Утверждено:
Генеральный директор
ООО «Магия вкуса»
М.Г.Сыскова

Согласовано:
Директор МАОУ Богандинской сош №1
И.С. Маслова

ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 7-11 лет (осенне-весенний сезон)

Тюмень 2023 год

Сканировано с CamScanner

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет в общеобразовательном учреждении. Прием пищи **– горячий завтрак, обед.**

Нормы потребления продуктов питания рассчитаны_для завтрака –50-60 %,в соответствии Приложением 7, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» **СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).**

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

Меню разработано на основании **СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов** и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г **(№ рец. – 2004);**
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г **(№ рец. – 2006, Москва);**
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г **(№рец.-2004, Пермь)**;
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам**.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом 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;
- Рыба мороженная, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.
- 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, использовано приложение №11 **«Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности».**

Кроме того, 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 также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах**.

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, порционированное мясо обязательно подвергают 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 (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также 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 ºС, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 ºС, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 ºС;
- 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 не менее 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 (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75, компоты-не выше -30 С °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

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

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 60 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

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 13.09.2006), **СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:**

- Томатное пюре, джем, 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.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

ПРИМЕРНОЕ 20- ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК,ОБЕД 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				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**572**	**18,97**	**19,39**	**79,57**	**579,51**
Каша пшено-кукурузная с медом и клубникой			**200**	**0,00**	**5,61**	**32,56**	**187,93**
крупа пшено	10,00	10,00					
крупа кукурузная	30,00	30,00					
мед	5,00	5,00					
сахар-песок	4,00	4,00					
масло сливочное	5,00	5,00					
клубника с/м	8,00	8,00					
молоко питьевое	105,00	100,00					
вода питьвая	140,00	140,00					
крахмал кукурузный	0,30	0,30					
соль йодированная	0,60	0,60					
Сырники творожные с ягодным соусом			**150**	**16,95**	**13,43**	**31,36**	**316,45**
творог	80,85	77,00	**100**	**16,64**	**13,34**	**26,74**	**297,03**
сахар-песок	2,00	2,00					
соль йодированная	0,33	0,33					
мука пшеничная	8,00	8,00					
яйцо куриное	11,00	11,00					
ванилин	0,50	0,50					
крупа манная	16,00	16,00					
масса п/ф		***114,83***					

мука пшеничная на подпыл	*4,00*	4,00					
масло растительное	*5,00*	5,00					
Соус "Ягодный"			**50**	**0,31**	**0,09**	**4,62**	**19,42**
смородина с/м	18,00	18,00					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар песок	4,00	4,00					
крахмал кукурузный	0,75	0,75					
			или				
Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			**150**	**16,95**	**13,43**	**31,36**	**316,45**
Напиток "Манго-абрикос"			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
абрикос с/м	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
манго с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Обед			**755**	**26,96**	**27,64**	**111,39**	**822,50**
Овощной салат с кус-кусом			**60**	**1,00**	**4,72**	**8,20**	**82,71**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томаты свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	25,00	20,00					
или пекинская капуста	27,00	20,00					
крупа кус-кус	3,33	3,33					
масса отварного кус-кус		***10***					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					

соль йодированная	0,20	0,20					
Борщ с птицей и сметаной			**220**	**7,34**	**2,01**	**19,36**	**152,29**
грудка куринная	16,20	12,00					
масса отварного мяса		***10,00***					
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05					
картофель 01.11-31.12	15,80						
картофель 01.01-29.02	17,02						
картофель 01.03	18,45						
капуста белокочанная свежая	23,75	19,00					
свекла - до 01.01 - 20%	37,50	30,00					
с 01.01 - 25%	39,90	30,00					
морковь до 01.01.-20%	13,75	11,00					
с 01.01 - 25%	14,63	11,00					
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25					
лук репчатый	11,90	10,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					
сметана	4,00	4,00					
соль йодированная	1,50	1,50					
сахар песок	1,75	1,75					
Митболл в овсяной панировке			**90**	**11,78**	**17,01**	**21,14**	**308,79**
Фарш домашний:							
филе бедра	13,48	12,25					
говядина	13,48	12,25					
свинина	15,44	14,70					

яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	17,49	14,70					
масса пассерованного лука		***7,35***					
фарш п/ф		***49,00***					
хлеб тостовый	8,28	8,28					
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00					
масло растительное	5,00	5,00					
лук репчатый	47,60	40,00					
лук пассированнный		***20,00***					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05					
картофель 01.11-31.12	15,80						
картофель 01.01-29.02	17,02						
картофель 01.03	18,45						
масса п/ф		***91,73***					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
масса п/ф с панировкой		**116,73**					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,14**	**35,78**	**162,25**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						

соль йодированая	0,50	0,50					
масло сливочное	4,50	4,50					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Напиток "Витаминный" сухофрукты			**200**	**0,18**	**0,00**	**9,01**	**30,68**
сухофрукты	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Итого:			**1327**	**45,93**	**47,03**	**190,96**	**1402,01**

2 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**593**	**20,20**	**19,92**	**87,87**	**591,57**
Паста с курицей и сулугуни			**200**	**15,61**	**14,18**	**48,88**	**375,63**
Паста:				**14,99**	**14,16**	**45,71**	**358,71**
филе куриное	38,50	35,00					
макароны	65,00	65,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	0,00						
лук репчатый	23,80	20,00					
масло растительное	13,00	13,00					
или масло сливочное	13,00	13,00					
сыр сулугуни	15,15	15,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**
томаты с/м	27,00	27,00					

вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
сахар-песок	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Гранола с манго			**180**	**3,28**	**5,14**	**23,47**	**148,36**
абрикос с/м	24,00	20,00					
манго с/м	24,00	20,00					
гранола :		***20,00***					
хлопья овсяные	13,33	13,33					
сахарный сироп:		***10,00***					
сахар -песок	8,00	8,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
печенье	15,00	15,00					
снежок	120,00	120,00					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	6,00	6,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Обед			**738**	**27,33**	**26,50**	**123,03**	**833,71**
Закуска из свежих огурцов			**60**	**0,59**	**0,07**	**5,19**	**15,17**
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00					
огурцы свежие парниковые	61,20						
чеснок	1,28	1,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	1,00	1,00					
зелень	2,50	2,00					
Суп картофельный с крупой			**220**	**6,20**	**12,49**	**26,36**	**291,49**

грудка куринная	16,20	12,00					
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%	22,50	18,00					
морковь от 01.01-25%	23,94	18,00					
лук репчатый	16,66	14,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
вода	188,00	188,00					
крупа рисовая	5,00	5,00					
масло сливочное 72,5%	4,00	4,00					
или масло растительное	4,00	4,00					
соль йодированная	1,50	1,50					
сметана 15%	5,00	5,00					
Гречка по-купечески			**200**	**15,60**	**12,10**	**55,53**	**354,01**
крупа гречневая	53,00	53,00					
фарш домашний:		***51,00***					
говядина	18,70	17,00					
свинина	17,85	17,00					
филе бедра	18,70	17,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
лук репчатый	23,60	20,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
масло растительное	5,50	5,50					

или масло сливочное	5,00	5,00					
соус для пасты помадоро:			***50***				
томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
сахар	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Чай витаминный с облепихой			**200**	**0,30**	**0,48**	**6,51**	**31,96**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	8,00	8,00					
облепиха с/м	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**2,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	**32**	**2,56**	**0,40**	**16,96**	**81,28**
Итого:			**1331**	**47,53**	**46,42**	**210,90**	**1425,28**

3 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**526**	**18,36**	**19,72**	**84,09**	**558,79**
Сырный крем-суп с гренками			**250**	**12,04**	**12,17**	**25,17**	**343,34**
лук репчатый	17,85	15,00					
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
с 01.01 - 33%	39,90						

орегано сушеный	1,00	1,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
молоко питьевое	55,00	55,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
картофель 01.09-31.10	93,10	70,00					
картофель 01.11-31.12	100,10						
картофель 01.01-29.02	107,80						
картофель 01.03	116,90						
вода питьевая	150,00	150,00					
сыр плавленый	30,60	30,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло растильное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
Гренки:		***10***					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
чесночное масло:		***2***					
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	0,60	0,50					
Ситник с инжиром			**50**	**4,08**	**6,51**	**37,94**	**118,47**
тесто слоеное	60,00	60,00					
инжир с/м	20,00	20,00					
сахар-песок	4,00	4,00					
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00					
масса п/ф		***75,00***					
сахарная пудра	3,00	3,00					
яйцо куриное	2,00	2,00					
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00					
или							

Ситник с инжиром			**50**	**1,02**	**6,51**	**37,94**	**100,27**
Напиток "Смородина-яблоко"			**200**	**0,16**	**0,08**	**8,50**	**37,18**
смородина с/м	20,00	20,00					
яблоко с/м	10,00	10,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**2,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Обед			**766**	**27,58**	**28,12**	**111,58**	**782,01**
Салат с томатами и гренками			**60**	**1,23**	**0,26**	**7,63**	**28,60**
томаты свежие грунтовые	47,25	45,00					
томаты свежие парниковые	45,90						
Гренки чесночные:		***10***					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
масло чесночное:	3,00	3,00					
масло растительное	2,70	2,70					
чеснок	0,50	0,39					
лук репчатый	11,90	10,00					
масло растительное	5,00	5,00					
Щи "Невские"			**220**	**9,28**	**8,48**	**18,84**	**141,36**
говядина 1 категории	13,44	12,80					
масса отварного мяса		***8,00***					
капуста квашенная	39,00	30,00					
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					
томатная паста	10,00	10,00					
мак	0,10	0,10					
лук репчатый	11,90	10,00					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Фрикассе из курицы			**90**	**10,52**	**10,66**	**7,36**	**187,54**
филе куринное	55,0	50,00		**8,56**	**6,82**	**2,45**	**122,47**
или филе куриного бедра	55,0	50,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Соус бешамель со :			***50***	**2,0**	**3,8**	**4,9**	**65,1**
молоко питьевое	61,20	60,00					
масло сливочное	4,00	4,00					
мука пшеничная	4,25	4,25					
соль йдированная	0,30	0,30					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					
Кус-кус			**150**	**2,60**	**4,46**	**40,58**	**212,36**

кус-кус	56,00	56,00					
вода питьевая	140,00	140,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йдированная	1,00	1,00					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1292**	**45,94**	**47,84**	**195,67**	**1340,80**

4 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**578**	**19,17**	**19,01**	**83,52**	**605,46**
Салат "Коул-слоул"			**70**	**0,99**	**6,84**	**4,68**	**85,58**
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или капуста пекинская	40,50						
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00					
с 01.01 - 33%	30,59						
яблоки свежие	12,43	11,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	4,20	4,20					
лимон	9,00	9,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	0,50	0,50					

