



УТВЕРЖАЮ

Директор ООО «Магия вкуса»

М.Г. Сыскова



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ТУ Роспотребнадзора

Главный санитарный врач по
Тюменской области

Г.В. Шарухо



СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ

Примерное двадцатидневное меню
Горячих завтраков для детей с 11 лет и старше
(сезон осень, зима, весна)

г. Тюмень, 2018г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 11 лет и старше (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)			17/15/13	6,14	5,33	10,67	121,50	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60	9,50	15,60
сыр сулугуни	13,13	13,00													
колбаса вареная или колбаса п/к	15,15	15,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
или															
д с маслом и повидлом (тк 2-2011)			17/6/20	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 %	6,00	6,00													
повидло	20,00	20,00													
или															
бутерброд с сыром и томатом (тк 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													
кашечка молочная рисовая с маслом (ТК 182-2011)			200/10	4,61	9,90	28,23	221,14	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,94	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 %	10,00	10,00													
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													

Handwritten signature

или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
рассчитана 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
ной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				24,19	27,22	86,00	681,07	17,39	0,40	0,39	1,25	451,62	470,16	49,03	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	
капуста подгорнировку :			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.ре.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	

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Л.С.

кукуруза консервированная	66,00	40,00													
ИЛИ															
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													
хлыновски с соусом сметанно- томатным (тк 417-1996)			100/50	16,16	10,54	12,98	218,00	8,73	0,09	0,155	0,56	12,97	112,29	25,34	5,00
фарш куриный	46,51	45,60													
фарш говяжий	46,51	45,60													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	25,27	19,00													
01.11.-31.12. -30%	27,17	19,00													
01.01-29.02 - 35%	29,26	19,00													
01.03 - 40%	31,73	19,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
яйцо куриное	2,50	2,50													
мука пшеничная	7,50	7,50													
соль йодированная	0,80	0,80													
масса полуфабриката		125,00													
масло растительное	0,70	0,70													
ино- 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													
офельное (тк312-2011)			180	3,90	5,64	26,41	172,51	2,20	0,04	0,12	1,08	83,70	84,19	39,11	29,40
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	204,29	153,60													
01.11.-31.12. -30%	219,65	153,60													
01.01-29.02 - 35%	235,01	153,60													
01.03 - 40%	256,51	153,60													
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
ИЛИ															
сыпчатая (тк 67-2011)			180	10,49	7,96	47,38	295,00	0,36	0,12	0,01	0,77	32,24	155,40	11,33	0,66
крупа гречневая	60,00	60,00													
вода питьевая	106,50	128,00													
масло сливочное 72.5 %	7,00	7,00													
соль йодированная	1,80	1,80													
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													


СОТЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Сыж

сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180,00	180,00													
ИЛИ															
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			30	2,30	0,30	15,90	68,08	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			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				35,09	24,81	144,85	646,00	12,09	0,12	0,17	1,27	23,57	145,29	84,69	6,06

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
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													
сом 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 I категории	25,20	24,00													
или цыпленок-бройлер	26,54	18,30													
или кролик (тушка)	28,73	19,95													
масса отварного мяса		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
 СМЕЩАЮСТ


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													
ирский (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													
асло растительное для смазки листа	1,00	1,00													
ром 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															
ром (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													
ой или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ичный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				13,6	22,1	99,4	646,1	5,0	0,1	0,09	4,21	157,2	440,1	67,7	91,9

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

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

В.М.

