



Примерное двадцатидневное меню
Горячих завтраков и обедов для детей с ограниченными возможностями здоровья
С 7 до 11 лет
(сезон осень, зима, весна)

г. Тюмень, 2018г.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ и ОБЕДЫ 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
Завтрак				16,97	16,63	80,25	581,87	12,15	0,32	0,28	0,73	376,50	351,35	37,89	53,80
Горячий 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													
Каша жидкая молочная пшеница с маслом (ТК 781-2011)			200/5	4,40	6,13	27,88	204,80	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
крупы пшеница	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													
Какао 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													
или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, 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
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				37,80	22,94	108,27	827,54	64,11	0,39	0,24	3,15	140,61	365,66	102,27	6,75
Овощи на поджаривку:															
Нарезка из огурцов свежих (С'б.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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

соль йодированная	0,30	0,30													
или															
Кукуруза 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													
Суп овощной с мясом и сухариками (тк 99-2011)			250/10/10	1,58	4,98	9,14	134,20	10,37	0,07	0,00	0,12	34,85	49,27	20,75	0,78
курица - тушка	17,69	12,20													
масса отварного мяса		10,00													
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%	12,50	10,00													
с 01.01 - 25%	13,30	10,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
зеленый горошек консервированный	11,55	7,50													
лавровый лист	0,01	0,01													
капуста белокочанная	25,00	20,00													
масло растительное	5,00	5,00													
или масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
хлеб пшеничный	16,00	10,00													
Филе рыбы" Морской замок" (ттк 65-32017)			80,00	19,68	8,24	2,43	152,38	1,86	0,06	0,06	0,31	19,20	20,00	27,00	2,20
горбуша с/м с/т (филе без кожи и костей)	150,72	96,00													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе без кожи и костей)	129,60	96,00													
масло растительное	2,00	2,00													
соль йодированная	1,00	1,00													
Соус сметанно - томатный (тк331-2011)			30	2,2	3,1	0,5	47	0,4	0,03	0,02	0,01	14,18	16,30	4,19	0,49
томатная паста (без консервантов и усилителей)	3,00	3,00													
сметана	7,50	7,50													
мука пшеничная в/с	1,50	1,50													
вода	22,50	22,50													
соль йодированная	0,18	0,18													
Рис припущенный (тк 305-2011)			150	4,70	5,20	38,42	209,53	7,30	0,01	0,16	0,40	20,20	101,00	19,70	0,70
крупа рисовая пропаренная	52,50	52,50													
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00													
Компот из смородины (тк357-2002)			200,00	0,20	0,08	18,43	76,63	40,00	0,02	0,00	0,25	7,71	43,44	5,30	0,70
смородина с/м	20,00	20,00													
сахар песок	14,00	14,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов				25,00	3,30	0,40	11,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов				25,00	5,72	0,93	26,48	137,20	0,0	0,06	0,00	0,77	12,32	39,59	8,53	0,67	
Соль йодированная для заскладки в блюда в расчете на 1 питающегося		4,0	4,0														
ИТОГО						54,77	39,57	188,52	1409,41	76,26	0,71	0,52	3,88	517,11	717,01	140,16	60,55

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
Завтрак				10,40	11,26	87,77	560,00	17,70	1,43	0,05	0,43	280,51	116,51	36,10	20,50
Бутерброд с маслом и повидлом (тк 2-2011)			175/15	1,76	3,91	25,01	139,65	4,20	0,04	0,02	0,08	4,20	0,32	2,25	
повидло	20,00	15,00													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
батон пшеничный	25,00	17,00													
Суп молочный с макаронными изделиями (тк 781-2011)			200/2	4,68	4,16	17,30	126,09	1,30	0,02	0,03	0,04	123,56	45,00	16,56	0,30
молоко питьевое 2.5% жирности	100,00	100,00													
вода	94,00	94,00													
макаронные изделия	16,00	16,00													
сахар песок	1,20	1,20													
соль йодированная	0,60	0,60													
масло сливочное 72.5 %	2,00	2,00													
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													
вода питьевая	100,00	100,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2.5% жирности	100,00	100,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,27	14,47	82,75	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	70,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40		
Обед				23,45	19,09	80,99	783,30	53,24	0,32	0,37	3,51	161,49	373,02	98,18	31,62
Овощи на полдниковую :															
Нарезка из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	7,00	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															
Нарезка из отварной свеклы (тк 44-1996)			60,0	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	13,20	0,00	15,00	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													

БЛАНКОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
или															
Нарезка 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													
Щи из свежей капусты с картофелем, курой со сметаной (тк 120-1996)			250/10/5	4,07	5,18	8,64	93,60	25,17	0,04	0,11	0,31	31,10	60,50	13,54	0,70
курица -тушка	17,69	12,20													
масса отварного мяса		10,00													
капуста белокачанная свежая	50,00	40,00													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	40,00	26,00													
01.11.-31.12. -30%	43,13	26,00													
01.01-29.02 - 35%	46,25	26,00													
01.03. - 40%	50,00	26,00													
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00													
с 01.01 - 25%	16,88	15,00													
томатная паста(без консервантов и красителей)	2,50	2,50													
лавровый лист	0,01	0,01													
лук репчатый	11,90	10,00													
масло растительное	5,00	5,00													
или масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
вода питьевая	200,00	200,00													
сметана	5,00	5,00													
Котлета по-хмельновски с соусом сметанным(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 в/с	6,00	6,00													
соль йодированная	0,60	0,60													
масса полуфабриката		100,00													
масло растительное	0,70	0,70													
Соус сметанный (тк 553-1996)			30												
сметана	7,50	7,50													
мука пшеничная в/с	2,00	2,00													
вода	23,00	23,00													
соль йодированная	0,20	0,20													

С.С.А.С.В.А.Н.О.
В.П.С.И.М.А.С.К.

Пюре 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													
Компот 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	180,00	180,00													
ИЛИ															
Компот 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													
Хлеб 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
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			35	3,30	0,40	11,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22
ИТОГО:				33,85	13,89	168,76	1343,30	70,94	1,75	0,42	2,95	442,00	489,53	134,28	52,12

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
Завтрак				17,46	17,30	69,89	607,66	3,30	0,19	0,19	2,92	250,95	266,34	44,89	135,25
Бутерброд 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													
Сырники творожные (тк 219-2011)			150	14,00	10,88	37,50	412,50	1,35	0,13	0,15	2,63	232,75	243,75	40,20	102,75
творог	122,4	120,00													
яйцо куриное	13,00	13,00													
мука пшеничная в/с	19,00	19,00													
крупа манная	9,50	9,50													
сахар песок	15,00	15,00													
масса полуфабриката		176,50													
мука пшеничная в/с	3,80	3,80													

