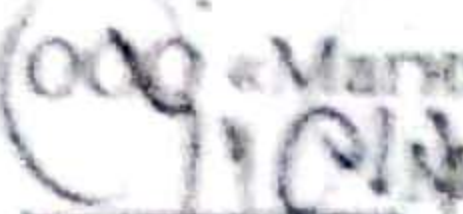


Утверждено:
Генеральный директор
ООО «Магия вкуса»
 М.Г. Сыслова

Согласовано:
Директор МАОУ *Богининский*
с.о.м. № 1
Маш. И.С. Маслова

**ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 12 ЛЕТ и СТАРШЕ (осенне-весенний сезон)**

Тюмень 2023 год

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 12 лет и старше 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 мороженая, 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 (растопливаться 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 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- 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, 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 рецептов 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 12 лет и старше(сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по соли и специям.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			570	22,04	22,38	94,49	680,18
Каша пшено-кукурузная с медом и клубникой			220	1,31	8,32	35,82	232,72
крупa пшено	12,00	12,00					
крупa кукурузная	30,00	30,00					
мед	10,00	11,00					
масло сливочное	6,00	6,00					
сахар -песок	4,00	4,00					
клубника с/м	11,00	11,00					
молоко питьевое	150,15	143,00					
вода питьвая	52,80	52,80					
крахмал кукурузный	0,85	0,85					
соль йодированная	0,20	0,20					
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					
крупa манная	16,00	16,00					
масса п/ф		114,83					

<i>мука пшеничная на подпыл</i>	4,00	4,00					
<i>масло растительное</i>	5,00	5,00					
<i>Соус "Ягодный"</i>			50	0,31	0,09	4,62	19,42
смородина с/м	18,00	18,00					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар песок	1,00	1,00					
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			44	3,52	0,56	23,32	111,76
Обед			865	30,69	33,79	128,05	995,15
Овощной салат с кус-кусом			100	1,66	7,43	13,36	137,85
томаты свежие грунтовые	36,75	35,00					
томаты свежие парниковые	35,70						
капуста белокачанная	43,75	35,00					
или пекинская капуста	47,25	35,00					
крупа кус-кус	7,00	7,00					
<i>масса отварного кус-кус</i>		21					
<i>соус медово-лимонный:</i>		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			250	8,34	2,08	22,98	173,05
грудка куринная	18,40	13,63					
<i>масса отварного мяса</i>		11,36					
картофель 01.09-31.10	17,73	13,33					
картофель 01.11-31.12	19,06						
картофель 01.01-29.02	20,53						
картофель 01.03	22,26						
капуста белокочанная свежая	26,99	21,59					
свекла - до 01.01 - 20%	42,61	34,09					
с 01.01 - 25%	45,34	34,09					
морковь до 01.01.-20%	15,63	12,50					
с 01.01 - 25%	16,63	12,50					
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00					
лук репчатый	14,88	12,50					
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			100	13,08	19,76	21,87	373,10
<i>Фарш домашний:</i>							
филе бедра	14,97	13,61					
говядина	14,97	13,61					
свинина	17,15	16,33					

яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	19,43	16,33					
<i>масса пассерованного лука</i>		8,17					
<i>фарш п/ф</i>		54,17					
хлеб тостовый	9,20	9,20					
вода для замачивания хлеба	7,77	7,77					
масло растительное	5,55	5,55					
лук репчатый	52,88	44,44					
<i>лук пассированный</i>		22,22					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	16,32	12,27					
картофель 01.11-31.12	17,55						
картофель 01.01-29.02	18,90						
картофель 01.03	20,49						
<i>масса п/ф</i>		101,26					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
<i>масса п/ф с панировкой</i>		126,26					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						

соль йодированая	0,50	0,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
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 "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:			1435	52,73	56,17	222,54	1675,33

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			606	22,28	21,86	94,11	646,54
Паста с курицей и сулугуни			200	16,65	15,64	48,88	400,70
Паста:				16,03	15,62	45,71	383,78
филе куриное	38,50	35,00					
макароны	65,00	65,00					
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00					
с 01.01 - 33%	26,60	20,00					
лук репчатый	23,80	20,00					
масло растительное	15,00	15,00					
или масло сливочное	15,00	15,00					
сыр сулугуни	25,25	25,00					
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 сушеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Гранола с манго и персиком			180	3,28	5,14	23,47	148,36
персик с/м	24,00	20,00					
манго с/м	24,00	20,00					
<i>гранола :</i>		20,00					
хлопья овсяные	13,33	13,33					
<i>сахарный сироп:</i>		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	8,00	8,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"			26	2,08	0,96	12,48	59,80
Обед			844	31,40	30,66	140,18	958,10
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65	25,28
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00					
огурцы свежие парниковые	102,00						
чеснок	1,54	1,20					
соль йодированная	0,30	0,30					
сахар-песок	1,20	1,20					
зелень	2,50	2,00					
Суп картофельный с крупой			250	7,04	14,20	29,95	328,23

грудка куринная	18,40	13,63					
<i>масса отварного мяса</i>		11,36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	75,56	56,81					
01.11.-31.12. -30%	81,24	56,81					
01.01-29.02 - 35%	87,49	56,81					
01.03. - 40%	94,87	56,81					
морковь до 01.01 -20%	25,56	20,45					
морковь от 01.01-25%	27,20	20,45					
лук репчатый	18,92	15,90					
лавровый лист	0,01	0,01					
вода	200,00	200,00					
крупа рисовая	7,00	7,00					
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			220	17,16	14,31	57,15	386,41
крупа гречневая	53,00	53,00					
<i>фарш домашний:</i>		54,00					
говядина	19,80	18,00					
свинина	18,90	18,00					
филе бедра	19,80	18,00					
морковь до 01.01.-25%	27,50	22,00					
с 01.01 - 33%	29,26						
лук репчатый	24,78	21,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
масло растительное	6,00	6,00					

или масло сливочное	5,00	5,00					
<i>соус для пасты помадоро:</i>			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 сушеный	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	48,00	48,00	48	3,84	0,60	25,44	126,42
Итого:			1450	53,68	52,52	234,29	1604,64

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			562	21,37	22,45	96,57	653,27
Сырный крем-суп с гренками			260	12,97	13,94	25,17	378,02
лук репчатый	17,85	15,00					
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
с 01.01 - 33%	43,89						