подгорнировку :			60,00												
ная 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.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

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													
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

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													
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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

			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													
олбасой (тк 312-2006)			200	22,87	25,20	3,27	305,17	0,61	0,13	0,06	0,67	140,31	276,00	33,49	249,50	
	яйцо куриное	130,00	130,00													
	молоко питьевое 2,5% жирности	47,00	47,00													
	колбаса вареная	35,70	35,00													
	соль йодированная	0,70	0,70													
	масса полуфабриката		212,00													
	масло растительное	1,50	1,50													
оком 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																
олоком (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																
ром (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													
ичный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
				20,20	20,70	83,00	666,38	2,53	0,19	0,10	0,96	158,51	298,59	38,18	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

СОТ ЛАСОВАНО
ОПЕЦИАЛИСТ

масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
сыр сулугуни	11,11	11,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
кшая молочная пшениная (тк 781-2011)			200/10	5,90	10,48	26,35	223,39	1,25	0,15	0,04	0,03	124,85	99,50	41,70	38,00
крупa пшeно	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 %	10,00	10,00													
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															
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													
считана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	127,50	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40		
ичный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				15,98	20,46	97,44	651,72	14,73	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	
подгорнировку :			60,00													
ная 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														

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
М.М. М.

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															
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															
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															
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													
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															
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													
м (тк 403-1996)			50/150	21,95	6,44	41,07	325,00	5,65	0,24	0,00	0,00	58,44		40,39	43,75
удка куриная (без кожи и костей)	84,38	62,50													
или говядина 1 категории	84,00	80,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
масса тушеного мяса		50,00													
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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Александр

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													
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

ром (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													
овидлом (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
ное 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													
или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,25	5,90	27,71	4,20	0,20
				19,20	19,75	112,85	694,48	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	
одгорнировку :			60,00													
я 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														

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

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

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													
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

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													
мяса			90	16,49	16,70	3,26	180,00	1,05	0,04	0,00	0,00	1,47			2,10
говядина I категории	67,20	64,00													
тушеная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00													
или свинина нежирная	58,80	56,00													
масса тушеного мяса		40,00													
(без консервантов и красителей)	5,00	5,00													
лук репчатый	7,14	6,00													
мука пшеничная в/с	2,00	2,00													
масло растительное	2,00	2,00													
вода питьевая	50,00	50,00													

ИЛИ

отварные (тк 309-2011)			180	6,98	5,39	44,50	254,58	0,00	0,06	0,000	1,04	13,49	34,50	10,08	21,00
макаронные отварные	63,00	63,00													
соль йодированная	1,14	1,14													
вода питьевая	216,00	216,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													

СОТРАСОВАНО
ОТВЕЧАЮТ

Аллы

картофельное (тк312-2011)			180	3,90	5,64	26,41	172,51	2,20	0,04	0,12	1,08	83,70	84,19	39,11	29,40
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	204,29	153,60													
01.11.-31.12. -30%	219,65	153,60													
01.01-29.02 - 35%	235,01	153,60													
01.03 - 40%	256,51	153,60													
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
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

ром 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

яблоком + 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													
хлеб или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				7,60	22,55	98,08	662,09	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
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													
овощами (тк 90-2011)			100	13,32	6,04	3,91	130,60	4,79	17,30	4,30	13,00	24,01	14,00	31,86	19,46
с/м с/г (филе с кожей без костей)	100,54	70,80													
с/м с/м (филе с кожей без костей)	95,58	70,80													

СОГЛАСОВАНО
ОБЩЕСТВЕННЫМ
СПЕЦИАЛИСТ

М.И.С.

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													
паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
вода питьевая	7,50	7,50													
Итого (тк 305-2011)			180	4,37	6,44	44,03	251,64	0,00	0,02	0,00	0,27	38,54	60,60	14,18	21,00
крупы															
крупы рис пропаренный	63,00	63,00													
вода питьевая	135,00	135,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													

ИЛИ

Итого (тк 312-2011)			180	3,90	5,64	26,41	172,51	2,20	0,04	0,12	1,08	83,70	84,19	39,11	29,40
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	204,29	153,60													
01.11.-31.12. -30%	219,65	153,60													
01.01.-29.02 - 35%	235,01	153,60													
01.03 - 40%	256,51	153,60													
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													

Итого (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

Итого (тк 378-2011) и лимоном			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 хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20	
или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20	
			6,20	18,68	123,10	646,20	7,05	17,39	4,42	15,06	179,05	197,39	95,44	70,86

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ	
			Витамин С	Витамин Е	Жирные кислоты	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины	Минералы, мг

СОТРУДОМ
ОПРЕДЕЛЯЮТ
Р.С.

			Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Куриное (тк 209-2011)			40	5,08	4,60	0,28	62,80	0,00	0,00	0,00	22,00	0,00	4,80	0,00
яйцо куриное	40,00	40,00												
Шарики в сырном соусе			100/50	19,96	14,79	24,29	225,00	4,14	0,00	0,00	25,00	95,02	26,00	1,40
фарш куриный	33,15	32,50												
фарш говяжий	35,70	35,00												
хлеб пшеничный 60%	17,00	17,00												
вода питьевая	13,00	13,00												
лук репчатый	10,71	9,00												
соль йодированная	1,00	1,00												
яйцо куриное	3,80	3,80												
мука пшеничная	10,00	10,00												
масса п/ф		120												
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

Куриной (тк 267-2011)			100	16,96	11,49	6,11	204,50	1,00	0,0	0,0	0,0	12,49	17,50	22,31	7,50
фарш куриный	53,04	52,00													
фарш говяжий	53,04	52,00													
лук репчатый	14,28	12,00													
соль	1,00	1,00													
яйцо куриное	3,70	3,70													
сухари панировочный	8,00	8,00													
масса п/ф		125,00													
масло растительное	0,70	0,70													

(тк 305-2011)			180	4,37	6,44	44,03	251,64	0,00	0,02	0,00	0,27	38,54	60,60	14,18	21,00
крупа рис пропаренный	63,00	63,00													
вода питьевая	135,00	135,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													

ИЛИ

Гречневая (тк 67-2011)			180	10,49	7,96	47,38	295,00	0,36	0,12	0,01	0,77	32,24	155,40	11,33	0,66
крупа гречневая	60,00	60,00													
вода питьевая	106,50	128,00													
масло сливочное 72.5 %	7,00	7,00													

СОЛТАСОВАНО

СРЕДКАМТО

соль йодированная	1,80	1,80												
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
курага	15,00	15,00												
сахар песок	12,00	12,00												
вода питьевая	185,00	185,00												

ИЛИ

олоком (№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			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				38,39	30,87	166,07	664,20	4,70	0,23	0,19	2,82	270,32	379,21	65,82	29,36

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
Хлебобулочные изделия 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

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													
Хлеб "Дружба" (тк 175-2011)			200/10	5,43	6,52	30,45	220,00	1,17	0,06	0,01	0,05	114,50		32,55	38,00

СОТ НАСОБДАТО
СРЕЦМАЛОСТ
Медя

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 %	10,00	10,00													
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													
питана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)			150-200	1,88	1,20	14,68	127,50	5,00	0,05	0,00	0,05	78,05	65,40	6,50	0,30
хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				20,6	19,8	117,9	675,1	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
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													
хлеб с витаминами и минералами	25,00	25,00													
хлеб с гречками и мясом (тк			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
кураца тушка	26,35	18,30													
или кролик (тушка)	28,53	19,95													
<i>масса отварного мяса</i>		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													

СОЛДАТОВО
ОБЩЕСТВО

соль йодированная	1,50	1,50													
вода	175,00	175,00													
хлеб пшеничный	16,00	10,00													
ИЛИ															
н 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													
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													
ый кекс (ттк 64-2017)			100	13,75	11,39	30,21	303,25	0,25	0,07	0,08	1,40	117,84	130,00	17,73	0,50
творог 9%	36,38	36,38													
яйцо куриное	14,63	14,63													
сахар песок	12,50	12,50													
крупа манная	7,50	7,50													
масло сливочное 72.5 %	7,50	7,50													
мука пшеничная в/с	36,40	36,40													
сода пищевая	0,15	0,15													
лимонная кислота	0,15	0,15													
вода питьевая	0,15	0,15													
масло растительное	1,30	1,30													
масса полуфабриката		115,00													
сахарная пудра	1,00	1,00	1,25												
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													