СОГЛАСОВАНО
Специалист

масло растительное	1,00	1,00													
молоко сгущенное с сахаром 8,5%	20,00	20,00													
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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной 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
Обед				27,89	30,22	123,25	783,30	26,55	0,37	0,01	29,35	263,67	574,12	84,90	3,89
Овощи на поджаривание :															
Пюре 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															
Горошек консервированный (тк 244-2011)	66,80	40,00	40	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,60	7,80	0,00	
Борщ 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 I категории	25,20	24,00													
или грудка с/м (филе без кожи и костей)	26,54	18,30													
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													
лавровый лист	0,01	0,01													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
сметана	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													

СОГЛАСОВАНО
СЛУЖБА

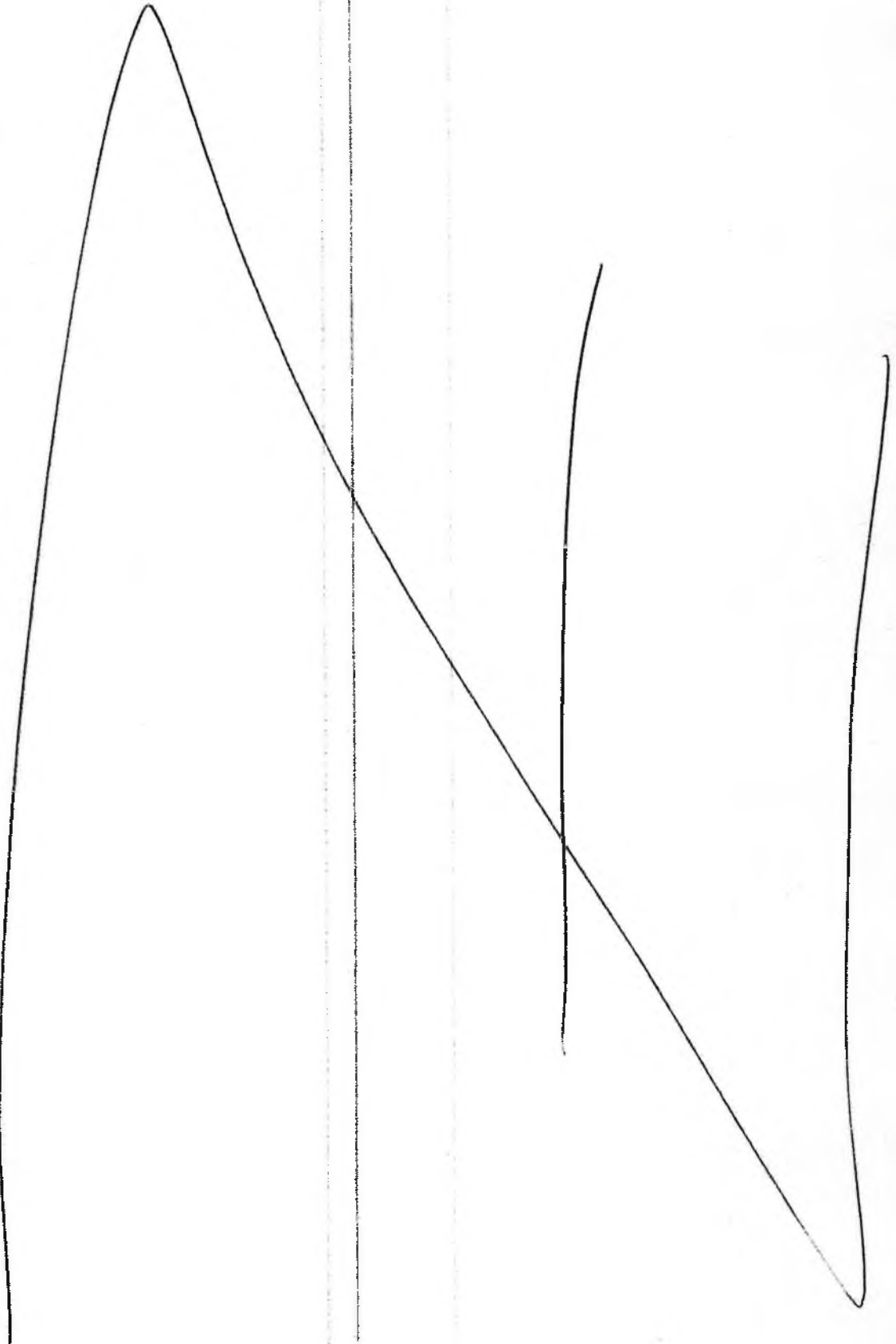
сахар песок	1,75	1,75													
Колбасные изделия отварные с соусом молочным(тк 413-2004)			80	8,60	7,80	0,10	104,50	20,1	0,13	0,00	0,12	125,00	84,50	139	0,85
сосиски молочные или колбаса вареная "высший сорт"	51,00	50,00													
Соус молочный (тк 326-2011)		30,00		0,61	1,57	2,12	25,14	0,10	0,01	0,00	0,00	25,14	0,00	130	0,57
молоко питьевое 2,5% жирности	15,00	15,00													
вода питьевая	15,00	15,00													
мука пшеничная в/с	1,65	1,65													
масло сливочное	1,60	1,60													
соль йодированная	0,10	0,10													
Гречка рассыпчатая (тк 67-2011)			150	6,34	5,28	28,62	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,50	144	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													
Компот 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	1380	0,00
курага	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			35	3,30	0,40	11,70	63,60	0,05	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	840	1,22
Хлеб 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	329	0,20
ИТОГО:				45,4	47,5	193,1	1391,0	29,8	0,6	0,20	32,27	514,6	840,5	1293	139,1

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
Завтрак				13,95	14,65	64,83	562,06	1,95	0,22	0,18	1,93	271,68	349,95	58,9	2,70
Горячий бутерброд с сыром (ТК 7-2011)			25/15	4,53	6,62	13,39	131,62	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	425	2,00
сыр сулугуни	15,15	15,00													
хлеб пшеничный	25,00	25,00													
Каша жидкая молочная пшеничная (ТК 167-2004)			200/5	5,90	6,50	23,75	259,80	1,17	0,2	0,0	0,0	124,9	99,5	402	0,50
крупа пшеничная	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													

СОГЛАСОВАНО

СПЕЦИАЛИСТ



масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
Чай с молоком и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,1	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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				23,75	13,93	28,89	783,35	42,49	0,82	17,21	0,61	111,75	282,94	67,95	35,73
Овощи на поджаривание:			60,00												
Белокочанная капуста с морковью (тк 79-2006)			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															
Нарезка из огурцов свежих (Сб.реш. 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															
Нарезка 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													
Уха рыбацкая (тк 181-1996)			250/20	7,79	5,35	12,76	130,58	15,30	0,06	0,01	0,25	56,70	133,30	29,73	9,03
горбуша с/м с/г (филе без кожи и костей)	34,08	24,00													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	32,40	24,00													
масса готовой рыбы		20,00													
картофель - 01 09-31 10 - 25%	93,10	70,00													
01 11-31 12 - 30%	100,10	70,00													
01 01-29 02 - 35%	107,80	70,00													
01 03 - 40%	116,90	70,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
морковь	12,50	10,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