орегано сушеный	1,00	1,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
молоко питьевое	60,00	60,00					
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	40,80	40,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло растительное	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 н/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"	26,00	26,00	52	4,16	1,92	24,96	119,60
Обед			894	32,59	32,06	132,14	905,41
Салат с томатами и гренками			100	2,05	0,43	12,71	47,66
томаты свежие грунтовые	78,75	75,00					
томаты свежие парниковые	76,50						
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	7,00	7,00					
Щи "Невские"			250	9,51	9,63	21,40	150,63
говядина 1 категории	15,27	14,54					
масса отварного мяса		9,09					
капуста квашенная	44,32	34,09					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,34	34,09					
01.11.-31.12. -30%	48,75	34,09					

01.01-29.02 - 35%	52,50	34,09					
01.03. - 40%	56,93	34,09					
морковь до 01.01.-20%	21,31	17,05					
с 01.01 - 25%	22,68	17,05					
томатная паста	11,36	11,36					
мак	0,10	0,10					
лук репчатый	13,52	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода питьевая	200,00	200,00					
Фрикассе из курицы			100	12,03	12,03	7,63	195,14
филе куринное	60,5	55,00		10,07	8,19	2,72	130,07
или филе куриного бедра	60,5	55,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	13,2	11,11					
морковь с/м	11,00	11,00					
кабачок с/м	11,00	11,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Соус бешамель :			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 йодированная	0,50	0,50					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					

Кус-кус			180	3,61	5,65	43,69	254,83
кус-кус	67,00	67,00					
вода питьевая	167,50	167,50					
масло сливочное	3,60	3,60					
соль йдированная	1,20	1,20					
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	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:			1456	53,96	54,51	228,71	1558,68

4 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			648	23,43	24,15	94,06	711,97
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68	122,25
капуста белокачанная	56,25	45,00					
или капуста пекинская	60,75						
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
с 01.01 - 33%	43,89						
яблоки свежие	18,08	16,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
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			180	7,96	5,29	37,82	248,99
булгур	66,00	66,00					
лук репчатый	33,98	28,80					
вода питьевая	237,60	237,60					
масло сливочное	7,30	7,30					
соль йодированная	0,60	0,60					
Рыбный фишболл			100	11,67	5,12	22,46	195,74
минтай с/м	113,32	66,66					
или филе минтая	106,66						
лук репчатый	29,75	25,00					
<i>масса пассерованного лука</i>		13,80					
хлеб пшеничный (тостовый)	16,66	16,66					
молоко питьевое	5,83	5,83					
соль йодированная	0,27	0,20					
рис круглозерый	7,22	7,22					
<i>масса отварного риса</i>		18,05					
яйцо	8,88	8,88					
<i>масса п/ф</i>		121,00					
сухари панировочные	5,00	5,00					
<i>масса п/ф в панировке</i>		126,00					
масло растительное для смазки	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			826	30,29	33,78	133,37	951,24
Салат из капусты с томатом			100	1,78	10,75	8,56	137,20
томаты свежие грунтовые	42,00	40,00					
томатв свежие парниковые	40,80						
капуста белокачанная	75,00	60,00					
или пекинская капуста	81,00	60,00					
масло растительное	7,00	7,00					
<i>Соевый соус с/п</i>		10					
Соевый соус	4,00	4,00					
сахар-песок	2,00	2,00					
вода питьевая	4,00	4,00					
Суп -лапша с птицей	250		12,22	9,06	47,01	232,13	
грудка куринная	18,40	13,63					
<i>масса отварного мяса</i>		11,36					
макаронные изделия	11,36	11,36					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					
лук репчатый	10,82	9,09					

масло растительное	4,54	4,54					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22					
01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22					
01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22					
01.03 - 40%	100,57	60,22					
соль йодированная	1,50	1,50					
вода	205,00	205,00					
Плов с мясом			230	12,29	13,41	46,04	438,43
говядина 1 категории	77,28	73,60					
или свинина	67,62	64,40					
или филе куриное	63,25	57,50					
<i>масса тушеного мяса</i>		46,00					
крупа рис пропаренный	67,00	67,00					
вода питьевая	172,00	172,00					
соль йодированная	1,86	1,86					
морковь до 01.01.-20%	28,75	23,00					
с 01.01 - 25%	30,59	23,00					
лук репчатый	61,59	51,76					
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	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:			1474	53,72	57,93	227,43	1663,21

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			628	23,40	24,15	99,53	708,05
Свежий салат из моркови и яблок			100	1,46	6,28	13,13	114,76
капуста белокачанная	41,68	33,34					
или капуста пекинская	45,01						
морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66					
с 01.01 - 33%	22,16						
кунжут	1,60	1,60					
яблоки свежие	38,42	34,00					
соус медово-лимонный:		15					
масло растительное	8,00	8,00					
мед	2,40	2,40					
лимон	5,25	5,25					
соль йодированная	0,20	0,20					
Крылья куринные барбекю			100	15,92	11,24	24,47	281,36
крылья куринные	151,80	138,00		15,36	9,18	13,69	239,04
масло растительное	2,22	2,22					
чеснок	1,41	1,10					
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					
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			180	4,32	6,33	46,23	240,52
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00					
картофель 01.11-31.12	386,10						
картофель 01.01-29.02	415,80						
картофель 01.03	450,90						
соль йодированная	0,70	0,70					
тимьян	0,55	0,55					
розмарин	0,55	0,55					
<i>масло чесночное:</i>		6					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	6,00	6,00					
Чай с чебрецом			200	0,26	0,07	6,16	26,41
чай черный	2,00	2,00					
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
Обед			876	32,53	30,70	136,49	950,10
Салат из стручковой фасоли			100	2,81	4,33	8,30	74,28
фасоль стручковая	70,35	67,00					
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00					

с 01.01 - 33%	35,91						
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			250	8,08	11,40	41,37	334,19
грудка куринная	18,40	13,63					
<i>масса отварного мяса</i>		11,36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	68,00	51,13					
01.11.-31.12. -30%	73,12	51,13					
01.01-29.02 - 35%	78,74	51,13					
01.03 - 40%	85,39	51,13					
крупа перловая	9,09	9,09					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					
лук репчатый	10,71	9,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
огурцы соленые	21,58	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода	205,00	205,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69

картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						
соль йодированная	0,50	0,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
Венгерский гуляш			100	13,17	10,57	12,41	200,36
свинина	69,30	63,00					
или говядина	75,60	72,00					
<i>масса тушеного мяса</i>		45,00					
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	25,00	25,00					
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					
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:			1504	55,93	54,85	236,02	1658,15
Итого за 5 дней			7319,00	270,02	275,98	1148,99	8160,01
Средняя за 1 день			1463,8	54,00	55,20	229,80	1632,00