СОТ НАСОБЛЮД
СПЕЦНАЧЕСТ

18

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

или

ком 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 хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				17,52	13,06	87,90	654,87	2,66	0,13	0,16	3,95	203,55	329,71	35,15	10,72

13 день

подгорнировку :			60,00												
или 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

или 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													
помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

или

или 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

СОТ ЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
ММ

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														
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																
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														
76-2017)			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														
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														
Отварные (тк 309-2011)			180	6,98	5,39	44,50	254,58	0,00	0,06	0,000	1,04	13,49	34,50	10,08	21,00	
макароны отварные	63,00	63,00														
соль йодированная	1,14	1,14														
вода питьевая	216,00	216,00														
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00														
Чай 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																
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														

СОГЛАСОВАНО
СРЕДСТВЫ

МФ

молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
или молоко концентрированное	45,00	45,00													
вода питьевая	100,00	100,00													
или															
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	10,00	10,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				7,16	19,00	83,00	697,87	3,65	1,33	0,00	0,71	148,21	73,50	35,29	20,40

14 день

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													
или															
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.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															
сварной 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													
сварной 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

УСТАВОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

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															
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													
домашнему с мясом (50/150	18,02	5,25	19,45	220,10	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	220												
куриная (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
или говядина 1 категории	84,00	80,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
масса тушеного мяса		50,00													
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													
м (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
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													
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													


СОТРАСОВАНО
СРЕДНЕМАЛЫЙ

Медведь

молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00														
или молоко концентрированное	20,00	20,00														
вода питьевая	150,00	150,00														
			ИЛИ													
М (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														
хлеб или хлеб ржаной с витаминами и минералами			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20	
			20,0	21,0	87,0	646,2	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		
Салат с помидорами :			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														
Салат с помидорами (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															
помидоры свежие парниковые	63,00	60,00															
			ИЛИ														
Салат с огурцами (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															
огурцы свежие парниковые	63,00	60,00															
соль йодированная	0,30	0,30															
			ИЛИ														
Салат с свеклой (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															

СОГЛАСОВАНО
 СПЕЦИАЛИСТ


с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
варной 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															
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													
колбаски с соусом сметанно- томатном (тк 58-2017)			100/30	15,24	8,04	7,71	185,00	3,08	0,15	0,05	0,03	30,24	102,60	20,61	11,90
с/м б/г (филе без кожи и костей)	86,35	55,00													
с/м б/г (филе без кожи и костей)	90,20	55,00													
с/м с/м (филе без кожи и костей)	74,25	55,00													
фарш куриный	43,86	43,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
соль йодированная	0,80	1,10													
яйцо куриное	3,75	3,75													
сухарь панировочный	10,00	10,00													
масса полуфабриката		120,00													
масло растительное	1,00	1,00													
соус 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)			180	3,90	5,64	26,41	172,51	2,20	0,04	0,12	1,08	83,70	84,19	39,11	29,40
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	204,29	153,60													
01.11.-31.12. -30%	219,65	153,60													
01.01-29.02 - 35%	235,01	153,60													
01.03 - 40%	256,51	153,60													
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
ИЛИ															
сметана (тк 305-2011)			180	4,37	6,44	44,03	251,64	0,00	0,02	0,00	0,27	38,54	60,60	14,18	21,00

СОТЛАСОВАНО
СИМЕЧКАЛИСТ

крупа рис пропаренный	63,00	63,00													
вода питьевая	135,00	135,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													

