Согласовано:

Директор МАОУ СОШ № 5

Прокопенко С.Ф.

Утверждаю:

Ген. директор ООО «Элара»

Зверева Н.В.

ПРИМЕРНОЕ 20 - ти дневное МЕНЮ (Комплекс 1)

для питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7 – 11 лет с сентября 2023 года.

		1 день			Пи	щевые вещест	гва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					22,3	18,1	128,8	765,5
Каша рисовая жидкая с маслом	№311-2004			200/10	7,4	5,9	34,5	221,2
крупа рисовая		30	30		-,-	-,-	,-	
молоко питьевое	-	176	176					1
caxap		4	4					
соль йодированная		0,5	0,5					
масло сливочное	№72-2021	10	10	20/20		0.0	20.0	442.0
Бутерброд с джемом		00	00	30/30	2,3	0,3	32,8	143,2
батон		30	30					
джем	!	31,7	30					
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	16	15	15	3,5	4,4		53,2
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар		15	15					
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Обед					29,7	13,7	123,5	732,5
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пер	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Суп-пюре из разных овощей с мясом(или курой) и гренками	№168-2004	_		250/20/10	5,1	7,6	12,9	140,4
мясо говядина или мясо свинина		38	32	200/20/10	0,1	1,0	12,0	140,4
		34	30					-
или окорочка куриные								-
Капуста свежая		25	20					
картофель - 01.0931.10 25%		51	38					
01.1131.1230%	-	54	38					
01.01-29.02 - 35%		59	38					
01.03 - 40%		63	38					
морковь - до 01.01 - 20%		19	15					
c 01.01 - 25%		20	15					
лук репчатый		12	10					
мука пшеничная		5	5					
масло сливочное		5	5					
молоко питьевое		38	38					
Бульон		190	190					
хлеб пшеничный		38	32					
соль йодированная		0,5	0,5					
Рыба, запеченная с картофелем под сырной шапкой	ттк			220	17,4	4,3	18,6	184,0
картофель - 01.0931.10 25%		169	127					
01.1131.1230%	1	182	127					<u> </u>
01.01-29.02 - 35%		196	127	 				†
01.03 - 40%		212	127					+
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		115	85					+
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		128	85					1
или гороуша потрошенная с головои (филе оез кожи и костеи) сухари		3	3					+
сухари масло сливочное		5	5					
масло сливочное масло растительное для смазки	1	2	2					<u> </u>
Соль йодированная		0,5	0,5					<u> </u>
сыр		5,5	5					
помидоры свежие		16	15					
сметана		15	15		-			
чеснок		1	1					
масса п/ф			250					<u> </u>
Компот из изюма + витамин "С"	№638-2004			200	0,4	0,0	27,4	106,0
изюм		20	20					-
сахар или		15	15					+
						1		
				200		1	24 N	96.0
Сок в ассортименте				200 50	4.15	1.45	24,0 26,1	96,0 134
					4,15 2,0	1,45 0,3	24,0 26,1 12,3	<u> </u>

Наименование блюда	No.	Z день		Dec 6-10-0	Пи	щевые вещест	гва	211
- жинопозание отножи	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					26,9	19,7	86,4	630,0
Окорочка куриные запеченные	№494-2004			90	19,2	12,1	0,7	188
окорочка куриные		153	135					
томатное паста (без искусственных ароматизаторов, красителеи и консервантов)		1,6	1,6					
консеовантовт		1,0	1					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		1	1					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	ļ			150	3,4	6,3	18,7	145,1
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.0931.10 25%	1020 2001	114	86		_,_	0,0	,0	0.,.
01.1131.1230%		123	86					
		132	86	+				
01.01-29.02 - 35%								
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		4	4					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			50	1,2	3,0	3,9	47,4
капуста свежая белокочанная		75	60					
морковь - до 01.01 - 20%		5,0	4					
c 01.01 - 25%		5,3	4					
томатная паста(оез искусственных ароматизаторов, красителеи и		1,5	1,5					
лук репчатый		2,4	2					
мука пшеничная		1,5	1,5					
масло растительное		3	3					
сахар		0,5	0,5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013,			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом	Попии	22,8	20		-			
смородина или клюква или брусника свежемороженная		21	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	<u>l</u>			30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Сок в ассортименте				200	0	0	20	80
Обед					35,6	33,8	93,6	818,7
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным				55/5	1,4	7,2	3,0	82,4
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	1	85,0	55	33/3	1,7	1,2	3,0	02,4
масло растительное		5	5					
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004	3		250/5	2,2	6,1	6,2	85,0
свекла до 01.01 -20%	Nº110-2004	50	40	250/5	2,2	0,1	0,2	00,0
			40					
c 01.01 - 25%		53	40					
капуста свежая белокочанная								
1 0100 0110 050		25	20					
картофель - 01.0931.10 25%		27	20 20					
01.1131.1230%		27 29	20 20 20					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35%		27 29 31	20 20 20 20					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%		27 29 31 33	20 20 20 20 20 20					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20%		27 29 31 33 16,3	20 20 20 20 20 20 13					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25%		27 29 31 33 16,3 17,3	20 20 20 20 20 20 13					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый		27 29 31 33 16,3	20 20 20 20 20 20 13					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и		27 29 31 33 16,3 17,3	20 20 20 20 20 20 13					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый		27 29 31 33 16,3 17,3	20 20 20 20 20 20 13 13					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6	20 20 20 20 20 20 13 13 10 6					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6	20 20 20 20 20 20 13 13 10 6					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5	20 20 20 20 20 20 13 13 10 6 5					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов\ масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230%		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25%		27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов\ масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230%	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 21 22 24	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6 14,6 14,6	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35%	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 21 22 24 9	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6 14,6 14,6 14,6	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук рептачтый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 22 24 9 8,1	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 22 24 9 8,1 5,4	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консепвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 22 24 9 8,1	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консепвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 21 22 24 9 8,1 5,4 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консепвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари	Ne364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 21 22 24 9 8,1 5,4	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5		15,3			
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консепвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5	90	15,3	7,5	5,4	151,2
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консепвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 76,5 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.09 - 31.10 - 25% 01.11 - 31.12 - 30% 01.01 - 29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф соль йодированная	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.09 - 31.10 - 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф соль йодированная	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5 0,5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 5 14,6 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5					
01.1131.1230%	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5 0,5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 14,6 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5					
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.09 - 31.10 - 25% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5 0,5	20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 5 14,6 14,6 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5					
01.1131.1230%	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5 0,5 50 120 0,5 5	20 20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 5 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7 6 7 7 8 7 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	150	4,5	4,9	31,2	186,0
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчатый томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и конселвантов) масло сливочное сахар сметана соль йодированная Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная) мясо свинина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% лук репчатый яйца сухари масло сливочное масса п/ф соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное молоко кипяченое или молоко в инд.уп.	№364-2021	27 29 31 33 16,3 17,3 12 6 5 0,5 5 0,5 86 19 21 22 24 9 8,1 5,4 5 0,5 50 120 0,5 5	20 20 20 20 20 20 13 13 10 6 5 0,5 5 0,5 5 14,6 14,6 14,6 7,5 7,2 5,4 5 100 0,5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7 6 7 7 8 7 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	150	4,5	4,9	31,2	186,0

		э день			Пи	щевые вещест	ва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					36,4	21,4	104,0	754,1
•	№366-2004			130/20	22,0	11,3	28,6	304
Запеканка из творога со сгущенным молоком или повидлом		122	121	130/20	22,0	11,3	20,0	304
творог крупа манная	1	8,9	8,9					
.,								
сахар		7,3	7,3					
яйца		4,9	4,9					
сметана		4,9	4,9					
масло сливочное		4,9	4,9					
масло растительное		2	2					
масса запеканки	1		130					
сгущенное молоко с сахаром или повидло		20	20					
Яйцо куриное отварное 1 шт	№337-2004			50	5,0	4,6	0,3	63
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напитон	<	2,4	2,4					
сахар		15	15					
молоко питьевое	9	130	130					
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
Или Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Обед					34,1	30,2	128,5	932,4
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
	-			00	1,0	1,4	11,0	02,0
свекла до 01.01 - 20%	,	72	60					
свекла с 01.01 - 25%	<u> </u>	78	60					ļ
Уха рыбацкая				250	7,3	2,3	8,3	83
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без кости)	43	30					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	41	30					
масса готовой рыбь	1		25					
картофель - 01.0931.10 25%	o l	80	60					
01.1131.1230%		86	60					
01.01-29.02 - 35%	5	92	60					
01.03 - 40%	5	100	60					
лук репчатый	i	15	13					
масло растительное	•	3	3					
масло сливочное		5	5					
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1					
Соль йодированная	1	0,5	0,5					
Чахохбили	№ 491 - 2004			100	15,6	15,2	12	254
Филе куриной грудки	1	91	81		· · ·	,		
масло растительное	+	7	7					
масса тушеных кур	-	•	55					
лук репчатый	+	75	63					
масса пассерованного лука	+	73	31					
		2	2					
томатная паста		1	1					
мука пшеничная								
зелень сушеная (петрушка или укроп)		0,1	0,1					
соль йодированная		0,5	0,5	450	4.0	0.7	20.4	400.0
Картофель, запеченный в сметанном соусе	№259-2004	105	404	150	4,3	9,7	20,1	192,0
картофель - 01.0931.10 25%		165	124			 		-
01.1131.1230%	-	177	124					-
01.01-29.02 - 35%		191	124					<u> </u>
01.03 - 40%		207	124					
масло сливочное	<u> </u>	4,5	4,5					
масса готового картофеля	ı		120					
Coyc (№600-2004))		30					
Сметана		7,5	7,5					
Масло сливочное		2,3	2,3					
мука	1	2,3	2,3					
вода		22,5	22,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
Напиток из сухофруктов + Витамин "С"		20	20		,-	,-		,- <u>-</u>
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть	ı	20						1
сухофрукть								
сухофрукть сахар		15	15	20	2.5	0.0	15.7	00.5
сухофрукть сахар Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5 1 3	0,9	15,7	80,5 40.2
сухофрукть сахар				30 20 180	2,5 1,3 0,72	0,9 0,2 0,72	15,7 8,2 21,8	80,5 40,2 97

