макаронные изделия	52,50	52,50													
соль йодированная	1,20	1,20													
вода питьевая	157,50	157,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай и лимон (тк 378-2011)															
чай заварка	0,50	0,50													
лимон	2,28	2,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	12,00	12,00													
			ИЛИ												
чай напиток (тк 692-2004)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00
кофейный напиток	2,00	2,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
или молоко концентрированное	45,00	45,00													
вода питьевая	100,00	100,00													
			ИЛИ												
из кураги (тк 348-2011)			200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75	0,00	0,00	0,00	17,61	0,00	13,80	0,00

ООО «АССАНО»
 ГИЕЦНАРДЖ
Handwritten signature

курага	15,00	15,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
			5,51	19,00	83,00	560,00	3,65	1,32	0,00	0,26	142,31	55,79	31,09	20,20	

14 день

на подгорнировку :			60,00												
манная капуста с морковью (тк 79-			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													

ИЛИ

из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

ИЛИ

из огурцов свежих (Сб.ред.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ


из отварной свеклы (тк 44-1996)			60	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													

ИЛИ

консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													

СОЛЖАССЕРАНО
СРЕЦНАЛОСТ
Андрей

			ИЛИ													
из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70	
огурцы соленые	66,80	40,00														
по-домашнему с мясом (2004)			40/150	18,02	5,25	19,45	199,11	24,02	0,11	0,046	0,47	24,02	120,78	48,80	49,03	
кролик (филе без кожи и костей)	89,38	62,50														
куриная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00														
или говядина 1 категории	67,20	64,00														
или свинина нежирная	58,80	56,00														
масса тушеного мяса		40,00														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	159,60	120,00														
01.11.-31.12. -30%	171,60	120,00														
01.01-29.02 - 35%	184,56	120,00														
01.03 - 40%	200,40	120,00														
лук репчатый	11,90	10,00														
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00														
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00														
томатная паста	5,00	5,00														
соль йодированная	1,50	1,50														
масло растительное	3,00	3,00														
вода	15,00	15,00														
с сыром (тк 418-2011)			50	6,17	14,20	24,79	250,50	0,10	0,00	0,00	0,00	12,82	0,00	6,69	1,50	
сырное промышленного производства	52,00	52,00														
сыр сулугуни	8,08	8,00														
масса полуфабриката		72														
мука пшеничная в/с	0,60	0,60														
яйцо куриное	0,60	0,60														
масло растительное	0,60	0,60														
с молоком и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80		
чай чёрный	0,50	0,50														
сахар песок	12,00	12,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00														
или молоко концентрированное	20,00	20,00														
вода питьевая	150,00	150,00														
			ИЛИ													
с чаем (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30	
чай заварка	0,50	0,50														

СОТРАСОВАНО
 ОПЕЧАТАНО


вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													
Хлеб ржаной с витаминизированным витаминизированным витаминизированным			25	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
			20,0	21,0	87,0	582,0	24,9	0,1	0,1	2,5	116,8	279,9	70,9	51,0	

15 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Капуста поджаренная :			60,00													
Капуста белокочанная с морковью (тк 79-)			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00	
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														
масло растительное	3,00	3,00														
вода	1,98	1,98														
ИЛИ																
из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00	
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00														
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00														
ИЛИ																
из огурцов свежих (Сб.рец.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00														
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84	
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84	
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00	

СОУЛАСОВАНО
ОПЕЧАТАНО
М.М.

кукуруза консервированная	66,00	40,00													
ИЛИ															
огурцы из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													
огурцы по-волжски с соусом сметанно- томатном (тк 58-2017)			80/30	15,24	8,04	7,71	170,30	3,08	0,15	0,05	0,03	30,24	102,60	20,61	11,90
фарш с/м б/г (филе без кожи и костей)	72,22	46,00													
фарш с/м б/г (филе без кожи и костей)	75,44	46,00													
фарш минтай с/м (филе без кожи и костей)	62,10	46,00													
фарш куриный	35,09	34,40													
лук репчатый	9,52	8,00													
соль йодированная	0,80	0,80													
яйцо куриное	3,00	3,00													
сухарь панировочный	7,00	7,00													
масса полуфабриката		96,00													
масло растительное	1,00	1,00													
сметанно- томатный (тк 601-2004)		30,00													
сметана	5,00	5,00													
паста томатная	3,00	3,00													
мука пшеничная	2,00	2,00													
вода	26,00	26,00													
соль йодированная	0,15	0,15													
картофельное (тк 312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50
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 %	5,00	5,00													
ИЛИ															
пропаренный (тк 305-2011)			150	3,64	5,37	36,69	209,70	0,00	0,02	0,00	0,00	38,54	60,60	14,18	21,00
крупа рис пропаренный	52,50	52,50													
соль йодированная	1,50	1,50													
вода питьевая	110,30	110,30													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
ИЛИ															
сметанная с маслом сливочным (тк 125-2011)			150	3,05	3,11	24,64	138,75	21,00	0,16	0,10	0,90	14,67	70,16	32,59	1,14