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			596	21,39	21,86	92,69	666,44
Овсяная каша с манго			220	2,13	7,39	40,52	256,47
хлопья овсяные	38,50	38,50					
масло сливочное	2,20	2,20					
манго с/м	8,80	8,80					
мед	5,50	5,50					
сахар-песок	3,00	3,00					
молоко питьевое	138,60	132,00					
вода питьвая	55,00	55,00					
крахмал кукурузный	0,50	0,50					
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					
<i>масса п/ф</i>		114,33					
<i>мука пшеничная на подпыл</i>	4,00	4,00					
<i>масло растительное</i>	5,00	5,00					
<i>Соус "Ягодный"</i>			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"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80
Обед			876	30,00	33,40	128,74	932,30
Салат "Витаминка"			100	0,84	7,02	4,32	84,48
огурцы свежие грунтовые	36,75	35,00					
огурцы свежие парниковые	35,70						
морковь до 01.01.-25%	43,75	35,00					
с 01.01 - 33%	46,55						
яблоки свежие	22,60	20,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
<i>соус медово-лимонный:</i>		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			250	4,98	8,18	24,58	190,13
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	68,16	48,00					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	64,80	48,00					
масса готовой рыбы		40,00					
картофель - 01.09-31.10 - 25%	75,56	56,81					
01.11-31.12 - 30%	81,24	56,81					
01.01-29.02 - 35%	87,49	56,81					
01.03 - 40%	94,87	56,81					
лук репчатый	16,22	13,63					
морковь до 01.01	21,30	17,04					
морковь с 01.01	22,66	17,04					
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			100	15,92	11,24	24,47	281,36
крылья куринные	151,80	138,00		15,36	9,18	13,69	239,04
масло растительное	2,22	2,22					
чеснок	1,41	1,10					
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					
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			180	4,32	6,33	46,23	240,52
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00					
картофель 01.11-31.12	386,10						
картофель 01.01-29.02	415,80						
картофель 01.03	450,90						
соль йодированная	0,70	0,70					
тимьян	0,55	0,55					
розмарин	0,55	0,55					
<i>масло чесночное:</i>		6					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	6,00	6,00					
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:			1472	51,39	55,26	221,43	1598,74

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			696	22,25	22,22	99,49	706,19
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			100	12,03	12,03	7,63	201,14
филе куринное	60,5	55,00		10,07	8,19	2,72	136,07

или филе куриного бедра	60,5	55,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	13,2	11,11					
морковь с/м	11,00	11,00					
кабачок с/м	11,00	11,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
<i>Соус бешамель :</i>			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	0,50	0,50					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					
Кус-кус			180	3,61	5,65	43,69	254,83
кус-кус	67,00	67,00					
вода питьевая	167,50	167,50					
масло сливочное	3,60	3,60					
соль йдированная	1,20	1,20					
или							
Рис отварной			180	3,15	5,84	49,52	257,96
крупа рисовая	55,00	67,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	6,00					
соль йдированная	1,00	1,20					
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	36,00	36,00	36,00	2,88	0,46	19,08	90,00
Обед			815	30,25	32,15	128,56	954,26
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68	122,25
капуста белокачанная	56,25	45,00					
или капуста пекинская	60,75						
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
с 01.01 - 33%	43,89						
яблоки свежие	18,08	16,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
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	29,27	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 плавленный	30,60	30,00					
чеснок	1,00	1,00					
масло растительное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
<i>Гренки:</i>		<i>10</i>					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
<i>чесночное масло:</i>		<i>2</i>					
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	0,60	0,50					
Жаркое по-домашнему			230	11,82	8,85	65,70	372,21
грудка куриная (филе без кожи и костей)	77,63	57,50					
<i>масса тушеного мяса</i>		<i>46,00</i>					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	214,13	161,00					
01.11.-31.12. -30%	230,23	161,00					
01.01-29.02 - 35%	247,62	161,00					
01.03 - 40%	268,87	161,00					
лук репчатый	13,69	11,50					
морковь до 01.01.-20%	34,50	27,60					
морковь с 01.01.-25%	36,71	27,60					
лавровый лист	0,01	0,01					
томатная паста	11,50	11,50					
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:			1511	52,50	54,37	228,05	1660,45

8 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			568	22,33	22,80	91,05	670,53
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
Скрембл с курицей и моцареллой на тосте			200	15,02	11,02	28,18	398,70

яйцо куриное	120,00	120,00					
филе куриное	36,30	33,00					
кабачок с/м	27,00	27,00					
фасоль стручковая	33,00	33,00					
хлеб тостовый	42,00	40,00					
лук зеленый	3,57	3,00					
кунжут белый	0,60	0,60					
кунжут черный	0,60	0,60					
масло растительное	12,00	12,00					
или масло сливочное	12,00	12,00					
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	0,80	0,80					
вода питьевая	3,30	3,30					
<i>сахарный сироп:</i>		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	0,50	0,50					
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			874	31,71	33,60	140,42	988,00
Закуска из квашенной капусты			100	2,28	6,31	8,11	90,36
капуста квашенная	130,00	100,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Суп овощной			250	6,82	8,69	51,92	284,37
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	105,74	79,50					
01.11.-31.12. -30%	113,69	79,50					
01.01-29.02 - 35%	122,43	79,50					
01.03. - 40%	132,77	79,50					
морковь до 01.01.-20%	25,56	20,45					
с 01.01 - 25%	13,30	20,45					
лук репчатый	14,88	12,50					
молоко питьевое 2,5% жирности	34,09	34,09					
бульон от картофеля	114,00	114,00					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
соль йодированное	0,50	0,50					
Курица в азиатском стиле			100	10,86	12,10	11,07	220,12

филе куринное	66,0	60,00		10,32	11,36	1,65	198,98
или филе куриного бедра	66,0	60,00					
масло растительное	6,2	6,20					
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			180	7,96	5,29	37,82	248,99
булгур	66,00	66,00					
лук репчатый	33,98	28,80					
вода питьевая	237,60	237,60					
масло сливочное	5,99	5,99					
соль йодированная	0,60	0,60					
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:			1442	54,04	56,40	231,47	1658,53
9 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			612	22,91	23,98	96,65	651,79
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65	25,28
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00					
огурцы свежие парниковые	102,00						
чеснок	1,54	1,20					
соль йодированная	0,30	0,30					
сахар-песок	1,20	1,20					
зелень	2,50	2,00					
Болоньезе			100	11,59	20,01	12,85	259,51
фарш говяжий	64,05	61,00					
лук репчатый	29,75	25,00					
морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66					
с 01.01 - 33%	22,16						
кабачок с/м	22,00	22,00					
масло растительное	11,00	11,00					
или масло сливочное	11,00	11,00					
томаты с/м	27,77	27,77					
вода питьевая	33,00	33,00					
соль йодированная	0,60	0,60					
сахар-песок	1,20	1,20					
огегано сушеный	0,50	0,50					
бызелик сушеный	0,50	0,50					