кунжутное масло	2,00	2,00					
Булгур отварной			**150**	**6,04**	**4,47**	**31,52**	**201,66**
булгур	55,00	55,00					
лук репчатый	28,32	24,00					
вода питьевая	165,00	165,00					
масло сливочное	5,00	5,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
Рыбный фишболл			**90**	**9,75**	**4,33**	**20,22**	**173,23**
минтай с/м	102,00	60,00					
или филе минтая	96,00						
лук репчатый	29,75	25,00					
масса пассерованного лука		*12,50*					
хлеб пшеничный (тостовый)	15,00	15,00					
молоко питьевое	5,25	5,25					
соль йодированная	0,27	0,20					
рис круглозерый	6,50	6,50					
масса отварного риса		16,25					
яйцо	8,00	8,00					
масса п/ф		***109,00***					
сухари панировочные	5,00	5,00					
масса п/ф в панировке		***114,00***					
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00					
Соус красный с овощами :			**50**	**0,77**	**3,08**	**6,54**	**56,61**
лук репчатый	5,95	5,00					
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00					
с 01.01 - 33%	13,30						
масло растительное	3,25	3,25					
томатная паста	7,50	7,50					

мука пшеничная	3,50	3,50					
вода питьевая	50,00	50,00					
соль йодированная	0,10	0,10					
сахар-песок	1,25	1,25					
Напиток виноградный			**200**	**0,18**	**0,06**	**11,02**	**43,38**
виноград с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Обед			**726**	**26,26**	**28,77**	**117,94**	**841,07**
Салат из капусты с томатом			**60**	**0,81**	**7,07**	**3,90**	**82,32**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томатв свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или пекинская капуста	40,50	30,00					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Суп -лапша с птицей			**220**	**10,76**	**7,98**	**41,37**	**234,02**
грудка куринная	16,20	12,00					
масса отварного мяса		***10,00***					
макаронные изделия	10,00	10,00					
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	4,00	4,00					

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70,49	53,00					
01.11.-31.12. -30%	75,79	53,00					
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00					
01.03 - 40%	83,50	50,00					
соль йодированная	1,50	1,50					
вода	180,00	180,00					
Плов с мясом			**200**	**10,69**	**13,16**	**40,91**	**381,25**
говядина 1 категории	67,20	64,00					
или свинина	58,80	56,00					
или филе куриное	55,00	50,00					
масса тушеного мяса		***40,00***					
крупа рис пропаренный	58,00	58,00					
вода питьевая	150,00	150,00					
соль йодированная	1,86	1,86					
морковь до 01.01.-20%	25,00	20,00					
с 01.01 - 25%	26,60	20,00					
лук репчатый	53,55	45,00					
зира	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
Напиток "Витаминный" из шиповника			**200**	**0,32**	**0,00**	**8,78**	**34,08**
плоды шиповника	13,00	13,00					
сахар песок	7,00	7,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1304**	**45,43**	**47,78**	**201,46**	**1446,53**

5 день

			Химический состав				

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**548**	**18,38**	**20,69**	**83,66**	**602,19**
Свежий салат из моркови и яблок			**60**	**0,83**	**4,33**	**7,88**	**80,86**
капуста белокачанная	25,00	20,00					
или капуста пекинская	27,00						
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00					
с 01.01 - 33%	13,30						
кунжут	1,00	1,00					
яблоки свежие	22,60	20,00					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Крылья куринные барбекю			**90**	**13,21**	**10,80**	**22,54**	**247,73**
крылья куринные	137,50	125,00		**12,65**	**8,74**	**11,76**	**209,74**
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	1,28	1,00					
соевый соус с/п:		***10,00***					
соевый соус концентрат	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	5,00	5,00					
Соус барбекю:			**30**	**0,56**	**2,06**	**10,78**	**37,99**
яблоко с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	6,00	6,00					
томатная паста	3,00	3,00					
паприка	0,30	0,30					
паприка копченая	0,30	0,30					
лук репчатый	3,00	3,00					

чеснок	0,77	0,60					
масло растительное	2,00	2,00					
масло сливочное	1,00	1,00					
лимон	3,42	3,00					
соевый соус с/п:		***6,00***					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			**150**	**2,64**	**5,26**	**37,54**	**202,19**
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00					
картофель 01.11-31.12	321,75						
картофель 01.01-29.02	346,50						
картофель 01.03	375,75						
соль йодированая	0,50	0,50					
тимьян	0,50	0,50					
розмарин	0,50	0,50					
масло чесночное:		***10***					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	4,00	4,00					
Чай с чебрецом			**200**	**0,26**	**0,07**	**6,16**	**26,41**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	6,00	6,00					
чебрец	0,50	0,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Обед			**766**	**27,79**	**27,26**	**122,33**	**833,19**
Салат из стручковой фасоли			**60**	**1,69**	**2,60**	**4,98**	**44,57**
фасоль стручковая	42	40,00					
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00					

с 01.01 - 33%	21,28	10,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
масло растительное	2,00	2,00					
соевый соус	1,00	1,00					
кунжут	1,00	1,00					
вода питьевая	2,00	2,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
Рассольник Ленинградский со сметаной			**220**	**7,2**	**10,52**	**41,14**	**289,37**
грудка куринная	16,20	12,00					
масса отварного мяса		***10,00***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00					
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00					
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00					
01.03 - 40%	75,15	45,00					
крупа перловая	8,00	8,00					
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 соленые	19,00	10,00					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода	188,00	188,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					

Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,14**	**35,99**	**165,25**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,50	0,50					
масло сливочное	4,56	4,56					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Венгерский гуляш			**90**	**11,20**	**10,36**	**8,74**	**187,42**
свинина	61,60	56,00					
или говядина	67,20	64,00					
масса тушеного мяса		***40,00***					
масло растительное	6,00	6,00					
лук репчатый	23,80	20,00					
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
с 01.01 - 33%	39,90						
перец с/м	15,00	15,00					
кабачок с/м	20,00	20,00					
чеснок	1,28	1,00					
мука пшеничная	5,36	5,36					
томатная паста	10,00	10,00					
вода питьевая	350,00	350,00					
паприка сушеная	1,00	1,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
лук зеленый	3,00	3,00					
Напиток из смородины			**200**	**0,16**	**0,08**	**8,50**	**37,18**

смородина с/м	25,00	25,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1314**	**46,17**	**47,95**	**205,99**	**1435,38**
Итого за 5 дней			**6568,00**	**231,00**	**237,02**	**1004,98**	**7050,00**
Средняя за 1 день			**1313,6**	**46,20**	**47,40**	**201,00**	**1410,00**

6 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**563**	**20,16**	**20,67**	**82,77**	**613,23**
Овсяная каша с манго			**200**	**1,94**	**6,68**	**36,84**	**233,16**
хлопья овсяные	35,00	35,00					
масло сливочное	2,00	2,00					
манго с/м	8,00	8,00					
сахар-песок	3,00	3,00					
мед	5,00	5,00					
молоко питьевое	126,00	120,00					
вода питьвая	120,00	120,00					
соль йодированная	2,00	2,00					
Сырники творожные со соусом ягодным			**150**	**16,98**	**13,45**	**31,40**	**316,09**
творог	80,85	77,00	**100**	**16,64**	**13,34**	**26,74**	**297,03**
сахар	2,00	2,00					
соль йодированная	0,33	0,33					
мука пшеничная	8,00	8,00					

яйцо куриное	11,00	11,00					
крупа манная	16,00	16,00					
масса п/ф		***114,33***					
мука пшеничная на подпыл	*4,00*	4,00					
масло растительное	*5,00*	5,00					
Соус "Ягодный"			**50**	**0,34**	**0,11**	**4,66**	**19,06**
клубника с/м	18,00	18,00					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар песок	1,50	1,50					
крахмал кукурузный	0,75	0,75					
или							
Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			**150**	**16,98**	**13,45**	**31,40**	**316,09**
Напиток сливовый			**200**	**0,20**	**0,06**	**8,29**	**34,08**
слива с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Обед			**766**	**25,97**	**27,49**	**116,23**	**860,70**
Салат "Витаминка"			**60**	**0,84**	**7,02**	**4,32**	**84,48**
огурцы свежие грунтовые	21,00	20,00					
огурцы свежие парниковые	20,40	20,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
яблоки свежие	22,60	20,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
соус медово-лимонный:		***5***					
масло растительное	5,00	5,00					
мед	1,60	1,60					

лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Уха рыбацкая			**220**	**4,08**	**8,02**	**16,85**	**167,32**
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	51,12	36,00					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	48,60	36,00					
масса готовой рыбы		**30,00**					
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					
лук репчатый	14,28	12,00					
морковь до 01.01	18,75	15,00					
морковь с 01.01	19,95	15,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
соль йодированная	0,30	0,30					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					
Крылья куринные барбекю			**90**	**13,31**	**7,08**	**22,56**	**287,73**
крылья куринные	137,50	125,00		**12,75**	**5,02**	**8,02**	**229,74**
масло растительное	5,00	5,00					
чеснок	1,28	1,00					
соевый соус с/п:		***10,00***					
соевый соус концентрат	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	5,00	5,00					
Соус барбекю:			**30**	**0,56**	**2,06**	**10,78**	**57,99**
яблоко с/м	10,00	10,00					

вода питьевая	6,00	6,00					
томатная паста	3,00	3,00					
паприка	0,30	0,30					
паприка копченая	0,30	0,30					
лук репчатый	3,00	3,00					
чеснок	0,77	0,60					
масло растительное	1,20	1,20					
масло сливочное	1,00	1,00					
лимон	3,42	3,00					
соевый соус с/п:		***6,00***					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			**150**	**3,80**	**4,74**	**43,36**	**185,36**
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00					
картофель 01.11-31.12	321,75						
картофель 01.01-29.02	346,50						
картофель 01.03	375,75						
соль йодированая	0,50	0,50					
тимьян	0,50	0,50					
розмарин	0,50	0,50					
масло чесночное:		***10***					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	5,00	5,00					
Чай с чебрецом			**200**	**0,26**	**0,07**	**6,16**	**26,41**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	8,00	8,00					
чебрец	0,50	0,50					

вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1329**	**46,13**	**48,16**	**199,00**	**1473,93**

7 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**638**	**18,29**	**19,43**	**86,57**	**605,12**
Гранола с ягодным соусом			**180**	**3,41**	**4,08**	**20,31**	**126,14**
виноград с/м	24,00	20,00					
клубника с/м	12,00	10,00					
слива с/м	12,00	10,00					
гранола :		***20,00***					
хлопья овсяные	13,33	13,33					
сахарный сироп:		***10,00***					
сахар -песок	8,00	8,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
печенье	15,00	15,00					
снежок	120,00	120,00					
Фрикассе из курицы			**90**	**10,52**	**10,66**	**7,36**	**187,54**
филе куринное	55,0	50,00		**8,56**	**6,82**	**2,45**	**122,47**

или филе куриного бедра	55,0	50,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Соус бешамель со :			***50***	**2,0**	**3,8**	**4,9**	**65,1**
молоко питьевое	61,20	60,00					
масло сливочное	4,00	4,00					
мука пшеничная	4,25	4,25					
соль йдированная	0,30	0,30					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					
Кус-кус			**150**	**2,60**	**4,46**	**40,58**	**212,36**
кус-кус	56,00	56,00					
вода питьевая	140,00	140,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йдированная	0,50	0,50					
или							
Рис отварной			**150**	**2,63**	**4,87**	**41,27**	**214,97**
крупа рисовая	55,00	55,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
соль йдированная	1,00	0,50					
Напиток "Витаминный" из шиповника			**200**	**0,32**	**0,00**	**8,78**	**34,08**
плоды шиповника	13,00	13,00					
сахар песок	8,00	8,00					

вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18,00**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Обед			**755**	**26,51**	**27,47**	**111,42**	**842,96**
Салат "Коул-слоул"			**70**	**0,99**	**6,84**	**4,68**	**85,58**
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или капуста пекинская	40,50						
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00					
с 01.01 - 33%	30,59						
яблоки свежие	12,43	11,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	4,20	4,20					
лимон	9,00	9,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	0,50	0,50					
кунжутное масло	2,00	2,00					
Сырный суп на курином бульоне с гренками			**250**	**14,04**	**12,17**	**26,17**	**343,34**
лук репчатый	17,85	15,00					
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
с 01.01 - 33%	39,90						
орегано сушеный	1,00	1,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
молоко питьевое	55,00	55,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
картофель 01.09-31.10	79,80	60,00					
картофель 01.11-31.12	85,80						
картофель 01.01-29.02	92,40						

картофель 01.03	100,20						
бульон куриный	150,00	150,00					
сыр плавленый	30,60	30,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло растильное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
Гренки:		***10***					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
чесночное масло:		***2***					
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	0,60	0,50					
Жаркое по-домашнему			**200**	**8,50**	**7,70**	**53,66**	**297,58**
грудка куриная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00					
масса тушеного мяса		***40,00***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186,20	140,00					
01.11.-31.12. -30%	200,20	140,00					
01.01-29.02 - 35%	215,32	140,00					
01.03 - 40%	233,80	140,00					
лук репчатый	11,90	10,00					
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00					
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
томатная паста	10,00	10,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
вода	70,00	70,00					

Чай"Витаминнизированный"			**200**	**0,18**	**0,00**	**9,01**	**30,68**
чай черный	1,00	1,00					
смородина с/м	6,00	6,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Итого:			**1393**	**44,80**	**46,90**	**197,99**	**1448,08**

8 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**518**	**18,58**	**19,36**	**84,01**	**569,36**
Ситник с инжиром			**50**	**4,08**	**6,51**	**37,94**	**118,47**
тесто слоеное	60,00	60,00					
инжир с/м	20,00	20,00					
сахар-песок	4,00	4,00					
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00					
масса п/ф		***75,00***					
сахарная пудра	3,00	3,00					
яйцо куриное	2,00	2,00					
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00					
или							
Ситник с инжиром			**50**	**1,02**	**6,51**	**37,94**	**100,27**
Скрембл с курицей			**150**	**11,27**	**7,58**	**21,14**	**297,53**

яйцо куриное	90,00	90,00					
филе куриное	27,50	25,00					
кабачок с/м	20,00	20,00					
фасоль стучковая	25,00	25,00					
хлеб тостовый	31,50	30,00					
лук зеленый	3,57	3,00					
кунжут белый	0,50	0,50					
кунжут черный	0,50	0,50					
масло растительное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
соевый соус с/п:		***5,00***					
соевый соус концентрат	2,50	2,50					
сахар-песок	0,70	0,70					
вода питьевая	2,75	2,75					
сахарный сироп:		***10,00***					
сахар -песок	8,00	8,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
Салат из капусты со свеклой			**100**	**1,61**	**5,04**	**6,38**	**77,68**
капуста белокачанная	81,25	65,00					
или пекинская капуста	87,75	65,00					
свекла	12,50	10,00					
свекла	13,50						
морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00					
с 01.01 - 33%	19,95						
лук репчатый	5,90	5,00					
масло растительное	5,00	5,00					

соль йодированная	0,30	0,30					
сахар-песок	0,20	0,20					
зелень	1,35	1,00					
Напиток "Витаминный" сухофрукты			**200**	**0,18**	**0,00**	**9,01**	**30,68**
сухофрукты	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18,00**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Обед			**784**	**26,46**	**27,97**	**122,11**	**805,28**
Закуска из квашенной капусты			**80**	**1,83**	**5,05**	**6,49**	**72,29**
капуста квашенная	104,00	80,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Суп овощной			**220**	**6,01**	**8,45**	**45,69**	**250,25**
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%	22,50	18,00					
с 01.01 - 25%	13,30	18,00					
лук репчатый	13,09	11,00					
молоко питьевое 2,5% жирности	30,00	30,00					
бульон от картофеля	100,00	100,00					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло раститльное	5,00	5,00					
соль йодированное	0,50	0,50					
Курица в азиатском стиле			**90**	**9,69**	**10,79**	**10,91**	**143,33**

филе куринное	55,0	50,00		**9,15**	**10,05**	**1,49**	**122,19**
или филе куриного бедра	55,0	50,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	1,00	1,00					
Соус терияки:		***50,00***		**0,54**	**0,74**	**9,42**	**21,14**
вода питьевая	38,00	38,00					
соевый соус	13,00	13,00					
сахар -песок	6,00	6,00					
крахмал кукурузный	2,00	2,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло кунжутное	0,50	0,50					
кунжут белый	1,00	1,00					
кунжут черный	1,00	1,00					
Булгур отварной			**150**	**5,14**	**2,47**	**27,52**	**195,25**
булгур	55,00	55,00					
лук репчатый	28,32	24,00					
вода питьевая	165,00	165,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,81**	**10,56**	**50,60**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**

Итого:			1302	45,04	47,33	206,12	1374,64
9 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**532**	**19,04**	**18,78**	**82,88**	**568,62**
Закуска из свежих огурцов			**60**	**0,59**	**0,07**	**5,19**	**15,17**
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00					
огурцы свежие парниковые	61,20						
чеснок	1,28	1,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	1,00	1,00					
зелень	2,50	2,00					
Болоньезе			**90**	**9,36**	**15,41**	**11,57**	**230,86**
фарш говяжий	57,75	55,00					
лук репчатый	17,85	15,00					
морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00					
с 01.01 - 33%	19,95						
кабачок с/м	20,00	20,00					
масло растительное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
томаты с/м	25,00	25,00					
вода питьевая	30,00	30,00					
соль йодированная	0,30	0,30					
сахар-песок	1,00	1,00					
огегано сушеный	0,50	0,50					
бызелик сушеный	0,50	0,50					

чеснок	2,56	2,00					
Макароны отварные			**150**	**6,27**	**2,83**	**45,17**	**222,06**
макаронные изделия	60,00	60,00					
соль йодированная	0,30	0,30					
вода питьевая	180,00	180,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
Компот из смородины			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
смородина с/м	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	**32**	**2,56**	**0,40**	**16,96**	**81,28**
Обед			**778**	**27,88**	**26,75**	**115,00**	**781,60**
Карпачо из овощей			**60**	**0,60**	**0,08**	**2,16**	**11,45**
огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00					
огурцы свежие парниковые	25,50						
перец болгарский	13,30	10,00					
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00					
томаты свежие парниковые	25,50						
Суп гороховый с гренками и мясом			**230**	**9,04**	**6,48**	**42,21**	**211,36**
говядина 1 категории	13,44	12,80					
масса отварного мяса		***8,00***					
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 сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	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	0,50	0,50					
вода	175,00	175,00					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
Азу			**90**	**9,12**	**9,98**	**19,36**	**198,76**
филе куриное	55,00	50,00					
масса тушеного мяса		**40,00**					
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00					
лук репчатый	7,14	6,00					
огурцы соленые	15,20	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					
Гречка рассыпчатая			**150**	**5,02**	**8,90**	**23,14**	**225,10**
крупа гречневая	52,00	52,00					
вода питьевая	102,50	102,50					
масло сливочное 72.5 %	4,00	4,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
Напиток "Манго-абрикос"			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
абрикос с/м	20,00	20,00					
сахар песок	5,00	5,00					
манго с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**2,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**

Итого:			**1310**	**46,92**	**45,53**	**197,88**	**1350,22**
10 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**546**	**20,20**	**20,50**	**82,53**	**581,16**
Закуска из квашенной капусты			**80**	**1,83**	**5,05**	**6,49**	**72,29**
капуста квашенная	104,00	80,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Мясо по-Сибирски			**90**	**13,13**	**10,87**	**23,84**	**257,59**
свинина	58,80	56,00					
масса готового мяса:		***40***					
лук репчатый	35,70	30,00					
масло растительное	5,00	5,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	1,00	1,00					
сухари панировочные	15,00	15,00					
сметана	40,00	40,00					
вода питьевая	250,00	250					
Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,14**	**33,21**	**159,52**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,50	0,50					

масло сливочное	4,00	4,00					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Чай витаминный с облепихой			**200**	**0,30**	**0,48**	**6,51**	**31,96**
чай черный	1,50	1,50					
сахар-песок	8,00	8,00					
облепиха с/м	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**1,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Обед			**730**	**27,92**	**28,59**	**121,49**	**821,96**
Овощной салат с кус-кусом			**60**	**1,00**	**4,72**	**8,20**	**82,71**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томаты свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	25,00	20,00					
или пекинская капуста	27,00	20,00					
крупа кус-кус	3,33	3,33					
масса отварного кус-кус		***10***					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Куриный суп с гречкой			**220**	**7,07**	**8,48**	**19,76**	**187,05**
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50					
масса отварной птицы		***10,00***					
крупа гречневая	10,00	10,00					
капуста белокочанная свежая	18,75	15,00					
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					
соль йодированная	0,20	0,20					
лук репчатый	11,90	10,00					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
сметана	5,00	5,00					
Паста с курицей и сулугуни			**200**	**15,75**	**14,00**	**54,49**	**374,52**
Паста:				**15,13**	**13,98**	**51,32**	**357,60**
филе куриное	38,50	35,00					
макароны	65,00	65,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	0,00						
лук репчатый	23,80	20,00					
масло растительное	13,00	13,00					
или масло сливочное	13,00	13,00					
сыр сулугуни	20,20	20,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**
томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					

Напиток виноградный			**200**	**0,18**	**0,06**	**11,02**	**43,38**
виноград с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**2,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	24,00	24,00	**24**	**1,84**	**0,37**	**15,54**	**74,50**
Итого:			**1276**	**48,12**	**49,09**	**204,02**	**1403,12**
Итого за 5 дней			**6610**	**231,01**	**237,01**	**1005,01**	**7049,99**
Средняя за 1 день			**1322**	**46,20**	**47,40**	**201,00**	**1410,00**

11 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**588**	**20,10**	**19,99**	**82,85**	**600,69**
Фрукт в ассортименте	**100**	**100**	**100**	**1,14**	**0,45**	**11,80**	**102,00**
Гречка по-купечески			**200**	**15,60**	**12,10**	**44,42**	**313,70**
крупа гречневая	50,00	50,00		**14,98**	**12,08**	**41,25**	**296,78**
фарш домашний:		***54,00***					
говядина	19,80	18,00					
свинина	18,90	18,00					
филе бедра	19,80	18,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
лук репчатый	23,60	20,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
масло растительное	5,00	5,00					

или масло сливочное	5,00	5,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**
томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
сахар	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Салат овощной с зеленым горошком			**60**	**0,85**	**6,99**	**3,91**	**82,91**
горошек зеленый замороженный	10,00	10,00		**0,81**	**0,06**	**2,19**	**12,90**
или горошек консервированный	15,40	10,00					
капуста белокачанная	25,00	20,00					
или пекинская капуста	27,00	20,00					
перец болгарский	13,30	10,00					
огурцы свежие грунтовые	10,50	10,00					
огурцы свежие парниковые	10,20						
соус :		***10***		**0,04**	**6,93**	**1,72**	**70,01**
масло растительное	7,00	7,00					
соевый соус п/ф	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**