лавровый лист	0,01	0,01													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
Бефстроганов (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 1 категории	84,00	80,00													
или свинина нежирная	73,50	70,00													
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
масса готового мяса		50,00													
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													
Макароны 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	52,50	52,50													
соль йодированная	1,20	1,20													
вода питьевая	157,50	157,50													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
Кисель из свежих ягод (тк 357-2002)			200	0,10	0,00	15,10	56,68	40,00	0,02	0,00	0,25	10,52	43,44	0,02	0,02
смородина с/м	15,00	15,00													
или брусника	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	195,00	195,00													
крахмал	8,60	8,60													
или															
Компот 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	180,00	180,00													
Хлеб 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
Хлеб 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
ИТОГО:				37,70	28,58	93,72	1345,41	0,51	0,05	0,00	0,96	21,12	76,44	35,83	#####
5 день															

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

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
Завтрак				26,97	30,12	59,65	574,74	3,97	0,21	0,27	1,14	254,53	351,35	25,12	20,50
Бутерброд с маслом и повидлом (тк 2-2011)			175/15	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
масло сливочное 72.5 %	5.00	5.00													
повидло	15.00	15.00													
батон пшеничный	17.00	17.00													
Омлет с колбасой (тк 312-2006)			150	19,44	21,42	2,78	259,30	0,46	0,10	0,05	0,50	105,23	207,00	25,12	20,50
яйцо куриное	96,20	96,20													
молоко питьевое 2,5% жирности	35,30	35,30													
колбаса в/к	26,52	26,00													
соль йодированная	0,80	0,80													
масса полуфабриката		157,50													
масло растительное	1,50	1,50													
Какао 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													
или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной 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
Обед				32,42	0,25	107,67	790,00	32,67	0,16	0,16	2,65	308,98	299,25	56,48	23,76
Нарезка 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	0,01
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
Суп Лагман 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													
грудка куриная (филе без кожи и костей)	32,94	24,40													
или говядина I категории	33,60	32,00													
масса готового продукта		20													
чеснок	1,92	1,50													
лук репчатый	14,88	12,50													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

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													
морковь до 01.01.-20%	15,63	12,50													
с 01.01. - 25%	16,63	12,50													
вода питьевая	180,00	180,00													
сметана 15%	5,00	5,00													
Грудка запеченная в молочном соусе (тк 494-2004)			110	9,20	11,30	3,90	154,10	0,30	0,04	0,11	1,30	55,94	119,35	4,67	0,82
грудка куриная (на кости)	78,75	75,00													
масло растительное	2,00	2,00													
масса запеченной кури		60,00													
соус молочный (597-2004)		50,00													
молоко питьевое	50,00	50,00													
или молоко концентрированное	23,00	23,00													
или молоко сухое	6,00	6,00													
вода кипяченая для концентрированного молока	27,00	27,00													
вода кипяченая для сухого молока	44,00	44,00													
мука пшеничная в/с	2,50	2,50													
Рис отварной(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													
Компот 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													
Хлеб 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
Хлеб 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
ИТОГО:				59,39	30,37	167,32	1364,74	36,64	0,38	0,42	3,79	563,51	650,60	81,60	305,26

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	Железо

СОГЛАСОВАНО

Специалист

Завтрак				14,68	16,28	75,46	559,49	13,45	1,55	0,10	0,57	358,00	269,71	66,10	38,00
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	112,93	0,05	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	420	18,00
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
сыр сулугуни	11,11	11,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
Каши жидкая молочная пшеница (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
крупа 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													
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													
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,30		
Хлеб ржаной 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
Обед				32,83	22,84	77,60	783,50	37,41	0,26	0,18	2,18	153,64	239,62	112,59	27,89
Овощи на поджаривание:															
Пюре из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	6,78	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															
Кукуруза консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,00	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													
Рассольник Ленинградский со сметаной (тк 129-1996)			250/15/5	4,13	6,27	12,53	123,77	12,09	0,09	0,00	0,00	25,05	56,72	24,07	0,30
говядина I категории	25,20	24,00													
масса отварного мяса		15,00													
картофель - 01 09 -31 10 - 25%	69,83	52,50													
01 11 -31 12 - 30%	75,08	52,50													
01 01-29 02 - 35%	80,85	52,50													
01 03 - 40%	87,68	52,50													

СОГЛАСОВАНО
СЧЕТ

крупа перловая	6,00	6,00													
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00													
с 01.01.-25%	13,30	10,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
лавровый лист	0,01	0,01													
огурцы соленные	16,70	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
вода	188,00	188,00													
сметана 15%	5,00	5,00													
зелень свежая	1,35	1,00													
Рыба запеченная (тк 337-2004)			80,00	19,68	8,24	2,43	152,38	1,86	0,06	0,06	0,31	19,20	20,00	27,00	2,20
минтай с/м	103,04	92,00													
или горбуша с/м	119,60	92,00													
масса готовой рыбы		80,00													
масло растительное	1,50	1,50													
соль йодированная	0,80	0,80													
Соус сметанно-томатный (тк331-2011)			30	2,20	3,05	0,53	47,22	0,39	0,03	0,02	0,01	14,18	16,30	4,19	0,49
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
сметана	7,50	7,50													
мука пшеничная в/с	1,50	1,50													
вода	22,50	22,50													
соль йодированная	0,18	0,18													
Пюре 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													
Компот 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	4,40	2,25	
яблоки свежие	22,60	20,00													
аскорбиновая кислота	0,06	0,06													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180													
Хлеб 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	5,60	5,60	1,20	0,20
Хлеб 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	4,70	3,20	0,20

ИТОГО:	47,51	39,12	153,06	1342,99	50,86	1,81	0,28	2,75	511,64	509,33	17,69	65,89
--------	-------	-------	--------	---------	-------	------	------	------	--------	--------	-------	-------

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
Завтрак				31,37	24,27	42,01	559,42	3,39	0,17	0,12	1,43	320,50	267,30	45,52	34,50
Бутерброд 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											
Закуска творожная со сгущенным молоком (тк 223-2011)			150/20	29,88	18,10	22,90	421,00	1,44	0,14	0,08	1,40	307,00	260,00	41,12	2,2
творог			142,8	140,00											
яйцо куриное			5,00	5,00											
крупа манная			10,50	10,50											
сахар песок			12,00	12,00											
сметана			5,00	5,00											
масса полуфабриката				172,50											
сухарь панировочный			5,00	5,00											
масло растительное			1,00	1,00											
молоко сгущенное с сахаром 8,5%			20,00	20,00											
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											
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	55,00	0,00	0,01	0,00	0,25	5,90	27,71	4,20	0,20
Обед				34,85	16,55	109,15	784,42	37,40	0,45	5,28	1,36	150,47	106,00	101,37	60,98
Овощи на поджаривку :			60,00												
Белокачанная капуста с морковью (тк 79-2006)			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/качанная			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															
Итого за день (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,60	16,41	20,36	13,78	0,84