	,	4 день	1					1
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда		щевые вещес		ЭЦ, ккал
· ·	1			1	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	-
Завтрак				_	40,25	33,00	91,46	805,80
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		89,8	60	60	1,4	0	3	16
Гуляш из мяса	№437-2004			100	24,00	23,40	3,96	309,60
говядина б/	к	108	96					
или свинина б/	к	108	96					
масло растительно	9	4	4					
масса тушеного мяс			60	1				
Macca coyc			40					
лук репчаты		10	8	+				
томатная паст		4	4	+ +				
		2,7	2,7	+ +				†
мука пшенична		0,5	0,5	+				
Соль йодированна		0,5	0,5	450	F.C.		20.0	404.5
Макаронные изделия отварные	№516-2004	51	E1	150	5,6	5,0	29,6	184,5
макаронные издели			51	1				
масло сливочно		6	6	+ +				
Соль йодированна		0,5	0,5	200/5		-	45.0	
Чай с лимоном	№686-2004		4.0	200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварк		1,0	1,0					
caxa		15	15					
ОМИЛ		6	5	1				
Бутерброд с маслом и сыром	№ 1, 3-2004			30/5/15	5,4	3,5	15,8	116,0
бато	1	30	30			ļ		
масло сливочно	Э	5	5	1				ļ
СЫ	p	16	15	1				ļ
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Обед					31,62	37,85	123,10	967,08
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежи	е	65	60					
или помидоры свежи		64	60					
или	1			† †		1		İ
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Суп гороховый с мясом и гренками	№139-2004	110	- 00	250/10/20	6,4	9,3	32	237
		40	40	250/10/20	0,4	3,3	32	231
мясо говядина б/		19	16	+ +				
картофель - 01.0931.10 25%		67	50					
01.1131.12309		72	50					
01.01-29.02 - 35%	ó	77	50					
01.03 - 40%	Ď	84	50					
горох лущёны	ĭ	20	20					
лук репчаты	i	12	10					
морковь - до 01.01 - 20%	,	16	13					
c 01.01 - 25%	0	17	13					
масло сливочно	+	5	5	1				
хлеб пшеничны		38	32	1				
соль йодированна		0,5	0,5	+				
Котлета рубленая с белокачанной капустой	№ 455-2004	0,0	0,0	100	16,5	14,4	1,6	204,0
мясо свинина б/		61	54	100	10,0	17,7	1,0	204,0
			11,4	+ +				†
хлеб пшеничны		11,4		+				
молоко питьево	+	15,7	15,7					
фарш								
капуста свежая белокочанна	1	42,5	34					
масло сливочно	e	3	3					
масса припущенной капусты	1		30					
сухари панировочны	9	6	6					
масса п/с			119					
масло сливочно		6	6					
соль йодированна	1	1	1	†		 		
Рагу овощное	№541-2004	<u> </u>	<u>'</u>	180	4,3	13,0	31,2	259
картофель - 01.0931.10 259		80	60	100	٠,٠	13,0	J1,2	203
				+ +		1		
01.1131.12309		86	60	+		 		
01.01-29.02 - 359		92	60					
		100	60					
01.03 - 409		25,0	20			ļ		ļ
морковь - до 01.01 - 20%								I
		26,6	20	1				
морковь - до 01.01 - 20%	ó		20 12,5					
морковь - до 01.01 - 209 c 01.01 - 259	ó 1	26,6						
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты	ó Í	26,6 15	12,5					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа	6 1 1	26,6 15 72	12,5 57					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно	6 1 1 2 2	26,6 15 72	12,5 57 7,5					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно	6 14 14 25 26 27 27 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28	26,6 15 72 7,5	12,5 57 7,5 50 2,2					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5					
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8					
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст. масло сливочно с сливочно а морков	6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5	200	0,0	0,0	32,2	134,0
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст. масло сливочно с сливочно а морков лук оргинаты с сливочно с сливочно мука пшенична морков лук репчаты с сливочно	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5	200	0,0	0,0	32,2	134,0
морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст. масло сливочно саха соль йодированна	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5	200	0,0	0,0	32,2	134,0
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст масло сливочно саха соль йодированна Кисель из концентрата + вит "С"	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5	200	0,0	0,0	32,2	134,0
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст. масло сливочно саха, соль йодированна Кисель из концентрата + вит "С" Кисель концентра	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5		0,0	0,0		
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% лук репчаты капуста свежа масло сливочно соус томатный (№587-2004 масло сливочно мука пшенична морков лук репчаты томатная паст- масло сливочно саха соль йодированна Кисель из концентрата + вит "С"	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	26,6 15 72 7,5 2,2 2,2 4 1,2 5 0,8 0,5	12,5 57 7,5 50 2,2 2,2 3 1 5 0,8 0,5	200			24,0	96,0

		5 день		1				
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда		щевые вещест		ЭЦ, ккал
2				L	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	201.0
Завтрак	11-000 0004	ı		400	18,4	15,5	97,1	601,3
Котлета или биточки рыбные запеченные	№388-2004	50	44.5	100	10,33	9,25	12,92	176,25
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей		56	41,5			1		
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей	/	62,3	41,5			1		
хлеб пшеничны		15	15			1		
вода питьевая		13	13			1		
лук репчатыі		4	3					
яйцо куринов		4	4			1		
сухарі		5	5					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5	4-0				
Пюре картофельное	№520-2004	470	100	150	3,3	4,4	23,5	147,0
картофель - 01.0931.10 25%		170	128					
01.1131.1230%		183	128			1		
01.01-29.02 - 35%		197	128					
01.03 - 40%		214	128					
молоко питьевое		24	24					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка	1	1,0	1,0					
саха	י	15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
или Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед					39,4	22,0	102,2	756,7
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013,			60	1,1	3,2	6,0	54,6
капуста белокочанная свежая	1	64	50					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
c 01.01 - 25%	,	7,8	6			1		
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 март	па, с 1 марта то	лько капуста	или морковь			1		
		урожая или б		1		 		
сахар		2,2	2,2					
лимон	1	0,8	0,75					
масло растительное на полив при подаче)	3	3					
соль йодированная	1	0,5	0,5					
или Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом								
салат из свежих огурцов или помидоров с маслом	№17-2021 Пе	рмь		55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
огурцы свежие		60	55					
или помидоры свежие	÷	59	55					
масло растительное		5	5					
Шулэн (суп-лапша с мясом или курой)	Nº 100 - 1991		•	250	9,3	4,5	13,2	130,8
Мясо свинина	1	37	32			İ		
Масса отварного мяса	1		20			İ		
или окорочка курины		34	30					
масса отварного куриного мяса			20					
Лапша для лагмана		24	24			1		
соль йодированная		0,5	0,5			1		
морков		6,3	5			1		
Лук репчатыі		8,9	7,5					
вода питьевая		290	290			1		
Печень говяжья по-строгановски	№356-2021	230	230	110	19,5	9,4	7,6	193,0
		160	132	110	19,5	3,4	7,0	193,0
печень говяжь		160				1		
масса печени припущенної			90 5	 		+		
масло растительное		5		 		+ +		
Соль йодированная		0,5	0,5	1		 		
Coyc № 408-202 ⁻		00.0	40,0			1 +		
вода		32,0	32,0			 		
сметана		10,0	10,0			 		
масло сливочное		1,0	1,0			 		
мука пшеничная		1,0	1,0			 		
масса п/ф	<u>, </u>		115,0			ļ		
или						 		
Сердце в соусе	№361-2021			90	20,4	6,2	6,4	141,0
сердце говяжье		116	97			ļl		
масса отварного сердца	1		58			ļI		
лук репка	1	6	5					
вода питьевая	1	80	80					
томатная паста	1	4,8	4,8					
масло сливочное	÷	4	4					
Мука пшеничная		4	4					
масса соуса			70					
чесно		1	0,85			1		
соль йодированная		0,5	0,5			1		
масса п/фабриката		-,-	159			1		
пасса прасриката	№510-2004			150	4,6	3,7	20,0	132
Гречка вязкая отварная		37,5	37,5		.,•	,.	,-	
	1	120	120	 		+		
крупа гречневая			0,5			 		
крупа гречневая вода питьевая	7	0 E	u.:)	1		1		
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная	1	0,5		1				
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное	1	0,5 5	5	200	^ 4	0.0	07.4	4000
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С"	N2638-2004	5	5	200	0,4	0,0	27,4	106,0
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С"	Nº638-2004	5 20	5 20	200	0,4	0,0	27,4	106,0
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	N2638-2004	5	5	200	0,4	0,0	27,4	106,0
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	N2638-2004	5 20	5 20		0,4	0,0	,	,
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюк сахар или	N2638-2004	5 20	5 20	200	•		24,0	96,0
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар или Сок в инд. уп.	N2638-2004	5 20	5 20	200	2,5	0,9	24,0 15,7	96,0 80,5
вода питьевая соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюк сахар	N2638-2004	5 20	5 20	200	•		24,0	96,0