Обед			**742**	**27,63**	**29,03**	**118,98**	**843,86**
Свежий салат из моркови и яблок			**60**	**0,83**	**4,33**	**7,88**	**80,86**
капуста белокачанная	25,00	20,00					
или капуста пекинская	27,00						
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00					
с 01.01 - 33%	13,30						
кунжут	1,00	1,00					
яблоки свежие	22,60	20,00					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Суп -лапша с птицей			**220**	**9,14**	**7,12**	**38,53**	**216,83**
грудка куринная	12,96	9,60					
масса отварного мяса		***8,00***					
макаронные изделия	10,00	10,00					
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					
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					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода	180,00	180,00					
Митболл в овсяной панировке			**90**	**11,78**	**14,21**	**21,14**	**308,79**

Фарш домашний:							
филе бедра	13,48	12,25					
говядина	13,48	12,25					
свинина	15,44	14,70					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	17,49	14,70					
масса пассерованного лука		***7,35***					
фарш п/ф		***49,00***					
хлеб тостовый	8,28	8,28					
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00					
масло растительное	3,00	3,00					
лук репчатый	47,60	40,00					
лук пассированнный		***20,00***					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05					
картофель 01.11-31.12	15,80						
картофель 01.01-29.02	17,02						
картофель 01.03	18,45						
масса п/ф		***91,73***					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
масса п/ф с панировкой		**116,73**					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,02**	**35,78**	**162,25**
картофель 01.09-31.10	175,56						
картофель 01.11-31.12	188,76	132,00					

картофель 01.01-29.02	203,28	132,00					
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,50	0,50					
масло сливочное	4,10	4,10					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Компот из смородины			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
смородина с/м	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Итого:			**1330**	**47,73**	**49,02**	**201,83**	**1444,55**

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**638**	**19,69**	**19,56**	**80,89**	**559,42**
Карпачо из овощей			**60**	**0,60**	**0,08**	**2,16**	**11,45**
огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00					
огурцы свежие парниковые	25,50						
перец болгарский	13,30	10,00					
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00					
томаты свежие парниковые	25,50						
или							
Салат "Коул-слоул"			**70**	**0,99**	**6,84**	**4,68**	**85,58**
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или капуста пекинская	40,50						

морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00					
с 01.01 - 33%	30,59						
яблоки свежие	12,43	11,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	4,20	4,20					
лимон	9,00	9,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	0,50	0,50					
кунжутное масло	2,00	2,00					
Шакшука			**170**	**8,79**	**12,64**	**22,57**	**224,52**
кабачок с/м	20,00	20,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
лук репчатый	23,60	20,00					
масло растительное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
чеснок	2,52	2,00					
соль йодированая	0,20	0,20					
сахар-песок	1,00	1,00					
орегано сущеный	0,50	0,50					
зира	0,50	0,50					
вода питьевая	150,00	150,00					
яйцо куриное	55,00	55,00					
томаты с/м	20,00	20,00					
зелень	1,25	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Шоколадный трайфл			**180**	**7,90**	**6,43**	**34,22**	**221,87**
бисквит шоколадный:			***30***				

яйцо	22,00	22,00					
мука пшеничная	11,50	11,50					
сахар-песок	2,00	2,00					
масло растительное	1,00	1,00					
какао-порошок	2,50	2,50					
соль йодированная	0,01	0,01					
Соус клубничный			**30**				
клубника с/м	18,00	18,00					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
крахмал кукурузный		1,00					
свекла	11,25	9,00					
свекла с 1 марта	12,15						
кефир	120,00	120,00					
Напиток "Смородина-яблоко"			**200**	**0,16**	**0,08**	**8,50**	**37,18**
смородина с/м	20,00	20,00					
яблоко с/м	10,00	10,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Обед			**801**	**28,03**	**27,09**	**121,68**	**834,77**
Салат из стручковой фасоли			**60**	**1,69**	**2,60**	**4,98**	**44,57**
фасоль стручковая	42	40,00					
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00					
с 01.01 - 33%	21,28						
лук зеленый	2,00	2,00					
масло растительное	2,00	2,00					
соевый соус	1,00	1,00					

кунжут	1,00	1,00					
вода питьевая	2,00	2,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
Рассольник Ленинградский со сметаной			**220**	**7,03**	**11,78**	**33,36**	**246,12**
грудка куринная	15,39	11,40					
масса отварного мяса		***9,50***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00					
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00					
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00					
01.03 - 40%	75,15	45,00					
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 соленые	19,00	10,00					
масло сливочное 72,5%	4,00	4,00					
или масло растительное	4,00	4,00					
соль йодированая	0,20	0,20					
вода	188,00	188,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
Булгур отварной			**150**	**6,04**	**4,47**	**31,52**	**201,66**
булгур	55,00	55,00					
лук репчатый	28,32	24,00					
вода питьевая	165,00	165,00					
масло сливочное	5,00	5,00					
соль йодированная	0,30	0,30					

Рыбный фишболл			**90**	**9,75**	**4,33**	**20,22**	**173,23**
минтай с/м	102,00	60,00					
или филе минтая	96,00						
лук репчатый	29,75	25,00					
масса пассерованного лука		*12,50*					
хлеб пшеничный (тостовый)	15,00	15,00					
молоко питьевое	5,25	5,25					
соль йодированная	0,27	0,20					
рис круглозерый	6,50	6,50					
масса отварного риса		16,25					
яйцо	8,00	8,00					
масса п/ф		***109,00***					
сухари панировочные	5,00	5,00					
масса п/ф в панировке		***114,00***					
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00					
Соус красный с овощами :			**50**	**0,77**	**3,08**	**6,54**	**56,61**
лук репчатый	5,95	5,00					
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00					
с 01.01 - 33%	13,30						
масло растительное	3,25	3,25					
томатная паста	7,50	7,50					
мука пшеничная	3,50	3,50					
вода питьевая	50,00	50,00					
соль йодированная	0,10	0,10					
сахар-песок	1,25	1,25					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					

вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Итого:			**1439**	**47,72**	**46,65**	**202,57**	**1394,19**

13 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**532**	**18,99**	**20,68**	**87,36**	**601,57**
Закуска из свежих огурцов			**60**	**0,59**	**0,07**	**5,19**	**15,17**
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00					
огурцы свежие парниковые	61,20						
чеснок	1,28	1,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	1,00	1,00					
зелень	2,50	2,00					
Митболл в овсяной панировке			**90**	**11,78**	**17,01**	**21,14**	**308,79**
Фарш домашний:							
филе бедра	13,48	12,25					
говядина	13,48	12,25					
свинина	15,44	14,70					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	17,49	14,70					
масса пассерованного лука		***7,35***					
фарш п/ф		***49,00***					
хлеб тостовый	8,28	8,28					
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00					

масло растительное	5,00	5,00					
лук репчатый	47,60	40,00					
лук пассированнный		***20,00***					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05					
картофель 01.11-31.12	15,80						
картофель 01.01-29.02	17,02						
картофель 01.03	18,45						
масса п/ф		***91,53***					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
масса п/ф с панировкой		**116,53**					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,14**	**35,78**	**162,25**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,30	0,30					
масло сливочное	4,50	4,50					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Напиток сливовый			**200**	**0,20**	**0,06**	**8,29**	**34,08**
слива с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	**32**	**2,56**	**0,40**	**16,96**	**81,28**

Обед			744	25,78	28,27	112,33	793,72
Салат из капусты с томатом			**60**	**0,81**	**7,07**	**3,90**	**82,32**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томаты свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или пекинская капуста	40,50	30,00					
масло растительное	7,00	7,00					
сахар-песок	2,00	2,00					
соев ый соус концентрат	4,00	4,00					
вода питьевая	4,00	4,00					
Финская уха			**220**	**7,84**	**7,25**	**29,36**	**172,36**
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	51,12	36,00					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	52,20	36,00					
масса готовой рыбы		**30,00**					
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					
лук репчатый	14,28	12,00					
морковь до 01.01	18,75	15,00					
морковь с 01.01	19,95	15,00					
молоко питьевое	10,00	10,00					
мука пшеничная	3,00	3,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					
Плов с мясом			**200**	**11,69**	**13,16**	**37,77**	**350,56**

говядина 1 категории	67,20	64,00					
или свинина	58,80	56,00					
или филе куриное	55,00	50,00					
масса тушеного мяса		***40,00***					
крупа рис пропаренный	55,00	55,00					
вода питьевая	150,00	150,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
морковь до 01.01.-20%	25,00	20,00					
с 01.01 - 25%	26,60	20,00					
лук репчатый	59,50	50,00					
зира	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
Напиток из сухофруктов			**200**	**0,32**	**0,00**	**8,78**	**34,08**
сухофрукты	13,00	13,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	**36**	**2,88**	**0,46**	**19,08**	**90,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1276**	**44,77**	**48,95**	**199,69**	**1395,29**

14 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**590**	**18,41**	**18,91**	**81,55**	**571,28**
Рыбный киш с брокколи			**140**	**9,69**	**7,54**	**28,76**	**217,96**
тесто заливное:		110,04					
яйцо куринное	20,00	20,00					
кефир	54,00	54,00					

мука пшеничная	34,66	34,66					
разрыхлитель	0,35	0,35					
кунжут	1,00	1,00					
соль йодированная	0,03	0,03					
Начинка:							
филе минтая	48,00	30,00					
картофель 01.09-31.10	46,55	35,00					
картофель 01.11-31.12	50,05						
картофель 01.01-29.02	53,90						
картофель 01.03	58,45						
брокколи с/м	22,00	20,00					
лук репчатый	17,85	15,00					
кабачок с/м	22,00	20,00					
масло растительное	1,50	1,50					
масса п/ф		**230,04**					
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00					
Крем суп-Минестроне			**250**	**6,56**	**11,04**	**33,79**	**265,44**
кабачок с/м	44,625	37,50					
морковь до 01.01.-25%	31,25	25,00					
с 01.01 - 33%	33,25						
орегано сушеный	0,50	0,50					
мука пшеничная	15,00	15,00					
молоко питьевое	87,50	87,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
картофель 01.09-31.10	133,00	100,00					
картофель 01.11-31.12	143,00						
картофель 01.01-29.02	154,00						
картофель 01.03	167,00						

вода питьевая	100,00	100,00					
капуста цветная	38,25	37,50					
чеснок	1,00	1,00					
масло растильное	5,00	5,00					
или масло сливочное	5,00	5,00					
Гренки чесночные:		***10***					
хлеб тостовый	17,60	11,00					
масло чесночное:	3,00	3,00					
масло растительное	2,70	2,70					
чеснок	0,50	0,39					
Чай витаминный с шиповником			**200**	**0,40**	**0,05**	**7,34**	**32,00**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	8,00	8,00					
плоды шиповника	6,00	6,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Обед			**766**	**27,92**	**26,54**	**112,22**	**808,05**
Салат с томатами, сыром и гренками			**60**	**1,87**	**8,14**	**5,89**	**71,50**
томаты свежие грунтовые	39,90	38,00					
томаты свежие парниковые	38,76	38,00					
сыр	10,10	10,00					
масло растительное	2,00	2,00					
Гренки чесночные:		***10***					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
масло чесночное:	3,00	3,00					
масло растительное	2,70	2,70					
чеснок	0,50	0,39					
Борщ с птицей и сметаной			**220**	**7,01**	**2,01**	**19,36**	**150,29**