СОГЛАСОВАНО

СВЕТЛАНА

морковь до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
соль йодированная	0,30	0,30													
Суп - лапша с мясом (тк 38-2004)			250/20	7,75	7,00	21,4	156,35	10,73	0,13	0,00	0,00	31,66		31,57	2,97
грудка куриная (филе без кожи и костей)	32,94	24,40													
масса готового продукта		20													
макаронные изделия (лапша)	14,00	14,00													
морковь до 01.01 - 20%	12,50	10,00													
с 01.01 - 25%	13,30	10,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	99,75	75,00													
01.11.-31.12. - 30%	107,25	75,00													
01.01-29.02 - 35%	115,50	75,00													
01.03 - 40%	125,25	75,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
вода	180,00	180,00													
Плов с мясом (тк 403-1996)			180	21,95	6,44	41,07	345,00	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	51,45	49,00													
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													
оматная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00													
масло растительное	5,00	5,00													
Компот из яблоно-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
яблоно-яблочная смесь	20,00	20,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	180	180,00													
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	80,00	0,00	0,01	0,00	0,25	5,90	27,71	4,20	0,20
Хлеб диетический или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	86,00	0,00	0,02	0,00	0,26	15,29	3,29	4,20	0,20
ИТОГО:				66,22	40,82	151,16	1343,84	40,79	0,63	5,40	2,79	470,97	146,89	95,8	

СОГЛАСОВАНО

470,97

8 день

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
Завтрак				28,15	30,64	55,97	575,46	3,23	0,20	0,18	2,56	210,34	434,35	46,58	14,40
Бутерброд с маслом и повидлом (тк 2-2011)			175/15	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													
Омлет натуральный (тк 210-2011)			200	22,87	25,20	3,27	305,17	0,61	0,13	0,06	0,67	140,31	276,00	33,49	2,20
яйцо куриное	133,20	133,20													
молоко питьевое 2,5% жирности	77,20	77,20													
масса омлетной массы		210													
соль йодированная	1,00	1,00													
масло растительное	1,50	1,50													
Чай 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	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													
Хлеб ржаной или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				28,93	26,80	102,53	791,16	24,07	0,21	0,02	1,91	99,73	202,67	71,21	38,50
Овощи на поджаривание :			60,00												
Нарезка из огурцов свежих (Сб.р.с. 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															
Нарезка из соевых 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 соевые	66,80	40,00													
Свекольник со сметаной (тк 55-2011г)			250/5	2,66	5,02	15,56	156,00	18,07	0,06	0,02	0,27	48,61	116,28	33,12	15,00
свекла до 01 01 -20%	75,00	60,00													
с 01 01 - 25%	79,80	60,00													
картофель - 01 09 -31 10 - 25%	53,20	40,00													
01 11 -31 12 -30%	37,20	40,00													
01 01-29 02 - 35%	61,60	40,00													
01 03 - 40%	65,60	40,00													

СОГЛАСОВАНО
СВЕДИ РАЙСТ

морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00													
с 01.01 - 25%	13,30	10,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
томатная паста (без консервантов и красителей)	2,50	2,50													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
сметана	5,00	5,00													
Гуляш из мяса (тк 260-2011)			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													
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00													
или свинина нежирная	58,80	56,00													
масса тушеного мяса		40,08													
томатная паста (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													
Макароны 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 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													
Компот из кураги (тк 348-2011)			200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,75	0,00	0,00	0,00	17,68	0,00	13,80	0,00
курага	15,00	15,00													
сахар песок	12,00	12,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
Хлеб 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	5,98	17,71	4,20	0,20
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,76	15,29	3,29	0,20
ИТОГО:				57,08	57,44	158,50	1366,62	27,30	0,41	0,20	4,47	38,47	67,02	117,79	82,90

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование питательных 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
Завтрак				16,02	17,45	75,85	599,30	12,14	0,31	0,28	0,92	38,28	153,77	58,10	56,20
			17/10	3,67	5,06	10,66	135,00	0,03	0,04	0,060	0,04	7,20	96,60	1,20	18,00

батон пшеничный	17,00	17,00														
сыр	10,10	10,00														
Каша жидкая молочная гречневая (тк 182-2011)			200/5	6,77	7,25	25,19	205,00	1,17	0,15	0,04	0,03	124,85	99,50	41,70	38,00	
крупа гречневая	35,00	35,00														
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														
Какао с 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														
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, 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	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20	
Обед				25,29	17,34	80,30	783,40	70,69	17,45	4,47	15,19	336,29	302,60	118,28	60,22	
Нарезка 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													
Суп - пюре овощной с грибами (тгк 104-2018)			250/10	4,87	6,03	9,14	155,00	18,07	0,06	0,02	0,27	48,61	116,20	33,12	15,00	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		119,70	90,00													
01.11.-31.12.- 30%		128,70	90,00													
01.01.-29.02.- 35%		138,60	90,00													
01.03.- 40%		150,30	90,00													
морковь до 01.01.-20%		25,00	20,00													
с 01.01 - 25%		13,30	20,00													
лук репчатый		14,28	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности		50,00	50,00													
бульон от картофеля		100,00	100,00													
масло растительное		4,00	4,00													
или масло сливочное		5,00	5,00													
соль йодированное		1,50	1,50													
хлеб пшеничный		16,00	10,00													
Рыба под овощами (тк 90-2011)			90	13,32	6,04	3,91	165,00	4,79	17,30	4,30	13,00	24,01	140,00	86	19,46	
горбуша с/м с/т(филе с кожей без костей)		102,24	72,00													

вода	86,00	86,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00													
сахар песок	5,00	5,00													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
Чай с сахаром и лимоном (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													
лимон свежий	2,28	2,00													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	120,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				36,14	30,80	100,98	788,38	23,51	0,19	0,03	2,79	155,62	379,58	81,76	17,35
Яйцо отварное (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													
Суп "Солнечный день"			250/15/5	6,49	8,57	16,05	157,86	18,07	0,06	0,02	0,27	48,61	116,20	33,12	15,00
грудка куриная (без кожи и костей)	24,71	18,30													
или кролик	28,53	19,95													
масса готового продукта		15													
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%	16,25	13,00													
морковь от 01.01.-25%	17,29	13,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
лавровый лист	0,01	0,01													
вода	188,00	188,00													
крупа рис пропаренный	6,00	6,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
сметана 15%	5,00	5,00													
Мясные шарики в сыром соусе(тк 69-2017)			130	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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