	1	6 день		1				I
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда		щевые вещест		ЭЦ, ккал
2000000					Белки, г	Жиры, г	Угл. r	000.4
Завтрак	In. 400 0004	l			20,5	17,2	108,6	668,1
Суп молочный с макаронными изделиями	№139-2021	050	252	250	7,2	8,1	24,6	200,2
Молоко		250	250					
вода		0	0					
макаронные изделия		20	20					
масло сливочное		5	5					
caxap		2,5	2,5					
Соль йодированная	1	0,5	0,5					
Ватрушка "Царская"	(ТТК)			100	7,1	4,6	20,6	151
творог		69	68					
крупа манная		3,5	3,5					
яйцо куриное	-	15	13,5					
сахар		5	5					
крошка	l		13					
сахар		2,6	2,6					
мука пшеничная		5,2	5,2					
масло сливочное		11,9	11,9					
масло растительное для смазки листа	№507-2013,	1,1	1,1					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом	1	22,8	20					
смородина или клюква или брусника свежемороженная		21	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный		_		30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100
Обед					35,7	23,1	96,2	732,2
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Уха рыбацкая				250	7,3	2,3	8,3	83
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без кости)		43	30					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		41	30					
масса готовой рыбы			25					
картофель - 01.0931.10 25%		80	60					
01.1131.1230%		86	60					
01.01-29.02 - 35%	1	92	60					
01.03 - 40%		100	60					
лук репчатый	1	15	13					
масло растительное	1	3	3					
масло сливочное		5	5					
зелень сушеная (петрушка, укроп)	1	0,1	0,1					
Соль йодированная	1	0,5	0,5			40.0		242.2
Рагу из птицы	№ 376 - 2021			200	21,0	19,0	15,9	319,0
филе цыпленка бройлера	1	83	79					
масса тушенной птицы	1	10.1	50					
картофель - 01.0931.10 25%	1	124	93					
01.1131.1230%	ļ	133	93					
01.01-29.02 - 35%	ļ	143	93					
01.03 - 40%		155	93					
морковь - до 01.01 - 20%		21	17					
c 01.01 - 25%		. ??	17					
	ļ	23		+				İ
лук репчатый	ļ	12	10					
лук репчатыи томатная паста		12	10					
		12 2 2	10 2 2					
томатная паста		12	10					
томатная паста масло растительное		12 2 2	10 2 2					
томатная паста масло растительное мука пшеничная		12 2 2	10 2 2 2					
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса		12 2 2 2	10 2 2 2 2 2 35	200	0,6	0,0	31,4	124,0
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная	Nº638-2004	12 2 2 2	10 2 2 2 2 2 35	200	0,6	0,0	31,4	124,0
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С"	№638-2004	12 2 2 2 2 0,5	10 2 2 2 2 35 0,5	200	0,6	0,0	31,4	124,0
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукты	№638-2004	12 2 2 2 2 0,5	10 2 2 2 2 35 0,5	200	0,6	0,0	31,4	124,0
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукты сахар	№638-2004	12 2 2 2 2 0,5	10 2 2 2 2 35 0,5	200	0,6	0,0	31,4	124,0
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукты сахар	№638-2004	12 2 2 2 2 0,5	10 2 2 2 2 35 0,5		0,6	0,0		
томатная паста масло растительное мука пшеничная масса соуса Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукты сахар или Сок в инд. уп.	№638-2004	12 2 2 2 2 0,5	10 2 2 2 2 35 0,5	200			24,0	96,0

1	I	7 день	l	I I	Пи	щевые вещест	гва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			1		29,0	27,8	117,5	834,7
Свекла отварная	№ 26- 2021	70		60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20% свекла с 01.01 - 25%		72 78	60 60					
A3y	№325-2021	70	- 00	100	13,3	12,7	4,0	184,0
Свинина бескостная		88	78	111	10,0	,-	-,-	10.,0
масса отварного мяса			48					
огурцы соленые		28	16					
лук репка		9,5	8					
томатная паста масло растительное		2,8 4	2,8 4					
мука пшеничная		4	4					
чесног		3	2,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса соуса и овощей			77					
масса п/ф			125	150	2.2	4.4	22.5	447.0
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25%	№520-2004	170	128	150	3,3	4,4	23,5	147,0
01.1131.1230%		183	128	1				
01.01-29.02 - 35%		197	128					
01.03 - 40%		214	128					
молоко питьевое		24	24					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Бутерброд с маслом и сыром	№ 1, 3-2004			30/5/15	6,7	8,4	15,9	166,0
батон "Особый"		30	30					
масло сливочное		5 16	5 15					
сыр Чай с лимоном	№686-2004	10	15	200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0	200/3	υ, ι	0,0	10,4	33
caxar		1,0	15					
ЛИМО		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный		•		30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Сок в инд. уп.				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед					29,3	28,4	84,9	711,1
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			60	1,1	3,2	6,0	54,6
капуста белокочанная свежая		64	50					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
c 01.01 - 25%		7,8	6	†				
капустта и морковь сттарого урожая используеттся в сыром вибе об т март	іа, с т мартіа тіс	лько капустта						
caxar		2,2	2,2	†				
лимон	1	0,8	0,75					
масло растительное на полив при подаче		3	3	†				
соль йодированная	+	0,5	0,5					
или		.,.	-,-					
Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом растительным	№17-2021 Пе	рмь		55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
огурцы свежие		60	55					
или помидоры свежие		59	55					
масло растительное		5	5					
Рассольник "Домашний", со сметаной	p.131-2004			250/5	2,6	5,8	9,4	100
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230%		86	65 65	-				
01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35%		93 100	65 65	+				
01.01-29.02 - 35%		100	65					
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10					
c 01.01 - 25%		13	10					
лук репчатый		12	10					
огурцы соленые (без уксуса		27	15					
масло сливочное		4	4		-			
сметана	ı]	5	5					
		. 0.5	0,5	1	10	2.15	40.10	40
соль йодированная		0,5		00'00		8,10	12,10	164,00
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе	№350-2021		70	90/30	10,50	0,10	,	
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/к	№350-2021	82	72 18	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/г лук репчатый	№350-2021	82 21,4	18	90/30	10,50	0,10	,	
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая	№350-2021	82 21,4 5,4	18 5,4	90/30	10,50	0,10	,	
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая	№350-2021	82 21,4	18	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/г лук репчатый вода питьевая	№350-2021	82 21,4 5,4	18 5,4 11	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьеваз крупа рисоваз масса готовой каши	Ne350-2021	82 21,4 5,4 11	18 5,4 11 30,5	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой кашы мука пшеничная	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой кашы мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30	90/30	10,50	0,10	7-17-2	
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021) Вода масло сливочное	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой кашы мука пшеничная соус(№419-2021) Вода масло сливочное мука пшеничная	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв.	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,8	90/30	10,50	0,10		
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисова масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочны мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв.	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5					132
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовам масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочнчная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 1,5 1,5 1,8	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,8 140	90/30	4,6	3,7	20,0	132
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисова масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021) Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,8					132
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовам масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочнчная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5 1,5 1,8	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,5 1,8 140					132
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе Свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисовая масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021) Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная крупа гречневая вода питьевая	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5 1,5 1,8	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,8 140 37,5 120					132
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисова масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная крупа гречневая вода питьевая соль йодированная соль йодированная масло сливочное масло сливочное масло сливочное молоко кипяченое или молоко в инд.уп.	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5 1,8 37,5 120 0,5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,5 1,8 140 37,5 120 0,5	150	4,6	3,7	20,0	120
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисова масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021) Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное может пречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное Молоко кипяченое или молоко в инд.уп. Хлеб пшеничный витаминизированный	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5 1,8 37,5 120 0,5 5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,5 1,8 140 37,5 120 0,5 5	150	4,6 6 2,5	3,7	20,0 9,4 15,7	120 80,5
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе свинина б/л лук репчатый вода питьевая крупа рисова масса готовой каши мука пшеничная масло растительное Соль йодированная соус(№419-2021 Вода масло сливочное мука пшеничная томатная паста (без искусств.ароматизаторов, красит. и консерв. масса п/ф Гречка вязкая отварная крупа гречневая вода питьевая соль йодированная соль йодированная масло сливочное масло сливочное можение в в в в в в в в в в в в в в в в в в в	Nº350-2021	82 21,4 5,4 11 9 7,2 0,5 15 1,5 1,8 37,5 120 0,5 5	18 5,4 11 30,5 9 7,2 0,5 30 15 1,5 1,5 1,8 140 37,5 120 0,5 5	150	4,6	3,7	20,0	120