грудка куринная	14,58	10,80					
масса отварного мяса		***9,00***					
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05					
картофель 01.11-31.12	15,80						
картофель 01.01-29.02	17,02						
картофель 01.03	18,45						
капуста белокочанная свежая	23,75	19,00					
свекла - до 01.01 - 20%	37,50	30,00					
с 01.01 - 25%	39,90	30,00					
морковь до 01.01.-20%	13,75	11,00					
с 01.01 - 25%	14,63	11,00					
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25					
лук репчатый	11,90	10,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					
сметана	4,00	4,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар песок	1,75	1,75					
Фрикассе из курицы			**90**	**9,79**	**10,66**	**7,36**	**187,54**
филе куринное	55,0	50,00		**8,56**	**6,82**	**2,45**	**122,47**
или филе куриного бедра	55,0	50,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Соус бешамель со :			***50***	**1,2**	**3,8**	**4,9**	**65,1**

молоко питьевое	51,00	50,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
масло сливочное	4,00	4,00					
мука пшеничная	4,25	4,25					
соль йдированная	0,30	0,30					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					
Кус-кус			**150**	**2,60**	**4,46**	**40,58**	**212,36**
кус-кус	56,00	56,00					
вода питьевая	140,00	140,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йдированная	1,00	1,00					
Чай витаминный с облепихой			**200**	**0,30**	**0,48**	**6,51**	**31,96**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	6,00	6,00					
облепиха с/м	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**2,88**	**0,46**	**19,08**	**90,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1356**	**46,33**	**45,45**	**193,77**	**1379,33**
15 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**618**	**19,07**	**19,60**	**86,10**	**604,54**
Гранола с ягодным соусом			**160**	**2,54**	**4,64**	**34,14**	**201,71**
Соус ягодный:			**30**				

клубника с/м	12,00	12,00					
черная смородина с/м	3,20	3,20					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар-песок	0,60	0,60					
крахмал кукурузный	0,60	0,60					
гранола :		***20,00***					
хлопья овсяные	13,33	13,33					
сахарный сироп:		***10,00***					
сахар -песок	8,00	8,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
печенье	20,00	20,00					
снежок	100,00	100,00					
Курица в азиатском стиле			**90**	**9,69**	**10,79**	**10,91**	**143,33**
филе куринное	55,0	50,00		**9,15**	**10,05**	**1,49**	**122,19**
или филе куриного бедра	55,0	50,00					
масло растительное	6,00	6,00					

лук репчатый	11,9	10,00					
морковь с/м	10,00	10,00					
кабачок с/м	10,00	10,00					
лук зеленый	1,00	1,00					
Соус терияки:		***50,00***		**0,54**	**0,74**	**9,42**	**21,14**
вода питьевая	38,00	38,00					
соевый соус	13,00	13,00					
сахар -песок	6,00	6,00					
крахмал кукурузный	2,00	2,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло кунжутное	0,50	0,50					
кунжут белый	1,00	1,00					
кунжут черный	1,00	1,00					
Булгур отварной			**150**	**5,14**	**3,87**	**27,52**	**195,25**
булгур	55,00	55,00					
лук репчатый	28,32	24,00					
вода питьевая	165,00	165,00					
масло сливочное	4,00	4,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
Напиток "Манго - абрикос"			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
абрикос с/м	20,00	20,00					
сахар песок	5,00	5,00					
манго с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Обед			**712**	**25,39**	**27,35**	**121,05**	**832,10**
Салат "Коул-слоул"			**60**	**0,84**	**6,16**	**4,01**	**73,35**
капуста белокачанная	32,50	26,00					

или капуста пекинская	35,10						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
яблоки свежие	10,64	9,42					
мак	0,42	0,42					
масло растительное	3,60	3,60					
лимон	7,71	7,71					
соль йодированная	0,18	0,18					
сахар-песок	0,48	0,48					
кунжутное масло	1,50	1,50					
Сырный суп на курином бульоне с гренками			**220**	**12,57**	**11,87**	**23,02**	**302,14**
лук репчатый	15,708	13,20					
морковь до 01.01.-25%	33,00	26,40					
с 01.01 - 33%	35,11						
орегано сушеный	0,80	0,80					
мука пшеничная	4,40	4,40					
молоко питьевое	48,40	48,40					
соль йодированная	0,20	0,20					
картофель 01.09-31.10	70,22	52,80					
картофель 01.11-31.12	75,50						
картофель 01.01-29.02	81,31						
картофель 01.03	88,18						
бульон куриный	132,00	132,00					
сыр плавленый	31,62	31,00					
чеснок	0,80	0,80					
масло растильное	8,00	8,00					
или масло сливочное	8,00	8,00					
Гренки:		***10***					

хлеб тостовый	16,00	10,00					
чесночное масло:		***2***					
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	0,60	0,50					
Жаркое по-домашнему			**200**	**7,80**	**8,63**	**57,20**	**291,03**
грудка куриная (филе без кожи и костей)	64,13	47,50					
масса тушеного мяса		***38,00***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186,20	140,00					
01.11.-31.12. -30%	200,20	140,00					
01.01-29.02 - 35%	215,32	140,00					
01.03 - 40%	233,80	140,00					
лук репчатый	11,90	10,00					
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00					
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
томатная паста	10,00	10,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
масло растительное	5,60	5,60					
вода	70,00	70,00					
Напиток виноградный			**200**	**0,18**	**0,06**	**11,02**	**43,38**
виноград с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**2,88**	**0,46**	**19,08**	**90,00**
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	**14**	**1,12**	**0,17**	**6,72**	**32,20**
Итого:			**1330**	**44,46**	**46,95**	**207,15**	**1436,64**
Итого за 5 дней			**6731**	**231,01**	**237,02**	**1005,01**	**7050,00**
Средняя за 1 день			**1346,2**	**46,20**	**47,40**	**201,00**	**1410,00**

16 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**500**	**19,01**	**19,24**	**80,95**	**608,76**
Бутерброд с моцареллой			**50**	**5,95**	**4,79**	**15,95**	**133,9**
хлеб тостовый	30,00	30,00					
сыр "Моцарелла"	20,40	20,00					
Творожная запеканка с ягодным соусом			**130**	**7,56**	**6,57**	**38,71**	**263,47**
творог	43,15	42,30					
яйцо куриное	12,50	12,50					
сахар-песок	2,00	2,00					
крупа манная	21,50	21,50					
снежок	31,40	31,40					
ванилин	0,15	0,15					
цедра лимона	1,00	1,00					
разрыхлитель	0,50	0,50					
масло растительное для смазки	5,00	5,00					
масса п/ф		***116,35***					
Соус ягодный:			**30**				
клубника с/м	12,00	12,00					
черная смородина с/м	3,20	3,20					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар-песок	0,60	0,60					
крахмал кукурузный	0,60	0,60					
Какао с маршмеллоу			**200**	**4,36**	**7,43**	**14,49**	**109,39**
какао-порошок	5,00	5,00					
вода питьевая	105,00	105,00					

молоко питьевое	110,25	105,00					
сахар-песок	5,0	5,00					
ванилин	0,2	0,15					
корица молотая	0,5	0,50					
зефир маршмеллоу	*10,0*	10,00					
Фрукт в ассортименте	**120**	**120**	**120**	**1,14**	**0,45**	**11,80**	**102,00**
Обед			**766**	**27,78**	**26,56**	**120,37**	**799,80**
Закуска из свежих огурцов			**60**	**0,59**	**0,07**	**5,19**	**15,17**
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00					
огурцы свежие парниковые	61,20						
чеснок	1,28	1,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	1,00	1,00					
зелень	2,50	2,00					
Щи "Невские" с птицей			**220**	**6,32**	**10,25**	**18,84**	**194,25**
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50					
масса тушеного мяса		***10,00***					
капуста квашенная	39,00	30,00					
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					
томатная паста	10,00	10,00					
мак	0,10	0,10					
соль йодированная	0,50	0,50					
лук репчатый	11,90	10,00					

масло сливочное 72,5%	5,30	5,30					
или масло растительное	5,30	5,30					
вода питьевая	200,00	200,00					
Мясо по-Сибирски			**90**	**13,13**	**10,87**	**23,84**	**269,21**
свинина	58,80	56,00					
масса готового мяса:		***40***					
лук репчатый	35,70	30,00					
масло растительное	5,00	5,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	1,00	1,00					
сухари панировочные	15,00	15,00					
сметана	40,00	40,00					
вода питьевая	250,00	250					
Картофель по -деревенски			**150**	**3,80**	**4,74**	**43,36**	**185,36**
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00					
картофель 01.11-31.12	321,75						
картофель 01.01-29.02	346,50						
картофель 01.03	375,75						
соль йодированая	0,50	0,50					
тимьян	0,50	0,50					
розмарин	0,50	0,50					
масло чесночное:		***10***					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	5,00	5,00					
Чай с чебрецом			**200**	**0,26**	**0,07**	**6,16**	**26,41**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	8,00	8,00					

чебрец	0,50	0,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1266**	**46,79**	**45,80**	**201,32**	**1408,56**
17 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**552**	**18,44**	**20,33**	**83,79**	**592,27**
Закуска из квашенной капусты			**80**	**1,83**	**5,05**	**6,49**	**72,29**
капуста квашенная	104,00	80,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Венгерский гуляш			**90**	**11,27**	**10,36**	**8,74**	**182,96**
свинина	61,60	56,00					
или говядина	67,20	64,00					
масса тушеного мяса		***40,00***					
масло растительное	5,00	5,00					
лук репчатый	23,80	20,00					
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
с 01.01 - 33%	39,90						
перец с/м	15,00	15,00					
кабачок с/м	20,00	20,00					
соль йдированная	0,20	0,20					
чеснок	1,28	1,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					

томатная паста	10,00	10,00					
вода питьевая	350,00	350,00					
паприка сушеная	1,00	1,00					
лук зеленый	3,00	3,00					
Кус-кус			**150**	**2,60**	**4,46**	**40,58**	**212,36**
кус-кус	56,00	56,00					
вода питьевая	140,00	140,00					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йдированная	1,00	1,00					
или							
Рис отварной			**150**	**2,63**	**4,87**	**41,27**	**214,97**
крупа рисовая	55,00	55,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
соль йдированная	1,00	1,00					
Напиток виноградный			**200**	**0,18**	**0,06**	**11,02**	**43,38**
виноград с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	**32**	**2,56**	**0,40**	**16,96**	**81,28**
Обед			**744**	**26,08**	**27,13**	**116,21**	**858,15**
Карпачо из овощей			**60**	**0,60**	**0,08**	**2,16**	**11,45**
огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00					
огурцы свежие парниковые	25,50						
перец болгарский	13,30	10,00					
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00					
томаты свежие парниковые	25,50						
Рассольник Ленинградский со сметаной			**220**	**5,36**	**12,01**	**28,12**	**294,55**