ИЛИ

варной с маслом сливочным (тк 125-2011)			180	3,05	3,73	29,56	166,50	21,00	0,16	0,10	0,90	14,67	70,16	32,59	1,14
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	238,36	179,22													
01.11.-31.12. -30%	256,28	179,22													
01.01-29.02 - 35%	274,21	179,22													
01.03 - 40%	299,30	179,22													
масло сливочное 72.5 %	6,50	6,50													
соль йодированная	1,60	1,60													
ородины (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

лок + 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													
или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				30,28	24,57	163,88	662,50	29,78	0,44	0,27	4,22	203,45	397,43	116,23	63,84

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
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													
молочная рисовая с маслом (тк 182-2011)			200/10	4,61	9,90	28,23	221,14	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,94	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	10,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Иванов

Мом + 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

(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

раги (тк 348-2011)			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												

стандартная средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	127,50	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
--	--	--	---------	------	------	------	--------	------	------	------	------	-------	-------	------	------

хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				1,12	17,28	85,00	647,20	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
подгорнировку :			60,00												
капуста 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													
помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													

СОЛДАТОВА
СНЕЦКАЯ
Анна

		ИЛИ													
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													
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													
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													
маринованных 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													
с мясом (тк 136-2008)			220	16,86	14,54	18,21	273,41	24,02	0,11	0,046	0,47	24,02	120,78	48,80	49,03
фарш говяжий	72,42	71,00													
или говядина I категории	84,00	80,00													
шуртка (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
масса готового мяса		50,00													
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													
морковь до 01.01.-20%	37,50	30,00													
с 01.01 - 25%	39,90	30,00													
капуста б/кочанная	112,50	90,00													
лук репчатый	17,85	15,00													
томатная паста	6,00	6,00													
соль йодированная	1,80	1,80													
масло растительное	5,00	5,00													
продукты (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
продукты 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													

СОГЛАСОВАНО
 СЛУЖБА
Аль

масло растительное	0,60	0,60													
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	200	200,00													

или

ком (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													
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													

или

м 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													

ный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				19,75	19,75	80,00	705,84	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	
дгорнировку :			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

жих 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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ
Л.М.М.

помидоры свежие парниковые	63,00	60,00													
ИЛИ															
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															
варной 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													
варной 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															
маринованных 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 соленные	66,80	40,00													
соль йодированная	0,35	0,21													
вода питьевая	25,50	25,50													
со сметанно-томатным соусом (тк 268-2011)			100/30	13,42	15,40	16,10	230,00	2,71	0,08	0,05	0,45	13,20	230,40	23,03	5,00
с/г (филе с кожей без костей)	49,70	35,00													
м б/г (филе без кожи и костей)	24,60	15,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	4,60	4,60													
хлеб пшеничный	10,30	10,30													
яйцо куриное	6,10	6,10													
морковь до 01.01.-20%	43,13	34,50													
морковь с 01.01.-25%	45,89	34,50													
масса отварной моркови		31,65													
лук репчатый	18,45	15,50													
масло растительное	1,50	1,50													
масса полуфабриката		118,00													
сметанно-томатный (331-2011)		30													
сметана	4,50	4,50													
мука пшеничная	1,50	1,50													
квашеная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
соль йодированная	0,20	0,20													

СОЗДАНО
 СПЕЦИАЛИСТ


вода питьевая	25,50	25,50													
пшеничная (тк 67-2011)			180	10,49	7,96	47,38	295,00	0,36	0,12	0,01	0,77	32,24	155,40	11,33	0,66
крупа гречневая	60,00	60,00													
вода питьевая	106,50	128,00													
масло сливочное 72.5 %	7,00	7,00													
соль йодированная	1,80	1,80													

ИЛИ

сельное (тк312-2011)			180	3,90	5,64	26,41	172,51	2,20	0,04	0,12	1,08	83,70	84,19	39,11	29,40
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	204,29	153,60													
01.11.-31.12.- 30%	219,65	153,60													
01.01.-29.02 - 35%	235,01	153,60													
01.03 - 40%	256,51	153,60													
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
(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