		Одень			Пи	щевые вещест	гва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак		l			36,0	20,8	105,1	751,5
Запеканка из творога со сгущенным молоком или повидлом	№366-2004			130/20	22,0	11,3	28,6	304
творо		122	121	100/20	22,0	11,0	20,0	
крупа манная		8,9	8,9					
**		7,3	7,3					
caxaş	+							-
зрик		4,9	4,9					
сметана		4,9	4,9					
масло сливочное		4,9	4,9					
масло растительное		2	2					
масса запеканки	1		130					
сгущенное молоко с сахаром или повидло		20	20					
Яйцо куриное отварное 1 шт	№337-2004			50	5,0	4,6	0,3	63
Чай с молоком	№630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1
чай-заварка	a	1	1					
caxar		15	15					
молоко питьевое		100	100					
Хлеб пшеничный витаминизированный	I.	l	I	50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
	№ 82-2021			180				97
Фрукты свежие	142 02-202 I	<u> </u>	<u> </u>	100	0,72	0,72	21,8	31
или							04.0	
Сок в ассортименте				200		65.7	24,0	96,0
Обед		ı	1		23,2	23,2	134,5	924,4
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20%	5	72	60					
свекла с 01.01 - 25%		78	60					
Суп с крупой и мясными фрикадельками	№153-2004			250/25	1,7	2,7	16,2	97,0
бульон или вода	1	250	250					
крупа пшеничная		20	20					
морковь до 01.0120%	5	12,5	10					
c 01.01 - 25%	5	13,3	10					
лук репчатыі	í	12	10					
масло сливочно		3	3					
фрикадельки №154-2004	ı		25					
говядина п/ф		32	28,5					
лук репчаты	-	3	2,5					
• •								
вода питьевая	-	2,5	2,5					
яйцо куриное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Рыба запеченная с луком	№378-2004			100	9,8	4,6	5,5	189,0
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	144	108					
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	157	108					
мука пшеничная	1	5,4	5,4					
масло растительное		5,4	5,4					
масса рыбы запеченно	ń		90					
лук репчатыі	1	23,8	20					
Соль йодированная	1	0,5	0,5					
Зразы картофельные с маслом сливочным	№235-2004			100	4,1	12,6	19,8	212,0
картофель - 01.0931.10 25%		124	93					
01.1131.1230%		133	93					
01.01-29.02 - 35%		142	93					
01.03 - 40%		155	93					
масса картофеля			90					<u> </u>
лук репчатыі	1	24	20					<u> </u>
морковь до 01.0120%		18,8	15					
c 01.01 - 25%	1	20	15					
масло сливочноє	1	3	3					
масса фарша	+		20					
мука пшеничная	1	6	6					
мука пшотична			113					
масса пиц	1	5	5					+
	+	0,5	0,5					
Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№638-2004	0,0	0,0	200	0,4	0,0	27,4	106,0
		20	20	200	0,4	0,0	41,4	100,0
ИЗЮ		20	20 15	-				-
caxar	№ 82-2021	15	15	200				440
			•	220	0,88	0,88	26,6	118
Фрукты свежие	Nº 02-2021			20		0.0	457	00 =
Хлеб пшеничный витаминизированный	Nº 02-2021			30	2,5	0,9	15,7	80,5
	N± 02-2021			30 30		0,9 0,3 44,0	15,7 12,3 239,6	80,5 60,1 1675,9

		9 день						
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пи	щевые вещест	гва	ЭЦ, ккал
паименование олюда	ия рецептуры	Брупо, г	Herro, i	Вес опода	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эц, ккал
Завтрак					20,3	19,1	97,9	644,4
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежи		65	60		,-	- '	,	,-
или помидоры свежи		64	60					
	-	04	- 00			1		
или	N=404 0004	440			0.54	0.00	0.00	C 45
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Жаркое по - домашнему	№436-2004			250	15,7	17,9	32,3	352,9
говядина полуфабрика	т	90	80					
или свинина мясна	Я	90	80					
масса готового мяс	a		50					
картофель - 01.0931.10 25	6	219	165					
01.1131.1230'		236	165					
01.01-29.02 - 35		254	165					
		276	165					
01.03 - 40								
морковь до 01.0120		31	25					
c 01.01 - 25	6	33	25					
лук репчать	й	24	20					
масло растительно	е	12	12					
·		0,5	0,5					
Соль йодированна		0,5	0,5					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварі	a	1,0	1,0					
caxa		15	15					
лимо		11	10			1		1
апельск		10,5	10			 		1
	"	10,0	10					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Сок в инд. уп.			•	200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед					27,9	27,3	131,0	882,7
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013,			60	1,1	3,2	6,0	54,6
капусты облокочанной с морковью капуста белокочанная свежа	Попи	64	50		•,•	5,2	5,5	5-7,5
•						 		+
морковь - до 01.01 - 20		7,5	6					
с 01.01 - 25 капуста и морковь старого урожая используется в сыром виое оо т мар	o na c i Manos m	7,8	6 111111 MATORIES					1
капуста и моркова старого урожая используется в сыром висс от т мар	новогі	урожая или <i>с</i>	или морковь Эругой сапат					
caxa	0	2,2	2,2					
ЛИМС	4	0,8	0,75					
масло растительное на полив при подач	9	3	3					
соль йодированна	1	0,5	0,5					
	7	0,0	0,0					
или	11.45.0004.5							
Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом растительным	№17-2021 Пе			55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
огурцы свежи		60	55					
или помидоры свежи	е	59	55					
масло растительно	е	5	5					
Суп гороховый с мясом и гренками	№139-2004			250/10/20	6,4	9,3	32	237
мясо говядина б		19	16		-,	-,-	-	
картофель - 01.0931.10 25'		67	50					
01.1131.1230'		72	50					
01.01-29.02 - 35		77	50					
01.03 - 40	6	84	50					
горох лущёнь	й	20	20					
лук репчать	й	12	10					
морковь - до 01.01 - 20		16						
c 01.01 - 25			13					
C 01.01 - 25			13 13	1				
	6	17	13					
масло сливочно	6 e	17 5	13 5					
хлеб пшеничнь	б е й	17 5 38	13 5 32					
хлеб пшеничнь соль йодированна	6 Э й	17 5	13 5					
хлеб пшеничнь	б е й	17 5 38	13 5 32	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна	6 e i i i N⊵439-2004	17 5 38	13 5 32	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе	6 ⇒ ñ ⊓ №439-2004	17 5 38 0,5	13 5 32 0,5	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ муч	6 ∂ ¼ Nº439-2004 ¼ 4	17 5 38 0,5 103 3	13 5 32 0,5 85 3	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ муч масло растительно	6 9 7 7 8 Nº439-2004 4 4	17 5 38 0,5 103 3 5	13 5 32 0,5 85 3 5	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна	6 9 7 7 8 N≥439-2004 4 4 a a e	17 5 38 0,5 103 3 5	13 5 32 0,5 85 3 5	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан	6 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун	6 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	17 5 38 0,5 103 3 5	13 5 32 0,5 85 3 5	100	13,0	7,7	8,1	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун	6 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2	100	13,0	7,7	5,7	153,6
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мун масло растительно соль йодированна сметан мун или Сердце в соусе	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун или Сердце в соусе	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мун масло растительно соль йодированна сметан мун или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного сердь	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ мун масло растительно соль йодированна сметан мун или Сердце в соусе сердце говяжь масса отварного сердь лук репь	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5		,			
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мун масло растительно соль йодированна сметан мун или Сердце в соусе сердце говяжь масса отварного сердц лук репь вода питьева томатная паст	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень в сметанном соусе Печень с муч масло растительно соль йодированна сметан муч или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репе	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Муз масло растительно соль йодированна сметан муз или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук реле вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна соль йодированна соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репя вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соусе	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительне соль йодированна соль йодированна соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репе вода питьева томатная пасе масло сливочне Мука пшенична масса соус чесне	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85		,			
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репк вода питьеве томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соусе серс во серс	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5		,			
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репи вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса обусе серс сметан поматная паст масло сливочно Мука пшенична масса обусе ческе соль йодированна масса п/фабрикат	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85	100	18,0	5,5	5,7	125,0
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с Муй масло растительно соль йодированна соль йодированна муй или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного сердц лук репе вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соусе соль йодированна масло соль обращения паст масло сливочно мука пшенична масса соусе соль йодированна масса п/фабрикат	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159		,			
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репи вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса обусе серс сметан поматная паст масло сливочно Мука пшенична масса обусе ческе соль йодированна масса п/фабрикат	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159	100	18,0	5,5	5,7	125,0
хлеб пшеничнь соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с Муй масло растительно соль йодированна соль йодированна муй или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного сердц лук репе вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соусе соль йодированна масло соль обращения паст масло сливочно мука пшенична масса соусе соль йодированна масса п/фабрикат	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159	100	18,0	5,5	5,7	125,0
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Муч масло растительнос соль йодированна соль йодированна муч или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного сердц лук репя вода питьева томатная паст омасло сивочно Мука пшенична масса соус чесне соль йодированна масса п/фабрикат Рис припущенный	6	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159	100	18,0	5,5	5,7	125,0
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна соль йодированна соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяжы масса отварного серды лук репы вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соус чесно соль йодированна масло сливочно масса п/фабрикат Рис припущенный крупа рисова вода питьева масло сливочно	6 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159	100	18,0	5,5	5,7	125,0
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мун Масло растительно Соль йодированна Соль йодированна Соль йодированна Мун ИЛИ Сердце в соусе Сердце говяжа Масса отварного сердц Лук репа Вода питьева Томатная паст Масло сливочно Мука пшенична Масса соус Чесно Соль йодированна Крупа рисова Вода питьева Соль йодированна Мура рисова Вода питьева Вода питьева Соль йодированна Масло сливочно Соль йодированна	6 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5 53 110 5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159 53 110 5	100	18,0	5,5	5,7 37,0	125,0
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мук масло растительно соль йодированна сметан мук или Сердце в соусе сердце говяже масса отварного серде лук репе вода питьева томатная паст масло сливочно Мука пшенична масса соус соль йодированна сметан масло сливочно мук питена томатная паст масло сливочно соль йодированна масса п/фабрикат Рис припущенный крупа рисова вода питьева вода питьева соль йодированна масло сливочно Сок в инд. уп.	6 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5 53 110 5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159 53 110 5	150	3,6	5,5	37,0	125,0 125,0 220,5
хлеб пшеничны соль йодированна Печень в сметанном соусе Печень с/ Мун Масло растительно Соль йодированна Соль йодированна Соль йодированна Мун ИЛИ Сердце в соусе Сердце говяжа Масса отварного сердц Лук репа Вода питьева Томатная паст Масло сливочно Мука пшенична Масса соус Чесно Соль йодированна Крупа рисова Вода питьева Соль йодированна Мура рисова Вода питьева Вода питьева Соль йодированна Масло сливочно Соль йодированна	6 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	17 5 38 0,5 103 3 5 1 7,5 2,2 116 6 80 4,8 4 4 1 0,5 53 110 5	13 5 32 0,5 85 3 5 1 7,5 2,2 97 58 5 80 4,8 4 4 70 0,85 0,5 159 53 110 5	100	18,0	5,5	5,7 37,0	125,0