чеснок	2,56	2,00					
Макароны отварные			180	7,52	3,39	54,20	266,47
макаронные изделия	65,00	65,00					
соль йодированная	4,00	4,00					
вода питьевая	195,00	195,00					
масло сливочное	5,00	5,00					
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			900	32,83	30,63	138,54	940,58
Карпачо из овощей			100	1,00	0,13	3,6	19,08
огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00					
огурцы свежие парниковые	42,84						
перец болгарский	21,28	16,00					
томаты свежие грунтовые	44,10	42,00					
томатв свежие парниковые	42,84						
Суп гороховый с гречками и мясом			250	9,82	7,16	45,88	229,74
говядина 1 категории	14,45	13,76					
масса отварного мяса		8,60					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73,15	55,00					
01.11.-31.12. -30%	78,65	55,00					
01.01-29.02 - 35%	84,70	55,00					
01.03. - 40%	91,85	55,00					
горох лущёный	22,00	22,00					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					

лук репчатый	10,23	8,60					
морковь до 01.01.-20%	17,66	14,13					
с 01.01 - 25%	18,79	14,13					
соль йодированная	0,50	0,50					
вода	175,00	175,00					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
Азу			100	10,13	11,08	21,51	230,84
филе куриное	61,88	56,25					
масса тушеного мяса		45,00					
томатная паста (без консервантов и красителей)	8,00	8,00					
лук репчатый	9,52	8,00					
огурцы соленые	19,00	10,00					
мука пшеничная в/с	3,00	3,00					
масло растительное	5,00	5,00					
или масло сливочное	5,00	5,00					
вода питьевая	130,00	130,00					
Гречка рассыпчатая			180	6,02	10,67	27,76	270,11
крупа гречневая	63,00	63,00					
вода питьевая	123,00	123,00					
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00					
соль йодированная	0,60	0,60					
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 "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	44,00	44,00	44	3,52	0,56	23,32	111,76

Итого:			1512	55,74	54,61	235,19	1592,37
10 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			632	23,60	24,13	98,89	705,06
Закуска из квашенной капусты			100	1,83	5,05	6,49	72,29
капуста квашенная	130,00	100,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Мясо по-Сибирски			100	14,68	12,92	25,08	289,79
свинина	73,50	70,00					
масса готового мяса:		50					
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			180	4,63	3,76	35,85	191,42
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						
соль йодированная	0,60	0,60					

масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51	31,96
чай черный	2,00	2,00					
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	52	2,16	1,92	24,96	119,60
Обед			820	32,71	31,24	133,97	944,83
Овощной салат с кус-кусом			100	1,66	7,43	13,36	137,85
томаты свежие грунтовые	36,75	35,00					
томаты свежие парниковые	35,70						
капуста белокачанная	43,75	35,00					
или пекинская капуста	47,25	35,00					
крупа кус-кус	7,00	7,00					
<i>масса отварного кус-кус</i>		<i>21</i>					
<i>соус медово-лимонный:</i>		<i>10</i>					
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			250	9,69	7,03	21,95	215,42
грудка куриная (филе без кожи и костей)	19,17	14,20					
<i>масса отварной птицы</i>		<i>11,36</i>					
крупа гречневая	11,36	11,36					
капуста белокочанная свежая	21,30	17,04					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,34	34,09					
01.11.-31.12. -30%	48,75	34,09					

01.01-29.02 - 35%	52,50	34,09					
01.03. - 40%	56,93	34,09					
морковь до 01.01.-20%	21,30	17,04					
с 01.01 - 25%	22,66	17,04					
соль йодированная	0,20	0,20					
лук репчатый	13,52	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода питьевая	205,00	205,00					
сметана	5,00	5,00					
Паста с курицей и сулугуни			220	17,26	15,39	59,62	413,88
Паста:				16,64	15,37	56,45	396,96
филе куриное	44,00	40,00					
макаронны	70,00	70,00					
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 помodoro:			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 сушеный	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:			1452	56,31	55,37	232,86	1649,89
Итого за 5 дней			7389	269,98	276,01	1149,00	8159,98
Средняя за 1 день			1477,8	54,00	55,20	229,80	1632,00

11 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			658	22,88	21,93	90,99	659,80
Фрукт в ассортименте	100	100	100	1,14	0,45	11,80	102,00
Гречка по-купечески			230	17,84	14,00	51,10	364,21
крупa гречневая	62,00	62,00		17,22	13,98	47,93	347,29
фарш домашний:		62,10					
говядина	22,77	20,70					
свинина	21,74	20,70					
филе бедра	22,77	20,70					
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00					
с 01.01 - 33%	30,59						
лук репчатый	27,14	23,00					
соль йодированная	0,23	0,23					
масло растительное	6,00	6,00					

или масло сливочное	6,00	6,00					
соус для пасты помodoro:			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 сушеный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
Салат овощной с зеленым горошком			100	1,39	7,03	5,37	91,51
горошек замороженный	20,00	20,00		1,35	0,1	3,65	21,50
или горошек консервированный	30,80	20,00					
капуста белокачанная	62,50	50,00					
или пекинская капуста	67,50	50,00					
перец болгарский	26,60	20,00					
огурцы свежие грунтовые	21,00	20,00					
огурцы свежие парниковые	20,40						
соус :		10		0,04	6,93	1,72	70,01
масло растительное	7,00	7,00					
соевый соус п/ф	3,00	3,00					
лимон	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			852	32,75	33,21	140,59	973,81
Свежий салат из моркови и яблок			100	1,46	6,28	13,13	114,76
капуста белокачанная	41,68	33,34					
или капуста пекинская	45,01						
морковь до 01.01.-25%	20,83	16,66					
с 01.01 - 33%	22,16						
кунжут	1,60	1,60					
яблоки свежие	38,42	34,00					
<i>соус медово-лимонный:</i>		15					
масло растительное	8,00	8,00					
мед	2,40	2,40					
лимон	5,25	5,25					
соль йодированная	0,20	0,20					
Суп -лапша с птицей			250	11,56	9,06	47,01	216,13
грудка куринная	16,20	12,00					
<i>масса отварного мяса</i>		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	10,71	9,00					
масло растительное	4,54	4,54					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22					
01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22					
01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22					
01.03 - 40%	100,57	60,22					
соль йодированная	1,50	1,50					
вода	205,00	205,00					
Митболл в овсяной панировке			100	13,08	13,76	21,87	373,10