СОГЛАСОВАНО
 СРЕДСТВАМИ
[подпись]

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	199,50	150,00													
01.11.-31.12. -30%	214,50	150,00													
01.01-29.02 - 35%	229,50	150,00													
01.03 - 40%	250,50	150,00													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
из смородины (тк 342-2011)			200	0,02	0,08	13,44	56,68	1,00	0,01	0,00	0,98	21,34	3,44		
смородина с/м	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	200	200													

или															
из яблок + Витамин С (тк 342-2011)			200	0,08	0,08	13,94	57,28	2,50	0,02	0,00	0,25	4,36	43,44	2,25	
яблоки свежие	22,60	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180													
ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
			28,37	21,85	143,29	562,30	29,41	0,43	0,25	3,77	189,50	383,40	109,71	58,94	

16 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Хлеб с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	112,93	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
сыр сулугуни	11,11	11,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
Кашка молочная рисовая с маслом (тк 182-2011)			200/5	4,40	6,13	27,88	184,85	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
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													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
изюмом + Витамин С (тк 348-2011)			200	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	0,02	0,00	0,25	6,36		3,40	
изюм	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
аскорбиновая кислота	0,06	0,06													
вода питьевая	180,00	180,00													

СОУЗАСОВАНО
СРЕЦАНИСТ
ММ

сахаром (тк 378-2011)

		ИЛИ													
		200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													

из кураги (тк 348-2011)

		ИЛИ													
		200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75						17,61		13,80
курага	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	185,00	185,00													

рассчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)

		150-200	0,66	0,38	9,84	46,70	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00

пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов

		25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
			1,12	13,46	85,00	570,00	11	0,05	0,10	0,05	45,66	15,40	13,80	0,00

17 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
на подгорнировку :			60,00												
капуста с морковью (тк 79-)			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													

из свежих помидор (тк 20-2011)

		ИЛИ													
		60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00	
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

из огурцов свежих (Сб.рец.1996 таб.24)

		ИЛИ													
		60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													

СОТРАСЪЕДИНО
 СПЕЦИАЛИСТ
М.И.И.

ИЛИ															
из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
ИЛИ															
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													
ИЛИ															
консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													
ИЛИ															
из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
огурцы соленые	66,80	40,00													
ИЛИ															
рагу с мясом (тк 136-2008)			180	13,80	11,90	14,90	223,70	24,02	0,11	0,046	0,47	24,02	120,78	48,80	49,03
фарш говяжий	59,16	58,00													
или говядина 1 категории	67,20	64,00													
или грудка (филе без кожи и костей)	67,50	50,00													
масса готового мяса		40,00													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00													
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00													
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00													
01.03 - 40%	83,50	50,00													
морковь до 01.01.-20%	31,25	25,00													
с 01.01 - 25%	33,25	25,00													
капуста б/кочанная	87,50	70,00													
лук репчатый	14,28	12,00													
томатная паста	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
масло растительное	4,00	4,00													
с сахаром (тк 418-2011)			50	6,17	14,20	24,79	245,30	0,10	0,00	0,00	0,00	12,82	0,00	6,69	1,50
сахарное промышленного производства	62,50	62,50													
сахар песок	0,80	0,80													
мука пшеничная в/с	0,80	0,80													
яйцо куриное	0,60	0,60													
масло растительное	0,60	0,60													
ИЛИ															
из ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02

СОТ НА СОВЕДИ
СПЕЦИАЛИСТ

Handwritten signature

ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	200	200,00													

ИЛИ

молоком (тк 382-2011)			200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,06	0,18	0,35	142,20	124,56		
какао-порошок	1,60	1,60													
вода питьевая	100,00	100,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко концентрированное	45,00	45,00													
ИЛИ молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													

ИЛИ

аром и лимоном (тк 378-2011)			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
лимон	2,28	2,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	12,00	12,00													

пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				19,75	19,75	80,00	616,00	1,62	0,08	0,18	0,6	158,00	142,65	4,69	0,20

18 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
капуста поджаренная :			60,00												
капуста белокочанная с морковью (тк 79-2011)			60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,1	13,00
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													
масло растительное	3,00	3,00													
вода	1,98	1,98													

ИЛИ

свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	37,00	18,75	0,00	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00													
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

ИЛИ

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
М.М.