		10 день			Пи	щевые вещест	rp2	T
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					32,3	38,6	94,9	853,7
Омлет натуральный с маслом	№340-2004			180	15,9	24,2	4,0	295,0
яйца		132	117	100	10,5	27,2	4,0	250,0
яица		70	70	 				
		2,5	2,5					
масло растительное		2,5						
масса омлета		-	175					
масло сливочное		5	5					
соль йодированная	+	0,5	0,5					
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	16	15	15	3,5	4,4		53,2
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар)	15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной	1			20	1,3	0,2	8,2	40,2
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
или								
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0
Кондитерское изд. пром. пр-ва в ассорт.(пряники или <u>печенье</u>)				50	5,0	5,0	24,0	161,0
Обед					31,3	23,9	76,9	670,2
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Солянка сборная мясная со сметаной	№ 110-2021			250/5	6,3	9,1	1,9	140,5
Бульон мясной	i	212	212					
мясо говядина б/к		18	16					
масса отварного мяса			10					
окорочка куриные		28,5	26,6					
масса отварной курь		<u> </u>	10					
картофель - 01.0931.10 25%	+	27	20					
01.1131.1230%		29	20					
01.01-29.02 - 35%		31	20					
01.03 - 40%	+	33	20					
лук репка		13,7	11,5					
огурцы консервированные		25	12,8					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и								
консервантов)	2	2					
масло сливочное		5	5					
ЛИМОН		2,5	2,3					
маслины консервированные		9,8	5					
сметана	+	5	5					
соль йодированная		0,5	0,5	400	40.0	40.0		040.0
Бигус	№329-2021	100	150	190	18,0	13,3	5,2	213,0
Капуста белокочанная		188	150 74					-
говядина б/к		84	74					
мясо свинина б/к		84	74 45					
масса тушеного мяса морковь - до 01.01 - 20%		17,5	14					
морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25%			14 14					ļ
		18,6 6	14 5					
лук репка томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и	ı		2,4					
консервантов масло растительное	١.	2,4	4					
масло растительное соль йодированная		1	1					
масса пассерованных овощей	+	'	175					
масса пассерованных овощей масса п/ф			220					
масса пиф Напиток из сухофруктов + Витамин "С"	Nº638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
		20	20		0,0	0,0	₹1, -₹	12-7,0
CVXOMOVVIL		20						
сухофрукты сахар		15	15					
сахар		15	15					
сахар или		15	15	200	0.0	0.0	24 N	96.0
сахар или Сок в ассортименте		15	15	200	0,0	0,0	24,0	96,0 80.5
сахар или		15	15	200 30 50	0,0 2,5 3,3	0,0 0,9 0,6	24,0 15,7 20,5	96,0 80,5 100

		11 день						
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда		щевые вещест		ЭЦ, ккал
Завтрак					Белки, г 25,3	Жиры, г 20,3	Угл. г 109,3	721,0
Котлеты рубленные из птицы "Нежные", с соусом томатным	№498, 587-20	04		90/30	10,4	11,2	12,1	190,8
филе цыпленка бройлера	·	99	91		,.	,-	,-	100,0
хлеб пшеничный		17	17					
лук репчатый		9,5	8					
молоко питьевое		18	18					
яйцо куриное		6,8	6,8					
мука пшеничная	1	5,5	5,5					
масло растительное		2,5	2,5 100					
масса готовых котлет соус томатный №587-2004			30					
мука пшеничная		1,2	1,2					
вода питьевая		22,5	22,5					
масло сливочное		1,8	1,8					
морковь - до 01.01 - 20%		2	1,8					
c 01.01 - 25%		2,5	1,8					
лук репчатый		1,2	1					
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов`		3	3					
caxap		1	1					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			150	4,6	3,7	20,0	132
крупа гречневая		37,5	37,5					
вода питьевая		120	120					
соль йодированная		0,5 5	0,5 5					
масло сливочное Чай с сахаром	№685-2004	5	J	200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1,0	1,0	200	3,20	3,00	. 0,00	00,00
сахар		15	15					
Бутерброд с сыром	p.3-2004			30/15	6,3	4,3	14,3	121,0
батон		30	30					
сыр		16	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед	No.49 2024 Flo	n	l	60	30,0 0,6	25,5	114,1 2,2	799,1 12,0
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь 65	60	60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие или помидоры свежие		64	60					
или		01	- 00					
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Борщ с мясом, с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004			250/10/5	4,1	4,9	15,6	123
мясо говядина б/к		19	16					
свекла до 01.01 -20%		50	40					
c 01.01 - 25%		53	40					
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.0931.10 25%		27	20					
01.1131.1230%		29	20 20					
01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%		31 33	20					
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13	1				
с 01.01 - 25%		17,3						
лук репчатый	1		13	†				
y F (81.50)		12	13 10					
томатное пюре (оез искусственных ароматизаторов, красителей и		12 6						
томатное пюре (оез искусственных ароматизаторов, красителей и комоородской масло сливочное			10					
KOUCODDOUTOD		6 5 0,5	10 6 5 0,5					
масло сливочное сахар сметана		6 5 0,5 5	10 6 5 0,5 5					
масло сливочное сахар сметана соль йодированная		6 5 0,5	10 6 5 0,5					
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК)		6 5 0,5 5 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина		6 5 0,5 5 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6	10 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14	10 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6	10 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахат скитана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масло растительное		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахај сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масло растительное картофель - 01.0931.10 25%		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикат Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.12 30% 01.01-29.02 - 35%		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикая Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.03 - 40% яйцо куриное		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикая Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%		6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 4,5	70/20	14,8	14,3	11,3	233
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.12 30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная	Nº516-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14,4 4,2 87 5 20 20 20 20 4,5 0,5					
масло сливочное	N2516-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 0,5 51,8 12,6 4,2 87 5 20 20 20 20 4,5 0,5					
масло сливочное сахар сметане соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикта Масса полуфабрикта масло растительное картофель - 01.09 - 31.10 - 25% 01.11 - 31.12 - 30% 01.01 - 29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные макаронные изделия масло сливочное Соль йодированная	N2516-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14,4 4,2 87 5 20 20 20 20 4,5 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикта масло растительное картофель - 01.09 -31.10 - 25% 01.11 - 31.12 - 30% 01.01 - 29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные макаронные изделия масло сливочное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№516-2004 №638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 20 4,5 0,5					
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабрикта Масло растительное картофель - 01.09 -31.10 - 25% 01.11 -31.12 - 30% 01.01 - 29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные Макаронные изделия отворное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№516-2004 №638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 4,5 0,5 51 6 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масса полуфабриката масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные макаронные изделия масло сливочное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	№516-2004 Nº638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 20 4,5 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные макаронные изделия масло сливочное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	№516-2004 Nº638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 4,5 0,5 51 6 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5
масло сливочное	№516-2004 Nº638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 4,5 0,5 51 6 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5
масло сливочное сахар сметана соль йодированная Мясо рубленое "Стожок" (ТТК) Мясо свинина Хлеб пшеничный Молоко питьевое Лук репчатый Масса полуфабриката Масса полуфабриката масло растительное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% яйцо куриное соль йодированная Макаронные изделия отварные макаронные изделия масло сливочное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№516-2004 Nº638-2004	6 5 0,5 5 0,5 63,2 12,6 14 5 5 27 29 31 33 4,5 0,5 51 6 0,5	10 6 5 0,5 5 0,5 5 12,6 14 4,2 87 5 20 20 20 4,5 0,5 51 6 0,5	150	5,6	5,0	29,6	184,5