лук репчатый	8,57	7,20													
соль йодированная	0,80	0,80													
яйцо куриное	3,00	3,00													
мука пшеничная в/с	8,00	8,00													
масса ш/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 в/с	2,00	2,00													
вода питьевая	13,00	13,00													
чеснок	0,64	0,50													
Гречка рассыпчатая (тк 67-2011)			150	6,34	5,28	28,62	208,00	0,30	0,10	0,01	0,64	26,87	129,30	9,44	0,55
крупа гречневая	50,00	50,00													
вода питьевая	106,50	106,50													
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
Компот из смородины (тк 342-2011)			200	0,02	0,08	13,44	56,68	1,00	0,01	0,00	0,98	21,34	3,40		
смородина с/м	20,00	20,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	200	200													
Хлеб 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	17,73	4,20	0,20
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ИТОГО:				50,12	43,66	171,95	1348,38	38,10	0,46	0,13	3,17	437,02	609,17	125,25	33,95

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
Завтрак				8,74	11,71	69,87	560,29	3,79	0,10	0,13	1,68	179,83	140,06	42,35	70,00
Бутерброд 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	458	0,00	32,00
батон пшеничный	17,00	17,00													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
повидло	15,00	15,00													
Каша молочная "Дружба" (тк 175-2011)			200/5	5,43	6,52	30,45	260,00	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													

СОБЛАСОВАН
СПЕЦИАЛИСТ

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													
Чай 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	9,88	
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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	85,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Обед				23,73	22,37	70,73	785,10	57,13	0,33	0,10	1,35	87,46	87,87	115,02	4,31
Овощи на полгортнировку :			60,00												
Белокочанная капуста с морковью (тк 79-2006)			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															
Нарезка 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													
Суп картофельный со сметаной (тк 82-2011)			250/5	3,33	4,05	13,21	111,17	10,73	0,13	0,00	0,00	31,66		31,57	2,97
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00													
с 01.01 - 25%	19,95	15,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
картофель - 01.09.-31.10.-25%	99,75	75,00													
01.11.-31.12.-30%	107,25	75,00													
01.01.-29.02.-35%	115,50	75,00													
01.03.-40%	125,25	75,00													

СОГЛАСОВАНО
СЛУЖБА

лавровый лист	0.01	0.01													
сметана 15%	5.00	5.00													
вода питьевая	188.00	188.00													
Говядина тушеная с овощами (ттк 109-2018)			100	15,69	14,86	4,39	214,35	3,65	0,02	0,00	0,00	16,97	30,26	0,00	
говядина I категории	84.00	80.00													
масса отварного мяса		50													
морковь	32.50	26.00													
лук репчатый	7.14	6.00													
зеленый горошек консервированный	16.94	11.00													
квашеная капуста (без консервантов и красителей)	3.00	3.00													
соль йодированная	1.00	1.00													
масло растительное	2.00	2.00													
вода питьевая	20.00	20.00													
Картофель отварной 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
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													
Компот из брусники (тк 342-2011)			200	0,14	0,10	15,61	65,06	3,00	0,01	0,00	0,00	1,76	0,00	1,40	0,00
брусника	20.00	20.00													
вода	180.00	180.00													
сахар песок	12.00	12.00													
Хлеб 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
Хлеб ржаной или хлеб ржано-пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	66,30	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ИТОГО:				32,5	34,1	140,6	1345,4	60,9	0,4	0,2	3,0	267,3	230,9	157,4	74,3

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
Завтрак				35,04	24,62	57,39	574,82	6,26	1,47	0,12	1,43	429,40	305,00	58,12	42,20
Бутерброд с маслом (тк 3-2004)			17/6	2,07	3,98	13,34	135,00	1,92	0,03	0,04	0,03	2,30	150	0,00	20,00
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00													
батон пшеничный	17,00	17,00													
Запеканка творожная со сливочным молоком (тк 155-2004)			150/15	29,88	18,10	22,90	320,00	1,44	0,14	0,08	1,40	307,00	200,00	44,12	2,2

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

творог	142,80	140,00														
яйцо куриное	5,00	5,00														
крупа манная	10,50	10,50														
сахар песок	12,00	12,00														
сметана 15%	6,00	6,00														
масса воулаффриката		173,50														
сухарь панровочный	5,00	5,00														
масло растительное	1,00	1,00														
молоко стуженное с сахаром 8,5%	15,00	15,00														
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														
вода питьевая	100,00	100,00														
сахар песок	12,00	12,00														
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00														
сахар песок	10,00	10,00														
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,30	0,20	
Обед				20,55	17,28	73,90	783,50	104,30	1,09	0,35	1,57	179,07	191,16	99,23	4,95	
Овощи на поджаривание :			60,00													
Нарезка 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	1,30	1,70	
огурцы соленные	66,80	40,00														
или																
Нарезка из отварной свеклы с сыром (тк 110-2018)			60,0	0,66	0,10	5,28	55,00	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84	
свекла - до 01.01 - 20%	69,49	55,59														
с 01.01 - 25%	73,93	55,59														
масса отварной свеклы		51,00														
сыр сулугун	9,09	9,00														
соль йодированная	0,30	0,30														
или																
Нарезка 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														
Суп гороховый с гречкой и мясом (тк 102-2011)			250/15/10	4,94	5,60	15,30	180,00	6,10	0,22	0,00	0,00	35,04	60	4,77	2,00	
грудка куриная (без кожи и костей)	24,71	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													
или масло сливочное	5,00	5,00													
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													
Колбасные изделия отварные (тк 413-2004)			50	8,60	7,80	0,10	104,50	20,00	0,13	0,00	0,12	125,00	84,50	10,50	0,85
сосиски молочные или колбаса вареная "высший сорт"	51,00	50,00													
или															
Тефтели мясные (тк 423-1996)			80	10,47	9,92	12,57	159,42	1,00	0,0	0,0	0,0	12,49	17,50	22,31	7,50
фарш говяжий	30,29	29,70													
фарш куриный	30,29	29,70													
лук репчатый	13,09	11,00													
крупа рис пропаренный	7,50	7,50													
яйцо куриное	2,00	2,00													
мука пшеничная в/с	6,00	6,00													
масса п/ф		94,40													
масло растительное	0,70	0,70													
Капуста тушеная (тк 482-1996)			150	3,99	3,22	15,00	99,99	74,20	0,00	0,05	0,000	0,87	11,24	34,36	0,00
капуста б/кочанная	197,50	158,00													
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00													
с 01.01. - 25%	19,95	15,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
мука пшеничная в/с	3,00	3,00													
соль йодированная	1,00	1,00													
масло растительное	3,00	3,00													
квашеная капуста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
Компот 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															
Компот 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			
яблоки свежие	22,60	20,00													

СОБЛАСОВАННО
СПЕЦИАЛИСТ

сахар песок	10.00	10.00													
аскорбиновая кислота	0.06	0.06													
вода питьевая	180	180													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	20	1,12	0,22	11,58	75,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20		
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	30	1,12	0,22	11,58	80,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20		
ИТОГО:			55,59	41,90	131,29	1358,32	110,56	2,56	0,47	3,00	608,47	496,16	157,35	47,15	