грудка куринная	15,39	11,40					
масса отварного мяса		***9,50***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00					
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00					
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00					
01.03 - 40%	75,15	45,00					
крупа перловая	9,00	9,00					
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 соленые	19,00	10,00					
масло сливочное 72,5%	4,00	4,00					
или масло растительное	4,00	4,00					
вода	188,00	188,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
Паста с курицей и сулугуни			**200**	**14,74**	**14,18**	**49,42**	**378,50**
Паста:				**14,12**	**14,16**	**46,25**	**361,58**
филе куриное	38,50	35,00					
макароны	65,00	65,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	0,00						
лук репчатый	23,80	20,00					
масло растительное	14,00	14,00					
или масло сливочное	13,00	13,00					
сыр сулугуни	20,20	20,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**

томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
сахар-песок	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Напиток "Маног-абрикос"			**200**	**0,26**	**0,07**	**3,99**	**19,25**
абрикос с/м	20,00	20,00					
сахар песок	5,00	5,00					
манго с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	**36**	**2,88**	**0,46**	**19,08**	**90,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Итого:			**1296**	**44,52**	**47,46**	**200,00**	**1450,42**
18 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**546**	**19,08**	**20,52**	**82,21**	**561,65**
Салат из капусты с томатом			**60**	**0,81**	**7,07**	**3,90**	**82,32**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томатв свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	37,50	30,00					
или пекинская капуста	40,50	30,00					
масло растительное	6,00	6,00					
соус:		***10***					
соевый соус концентрат	4,00	4,00					

сахар-песок	2,00	2,00					
вода питьевая	4,00	4,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
Крабовый фишболл			**90**	**10,55**	**9,75**	**10,54**	**177,00**
минтай с/м	102,00	60,00					
или филе минтая	96,00						
лук репчатый	25,23	21,20					
масса пассерованного лука		*10,60*					
хлеб пшеничный (тостовый)	3,75	3,75					
масло сливочное	3,00	3,00					
или масло растительное	3,00	3,00					
молоко питьевое	3,12	3,12					
соль йодированная	0,27	0,27					
крабовые палочки	31,50	30,00					
яйцо	3,75	3,75					
масса п/ф		***111,49***					
сухари панировочные	5,00	5,00					
масса п/ф в панировке		***116,49***					
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00					
Картофельное пюре			**150**	**3,86**	**3,14**	**35,78**	**162,25**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,20	0,20					
масло сливочное	4,50	4,50					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Напиток "Витаминный" сухофрукты			**200**	**0,18**	**0,00**	**9,01**	**30,68**

сухофрукты	20,00	20,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	**28**	**2,24**	**0,33**	**13,44**	**64,40**
Обед			**761**	**26,10**	**27,16**	**119,89**	**791,65**
Салат из стручковой фасоли			**60**	**1,69**	**2,60**	**4,98**	**44,57**
фасоль стручковая	42,00	40,00					
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00					
с 01.01 - 33%	21,28						
лук зеленый	2,00	2,00					
масло растительное	2,00	2,00					
соевый соус	1,00	1,00					
кунжут	1,00	1,00					
вода питьевая	2,00	2,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
Суп гороховый с гренками и мясом			**230**	**9,98**	**8,94**	**36,31**	**214,36**
говядина 1 категории	15,12	14,40					
масса отварного мяса		***9,00***					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	63,84	48,00					
01.11.-31.12. -30%	68,64	48,00					
01.01-29.02 - 35%	73,92	48,00					
01.03. - 40%	80,16	48,00					
горох лущёный	18,00	18,00					
масло сливочное 72,5%	5,20	5,20					
или масло растительное	5,20	5,20					
лук репчатый	9,52	8,00					
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00					

с 01.01 - 25%	19,95	15,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода	175,00	175,00					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
Азу			**90**	**9,12**	**9,98**	**16,36**	**201,87**
филе куриное	55,00	50,00					
масса тушеного мяса		**40,00**					
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00					
лук репчатый	7,14	6,00					
огурцы соленые	15,20	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					
Рис отварной			**150**	**2,63**	**4,87**	**38,17**	**221,87**
крупа рисовая	55,00	55,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
соль йдированная	0,50	0,50					
Напиток сливовый			**200**	**0,20**	**0,06**	**8,29**	**34,08**
слива с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Итого:			**1307**	**45,18**	**47,68**	**202,10**	**1353,30**
19 день							
			Химический состав				

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			**503**	**20,20**	**19,37**	**87,93**	**558,34**
Гречка по-купечески			**240**	**14,92**	**12,30**	**35,25**	**372,79**
крупа гречневая	55,00	55,00		**14,30**	**12,28**	**32,08**	**355,87**
фарш домашний:		***52,00***					
говядина	19,80	18,00					
свинина	18,90	18,00					
филе бедра	19,80	18,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60						
лук репчатый	23,60	20,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
масло растительное	6,00	6,00					
или масло сливочное	6,00	6,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**
томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Ситник с инжиром			**50**	**4,08**	**6,51**	**37,94**	**118,47**
тесто слоеное	60,00	60,00					
инжир с/м	20,00	20,00					
сахар-песок	4,00	4,00					

мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00					
масса п/ф		***75,00***					
сахарная пудра	3,00	3,00					
яйцо куриное	2,00	2,00					
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00					
или							
Ситник с инжиром			**50**	**1,02**	**6,51**	**37,94**	**100,27**
Напиток "Смородина-яблоко"			**200**	**0,16**	**0,08**	**8,50**	**37,18**
смородина с/м	20,00	20,00					
яблоко с/м	10,00	10,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	**13**	**1,04**	**0,48**	**6,24**	**29,90**
Обед			**738**	**26,60**	**28,86**	**118,40**	**805,19**
Салат с томатами и гренками			**60**	**1,23**	**0,26**	**7,63**	**28,60**
томаты свежие грунтовые	47,25	45,00					
томаты свежие парниковые	45,90						
Гренки чесночные:		***10***					
хлеб тостовый	17,60	11,00					
масло чесночное:	3,00	3,00					
масло растительное	2,70	2,70					
чеснок	0,50	0,39					
лук репчатый	11,90	10,00					
масло растительное	5,00	5,00					
Суп -лапша с птицей			**220**	**8,74**	**8,10**	**35,18**	**219,87**
грудка куринная	14,58	10,80					
масса отварного мяса		***9,00***					
макаронные изделия	10,00	10,00					

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	4,35	4,35					
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					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода	180,00	180,00					
Митболл в овсяной панировке			**90**	**11,78**	**17,01**	**21,05**	**308,79**
Фарш домашний:							
филе бедра	13,48	12,25					
говядина	13,48	12,25					
свинина	15,44	14,70					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	17,49	14,70					
масса пассерованного лука		***7,35***					
фарш п/ф		***49,00***					
хлеб тостовый	8,28	8,28					
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00					
масло растительное	5,00	5,00					
лук репчатый	47,60	40,00					
лук пассированнный		***20,00***					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
картофель 01.09-31.10	14,70						
картофель 01.11-31.12	15,80						

картофель 01.01-29.02	17,02	11,03					
картофель 01.03	18,45						
масса п/ф		***91,53***					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
масса п/ф с панировкой		**116,53**					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			**150**	**3,14**	**3,14**	**35,72**	**165,25**
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00					
картофель 01.11-31.12	188,76						
картофель 01.01-29.02	203,28						
картофель 01.03	220,44						
соль йодированая	0,30	0,30					
масло сливочное	3,80	3,80					
молоко питьевое	22,50	22,50					
Напиток клубничный			**200**	**0,27**	**0,12**	**9,28**	**37,68**
клубника с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	**18**	**1,44**	**0,23**	**9,54**	**45,00**
Итого:			**1241**	**46,80**	**48,23**	**206,33**	**1363,53**
20 день							
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**
Завтрак			**524**	**19,52**	**19,30**	**83,83**	**616,50**
Салат "Коул-слоул"			**70**	**0,99**	**6,84**	**4,68**	**79,25**

капуста белокачанная	37,50	30,00					
или капуста пекинская	40,50						
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00					
с 01.01 - 33%	30,59						
яблоки свежие	12,43	11,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	4,20	4,20					
лимон	9,00	9,00					
соль йодированная	0,30	0,30					
сахар-песок	0,50	0,50					
кунжутное масло	1,00	1,00					
Крылья куринные барбекю			**90**	**13,31**	**7,08**	**22,56**	**287,73**
крылья куринные	137,50	125,00		**12,75**	**5,02**	**8,02**	**229,74**
масло растительное	5,00	5,00					
чеснок	1,28	1,00					
соевый соус с/п:		***10,00***					
соевый соус концентрат	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	5,00	5,00					
Соус барбекю:			**30**	**0,56**	**2,06**	**10,78**	**57,99**
яблоко с/м	10,00	10,00					
вода питьевая	6,00	6,00					
томатная паста	3,00	3,00					
паприка	0,30	0,30					
паприка копченая	0,30	0,30					
лук репчатый	3,00	3,00					
чеснок	0,77	0,60					
масло растительное	1,20	1,20					

масло сливочное	1,00	1,00					
лимон	3,42	3,00					
соевый соус с/п:		***6,00***					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			**150**	**3,80**	**4,74**	**43,36**	**185,36**
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00					
картофель 01.11-31.12	321,75						
картофель 01.01-29.02	346,50						
картофель 01.03	375,75						
соль йодированая	0,50	0,50					
тимьян	0,50	0,50					
розмарин	0,50	0,50					
масло чесночное:		***6***					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	6,00	6,00					
Чай витаминный с облепихой			**200**	**0,30**	**0,48**	**6,51**	**31,96**
чай черный	1,00	1,00					
сахар-песок	8,00	8,00					
облепиха с/м	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	**14**	**1,12**	**0,16**	**6,72**	**32,20**
Обед			**728**	**28,19**	**28,52**	**111,40**	**857,67**
Овощной салат с кус-кусом			**60**	**1,00**	**4,72**	**8,20**	**82,71**
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00					
томаты свежие парниковые	20,40						
капуста белокачанная	25,00	20,00					

или пекинская капуста	27,00	20,00					
крупа кус-кус	3,33	3,33					
масса отварного кус-кус		***10***					
соус медово-лимонный:		***10***					
масло растительное	7,00	7,00					
мед	1,60	1,60					
лимон	3,50	3,50					
соль йодированная	0,20	0,20					
Куриный суп с гречкой			**220**	**7,42**	**8,48**	**18,72**	**202,36**
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50					
масса отварной птицы		***10,00***					
крупа гречневая	10,00	10,00					
капуста белокочанная свежая	18,75	15,00					
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					
соль йодированная	0,20	0,20					
лук репчатый	11,90	10,00					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
сметана	5,00	5,00					
Паста с курицей и сулугуни			**200**	**15,75**	**14,02**	**49,32**	**413,54**
Паста:				**15,13**	**14,00**	**46,15**	**396,62**
филе куриное	38,50	35,00					