<i>Фарш домашний:</i>							
филе бедра	14,97	13,61					
говядина	14,97	13,61					
свинина	17,15	16,33					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	19,43	16,33					
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>8,17</i>					
<i>фарш п/ф</i>		<i>54,17</i>					
хлеб тостовый	9,20	9,20					
вода для замачивания хлеба	7,77	7,77					
масло растительное	5,55	5,55					
лук репчатый	52,88	44,44					
<i>лук пассированный</i>		<i>22,22</i>					
сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	16,32	12,27					
картофель 01.11-31.12	17,55						
картофель 01.01-29.02	18,90						
картофель 01.03	20,49						
<i>масса п/ф</i>		<i>101,26</i>					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
<i>масса п/ф с панировкой</i>		<i>126,26</i>					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						

картофель 01.01-29.02	254,10	103,00					
картофель 01.03	275,55						
соль йодированая	0,50	0,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
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	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88
Итого:			1510	55,63	55,14	231,58	1633,61
12 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			716	23,13	23,65	97,09	676,65
Карпачо из овощей			100	1,00	0,13	3,6	19,08
огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00					
огурцы свежие парниковые	42,84						
перец болгарский	21,28	16,00					
томаты свежие грунтовые	44,10	42,00					
томатв свежие парниковые	42,84						
или							
Салат "Коул-слоул"			100	14,41	9,77	6,68	128,25
капуста белокачанная	62,50	50,00					
или капуста пекинская	67,50						

морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00					
с 01.01 - 33%	39,90						
яблоки свежие	16,95	15,00					
мак	0,55	0,55					
масло растительное	7,00	7,00					
лимон	10,00	10,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	0,50	0,50					
кунжутное масло	2,00	2,00					
Шакшука			180	9,59	16,35	23,89	269,72
кабачок с/м	25,00	25,00					
морковь до 01.01.-25%	31,25	25,00					
с 01.01 - 33%	33,25						
лук репчатый	29,50	25,00					
масло растительное	10,00	10,00					
или масло сливочное	10,00	10,00					
чеснок	2,52	2,00					
соль йодированная	0,50	0,50					
сахар-песок	1,00	1,00					
орегано сушеный	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					
укроп	1,25	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Шоколадный трайфл			180	7,90	6,43	34,22	221,87
<i>бисквит шоколадный:</i>			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					
<i>Соус клубничный</i>			30				
клубника с/м	18,00	18,00					
вода питьевая	9,00	9,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
крахмал кукурузный		1,00					
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"	56,00	56,00	56	4,48	0,66	26,88	128,80
Обед			893	32,70	30,75	133,89	982,25
Салат из стручковой фасоли			100	2,81	4,33	8,30	74,28
фасоль стручковая	70,35	67,00					
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00					
с 01.01 - 33%	35,91						
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			250	8,18	12,33	43,25	339,05
грудка куринная	16,20	12,00					
<i>масса отварного мяса</i>		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					
крупа перловая	9,09	9,09					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					
лук репчатый	10,71	9,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
огурцы соленые	21,58	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода	205,00	205,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
Булгур отварной			180	7,96	5,29	37,82	248,99
булгур	66,00	66,00					
лук репчатый	33,98	28,80					
вода питьевая	237,60	237,60					
масло сливочное	7,30	7,30					
соль йодированная	0,60	0,60					
Рыбный фишболл			100	11,67	5,12	22,46	195,74
минтай с/м	113,32	66,66					
или филе минтая	106,66						

лук репчатый	29,75	25,00					
<i>масса пассерованного лука</i>		13,80					
хлеб пшеничный (тостовый)	16,66	16,66					
молоко питьевое	5,83	5,83					
соль йодированная	0,27	0,20					
рис круглозерый	7,22	7,22					
<i>масса отварного риса</i>		18,05					
яйцо	8,88	8,88					
<i>масса п/ф</i>		121,00					
сухари панировочные	5,00	5,00					
<i>масса п/ф в панировке</i>		126,00					
масло растительное для смазки	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

Итого:			1609	55,83	54,40	230,98	1658,90
13 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			612	21,45	24,09	98,70	708,38
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65	25,23
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00					
огурцы свежие парниковые	102,00						
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			100	13,08	19,76	21,87	373,10
Фарш домашний:							
филе бедра	14,97	13,61					
говядина	14,97	13,61					
свинина	17,15	16,33					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	19,43	16,33					
масса пассерованного лука		8,17					
фарш п/ф		54,17					
хлеб тостовый	9,20	9,20					
вода для замачивания хлеба	7,77	7,77					
масло растительное	5,55	5,55					
лук репчатый	52,88	44,44					
лук пассированный		22,22					

сухари панировочные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	16,32	12,27					
картофель 01.11-31.12	17,55						
картофель 01.01-29.02	18,90						
картофель 01.03	20,49						
<i>масса п/ф</i>		101,26					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
<i>масса п/ф с панировкой</i>		126,26					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						
соль йодированная	0,50	0,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
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			844	30,27	33,18	130,26	959,97
Салат из капусты с томатом			100	1,78	10,75	8,56	137,20
томаты свежие грунтовые	42,00	42,00					

томаты свежие парниковые	40,80	40,00					
капуста белокачанная	75,00	60,00					
или пекинская капуста	81,00	60,00					
соус:		10					
масло растительное	7,00	7,00					
соевый соус п/ф	3,00	3,00					
лимон	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Финская уха			250	10,76	8,23	33,36	195,86
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	57,94	40,80					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	59,16	40,80					
масса готовой рыбы		34,00					
картофель - 01.09-31.10 - 25%	75,57	56,82					
01.11-31.12 - 30%	81,25	56,82					
01.01-29.02 - 35%	87,50	56,82					
01.03 - 40%	94,89	56,82					
лук репчатый	16,23	13,64					
морковь до 01.01	21,30	17,04					
морковь с 01.01	22,66	17,04					
молоко питьевое	11,36	11,36					
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			230	12,29	13,41	47,04	438,43
говядина 1 категории	77,28	73,60					
или свинина	67,62	64,40					