13 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
Завтрак				28,03	31,24	43,60	578,35	2,13	0,21	0,29	1,34	332,53	445,87	33,52	267,70
Бутерброд с сыром (тк 3-2004)			17/10	3,67	5,06	10,66	135,00	0,08	0,04	0,060	0,04	79,20	96,60	4,20	18,00
батон пшеничный	17,00	17,00													
сыр	10.10	10.00													
Омлет с колбасой (тк 312-2006)			150	19,44	21,42	2,78	259,30	0,46	0,10	0,05	0,50	105,23	207,90	25,12	249,50
яйцо куриное	96,20	96,20													
молоко питьевое 2,5% жирности	35,30	35,30													
колбаса в/к	26,52	26,00													
соль йодированная	0,80	0,80													
масса полуфабриката		157,50													
масло растительное	1,50	1,50													
Какао 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													
или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	20	1,12	0,22	11,58	65,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20		
Обед				32,83	22,55	110,81	846,93	30,53	0,20	0,00	1,77	168,38	64,17	88,37	57,37
Овощи на поджаривание :															
Пюре из белокачанной капусты с зеленым горошком (тк 162-2018)	60	0,7	2,54	4,32	42,45	17,5	0,00	0,0	0,0	22,81	0,0	8,12	13,00		
капуста б/качанная	60,00	48,00													
горошек консервированный	12,32	8,00													
кислота лимонная	0,15	0,15													
вода	2,00	2,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

сахар песок	3,00	3,00													
масло растительное	1,50	1,50													
вода	1,98	1,98													
ИЛИ															
Нарезка 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	8,88	0,00
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													
ИЛИ															
Нарезка 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	13,8	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													
Суп картофельный с фрикадельками мясными (тк 82-2011)			250/20	7,75	7,00	21,4	156,35	10,73	0,13	0,00	0,00	31,66		31,67	2,97
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00													
с 01.01 - 25%	19,95	15,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	99,75	75,00													
01.11.-31.12. -30%	107,25	75,00													
01.01-29.02 - 35%	115,50	75,00													
01.03 - 40%	125,25	75,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
лавровый лист	0,01	0,01													
вода	180,00	180,00													
фрикадельки															
фарш промышленного производства куриный	11,73	11,50													
фарш промышленного производства говяжий	11,73	11,50													
лук репчатый	2,14	1,80													
яйцо куриное	1,30	1,30													
соль йодированная	0,20	0,20													
масса полуфабриката		26,10													
Фрикасе (тк 76-2017)			100	15,87	8,02	4,22	195,00	1,60	0,00	0,00	0,00	73,26	0,00	18,08	20,00
говядина 1 категории	84,00	80,00													
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
соль йодированная	0,90	0,90													
мяса готового мяса		50,00													
сметана 15%	13,00	13,00													

СОЛЖАКОВ
ОПЕЧАТАНО

молоко питьевое 2,5%	35,00	35,00													
сыр сулугуни	4,04	4,00													
мука пшеничная в/с	2,25	2,25													
масло растительное	2,00	2,00													
Макароны 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 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													
Компот 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
курага	15,00	15,00													
сахар песок	10,00	10,00													
вода питьевая	185,00	185,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	75,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	80,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ИТОГО:				60,86	53,79	154,41	1425,28	32,66	0,41	0,29	3,11	500,91	510,04	121,89	325,07

14 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
Завтрак				12,68	15,02	63,60	569,08	1,95	0,21	0,18	2,12	259,38	352,37	43,30	56,20
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	135,00	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													
Каша жидкая молочная из манной крупы (тк 181-2011)			200/5	6,1	6,88	28,47	255,00	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
крупa манная	25,00	25,00													
вода питьевая	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													
Чай 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	19,80	
чай чёрный	0,50	0,50													
сахар песок	12,00	12,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

молоко питьевое 2.5% жирности	50,00	50,00													
или молоко концентрированное	20,00	20,00													
вода питьевая	150,00	150,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150-200	0,66	0,38	9,84	46,70	9,30	0,05	0,00	0,05	2,85	15,40	0,00	0,00
Обед				33,30	15,62	71,51	784,48	40,32	0,20	0,06	2,60	135,86	292,94	91,73	58,46
Яйцо отварное (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													
Рыбный суп (тк 48-2011)			250/20	7,94	5,25	15,18	175,00	15,30	0,06	0,01	0,25	56,70	133,30	29,73	9,03
горбуша с/м (филе с кожей без костей)	34,08	24,00													
или минтай с/м б/г (филе с кожей без костей)	32,40	24,00													
или сом с/м (филе без кожи и костей)	39,36	24,00													
масса отварной рыбы		20,00													
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													
крупа перловая или рисовая	7,50	7,50													
морковь до 01.01-20%	12,50	10,00													
морковь от 01.01.-25%	13,30	10,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
вода	213,00	213,00													
соль йодированная	1,20	1,50													
Жаркое по-домашнему с мясом (тк 436-2004)			190	18,02	5,25	19,45	315,00	24,02	0,11	0,046	0,47	24,02	120,78	48,80	49,03
грудка 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													

УСЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

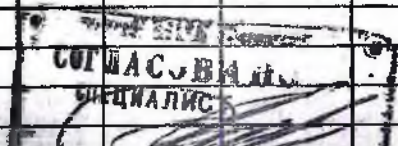
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00												
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00												
томатная паста	5,00	5,00												
соль йодированная	1,50	1,50												
масло растительное	3,00	3,00												
или масло сливочное	5,00	5,00												
вода	15,00	15,00												
Компот из смородины (тк 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												
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	95,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	80,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20
ИТОГО:				46,0	30,6	135,1	1353,6	42,3	0,4	0,2	4,7	395,2	645,3	135,0

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
Завтрак				10,37	13,09	59,16	559,70	6,12	1,36	0,07	0,52	251,86	107,71	34,76	52,50
Бутерброд с маслом (тк 3-2004)			17/5	1,48	6,17	9,13	135,00	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													
Суп молочный с макаронными изделиями (тк 781-2011)			200/5	4,68	4,16	17,30	180,00	1,30	0,02	0,03	0,04	123,56	45,00	16,56	0,30
молоко питьевое 2.5% жирности	100,00	100,00													
вода	110,00	110,00													
макаронные изделия	16,00	16,00													
сахар песок	1,20	1,20													
соль йодированная	0,57	0,57													
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00													
Кофейный напиток (тк 692-2004)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	45,00	14,00	20,00
кофейный напиток	2,00	2,00													
вода питьевая	100,00	100,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2.5% жирности	100,00	100,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	95,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Обед				22,06	13,39	69,42	788,19	10,21	0,93	0,45	2,19	114,95	64,74	64,74	38,50

[illegible]