макароны	65,00	65,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	0,00						
лук репчатый	23,80	20,00					
масло растительное	13,00	13,00					
или масло сливочное	13,00	13,00					
сыр сулугуни	20,20	20,00					
соус для пасты помадоро:			***50***	**0,62**	**0,02**	**3,17**	**16,92**
томаты с/м	27,00	27,00					
вода питьевая	23,50	23,50					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	0,50	0,50					
орегано	0,20	0,20					
базилик сущеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Напиток виноградный			**200**	**0,18**	**0,06**	**11,02**	**43,38**
виноград с/м	30,00	30,00					
сахар песок	8,00	8,00					
вода питьевая	180,00	180,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	**26**	**2,08**	**0,96**	**12,48**	**59,80**
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	**22**	**1,76**	**0,28**	**11,66**	**55,88**
Итого:			**1252**	**47,71**	**47,82**	**195,23**	**1474,17**
Итого за 5 дней			**7708**	**231,00**	**236,99**	**1004,98**	**7049,98**
Средняя за 1 день			**1541,64**	**46,20**	**47,40**	**201,00**	**1410,00**
Итого за 20 дней			**27617,20**	**924,02**	**948,04**	**4019,98**	**28199,97**
Средняя за 1 день			**1380,86**	**46,20**	**47,40**	**201,00**	**1410,00**