или филе куриное	63,25	57,50					
<i>масса тушеного мяса</i>		46,00					
крупа рис пропаренный	67,00	67,00					
вода питьевая	172,00	172,00					
соль йодированная	1,86	1,86					
морковь до 01.01.-20%	28,75	23,00					
с 01.01 - 25%	30,59	23,00					
лук репчатый	61,59	51,76					
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:			1456	51,72	57,27	228,96	1668,35
14 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			610	21,99	22,98	95,41	660,08
Рыбный киш с брокколи			140	9,69	7,54	28,76	217,96
<i>тесто заливное:</i>		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 н/ф		230,04					
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00					
Крем суп-Минестроне			270	8,36	14,83	35,99	298,36
кабачок с/м	48,195	40,50					
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00					
с 01.01 - 33%	35,91						
орегано сушеный	0,50	0,50					
мука пшеничная	16,20	16,20					
молоко питьевое	94,50	94,50					
соль йодированная	1,00	1,00					
картофель 01.09-31.10	143,64	108,00					
картофель 01.11-31.12	154,44						
картофель 01.01-29.02	166,32						
картофель 01.03	180,36						
вода питьевая	108,00	108,00					
капуста цветная	41,31	40,50					

чеснок	1,00	1,00					
масло растительное	5,50	5,50					
или масло сливочное	5,50	5,50					
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	2,00	2,00					
сахар-песок	8,00	8,00					
плоды шиповника	6,00	6,00					
вода питьевая	200,00	200,00					
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			44	3,54	0,56	23,32	111,76
Обед			876	31,43	33,08	127,41	934,54
Салат с томатами, сыром и гренками			100	3,11	12,05	9,81	119,16
томаты свежие грунтовые	73,50	70,00					
томаты свежие парниковые	71,40	70,00					
сыр	17,17	17,00					
масло растительное	3,00	3,00					
Гренки чесночные:		10					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
масло чесночное:	3,00	3,00					
масло растительное	2,00	2,00					
чеснок	0,50	0,39					
Борщ с птицей и сметаной	250		7,12	2,08	27,25	173,05	
грудка куринная	18,40	13,63					
масса отварного мяса		11,36					

картофель 01.09-31.10	19,29	14,50					
картофель 01.11-31.12	20,74						
картофель 01.01-29.02	22,33						
картофель 01.03	24,22						
капуста белокочанная свежая	26,99	21,59					
свекла - до 01.01 - 20%	42,61	34,09					
с 01.01 - 25%	45,34	34,09					
морковь до 01.01.-20%	15,63	12,50					
с 01.01 - 25%	16,63	12,50					
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00					
лук репчатый	14,88	12,50					
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					
Фрикассе из курицы			100	11,61	12,03	7,63	201,14
филе куринное	60,5	55,00		9,65	8,19	2,72	136,07
или филе куриного бедра	60,5	55,00					
масло растительное	6,0	6,00					
лук репчатый	13,2	11,11					
морковь с/м	11,00	11,00					
кабачок с/м	11,00	11,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Соус бешамель :			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	0,50	0,50					
сахар -песок	0,25	0,25					
брокколи с/м	2,20	2,00					
чеснок	0,33	0,25					
Кус-кус			180	2,21	5,65	43,69	254,83
кус-кус	67,00	67,00					
вода питьевая	167,50	167,50					
масло сливочное	3,00	3,00					
соль йдированная	1,20	1,20					
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 "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:			1486	53,42	56,06	222,82	1594,62
15 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			678	23,06	22,33	96,56	695,07
Гранола с ягодным соусом			180	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					
<i>гранола :</i>		20,00					
хлопья овсяные	13,33	13,33					
<i>сахарный сироп:</i>		10,00					
сахар -песок	8,00	8,00					
вода питьевая	10,00	10,00					
печенье	20,00	20,00					
снежок	120,00	120,00					
Курица в азиатском стиле			100	10,86	12,10	11,07	180,12
филе куринное	66,0	60,00		10,32	11,36	1,65	158,98
или филе куриного бедра	66,0	60,00					
масло растительное	6,2	6,20					

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					
<i>Соус терияки:</i>		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			180	7,96	5,29	37,82	248,99
булгур	66,00	66,00					
лук репчатый	33,98	28,80					
вода питьевая	237,60	237,60					
масло сливочное	5,99	5,99					
соль йодированная	0,60	0,60					
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			812	30,32	30,80	138,11	909,45
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68	122,25
капуста белокачанная	56,25	45,00					

или капуста пекинская	60,75	43,00					
морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
с 01.01 - 33%	43,89						
яблоки свежие	18,08	16,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
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	10,89	29,27	321,34
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 растительное	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			230	10,69	8,85	65,34	300,28
грудка куриная (филе без кожи и костей)	77,63	57,50					
масса тушеного мяса		46,00					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	214,13	161,00					
01.11.-31.12. -30%	230,23	161,00					
01.01-29.02 - 35%	247,62	161,00					
01.03 - 40%	268,87	161,00					
лук репчатый	13,69	11,50					
морковь до 01.01.-20%	34,50	27,60					
морковь с 01.01.-25%	36,71	27,60					
лавровый лист	0,01	0,01					
томатная паста	11,50	11,50					
соль йодированная	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
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:			1490	53,38	53,13	234,67	1604,52
Итого за 5 дней			7551	269,98	276,00	1149,01	8160,00
Средняя за 1 день			1510,2	54,00	55,20	229,80	1632,00

16 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			554	22,90	22,12	100,38	703,81
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			150	8,72	9,02	40,12	272,16
творог	78,54	77,00					
яйцо куриное	14,42	14,42					
сахар-песок	2,30	2,30					
крупа манная	24,80	24,80					
снежок	36,23	36,23					
ванилин	0,16	0,16					
цедра лимона	1,00	1,00					
разрыхлитель	0,57	0,57					
масло растительное для смазки	5,00	5,00					
масса п/ф		161,48					
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
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			34	2,73	0,43	18,02	86,36
Обед			876	31,10	31,63	130,50	958,08
Закуска из свежих огурцов			100	0,98	0,11	8,65	25,23
огурцы свежие грунтовые	105,00	100,00					
огурцы свежие парниковые	102,00						
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			250	7,18	11,64	21,40	266,73
грудка куриная (филе без кожи и костей)	20,25	15,00					
<i>масса тушеного мяса</i>		12,00					
капуста квашенная	44,20	34,00					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,22	34,00					
01.11.-31.12. -30%	48,62	34,00					
01.01-29.02 - 35%	52,36	34,00					
01.03. - 40%	56,78	34,00					
морковь до 01.01.-20%	21,30	17,04					
с 01.01 - 25%	22,66	17,04					
томатная паста	11,00	11,00					
мак	0,10	0,10					
соль йодированная	0,50	0,50					