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	ЭЦ, ккал
	на рецептуры	Брутто, г	110110,1	Всс олюди	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	оц, ккал
Завтрак					24,8	17,9	70,8	541,9
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежи	9	65	60					
или помидоры свежи	9	64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Бигус	№329-2021			180	18,0	13,3	5,2	213,0
Капуста белокочанна:	1	188	150					
мясо свинина б/	(63	56					
масса тушеного мяс	ı		35					
морковь - до 01.01 - 20%	.	17,5	14					
c 01.01 - 25%	5	18,6	14					
лук репк	1	6	5					
томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителеи	1	2,4	2,4					
масло растительно	2	4	4					
соль йодированна:		1	1					
масса пассерованных овоще			175					
масса п/о			220					
или	1							
Голубцы ленивые с соусом сметанным	р.160-2001, П	ODML .		190	16,4	18,2	12,8	280
	•		70	130	10,4	10,2	12,0	200
мясо свинина б/		88 4	78 4	+ -				
крупа рисова:		4						
масса отварного риск		44.4	10					
лук репчаты		11,4	9,6					
масло сливочно		5	5					
масса припущенного с маслом лук		<u> </u>	5					
капуста свежая белокочанна		120	96					
масло растительное для смазки лист	1	3	3					
Выход готовых голубцов		2шт	г/80г					
Соус сметанный (р.600-2004			30					
сметан	a	7,5	7,5					
мука пшенична:	1	2,1	2,1					
бульон или отва		22,5	22,5					
Соль йодированна	1	1	1					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, П	ермь		200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездог		22,8	20		•	,	,	•
смородина или клюква или брусника свежемороженна		21	20					
caxa		15	15					
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.	1	,		100	1,9	3,2	16,4	100
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Обед					31,5	21,1	172,2	1011,6
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20%		72	60		.,•	-,-	,•	02,0
свекла до 01.01 - 25%		78	60					
Суп гороховый с мясом и гренками	№139-2004	- '' -	- 55	250/10/20	6,4	9,3	32	237
мясо говядина б/		19	16	200/10/20	0,-	0,0		201
картофель - 01.0931.10 25%	1	67	50					
01.1131.12309		72	50					
01.01-29.02 - 35%		77	50					
01.01-29.02 - 337		84	50					
горох лущёны		20	30					
		20	20					
лук репчаты	1	40	20					
морковь - до 01.01 - 20%		12	10					
0.01.04 0.00		16	10 13					
c 01.01 - 25%		16 17	10 13 13					
масло сливочно	9	16 17 5	10 13 13 5					
масло сливочно хлеб пшеничны	1	16 17 5 38	10 13 13 5 32					
масло сливочно: хлеб пшеничны соль йодированна:) e 1	16 17 5	10 13 13 5					
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые)	Nº393-2004	16 17 5 38 0,5	10 13 13 5 32 0,5	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно: хлеб пшеничны соль йодированна:	Nº393-2004	16 17 5 38	10 13 13 5 32	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые)	Nº393-2004	16 17 5 38 0,5	10 13 13 5 32 0,5	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей	0 2 1 1 1 1 Nº393-2004	16 17 5 38 0,5	10 13 13 5 32 0,5	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей	Nº393-2004	16 17 5 38 0,5 77	10 13 13 5 32 0,5 58 58	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вода	N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц;	Nº393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна;	N2393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна:	N2393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочног хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет.	N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод яйц масса рыбная котлетна: яйц масса готового омлет	N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет: морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25%	N≥393-2004 N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочном хлеб пшеничный соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или води яйци масса рыбная котлетная яйци масса готового омлети морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масло сливочном	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод- яйц- масса рыбная котлетна: яйц- масса готового омлет- морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно-	N2393-2004 N2393-2004 N2393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13					
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет; морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно- соль йодированна:	N2393-2004 N2393-2004 N2393-2004 N2393-2004 N2393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16,3 17,3 1,6	10 13 13 5 32 0,5 58 58 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6	100	13,4	3,0	9,4	116,0
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод- яйц- масса рыбная котлетна: яйц- масса готового омлет- морковь - до 01.01 - 259 с 01.01 - 259 масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 5 32 0,5 58 58 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6 1					
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или водя яйця масса рыбная котлетна: яйця масса готового омлет морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева:	Nº393-2004 Nº393-2004 Nº393-2004 Nº393-2004 Nº393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6 1,6					
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод яйц масса рыбная котлетна: яйц масса готового омлен морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочно	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6 1 1					
масло сливочной хлеб пшеничный соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничный молоко питьевое или вода яйца масса рыбная котлетна: масса готового омлеты морковь - до 01.01 - 205 с 01.01 - 205 масло сливочной соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочной соль йодированна: Соль йодированна:	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6 1,6	150	3,6	6,0	37,0	220,5
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочно- Соль йодированна: Кисель из концентрата + вит "С"	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004 N≥512-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5					
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет: морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочно- Соль йодированна: Кисель из концентрата + вит "С" Кисель концентра	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004 N≥512-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 1,6 1 1	150	3,6	6,0	37,0	220,5
масло сливочном хлеб пшеничным соль йодированнам дразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничным молоко питьевое или воду яйця масса рыбная котлетнам масса рыбная котлетнам масса готового омлет морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочном соль йодированнам курпа рисовам вода питьевам масло сливочном соль йодированнам масло сливочном Соль йодированнам масло сливочном Соль йодированнам масло сливочном Соль йодированнам Кисель из концентрата + вит "С"	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004 N≥512-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5	150	3,6	6,0	37,0	220,5
масло сливочном хлеб пшеничным соль йодированнам зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничным молоко питьевое или вода яйца масса рыбная котлетнам яйца масса готового омлетам морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% масло сливочном соль йодированнам крупа рисовам вода питьевам вода питьевам вода питьевам масса стивочном соль йодированнам масса стивочном соль йодированнам масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль йодированим масло сливочном соль и масло сливочном соль и масло сливочном соль и масло сливочном соль и масло сливочном соль и масло сливочном	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥591-1996	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5	150	3,6	6,0	37,0	220,5
масло сливочном хлеб пшеничным соль йодированнам зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничным молоко питьевое или водя яйця масса рыбная котлетнам зяйця масса рыбная котлетнам зяйця масса готового омлет морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 209 с 01.01 - 209 масло сливочном соль йодированнам рис припущенный крупа рисовам вода питьевам масло сливочном Соль йодированнам масло сливочном Соль йодированнам Кисель из концентрата + вит "С" Кисель концентрата или Сок в ассортименте Фрукты свежие	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥512-2004 N≥512-2004 N≥512-2004	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5	150	3,6	6,0	37,0 32,2 24,0 22,6	220,5 134,0 96,0 101
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или вод; яйц; масса рыбная котлетна: яйц; масса готового омлет: морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочно- Соль йодированна: Кисель из концентрата + вит "С" Кисель концентра или Сок в ассортименте Фрукты свежие Хлеб пшеничный витаминизированный	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥591-1996	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5	150	3,6	6,0	37,0	220,5 134,0 96,0 101 80,5
масло сливочно- хлеб пшеничны соль йодированна: Зразы рыбные рубленые (паровые) минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей хлеб пшеничны молоко питьевое или водя яйця масса рыбная котлетна: масса рыбная котлетна: масса готового омлет: морковь - до 01.01 - 209 с 01.01 - 259 масло сливочно- соль йодированна: Рис припущенный крупа рисова: вода питьева: масло сливочно- Соль йодированна: Кисель из концентрата + вит "С" Кисель концентра или Сок в ассортименте	N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥393-2004 N≥591-1996	16 17 5 38 0,5 77 84 15 16,7 3,3 16 16 16,3 17,3 1,6 1	10 13 13 13 5 32 0,5 58 58 15 16,7 3,3 92 16 13 13 13 1,6 1 53 110 7 0,5	150	3,6	6,0	37,0 32,2 24,0 22,6	220,5 134,0 96,0 101