Номер рецептуры
ТТК 1
ТТК 2

№ 631-2004

ТТК

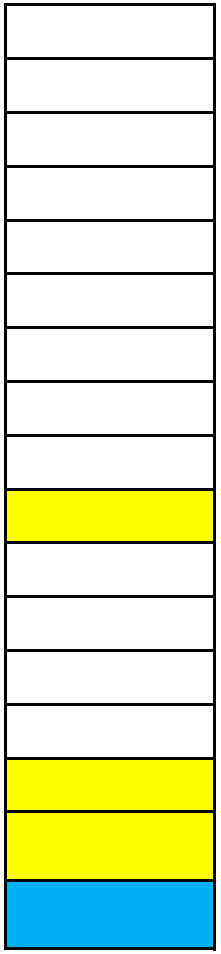
№169-2006

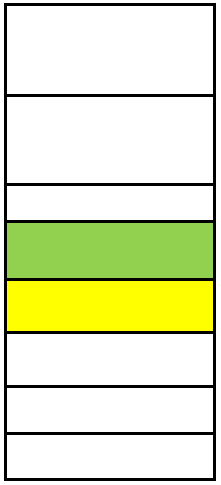
№ 520-2004

ТТК

№ 631-2004

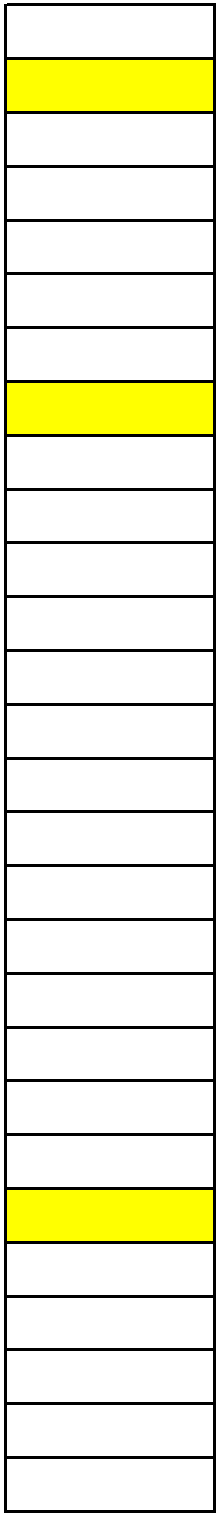
№204-2006





№ 631-2004

№ 631-2004

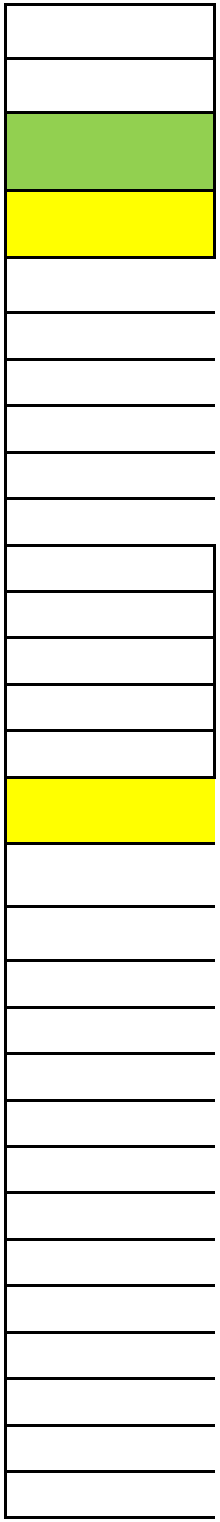


№ 631-2004

№692-2004

№601-2006

№388-2011



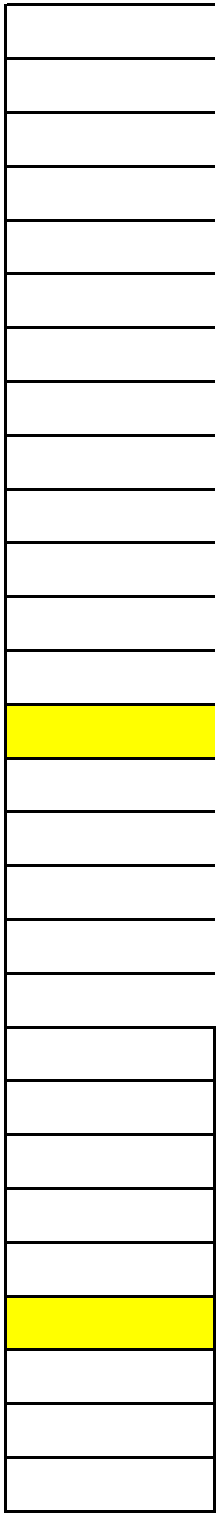
№195-2006

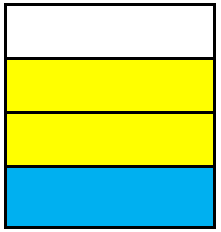
№ 520-2004
№ 631-2004

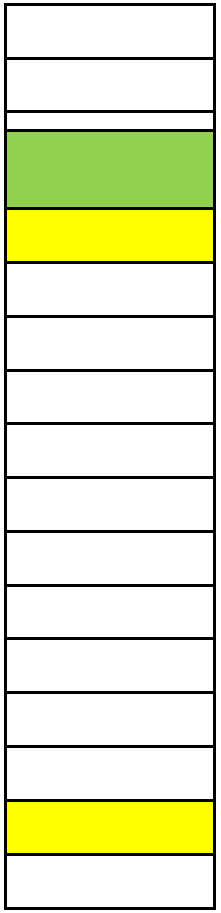
ТТК 1
ТТК 2

5,0
№ 631-2004

№113-2006

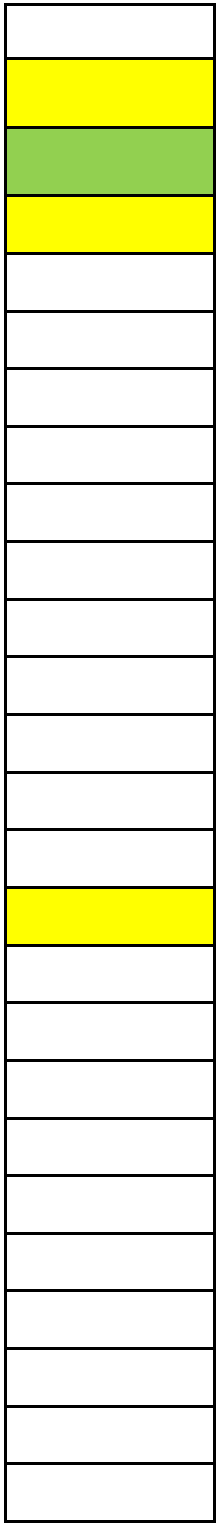




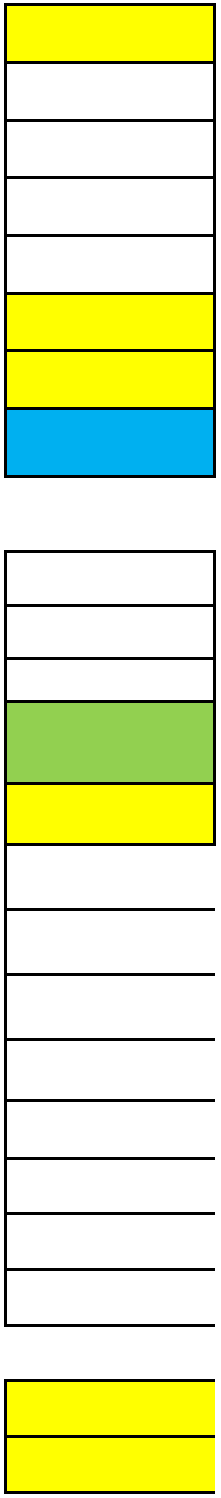


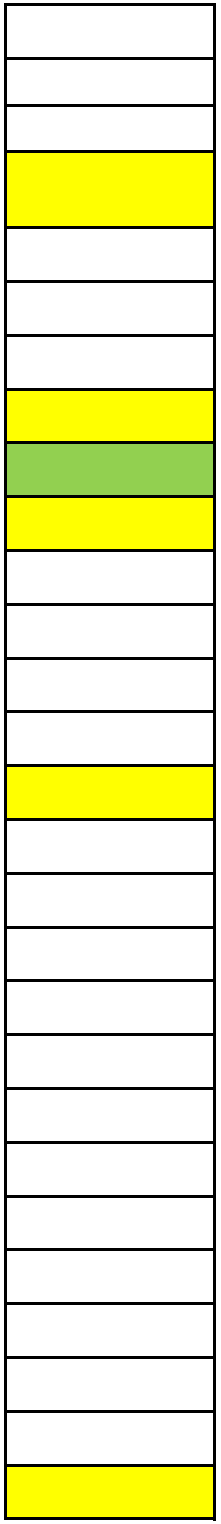
№ 511-2004

ТТК

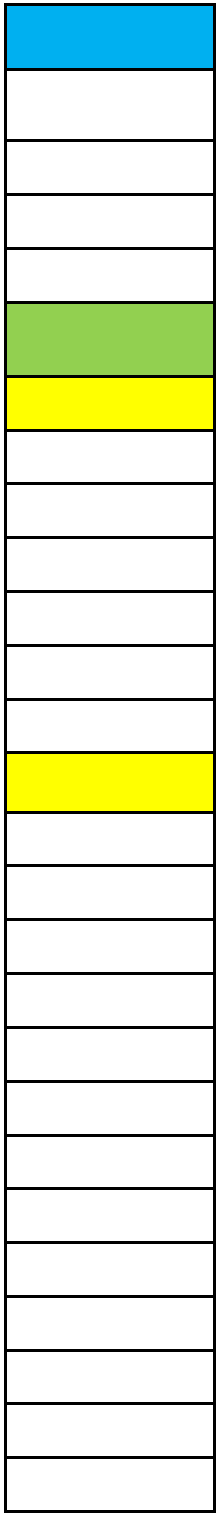


№590-2004





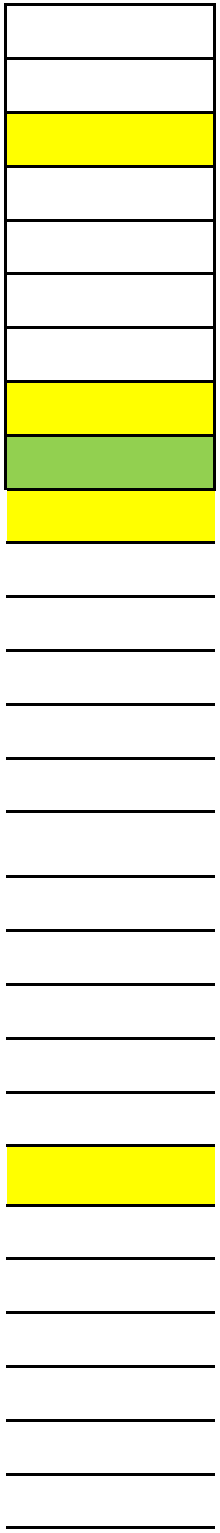
№ 631-2004



№ 516-2004
№ 631-2004

№67-2011

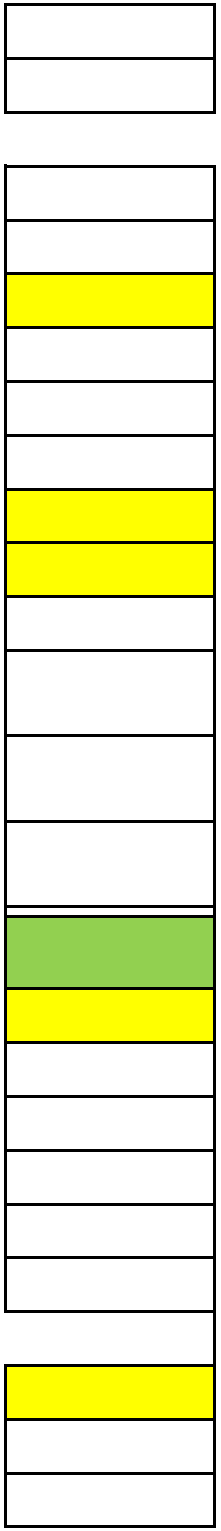
№ 520-2004



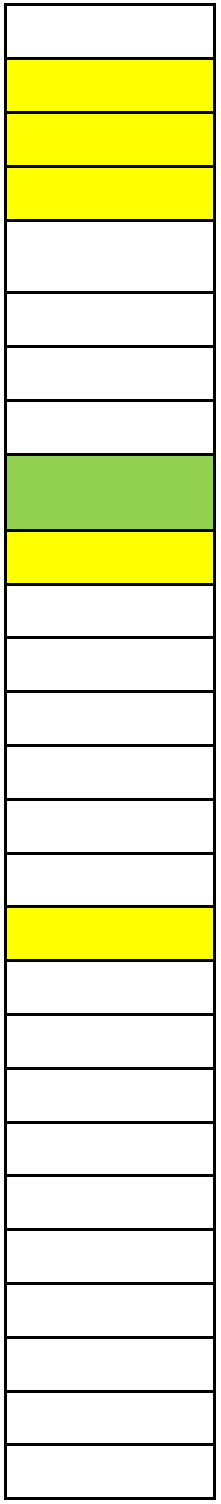
№ 631-2004

№692-2004

№ 631-2004



№ 631-2004

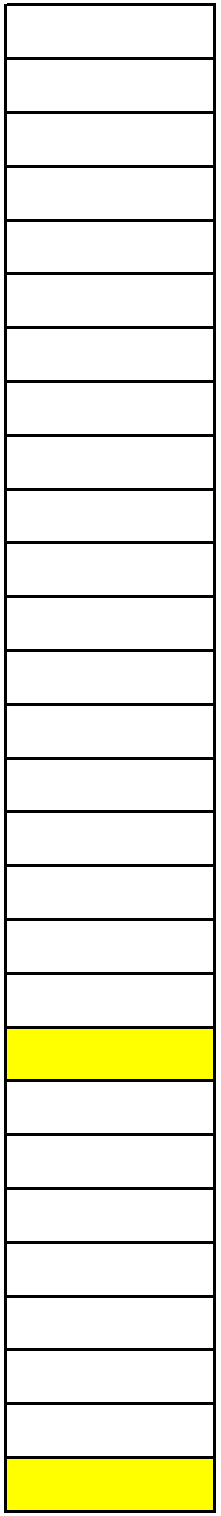


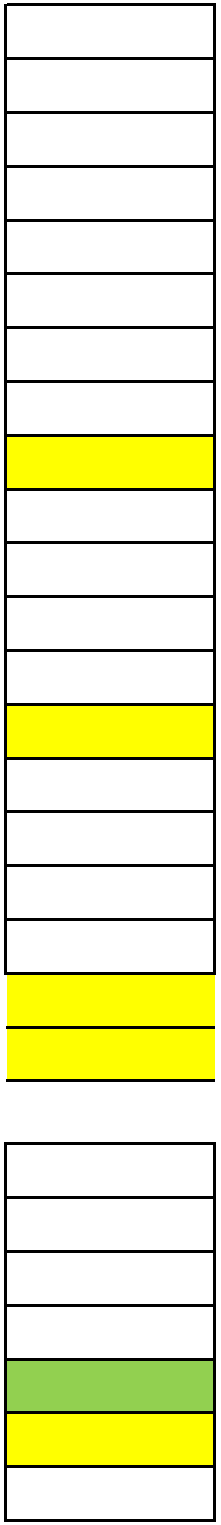
№ 520-2004

№ 631-2004

№169-2006

№169-2006

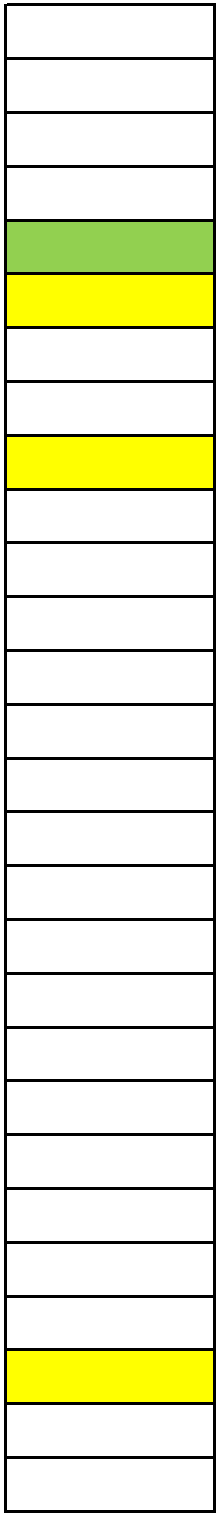


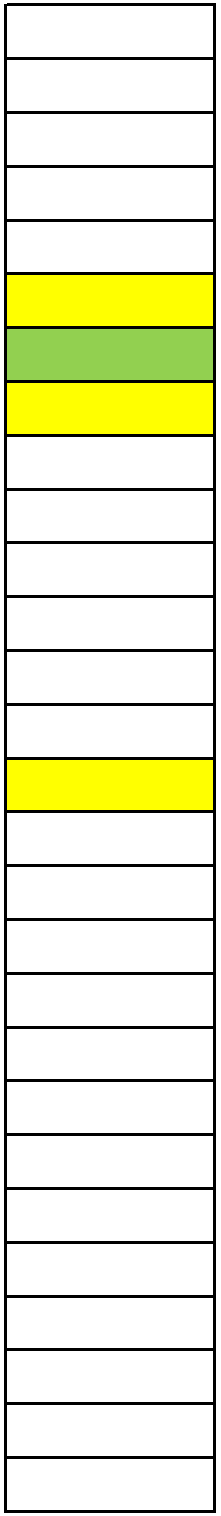


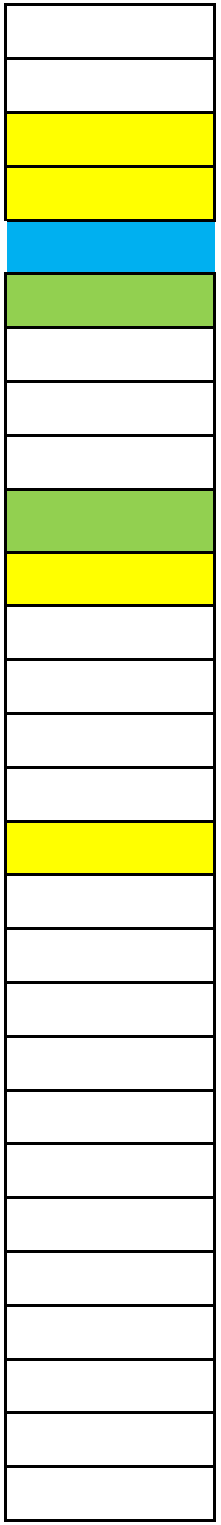
№ 631-2004

№590-2004

№ 631-2004





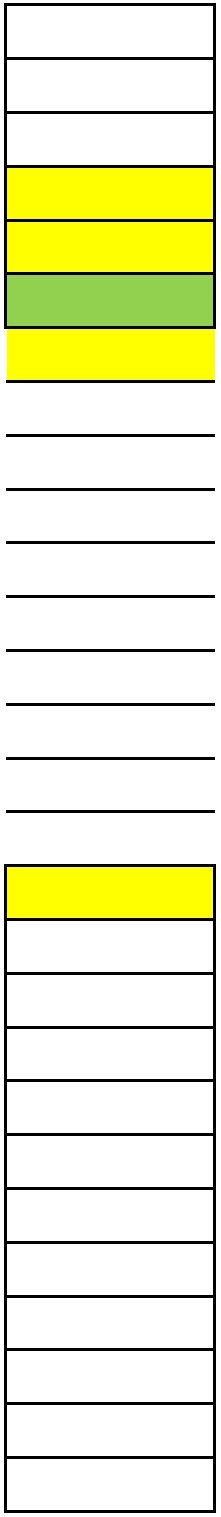


№ 511-2006

№ 631-2004

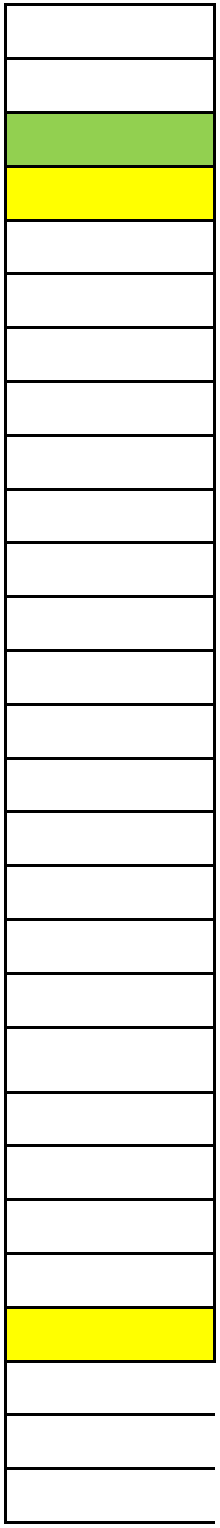
№ 631-2004

№ 520-2004



№ 511-2006

№ 631-2004



№ 631-2004

№692-2004

№ 520-2004

№ 631-2004