лук репчатый	11,90	10,00					
масло сливочное 72,5%	5,50	5,50					
или масло растительное	5,50	5,50					
вода питьевая	227,27	227,27					
Мясо по-Сибирски			100	14,68	12,92	25,08	289,79
свинина	73,50	70,00					
<i>масса готового мяса:</i>		<i>50</i>					
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			180	4,32	6,33	46,23	240,52
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00					
картофель 01.11-31.12	386,10						
картофель 01.01-29.02	415,80						
картофель 01.03	450,90						
соль йодированная	0,70	0,70					
тимьян	0,55	0,55					
розмарин	0,55	0,55					
<i>масло чесночное:</i>		<i>10</i>					
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	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:			1430	54,00	53,75	230,88	1661,89
17 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			612	21,80	22,99	92,47	670,21
Закуска из квашенной капусты			100	2,28	6,31	8,11	90,36
капуста квашенная	130,00	100,00					
масло растительное	5,00	5,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
лук зеленый	2,00	2,00					
Венгерский гуляш			100	13,17	10,57	12,69	200,36
свинина	69,30	63,00					
или говядина	75,60	72,00					
масса тушеного мяса		45,00					
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	25,00	25,00					
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			180	3,61	5,65	43,69	254,83
кус-кус	67,00	67,00					
вода питьевая	167,50	167,50					
масло сливочное	3,60	3,60					
соль йдированная	1,20	1,20					
или							
Рис отварной			180	3,15	5,84	49,52	257,96
крупа рисовая	55,00	67,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	6,00					
соль йдированная	1,00	1,20					
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			834	31,82	30,93	139,98	942,06
Карпачо из овощей			100	1,00	0,13	3,6	19,08
огурцы свежие грунтовые	44,10	42,00					
огурцы свежие парниковые	42,84						
перец болгарский	21,28	16,00					
томаты свежие грунтовые	44,10	42,00					
томатв свежие парниковые	42,84						
Рассольник Ленинградский со сметаной			250	8,18	11,95	43,25	339,05

грудка куринная	18,40	13,63					
<i>масса отварного мяса</i>		11,36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	68,00	51,13					
01.11.-31.12. -30%	73,12	51,13					
01.01-29.02 - 35%	78,74	51,13					
01.03 - 40%	85,39	51,13					
крупа перловая	9,09	9,09					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					
лук репчатый	10,71	9,00					
лавровый лист	0,01	0,01					
огурцы соленые	21,58	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода	205,00	205,00					
сметана 15%	5,00	5,00					
зелень свежая	1,35	1,00					
Паста с курицей и сулугуни			220	17,26	17,99	56,62	410,28
Паста:				16,64	17,97	53,45	393,36
филе куриное	44,00	40,00					
макароны	70,00	70,00					
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					
<i>соус для пасты помodoro:</i>			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 сущенный	0,10	0,10					
чеснок	1,20	1,00					
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	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:			1446	53,62	53,92	232,45	1612,27
18 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			626	21,48	23,99	92,78	667,36
томаты свежие грунтовые	42,00	40,00	100	1,78	10,80	8,56	137,20
томатв свежие парниковые	40,80						
капуста белокачанная	75,00	60,00					
или пекинская капуста	81,00	60,00					
масло растительное	7,00	7,00					
Соевый соус с/п		10					
Соевый соус	4,00	4,00					
сахар-песок	2,00	2,00					

вода питьевая	4,00	4,00					
Крабовый фишболл			100	11,21	8,87	16,38	198,66
минтай с/м	110,50	65,00					
или филе минтая	104,00						
лук репчатый	26,18	22,00					
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>11,00</i>					
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					
<i>масса п/ф</i>		<i>116,89</i>					
сухари панировочные	5,00	5,00					
<i>масса п/ф в панировке</i>		<i>121,89</i>					
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	35,85	191,42
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						
соль йодированная	0,60	0,60					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
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	1,44	0,23	9,54	45,00
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40
Обед			874	30,36	31,75	138,30	927,70
Салат из стручковой фасоли			100	2,81	4,33	8,30	74,28
фасоль стручковая	70,35	67,00					
морковь до 01.01.-25%	33,75	27,00					
с 01.01 - 33%	35,91						
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			250	9,92	8,16	35,88	229,74
говядина 1 категории	14,45	13,76					
<i>масса отварного мяса</i>		8,60					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73,15	55,00					
01.11.-31.12. -30%	78,65	55,00					
01.01-29.02 - 35%	84,70	55,00					
01.03. - 40%	91,85	55,00					
горох лущёный	22,00	22,00					
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00					
или масло растительное	7,00	7,00					
лук репчатый	10,23	8,60					
морковь до 01.01.-20%	17,66	14,13					
с 01.01 - 25%	18,79	14,13					
соль йодированная	0,50	0,50					

вода	175,00	175,00					
хлеб тостовый	16,00	10,00					
Азу			100	10,76	12,17	19,29	226,84
филе куриное	61,88	56,25					
масса тушеного мяса		45,00					
томатная паста (без консервантов и красителей)	8,00	8,00					
лук репчатый	9,52	8,00					
огурцы соленые	19,00	10,00					
мука пшеничная в/с	3,00	3,00					
масло растительное	5,00	5,00					
или масло сливочное	5,00	5,00					
вода питьевая	130,00	130,00					
Рис отварной			180	3,15	5,84	44,52	257,96
крупа рисовая	55,00	67,00					
вода питьевая	137,50	137,50					
масло сливочное	5,00	6,00					
соль йодированная	1,00	1,20					
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"			26	2,08	0,96	12,48	59,80
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			18	1,44	0,23	9,54	45,00
Итого:			1500	51,84	55,74	231,08	1595,06
19 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал

Завтрак			552	23,44	21,87	99,98	646,52
Гречка по-купечески			270	16,64	14,91	38,18	417,27
крупа гречневая	62,00	62,00		16,02	14,89	35,01	400,35
<i>фарш домашний:</i>		52,00					
говядина	22,28	20,25					
свинина	21,26	20,25					
филе бедра	22,28	20,25					
морковь до 01.01.-25%	28,11	22,49					
с 01.01 - 33%	29,91						
лук репчатый	26,54	22,49					
соль йодированная	0,22	0,22					
масло растительное	6,00	6,00					
или масло сливочное	6,00	6,00					
<i>соус для пасты помodoro:</i>			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 сушеный	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					
<i>масса п/ф</i>		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"			32	2,56	0,37	15,36	73,60
Обед			848	32,29	33,13	132,58	984,26
Салат с томатами и гренками			100	2,05	0,43	8,95	47,66
томаты свежие грунтовые	78,75	75,00					
томаты свежие парниковые	76,50						
Гренки чесночные:		16					
хлеб тостовый	25,60	16,00					
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			250	11,82	8,83	40,01	286,13
грудка куринная	18,40	13,63					
масса отварного мяса		11,36					
макаронные изделия	11,36	11,36					
морковь до 01.01.-20%	14,20	11,36					
с 01.01 - 25%	15,11	11,36					