из огурцов свежих (Сб.реп.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00														
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84	
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
из отварной моркови (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,44	20,16	13,78	0,84	
морковь до 01.01.-20%	81,75	65,40														
с 01.01 - 25%	86,98	65,40														
соль йодированная	0,30	0,30														
ИЛИ																
консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00	
кукуруза консервированная	66,00	40,00														
ИЛИ																
из соленых огурцов (тк 70-2011)			40	0,40	0,10	0,90	7,15	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70	
огурцы соленые	66,80	40,00														
соль йодированная	0,35	0,21														
вода питьевая	25,50	25,50														
рыбное со сметанно-томатным соусом (тк 268-2011)			80/30	13,42	15,40	16,10	184,09	2,71	0,08	0,05	0,45	13,20	230,40	23,03	5,00	
руба с/м с/г (филе с кожей без костей)	39,76	28,00														
соус с/м б/г (филе без кожи и костей)	19,68	12,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	3,70	3,70														
хлеб пшеничный	8,25	8,25														
яйцо куриное	4,90	4,90														
морковь до 01.01.-20%	34,34	27,47														
морковь с 01.01.-25%	36,54	27,47														
масса отварной моркови		25,20														
лук репчатый	14,64	12,30														
масло растительное	1,00	1,00														
масса полуфабриката		94,40														
соус сметанно-томатный (331-2011)		30,00														
сметана	4,50	4,50														
мука пшеничная	1,50	1,50														
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00														
соль йодированная	0,20	0,20														
вода питьевая	25,50	25,50														
красящая (тк 67-2011)			150	8,74	6,63	39,48	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	9,44	0,55	

СОГЛАСОВАНО
СРЕЦМАНОТ

Александр

крупя гречневая	60,00	60,00												
вода питьевая	106,50	106,50												
масло сливочное 72.5 %	5,25	5,25												
соль йодированная	0,90	0,90												

ИЛИ

картофельное (тк 312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,90	69,75	70,16	32,59	24,50
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 %	5,00	5,00													

сахаром (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													

ИЛИ

из яблок + Витамин С (тк 342-2011)			200	0,08	0,08	13,94	57,28	2,50	0,02	0,00	0,25	4,36	43,44	2,25	
яблоки свежие	22,60	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180,00	180,00													

ИЛИ

из брусники (тк 342-2011)			200	0,14	0,10	15,61	65,06	3,00	0,01	0,00	0,00	7,76	0,00	1,40	0,00
брусника	20,00	20,00													
вода	180,00	180,00													
сахар песок	12,00	12,00													

пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
			6,48	18,00	62,48	582,99	5,71	2,34	5,80	3,97	378,78	604,58	137,58	34,13	

19 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
с маслом (тк 3-2004)			17/5	1,48	6,17	9,13	98,44	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													

ИЛИ


с сыром (тк 3-2004)			17/10	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00	
батон пшеничный	20,00	17,00														
сыр	10,10	10,00														
свежей капусты с мясом и шпиком (тк 120-1996)			250/15/5	5,96	6,75	7,41	114,86	21,01	0,00	0,00	0,00	30,90		21,68	8,54	
говядина I категории	25,20	24,00														
или цыпленок-бройлер	26,54	18,30														
или кролик (тушка)	28,73	19,95														
<i>масса отварного мяса</i>		<i>15,00</i>														
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														
лавровый лист	0,01	0,01														
вода питьевая	200,00	200,00														
соль йодированная	1,50	1,50														
сметана 15%	5,00	5,00														

или

шпичный день "со сметаной (тк 117-2011)			250/15/5	5,37	6,41	15,18	133,17	13,75	0,22	0,00	0,00	23,73		24,82	17,81	
говядина I категории	25,20	24,00														
или цыпленок-бройлер	26,54	18,30														
или кролик (тушка)	28,73	19,95														
<i>масса отварного мяса</i>		<i>15,00</i>														
крупа рис пропаренный	6,00	6,00														
лук репчатый	11,90	10,00														
соль йодированная	1,50	1,50														
масло растительное	3,00	3,00														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00														
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00														
01.01.-29.02 - 35%	77,00	50,00														
01.03. - 40%	83,50	50,00														
морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00														