сок + 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

бублики (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													
хлеб или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				7,66	18,00	70,81	710,50	5,71	2,37	5,82	4,28	398,10	644,51	145,99	39,14

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
хлеб (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															
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													
капусты с мясом и (120-1996)			250/20/5	5,96	6,75	7,41	145,00	21,01	0,00	0,00	0,00	30,90		21,68	8,54
говядина I категории	33,60	32,00													
или цыпленок-бройлер	35,38	24,40													
или кролик (тушка)	38,30	26,60													
масса отварного мяса		20,00													
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													
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															
ый день "со сметаной (тк 117-2011)			250/20/5	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	33,60	32,00													
или цыпленок-бройлер	35,38	24,40													
или кролик (тушка)	38,30	26,60													
масса отварного мяса		20,00													
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													

ООО "Сельскохозяйственное предприятие"

морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00													
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													
жкие (тк 102-2018)			100	14,00	5,80	20,00	235,00	0,72	0,07	0,08	1,40	123,78	130,00	21,44	54,80
творог 9 %	80,80	80,00													
мука пшеничная в/с	12,50	12,50													
крупа манная	6,30	6,30													
сахар песок	10,00	10,00													
яйцо куриное	8,80	8,80													
<i>масса полуфабриката</i>		115,00													
мука пшеничная в/с	2,00	2,00													
масло растительное	1,00	1,00													
сахарная пудра	1,00	1,00													
			или												
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													
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												
единицы (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													

СОЛДАТОВИНО
 ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ


			или												
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 хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
				16,96	10,71	41,82	646,20	2,5	0,09	0,16	3,98	219,15	274,80	32,64	63,54

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
Молоко и сыр (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													
			или												
Молоко (тк 3-2004)			20/10	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00
хлеб пшеничный	20,00	20,00					56,74								
сыр	10,10	10,00													
006)			100	13,52	11,50	4,24	195,00	1,05	0,04	0,00	0,00	1,47	100,00	15,59	2,10
говядина 1 категории	84,00	80,00													
свинина (филе без кожи и костей)	94,50	70,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
масса тушеного мяса		50,00													
без консервантов и красителей)			3,00	3,00											
лук репчатый	7,14	6,00													
огурцы соленые	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 (тк 309-2011)			180	6,98	5,39	44,50	254,58	0,00	0,06	0,000	1,04	13,49	34,50	10,08	21,00
макаронные отварные	63,00	63,00													
соль йодированная	1,14	1,14													

ГОРБАТОВА
 ОТЕЧЕСТВЕННАЯ
 ВЕТЕРИНАРИИ

вода питьевая	216,00	216,00													
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
			или												
пшеничная (тк 67-2011)			180	10,49	7,96	47,38	295,00	0,36	0,12	0,01	0,77	32,24	155,40	11,33	0,66
крупя гречневая	60,00	60,00													
вода питьевая	106,50	128,00													
масло сливочное 72.5 %	7,00	7,00													
соль йодированная	1,80	1,80													
Молочный (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												
Блок + 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													
Пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и			30	2,30	0,30	15,90	68,08	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			30	1,32	0,26	12,89	66,30	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
				31,1	24,9	120,0	667,8	3,9	0,2	0,010	2,1	62,7	336,1	24,0	0,4
Средняя в расчете на 1 день		1,50	1,50												
Среднее за 20 дней				21,50	22,80	95,00	669,14	15,00	0,30	0,175	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00
Содержание в пищевых веществах и энергии для детей с 11 лет и старше (25% от потребности)				22,50	23,00	95,75	678,25	15,00	0,30	0,175	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00
Исполнитель: технолог-калькулятор	Горбанева Н.А.														
Дата 2018 год															