или															
Наретка из отварной свеклы (тк 44-1996)			60	0,66	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	122,08	25,80	13,20	0,84
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40													
с 01.01 - 25%	86,98	65,40													
или															
Кукуруза консервированная (тк 2011)			40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	15,20	24,60	7,80	0,00
кукуруза консервированная	66,00	40,00													
Суп - пюре овощной с мясом и грибами (тк 104-2018)			250/10	4,87	6,03	9,14	155,00	18,07	0,06	0,02	0,27	4,61	116,20	33,12	
грудка с/м (филе без кожи и костей)	26,535	18,30													
мясо отварного мяса		15,00													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	119,70	90,00													
01.11.-31.12.- 30%	128,70	90,00													
01.01-29.02 - 35%	138,60	90,00													
01.03 - 40%	150,30	90,00													
морковь до 01.01 - 20%	25,00	20,00													
с 01.01 - 25%	13,30	20,00													
лук репчатый	14,28	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00													
бульон от картофеля	100,00	100,00													
масло растительное	4,00	4,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
хлеб пшеничный	16,00	10,00													
Рыба запеченная по-русски (тк 384- 2004)			200	15,75	8,40	12,30	280,00	3,24	0,06	0,06	0,31	19,20	20,00	27,00	2,20
горбуша с/м (без головы и костей)	153,36	108,00													
или минтай с/м (филе без кожи и костей)	145,80	108,00													
масса готовой рыбы		90													
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	102,81	77,30													
01.11 - 31.12 - 30%	110,54	77,30													
01.01-29.02 - 35%	119,04	77,30													
01.03 - 40%	129,09	77,30													
масса отварного картофеля		75,05													
Соеус для запекания(598-2004)		45,00													
вода	45,00	45,00													
масло сливочное	4,50	4,50													
мука пшеничная в/с	1,50	1,50													
сметана 15%	3,00	3,00													



Выход из курага (тк 348-2011)			200	0,45	0,06	20,63	85,98	0,27	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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	105,00	0,00	0,01	0,00	0,05	5,90	17,71	4,20	0,20
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,05	4,70	15,29	3,29	0,20
ИТОГО:				30,86	22,03	127,60	1346,10	11,27	0,32	0,21	1,11	426,56	292,99	95,48	43,94

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭН, ккал	Витамины				Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак				13,29	15,45	73,87	605,64	15,25	0,27	0,18	1,98	322,23	365,35	46,59	18,70
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	135,00	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													
Пшеничная каша молочная (ФК-167-2004)			200/10	6,20	6,90	37,20	255,00	5,17	0,15	0,04	0,01	147,35	99,50	29,30	0,50
крупа ячневая	25,00	25,00													
вода	86,00	86,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00													
сахар песок	5,00	5,00													
масло сливочное 72,5 %	10,00	10,00													
Чай с молоком и сахаром (тк 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	1,00	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													
Фрукт (исчислена средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мангостин, банан)			100-150	0,66	0,38	9,84	85,00	9,30	0,05	0,00	0,05	28,05	15,40	0,00	0,00
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,05	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				22,50	21,19	70,29	784,10	54,07	0,25	0,05	1,43	93,00	253,94	88,50	62,75
Овощи на полгорнировку :															
Белокочанная капуста с морковью (тк 79-2006)			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													
морковь перемороженная	0,15	0,15													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

вода	2,00	2,00													
сахар песок	3,00	3,00													
масло растительное	3,00	3,00													
ИЛИ															
Нарезка из огурцов свежих (Сб.реш.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													
Рассольник Ленинградский со сметаной (тк 129-1996)			250/20/5	4,13	6,27	12,53	160,00	12,09	0,09	0,00	0,00	25,05	56,72	24,07	0,30
говядина I категории	33,60	32,00													
масса отварного мяса		20,00													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	69,83	52,50													
01.11.-31.12. - 30%	75,08	52,50													
01.01.-29.02 - 35%	80,85	52,50													
01.03 - 40%	87,68	52,50													
крупа перловая	6,00	6,00													
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00													
с 01.01 - 25%	13,30	10,00													
лук репчатый	9,52	8,00													
лазерный лист	0,01	0,01													
огурцы соленные	16,70	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
вода	188,00	188,00													
сметана 15%	5,00	5,00													
зелень свежая	1,35	1,00													
Оливное рагу с мясом (тк 136-2008)			180	13,80	11,90	14,90	250,00	24,02	0,11	0,046	0,07	24,02	120,78	48,80	49,03
фарш говяжий	59,16	58,00													
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													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

масло растительное	4,00	4,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
Компот из ягодно-яблочной смеси (тк 344 - 2011)			200	0,78	0,01	13,68	55,88	0,51	0,02	0,08	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													
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,25	4,70	15,29	3,29	0,20
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	105,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ИТОГО:				35,79	36,64	144,16	1389,74	69,32	0,52	0,23	1,48	415,23	619,29	135,09	81,45

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование питательных 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
Завтрак				13,63	15,58	85,34	608,70	4,68	0,26	0,26	0,67	260,65	243,85	28,39	70,20
Бутерброд с маслом и повидлом (тк 2-2011)			25/5/15	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,03	2,40	4,50	0,00	32,00
хлеб пшеничный	25,00	25,00													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
повидло	15,00	15,00													
Каша жидкая молочная из манной крупы (тк 181-2011)			200/5	6,1	6,88	28,47	255,00	1,17	0,2	0,0	0,0	111,4	99,5	25,1	38,0
крупка манная	25,00	25,00													
вода питьевая	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													
Какао 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													
или молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, 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
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,25	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				25,24	26,11	99,47	783,40	22,69	0,27	5,44	2,65	142,00	102,36		31,04
Опции на поджаривровку :			60,00												
Напиток из отвараемой молочки (тк 11-2004)			60	0,58	0,09	3,82	18,74	3,06	0,03	5,28	0,05	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													
Суп с макаронными изделиями и мясом (тк 217-2006)			250/15	4,76	5,35	17,07	165,00	12,09	0,09	0,08	0,00	25,05	56,72	24,07	0,30
грудка с/м (филе без кожи и костей)	24,71	18,30													
или говядина I категории	25,20	24,00													
или свинина нежирная	22,05	21,00													
масса отварного мяса		15,00													
макаронные изделия	13,00	13,00													
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00													
с 01.01.-25%	19,95	15,00													
картофель - 01.09.-31.10.-25%	79,8	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													
лук репчатый	9,52	8,00													
лавровый лист	0,01	0,01													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
соль	1,50	1,50													
вода	190,00	190,00													
Суфле 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
горбуша с/м с/н (филе с кожей без костей)	39,76	28,00													
сом с/м б/н (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 в/с	1,50	1,50													
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

соль йодированная	0,20	0,20													
вода питьевая	25,50	25,50													
Пюре 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													
Компот 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													
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,25	4,70	15,29	3,29	0,20
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	95,00	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Итого:				38,87	41,69	184,81	1392,10	27,37	0,54	5,30	3,33	403,45	654,29	130,75	101,24