СОТЛАСОВАНО
СМЕЧНАЛОС

морковь с 01.01.-25%	15,96	12,00													
вода питьевая	188	188													
томатная паста	4,00	4,00													
сметана 15%	5,00	5,00													
творожные (тк 102-2018)			80	14,00	5,80	20,00	220,00	0,72	0,07	0,08	1,40	123,78	130,00	21,44	54,80
творог 9 %	64,64	64,00													
мука пшеничная в/с	10,00	10,00													
крупа манная	5,00	5,00													
сахар песок	8,00	8,00													
яйцо куриное	7,00	7,00													
<i>масса полуфабриката</i>		92,00													
мука пшеничная в/с	2,00	2,00													
масло растительное	1,00	1,00													
сахарная пудра	0,80	0,80													
ИЛИ															
ваниль (тк 101-2018)			100	12,90	9,05	11,45	190,01	0,72	0,07	0,08	1,40	123,78	130,00	21,44	54,80
творог 9%	69,29	68,60													
крупа манная	7,00	7,00													
сахар песок	10,00	10,00													
яйцо куриное	8,00	8,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	22,00	22,00													
<i>масса полуфабриката</i>		115,60													
сахарная пудра	1,00	1,00													
масло растительное	1,00	1,00													
сахарная пудра	1,00	1,00													
чай с сахаром (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													
ИЛИ															
чай с смородиной (тк 342-2011)			200	0,20	0,08	13,44	56,68	1,00	0,01	0,00	0,98	21,34	3,44		
смородина с/м	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	200	200													
ИЛИ															
чай с сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	

СОТ РАБОТА
 СПЕЦИАЛИСТ


чай чёрный	0,50	0,50														
сахар песок	12,00	12,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00														
или молоко концентрированное	20,00	20,00														
вода питьевая	150,00	150,00														
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
			16,63	10,66	41,82	561,20	2,5	0,09	0,16	3,98	219,15	274,80	32,64	0,00		

20 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, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Хлеб с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	112,93	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00	
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00														
сыр сулугуни	11,11	11,00														
батон пшеничный	17,00	17,00														
Хлеб с сыром (тк 3-2004)			17/10	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00	
батон пшеничный	20,00	17,00														
сыр	10,10	10,00														
Хлеб (тк 402-2006)			90	13,52	11,50	4,24	173,51	1,05	0,04	0,00	0,00	1,47	100,00	15,59	2,10	
говядина I категории	75,60	72,00														
куракуриная (филе без кожи и костей)	85,05	63,00														
или свинина нежирная	66,15	63,00														
масса тушеного мяса		45,00														
специальный уксус (без консервантов и красителей)	3,00	3,00														
лук репчатый	7,14	6,00														
огурцы соленные	13,36	8,00														
мука пшеничная в/с	2,50	2,50														
масло растительное	2,00	2,00														
вода питьевая	40,00	40,00														
Макаронные изделия отварные (тк 309 -2011)			150	5,82	4,49	37,08	212,15	0,00	0,05	0,000	0,87	11,24	28,75	8,40	21,00	
макаронные отварные	52,50	52,50														
соль йодированная	1,20	1,20														
вода питьевая	157,50	157,50														
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00														

КОЛЛЕКЦИЯ
 СПЕЦИАЛИСТ
В. С.

			или												
расыпчатая (тк 67-2011)			150	8,74	6,63	39,48	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	9,44	0,55
крупя гречневая	50,00	50,00													
вода питьевая	106,50	106,50													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
варом (тк 378-2011)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50													
вода питьевая	200,00	200,00													
сахар песок	10,00	10,00													
			или												
з яблук + Витамины С (тк 342-2011)			200	0,08	0,08	13,94	57,28	2,50	0,02	0,00	0,25	4,36	43,44	2,25	
яблоки свежие	22,60	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180													
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				28,2	22,7	104,7	592,5	3,9	0,2	0,010	1,8	55,0	304,5	22,3	0,4
ированная в расчете на 1 день			1,30	1,30											
в среднем за 20 дней				19,15	19,50	87,93	579,52	15,00	0,30	0,175	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00
ность в пищевых веществах и энергии для детей с 7 до 11 лет и старше (25% от потребности)				19,25	19,75	83,75	587,50	15,00	0,30	0,175	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00
тель: технолог-калькулятор															
Горбанева Н.А.															
марта 2018 год															

СОГЛАСОВАНО
СНЕЖКА ИСТ

**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 20 - ти дневному меню
горячие завтраки для детей с 7 до 11 лет, сезон осень-весна**