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

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

Продукты	Норма продуктов в г, мл, нетто на 1 обучающегося (усредненно) СанПиН 2.4.5.2409- 08	Процен ты	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			
пшеничный **	200	25	46	47	30	30	75	47	50	30	45	47	30	30	30	63	52	35	30	63	30	35	93	682	45	99
ржаной (ржано-пшеничный)*	120	25	30	25	30	30	30	30	30	50	63	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	558	28	95
пшеничная*	20	25	5	0	10	32	3,5	0	0	1	2	0	12,0	0	7,0	2,3	1,0	0	0	1,0	1,5		2,5	79	4	95
бобовые	50	25	13	25	0	0	0	0	30	51	0	0	60	25	0	0	0	0	25	0	0	6	0	223	11	95
конные изделия****	20	25	5	0	0	0	63	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	87	4	95
карфель (нетто)	188	25	47	0	173	25	0	0	0	0	0	154	0	0	30	0	120	179	0	60	154	30	0	929	46	99
свежие, зелень (нетто)	320	25	80	0	62	86	81	0	0	147	94	47	9	0	33	65	105	75	0	236,85	146	89	24	1302	75	95
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	98
плоды сухие	20	25	5	0	0	20	0	0	20	0	0	0	0	20	20	0	0	0	20	0	0	0	0	104	5	104
	45	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	102
конные изделия	15	25	4	20	0	0	0	0	15	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	102
	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	2	0,10	98
	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
молочное	78	25	20	0	46	24	0	0	0	80	56	0	0	0	80	0	0	0	71	0	32	0	0	389	19	100
категории	52,5	25	13	0	46	0	63	0	0	0	0	0	33	0	24	0	0	43	0	0	0	0	0	208	10	95
са	19,6	25	5	15	0	0	0	35	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	1	0	0	72	4	95
филе)	77	25	19	0	0	0	0	109	0	0	0	101	0	0	0	0	55		0	50		0	0	315	16	95
р (массовая доля 2,5;3,2%)	300	25	75	196	27	150		147	96			27	157	96	50	75	0	28	246	0	33	50	110	1488	74	95
р (массовая доля 9%)	60	25	15	0		39	0	0	0	0	0	0	35	0	70	0	56	0	0	0	0	69	0	269	13	95
а (массовая доля 15%)	10	25	3	0	8	5	12	0	0	0	0	0	0	0	5	13	0	5	0	0	0	5	0	53	3	105
	12	25	3	13	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	0	0	8	0	11	0	0	0	0	54	3	95
молочное	35	25	9	10	13	11	6	5	15	0	6	11	0	6	8	6	0	7	15	0	5	4	10	139	7	95
растворимое	18	25	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	80	4	95
ветическое*****	40	25	10	0	3	11,0	1	0	0	1	0	0	44	0	0	2	1	4		1	6	10	84	169	8	95
хлебокарные	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
	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	1,3	25	1	100

отсутствия в рационе питания хлебо-булочных изделий собственного производства произведен перерасчет в соответствии с Приложением 6
замены продуктов по белкам и углеводам"
изделие промышленного производства посчитаны к норме потребления пшеничного хлеба 4,7,17 день.
чай напиток посчитать в какао
конные изделия посчитаны к норме потребления хлеба ржаного или пшеничного 8,13,20 день согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам"
посчитана к норме потребления фруктов согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 8 день
куринное посчитано к норме потребления рыбы согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 5 день
посчитан к норме потребления молока согласно с Приложением 6 "Таблица замены продуктов по белкам и углеводам" 3,10,13,20 день

СОЛНЦЕВАТО
СРЕЦВАЛЛОСТ

Аннотация

Примерное 20 дневное меню завтраков разработано для питания детей школьного возраста с 11 лет и старше. 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 рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть –М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 прилавоч-витрину и реализовываться 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 блюда должны 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 ответственную

витаминологию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в

соответствии с санитарными нормами. Витаминология блюд проводится под контролем

медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев

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

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

в приготовлении блюд использовать только подороженные 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», утвержденными Главным государственным врачом по

Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)

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.