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Макроэлементы и пищевые вещества							
			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
Завтрак				19,69	19,81	79,36	615,02	6,17	1,47	0,20	3,21	361,05	306,46	58,40	154,95
Бутерброд с маслом (тк 3-2004)			17,5	1,48	6,17	9,13	125,00	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													
Колобки творожные (тгк 102-2018)			150	14,00	10,88	37,50	315,00	1,35	0,13	0,15	2,63	232,75	243,75	40,20	102,75
творог	121,20	120,00													
мука пшеничная в/с	19,00	19,00													
крупа манная	9,50	9,50													
сахар песок	15,00	15,00													
яйцо куриное	13,00	13,00													
масса полуфабриката		176,50													
мука пшеничная в/с	3,80	3,80													
масло растительное	2,00	2,00													
сахарная пудра	1,50	1,50													
Кофейный напиток (тк 692-2004)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,06	0,06	120,00			20,00
кофейный напиток	2 (мл)	2,00													
	100 (мл)	100,00													

СОГЛАСОВАНО
10
СЛЕДИ ДИСТ

сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	55,20	0,00	0,01	0,01	0,45	590	17,71	4,20	0,20
Обед				24,49	19,99	87,37	784,43	45,48	0,78	0,33	1,71	102,22	146,12	81,12	13,42
Овощи на поджаривание:															
Нарезка из огурцов свежих (Сб.реш.1996 таб.24)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	0,20	24,72	8,40	0,06
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00													
или огурцы свежие парниковые	63,00	60,00													
соль йодированная	0,30	0,30													
ИЛИ															
Нарезка 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													
Щи из свежей капусты с мясом и сметаной (тк 120-1996)			250/10/5	5,96	6,75	7,41	140,00	21,01	0,00	0,00	0,00	30,90		21,68	8,54
говядина I категории	16,80	16,00													
или курица - тушка	17,69	12,20													
мясо отварное		10,00													
капуста б/кочанная	62,50	50,00													
картофель - 01 09 - 31 10 - 25%	39,9	30,00													
01 11 - 31 12 - 30%	42,90	30,00													
01 01 - 29 02 - 35%	46,20	30,00													
01 03 - 40%	50,10	30,00													
морковь до 01 01 - 20%	15,00	12,00													
с 01 01 - 25%	15,96	12,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
лавровый лист	0,01	0,01													
вода питьевая	200,00	200,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
сметана 15%	5,00	5,00													
Пиксель мясной с соусом сметанно-томатным (тк 267-2011)			80/30	11,32	8,83	17,09	220,00	5,51	0,01	0,00	0,00	20,16	17,50	23,11	2,00
фарш куриный	43,86	43,00													
фарш говяжий	35,70	35,00													
лук репчатый	11,90	10,00													
соль	0,90	0,90													

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

сухарь панировочный	8,00	8,00													
масса п/ф		96,00													
масло растительное	1,00	1,00													
соус сметанный с томатом		30													
сметана 15%	7,50	7,50													
мука пшеничная в/с	1,40	1,40													
вода питьевая	22,50	22,5													
томатная паста(без консервантов и красителей)	3,00	3,00													
Перловка отварная с маслом (тк 303-2011)			150	3,60	3,72	22,05	155,00	14,96	0,02	0,02	0,45	34,20	95,62	23,64	0,78
перловка	54,00	54,00													
масло сливочное 72,5 %	6,00	6,00													
Компот 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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	95,00	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	105,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
ИТОГО:				44,18	39,80	166,73	1399,45	51,65	2,26	0,53	4,82	463,27	452,58	139,52	168,37

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
Завтрак				14,20	15,42	62,02	559,74	1,95	0,22	0,18	1,93	271,68	349,95	58,99	56,20
Бутерброд с маслом и сыром (тк 3-2011)			17/5/11	3,91	6,64	9,14	129,10	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													
Каша жидкая молочная гречневая (тк 182-2011)			200/5	6,77	7,25	25,19	250,00	1,17	0,15	0,04	0,03	124,85	99,50	41,70	38,00
крупа гречневая	35,00	35,00													
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													
Чай 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	99,80	9,80	

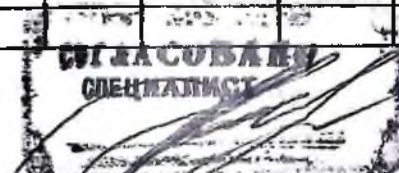
СОГЛАСОВАНО

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													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	105,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20
Обед				29,01	19,77	98,42	784,10	37,60	0,20	0,02	2,08	94,87	338,49	78,46	32,53
Овощи на поджаривку :															
Нарезка из свежих помидор (тк 20-2011)			60	0,40	0,03	1,30	7,00	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															
Нарезка 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													
ИЛИ															
Горошек консервированный (тк 244-2011)	66,80	40,00	40	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00	25,20	24,00	7,80	0,00	
Суп с рыбными консервами (тк 87-2011)			250/40	6,10	3,20	17,00	155,00	15,30	0,06	0,01	0,25	56,70	133,30	29,73	9,03
консервы рыбные	48,00	40,00													
картофель - 01.09-31.10 - 25%	93,10	70,00													
01.11-31.12 - 30%	100,10	70,00													
01.01-29.02 - 35%	107,80	70,00													
01.03 - 40%	116,90	70,00													
морковь до 01.01-20%	18,75	15,00													
морковь от 01.01 - 25%	19,95	15,00													
крупа пшено	5,00	5,00													
лавровый лист	0,01	0,01													
лук репчатый	11,90	10,00													
масло растительное	3,00	3,00													
или масло сливочное	5,00	5,00													
вода	180,00	180,00													
соль йодированная	1,50	1,50													
Азу (тк 402-2006)			100	13,52	11,50	4,24	215,00	1,05	0,04	0,00	0,00	100,00	15,59		2,10
говядина I категории	75,60	72,00													
	85,05	63,00													

СОСТАВЛЕНО
СПЕЦИАЛИСТ

или свинина нежирная	66,15	63,00													
масса тушеного мяса		45,00													
матная паста (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													
или масло сливочное	5,00	5,00													
вода питьевая	40,00	40,00													
Макароны 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													
Компот 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													
Хлеб 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
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,01	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20
ИТОГО:				43,2	35,2	160,4	1345,9	39,6	0,4	0,2	4,0	36,6	688,4	137,5	88,7
Соль йодирования в расчете на 1 день		3,00	3,00												
ИТОГО в среднем за 20 дней				46,20	47,40	201,00	1410,0	34,20	0,72	0,40	6,06	68,00	990,00	150,00	7,20
Потребность в пищевых веществах и энергии для детей с 7 до 11 лет и старше (60% от суточной потребности)				44,15	45,25	193,00	1365,00	36,00	0,72	0,400	6,00	68,00	990,00	150,00	7,20
Исполнитель: технолог-калькулятор															
Дата: 20 августа 2018 год															



Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню завтраков и обедов разработано для питания детей с ограниченными возможностями здоровья 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.)

**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.



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

48

листов