лук репчатый	10,82	9,09					
масло растительное	4,54	4,54					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80,09	60,22					
01.11.-31.12. -30%	86,11	60,22					
01.01-29.02 - 35%	92,74	60,22					
01.03 - 40%	100,57	60,22					
соль йодированная	1,50	1,50					
вода	205,00	205,00					
Митболл в овсяной панировке			100	12,08	19,76	21,87	373,10
<i>Фарш домашний:</i>							
филе бедра	14,97	13,61					
говядина	14,97	13,61					
свинина	17,15	16,33					
яйцо куриное	2,45	2,45					
лук репчатый	19,43	16,33					
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>8,17</i>					
<i>фарш п/ф</i>		<i>54,17</i>					
хлеб тостовый	9,20	9,20					
вода для замачивания хлеба	7,77	7,77					
масло растительное	5,55	5,55					
лук репчатый	52,88	44,44					
<i>лук пассированный</i>		<i>22,22</i>					
сухари панировачные	3,00	3,00					
соль йодированная	0,40	0,40					
картофель 01.09-31.10	16,32	12,27					
картофель 01.11-31.12	17,55						
картофель 01.01-29.02	18,90						
картофель 01.03	20,49						

масса п/ф		101,26					
хлопья овсяные	10,00	10,00					
мука пшеничная	5,00	5,00					
яйцо для панировки	10,00	10,00					
масса п/ф с панировкой		126,26					
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00					
Картофельное пюре			180	4,63	3,76	42,93	194,69
картофель 01.09-31.10	219,45	165,00					
картофель 01.11-31.12	235,95						
картофель 01.01-29.02	254,10						
картофель 01.03	275,55						
соль йодированная	0,50	0,50					
масло сливочное	5,00	5,00					
молоко питьевое	27,00	27,00					
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
Итого:			1400	55,73	55,00	232,56	1630,78
20 день							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			594	22,88	24,05	93,14	712,13
Салат "Коул-слоул"			100	1,41	10,37	6,68	122,25
капуста белокачанная	56,25	45,00					
или капуста пекинская	60,75						

морковь до 01.01.-25%	41,25	33,00					
с 01.01 - 33%	43,89						
яблоки свежие	18,08	16,00					
мак	0,50	0,50					
масло растительное	5,00	5,00					
лимон	9,00	9,00					
соль йодированная	0,20	0,20					
сахар-песок	0,50	0,50					
кунжутное масло	2,00	2,00					
Крылья куринные барбекю			100	15,73	8,02	27,00	294,20
крылья куринные	148,50	135,00		15,17	5,96	16,22	236,21
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					

<i>соевый соус с/п:</i>		6,00					
соевый соус концентрат	3,00	3,00					
сахар-песок	1,00	1,00					
вода питьевая	3,00	3,00					
Картофель по -деревенски			180	4,32	5,02	46,23	231,52
картофель 01.09-31.10	359,10	270,00					
картофель 01.11-31.12	386,10						
картофель 01.01-29.02	415,80						
картофель 01.03	450,90						
соль йодированная	0,55	0,55					
тимьян	0,55	0,55					
розмарин	0,55	0,55					
<i>масло чесночное:</i>		10					
чеснок	1,66	1,30					
масло растительное	3,50	3,50					
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51	31,96
чай черный	2,00	2,00					
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			840	31,93	33,56	128,87	947,88
Овощной салат с кус-кусом			100	1,66	7,43	13,36	137,85
томаты свежие грунтовые	36,75	35,00					
томаты свежие парниковые	35,70						
капуста белокачанная	43,75	35,00					
или пекинская капуста	47,25	35,00					
крупа кус-кус	7,00	7,00					

<i>масса отварного кус-кус</i>		21					
<i>соус медово-лимонный:</i>		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			250	7,07	8,48	11,76	185,05
грудка куриная (филе без кожи и костей)	19,17	14,20					
<i>масса отварной птицы</i>		11,36					
крупа гречневая	11,36	11,36					
капуста белокочанная свежая	21,30	17,04					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	45,34	34,09					
01.11.-31.12. -30%	48,75	34,09					
01.01-29.02 - 35%	52,50	34,09					
01.03. - 40%	56,93	34,09					
морковь до 01.01.-20%	21,30	17,04					
с 01.01 - 25%	22,66	17,04					
соль йодированная	0,20	0,20					
лук репчатый	13,52	11,36					
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00					
или масло растительное	5,00	5,00					
вода питьевая	205,00	205,00					
сметана	5,00	5,00					
Паста с курицей и сулугуни			220	18,42	16,07	57,13	410,20
Паста:				17,80	16,05	53,96	393,28
филе куриное	44,00	40,00					
макаронны	70,00	70,00					
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					
<i>соус для пасты помадоро:</i>			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 сушеный	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	200,00	200,00					
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	44,00	44,00	44	2,52	0,56	23,12	111,60
Итого:			1434	54,81	57,61	222,01	1660,01
Итого за 5 дней			8720	270,00	276,02	1148,98	8160,01
Средняя за 1 день			1744,04	54,00	55,20	229,80	1632,00
Итого за 20 дней			30979,20	1079,98	1104,01	4595,98	32640,00
Средняя за 1 день			1548,96	54,00	55,20	229,80	1632,00

--

--

[illegible]

[illegible]

№169-2006

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

№601-2006

№388-2011

--

[illegible]

№195-2006

№ 520-2004

№ 631-2004

TTK 1
TTK 2

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

№ 631-2004

[illegible]

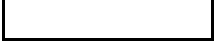
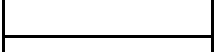
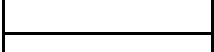
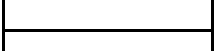
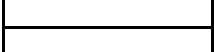
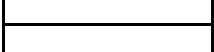
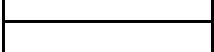
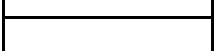
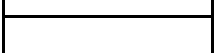
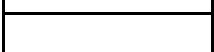
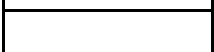
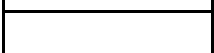
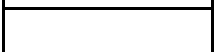
[illegible]

[illegible]

[illegible]

TTK

[illegible]



№ 631-2004

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

№195-2006

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

№ 631-2004

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

№ 520-2004

[illegible][illegible]

№ 511-2004
№ 631-2004

[illegible]

№ 631-2004
№692-2004

[illegible][illegible]

№ 520-2004
№ 631-2004

[illegible]

TTK

[illegible]

[illegible]