		_			Пи	щевые вещест	ва	011		
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак				•	36,4	21,4	104,0	754,1		
Запеканка из творога со сгущенным молоком или повидлом	№366-2004			130/20	22,0	11,3	28,6	304		
творог	-	122	121							
крупа манная	I	8,9	8,9							
сахар)	7,3	7,3							
яйца	1	4,9	4,9							
сметана	1	4,9	4,9							
масло сливочное	;	4,9	4,9							
масло растительное)	2	2							
масса запеканки	1		130							
сгущенное молоко с сахаром или повидло)	20	20							
Яйцо куриное отварное 1 шт	№337-2004			50	5,0	4,6	0,3	63		
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7		
кофейный напитог	(2,4	2,4							
сахар)	15	15							
молоко питьевое		130	130							
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4.45	4.45	26,1	134		
<u> </u>					4,15	1,45	•			
Хлеб ржаной	No 92 2024		<u> </u>	20 180	1,3	0,2	8,2	40,2 97		
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97		
Сок в засержимом в				200			04.6	00.0		
Сок в ассортименте				200		***	24,0	96,0		
Обед					28,5	32,0	117,7	867,7		
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным				55/5	1,4	7,2	3,0	82,4		
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки		85,0	55							
масло растительное	;	5	5							
Рассольник "Домашний", со сметаной (р.131-2004)	T			250/5	2,6	5,8	9,4	100		
капуста свежая белокочанная	+	25	20							
картофель - 01.0931.10 25%	1	86	65							
01.1131.1230%		93	65							
01.01-29.02 - 35%)	100	65							
01.03 - 40%)	109	65							
морковь - до 01.01 - 20%)	12,5	10							
c 01.01 - 25%)	13	10							
лук репчатый	i	12	10							
огурцы соленые (без уксуса))	27	15							
масло сливочное		4	4							
сметана	1	5	5							
соль йодированная		0,5	0,5							
Котлеты из мяса и курицы "Школьные"	№59-2006, Екатеринбу			100	13,7	11,9	7,3	191,0		
свинина мясная		67	59							
филе цыпленка бройлера	1	18,8	17							
крупа рисовая	1	5	5							
молоко питьевое		16,7	16,7							
молоко питьевое	;	10,7	10,7							
масса вязкой каши	1		20							
лук репчатый	i	4,6	3,9							
яйцо куринов		11,3	10					İ		
мука пшеничная	1	6,2	6,2							
масло растительное для смазки листа	1	2,2	2,2							
Соль йодированная	1	0,5	0,5							
осль подпрования		ı		180	4,0	5,3	28,2	176,0		
Пюре картофельное	№520-2004							1		
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25%)	205	154					-		
Пюре картофельное)	205 220	154 154							
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25%)									
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230%	,	220	154							
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35%		220 237	154 154 154 28,8							
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%		220 237 257 28,8 6	154 154 154 28,8 6							
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная		220 237 257 28,8	154 154 154 28,8							
Пюре картофельное картофель - 01.09,-31.10 25% 01.11,-31.12, -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С"	Ne638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0	200	0,6	0,0	31,4	124,0		
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть	N≥638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0	200	0,6	0,0	31,4	124,0		
Пюре картофельное картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть сахар	N≥638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0	200	0,6	0,0	31,4	124,0		
Пюре картофельное картофель - 01.09,-31.10,- 25% 01.11,-31.12, -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть сахар	N≥638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0		0,6	0,0				
Пюре картофельное картофель - 01.09,-31.10,- 25% 01.11,-31.12, -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть сахар или Сок в ассортименте	N≥638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0	200			24,0	96,0		
Пюре картофельное картофель - 01.09,-31.10 25% 01.11,-31.12, -30% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% молоко питьевое масло сливочное Соль йодированная Напиток из сухофруктов + Витамин "С" сухофрукть сахар	N≥638-2004	220 237 257 28,8 6 1,0	154 154 154 28,8 6 1,0		0,6 4,15 2,0	0,0 1,45 0,3				

		14 день			Пи	щевые вещест	ва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак		l.			32,9	19,7	137,5	857,2
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20%		72	60					
свекла с 01.01 - 25%	11: 40 4 000 4	78	60		40.0	40.4		400.0
Окорочка куриные запеченные окорочка куриные	№494-2004	153	135	90	19,2	12,1	0,7	188,0
томатное паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и	ı	1,6	1,6					
консервантов чеснок свежий		0,4	0,3					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			150	5,6	5,0	29,6	184,5
макаронные изделия		51	51					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		0,5	0,5					
или	№516-2004			150	5,6	5,0	29,6	184,5
Фарфалле отварные макаронные изделия в виде бабочек	Nº516-2004	51	51	150	5,6	5,0	29,0	104,5
макароппые изделия в виде сасочек		6	6					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004	,	,	200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1,0	1,0					<u> </u>
сахар		15	15					
лимон		11	10		•			
апельсин		10,5	10					
Бутерброд с джемом	№72-2021			30/30	2,3	0,3	32,8	143,2
батон		30	30					
джем Хлеб пшеничный витаминизированный	<u> </u>	31,7	30	30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной — — — — — — — — — — — — — — — — — — —				20	1,3	0,9	8,2	40,2
Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед					39,6	26,9	88,7	753,7
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			60	1,1	3,2	6,0	54,6
капуста белокочанная свежая		64	50					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25% капуста и морковь старого урожая используется в сыром виое оо т марл		7,8	6					
	нового	у vnожая или с	пугой сапат					
сахар		2,2	2,2					
лимон масло растительное на полив при подаче		0,8	0,75					
соль йодированная		0,5	0,5					
или		0,0	0,0					
Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом	№17-2021 Пе	рмь		55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
пастительным огурцы свежие		60	55					
или помидоры свежие	 			+				
		59	55					
масло растительное		59 5						
масло растительное Суп-харчо			55	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода	№109-2021	5 250	55 5 250	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная	№109-2021	5	55 5 250 16	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса	№109-2021	5 250 18	55 5 250 16 10	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая	№109-2021	5 250 18	55 5 250 16 10	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса	№109-2021	5 250 18 15 11	55 5 250 16 10 15 9,5	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителег и	Ne109-2021	5 250 18	55 5 250 16 10	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2	55 5 250 16 10 15 9,5 2	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5	55 5 250 16 10 15 9,5 2	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителен и масло растительное чесноя	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5	250	8,0	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красительное масло растительное чесног зелень сушеная (петрушка или укроп	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5	250	8,0 18,4	9,4	12,2	165,0
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителен и масло растительное чесноя зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5					
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителен и масло растительное чесноя зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230%	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216					
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителен и масло растительное чесной зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35%	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителен и масло растительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп) Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40%	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и компорацительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп) Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 53					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и масло растительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп) Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 53 45					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и компорацительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп) Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья	Ne109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 53					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и компорацительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый	№109-2021 №109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 53 45 8,8					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и компорацительное зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные	№109-2021 №2109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 53 45 8,8					
Суп-харчо Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителей и комсоаразыткае масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп) Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные масло сливочное	№109-2021 №109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5 4	55 5 250 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 53 45 8,8 5 4					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красителени масло растительное чесной зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные масло сливочное яйцо куриное для смазки	№109-2021 №2109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5 4	55 5 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 53 45 8,8 5 4 2 2 0,5					
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные масло сливочное яйцо куриное для смазки масло растительное для смазки	Ne109-2021 Ne354-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5 4 2 0,5	55 5 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 216 216 216	230				
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красительное масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные масло сливочное яйцо куриное для смазки масло растительное для смазки масса порастительное для смазки массло растительное для смазки масса порастительное для смазки	Nº109-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5 4 2 2	55 5 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 53 45 8,8 5 4 2 2 0,5	230	18,4	6,2	22,7	220,0
Вода говядина бескостная масса отварного мяса крупа рисовая лук репка томатная паста (оез искусственных ароматизаторов, красительное исисоваральтов масло растительное зелень сушеная (петрушка или укроп Соль йодированная Запеканка картофельная с печенью картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.01-29.02 - 35% 01.03 - 40% печень говяжья масса печени припущенной лук репчатый сухари панировочные масло сливочное яйцо куриное для смазки масло растительное для смазки	Ne109-2021 Ne354-2021	5 250 18 15 11 2 5 1 0,1 0,5 287 309 333 361 65 10,5 5 4 2 0,5	55 5 16 10 15 9,5 2 5 1 0,1 0,5 216 216 216 216 216 216 216 216	230	18,4	6,2	22,7	220,0