Продукты	Норма продуктов в г, мл, нетто на 1 обучающегося (усредненно) СанПин 2.4.5.2409- 08	Процент	Норма в день, г завтрак (25%)	Фактически получено, г*																				за 20 дней, г	Факт в день, г	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Хлеб пшеничный **	150	25	38	42	25	42	75	42	17	25	45	42	25	25	25	53	52	35	25	63	25	35	78	645	32	95
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)*	80	25	20	20	0	0	20	0	25	50	53	0	0	0	20	30	25	27	20	25	25	25	20	334	17	95
Хлеб пшеничный*	15	25	4	0	9	32	3,5	0	0	1	2	0	10,0	0	7,0	2,3	1,0	0	0	1,0	1,5		2,5	75	4	101
Бобы, бобовые	45	25	11	25	0	0	0	0	30	51	0	0	50	25	0	0	0	0	25	0	0	6	0	213	11	95
Кондитерские изделия****	15	25	4	0	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	76	4	95
Соус томатный (нетто)	188	25	45	0	143	25	0	0	0	0	0	128	0	0	30	0	120	150	0	50	128	30	0	809	40	95
Овощи свежие, зелень (нетто)	280	25	70	0	62	86	81	0	0	147	94	47	7	0	33	65	104	73	0	203,43	134	89	24	1251	63	95
Фрукты (плоды) свежие****	185	25	46	150	20	0	20	20	150	0	100	0	20	170	0	20	0	20	150	20	20	0	20	900	45	99
Фрукты (плоды) сухие	15	25	4	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	20	0	0	0	0	84	4	96
Молоко	40	25	11	15	12	15	12	10	10,0	10	12	10	12	12	10	10	12	12	11	11	12	10	12	230	12	105
Кондитерские изделия	10	25	2	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2	100
Сметана****	1,2	25	0	1,6	0	0,5	0	1,6	2,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	102
Молоко жирное	0,4	25	0	0	0,0	0,5	0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2	0,10	98
Молоко живое	70	25	17	0	37	24	0	0	0	56	56	0	28	0	0	80	0	0	0	58	0	24	0	363	18	104
Молоко 1 категории	35	25	9	0	37	0	63	0	0	0	0	0	26	0	24	0	0	34	0	0	0	0	0	184	9	102
Мясная паста	14,7	25	4	13	0	0	0	29	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	64	3	95
Мясо (филе)	58	25	14	0	0	0	0	109	0	0	0	71	0	0	0	0	46			40			0	266	13	95
Молоко (массовая доля 2,5;3,2%)	300	25	72	196	23	150		140	96			23	157	96	50	75	0	24	246	0	27	50	110	1462	73	102
Молоко (массовая доля 9%)	50	25	12	0		39	0	0	0	0	0	0	0	74	0	56	0	0	0	0	69	0	0	237	12	96
Мясо птицы (массовая доля 15%)	10	25	3	0	8	5	12	0	0	0	0	0	0	0	5	13	0	5	0	0	5	0	0	53	3	105
Молоко****	10	25	3	9	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	0	0	8	0	11	0	0	0	0	50	3	100
Молоко сливочное	30	25	6	5	10	11	5	5	10	0	5	10	0	5	6	5	0	5	10	0	5	4	10	113	6	103
Молоко растительное	15	25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	80	4	100
Молоко диетическое*****	40	25	10	0	2	11,0	1	0	0	1	0	0	43	0	0	2	1	3		1	5	10	76	157	8	95
Молоко хлопья	1	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	100
Молоко сгущенное	5	25	1	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	25	1	100	

Ввиду отсутствия в рационе питания хлебо-булочных изделий собственного производства произведен перерасчет в соответствии с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам"

Молоко сливочное промышленного производства посчитаны к норме потребления пшеничного хлеба 4,7,17 день.

Кофеинный напиток посчитать в какао

Кондитерские изделия посчитаны к норме потребления хлеба ржаного или пшеничного 8,13,20 день согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам"

Молоко сгущенное посчитано к норме потребления фруктов согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 8 день

Мясо куриное посчитано к норме потребления рыбы согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 5 день

Молоко сгущенное посчитано к норме потребления молока согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 3, 10, 13, 20 день

**СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ**

Аннотация

Примерное 20 дневное меню завтраков разработано для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминах и минеральных веществах.

Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть –М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М.: Дели принт, 2011г.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Колбасные изделия (сосиски, сардельки, колбаса вареная);
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- Яйцо куриное пищевое средней массы 40г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996г.;
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист),

- предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- При изготовлении картофельного или овощного пюре следует использовать механическое оборудование;
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды, рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц или в качестве компонента в составе блюд;
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоем не более 2,5-3 см.; запеканки -20-30 минут при температуре 180-220 градусов слоем не более 3-4 см.; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4 градусов;
- Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 –х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализоваться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре +2+6 градусов не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару и в пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» , п. 2.12.1:

- Томатное пюре, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

в приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах», утвержденных Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)

Извлечение

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.