Наименование блюда		15 день						
	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пи	щевые вещест	ва	ЭЦ, ккал
	н- рецентуры	p ,,	, .	200 олгода	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	5 4, mas
Завтрак					35,1	15,2	98,8	672,2
Рыба тушеная в томате с овощами	№374-2004			100	26,4	8,7	5,0	203,7
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		101	74					
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		106	74					
масса готовой рыбы			50					
Морковь		26,3	21					
		10,7	9					
Лук репчатый	1							
Томатная паста		4	4					
Масло растительное		5	5					
Сахар		2	2					
масса овощей			50					
соль йодированная		1	1					
Пюре картофельное	№520-2004			150	3,3	4,4	23,5	147,0
картофель - 01.0931.10 25%		170	128					
01.1131.1230%		183	128					
01.01-29.02 - 35%		197	128					
01.03 - 40%		214	128					+
молоко питьевое		24	24					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Чай "Витаминный"	№493-2013,			200	0,7	0,1	19,8	82,9
чай-заварка		1,0	1,0					
		10	10					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	!			30	2,5	0,9	15,7	80,5
-						-		<u> </u>
Хлеб ржаной	1			20	1,3	0,2	8,2	40,2
Фрукты свежие	№ 82-2021			220	0,88	0,88	26,6	118
Или Сок в инд. уп.				200			24,0	96,0
Обед					36,7	29,8	112,6	865,9
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	омь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Шулэн (суп-лапша с мясом)	№ 188 - 1997	110		250	9,3	4,5	13,2	130,8
	Москва			250	9,3	4,5	13,2	130,6
Мясо свинина			00					
		37	32				,	
Масса отварного мяса			20				,	
		24					,	
Масса отварного мяса			20					
Масса отварного мяса Лапша для лагмана		24	20 24				,	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь		24 0,5	20 24 0,5 5				,	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый		24 0,5 6,3 8,9	20 24 0,5 5 7,5				,	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая		24 0,5 6,3	20 24 0,5 5	100	15.6	15.2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290	100	15,6	15,2	12	254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290 81	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп)	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная	№ 491 - 2004	24 0.5 6.3 8,9 290 91 7	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная	№ 491 - 2004 № 191 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1	100	15,6	15,2		254
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная	№ 491 - 2004 № 191 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20%	№ 491 - 2004 № 191 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25%	№ 491 - 2004 № 191 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая	№ 491 - 2004 № 191 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (оез содержания искусственных ароматизаторов,	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 20% Томатная паста (оез содержания искусственных ароматизаторов	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов класителей лук репчатый	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11,8				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов, класителей лук репчатый мука пшеничная мясло растительное	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11,8 8				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (рез содержания искусственных ароматизаторов, класительное лук репчатый мука пшеничная масло растительное Соль йодированная	№ 491 - 2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11,8 8 2	180	4,6	8,3	19,4	169
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторы лук репчатый мука пшеничная масло растительное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№ 491 - 2004 № 534-2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7 1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11,8 8 2 7				12	
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов класительное лук репчатый мука пшеничная морковь - до 0.1.01 - 20% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов класительное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С"	№ 491 - 2004 № 491 - 2004 № 534-2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7 1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11 1,8 8 2 7 1	180	4,6	8,3	19,4	169
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов, класительное лук репчатый мука пшеничная масло растительное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С" изюм	№ 491 - 2004 № 491 - 2004 № 534-2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7 1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11,8 8 2 7	180	0,4	8,3	19,4	169
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% с 01.01 - 25% томатная паста (оез содержания искусственных ароматизаторов класительное масло растительное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С" изюм Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	№ 491 - 2004 № 491 - 2004 № 534-2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7 1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11 1,8 8 2 7 1	180	0,4	0,0	19,4	169
Масса отварного мяса Лапша для лагмана соль йодированная морковь Лук репчатый вода питьевая Чахохбили Филе куриной грудки масло растительное масса тушеных кур лук репчатый масса пассерованного лука томатная паста мука пшеничная зелень сушеная (петрушка или укроп) соль йодированная Капуста тушеная капуста белокочанная свежая морковь - до 01.01 - 20% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов класительное лук репчатый мука пшеничная бирковь - до 0.1.01 - 20% с 0.1.01 - 25% томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов класительное Соль йодированная Компот из изюма + витамин "С" изюм	№ 491 - 2004 № 491 - 2004 № 534-2004	24 0,5 6,3 8,9 290 91 7 75 2 1 0,1 0,5 258 13,5 15 1,8 10 2 7 1	20 24 0,5 5 7,5 290 81 7 55 63 31 2 1 0,1 0,5 206 11 11 1,8 8 2 7 1	180	0,4	8,3	19,4	169

		_			Пи	щевые вещес	гва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					20,2	18,0	119,6	718,7
Каша пшеничная жидкая с маслом	№311-2004			200/10	7,7	7,9	27,6	212,1
крупа пшеничная		40	40		· ·		•	-
вода питьевая		0	0					
молоко питьевое		168	168					
caxar		3	3					
соль йодированная	+	0,5	0,5					
масло сливочное		10	10					
Бутерброд с маслом и сыром	№ 1, 3-2004	10	10	30/5/15	5,4	3,5	15,8	116,0
		20	20	30/3/13	5,4	3,5	15,6	110,0
батон		30	30 5	-				
масло сливочное		5						
СРІ		16	15					4444
Чай с молоком	№630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1
чай-заварка	!	1,0	1,0					
сахар	+	15	15					
молоко питьевое		100	100					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100
Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0
Обед					32,2	28,9	102,0	792,0
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	рмь		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Суп картофельный с мясными фрикадельками	№123-2021			250/20	9,0	9,6	7,5	152,4
бульон или вода		175	175	_55,25	0,0	5,5	.,0	.02,4
оульон или вода картофель - 01.0931.10 25%		133	100					
			100					
01.1131.1230%		143 154		-		-		
01.01-29.02 - 35%			100	1				
01.03 - 40%	+	167	100					
лук репчатый		6	5					
морковь - до 01.01 - 20%		8,7	7					
c 01.01 - 25%	1	9,3	7					
масло растительное	:	2,5	2,5					
томатная паста	ı	1	1					
соль йодированная	ı	1,0	1					
фрикадельки №145-2021			20					
говядина п/ф		26	23					
лук репчатый	i	2,4	2					
вода питьевая		2	2					
яйцо куриноє		1,6	1,6					
Кнели из птицы с рисом	№371-2021	,-	,-	100	12,8	11,5	6,0	177,8
филе цыпленка бройлера		75	66		,-	, c		,c
молоко питьевое		7,5	7,5	1				
	1	7,5	7,5					
крупа рисовая		7,5		-				
масса готовой каши		0.5	33					
масло сливочное	+	3,5	3,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф	'L		124					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	T			150	3,4	6,3	18,7	145,1
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.0931.10 25%		114	86					
01.1131.1230%		123	86	<u> </u>				
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16		_		_	
масло сливочное		4	4					
Соль йодированная	+	0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004	-,-	.,.	50	1,2	3,0	3,9	47,4
капуста свежая белокочанная		75	60		,-	-,-	- ,	-,,
морковь - до 01.01 - 20%		5,0	4					
с 01.01 - 25%		5,3	4					
томатная паста(оез искусственных ароматизаторов, красителей и		1,5	1,5					
KOHCODBOUTOR	\		2					
лук репчатый		2,4						
мука пшеничная		1,5	1,5					
масло растительное		3	3					
сахар	+	0,5	0,5					
Соль йодированная	1	0,5	0,5					
Напиток из сухофруктов + Витамин "С"	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
сухофрукть		20	20					
сахар		15	15					
или					_		_	
Сок в инд. уп.				200			24,0	96,0
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
итого:					52,4	46,9	221,6	1510,7

	l	_			Пи	Пищевые вещества				
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак					26,8	23,4	112,4	767,4		
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пе	омь		80	0,8	0,1	2,9	16,0		
огурцы свежие		86,6	80				-			
или помидоры свежие		85,3	80							
или		,								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45		
Жаркое по - домашнему	№436-2004			240	15,7	17,9	32,3	352,9		
или свинина мясная		92	80	240	10,7	11,0	02,0	002,0		
		32	50							
масса готового мяса		219	165							
картофель - 01.0931.10 25%	1									
01.1131.1230%		236	165							
01.01-29.02 - 35%		254	165							
01.03 - 40%		276	165							
морковь до 01.0120%		31	25							
c 01.01 - 25%		33	25							
лук репчатый	i	24	20							
масло растительное		12	12							
Соль йодированная		0,5	0,5							
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80		
чай-заварка		0,5	0,5							
сахар		15	15							
Бутерброд с сыром	p.3-2004	-		30/15	6,3	4,3	14,3	121,0		
батон		30	30	35	-,-	-,,-	,•	,0		
		16	15							
сыр Хлеб пшеничный витаминизированный	<u> </u>	10	10	30	2,5	0,9	15,7	80,5		
						· ·		-		
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2		
Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	24,0	96,0		
Обед					27,1	39,5	124,4	952,6		
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным			1	55/5	1,4	7,2	3,0	82,4		
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки		85,0	55							
масло растительное		5	5							
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004			250/5	2,2	6,05	6,18	85		
свекла до 01.01 -20%		50	40							
c 01.01 - 25%		53	40							
капуста свежая белокочанная		25	20							
картофель - 01.0931.10 25%		27	20							
01.1131.1230%		29	20							
01.01-29.02 - 35%		31	20							
01.03 - 40%		33	20							
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13							
c 01.01 - 25%		17,3	13							
лук репчатый		12	10							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		6	6							
масло сливочное		5	5							
сахар		0,5	0,5							
сметана		5	5							
соль йодированная		0,5	0,5				-			
Зразы рубленые	№ 456 - 2004			100	13,4	19,4	6,9	256,0		
мясо свинина	1	68	60							
или говядина б/к		68	60							
хлеб пшеничный	ri.	12	12							
	1	40				1				
молоко питьевое		18	18			 				
эовэатип охолом эдий		32	28							
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные		32 8	28 8							
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное		32 8 6	28 8 6							
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное		32 8 6 5	28 8 6 5							
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное		32 8 6	28 8 6	150	4,5	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная	Ne207-2021	32 8 6 5	28 8 6 5	150	4,5	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая	Ne207-2021	32 8 6 5 0,5	28 8 6 5 0,5	150	4,5	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая	Nº207-2021	32 8 6 5 0,5	28 8 6 5 0,5	150	4,5	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая	№207-2021	32 8 6 5 0,5 50 120	28 8 6 5 0,5	150	4,5	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное	№207-2021	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	150	0,4	4,9	31,2	186,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное	№207-2021 №2638-2004	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5							
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное компот из изюма + витамин "С" изюм	№207-2021 №2638-2004	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	200				106,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	№207-2021 №8638-2004	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	200	0,4	0,0	27,4	106,0		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное Компот из изюма + витамин "С" изюм сахар Фрукты свежие Хлеб пшеничный витаминизированный	№207-2021 №2638-2004	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	200	0,4 0,72 2,5	0,0 0,72 0,9	27,4 21,8 15,7	106,0 97 80,5		
молоко питьевое Яйцс сухари панировочные масло растительное масло сливочное соль йодированная Перловка рассыпчатая Крупа перловая вода питьевая Соль йодированная масло сливочное компот из изюма + витамин "С" изюм сахар	№207-2021 №2638-2004	32 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	28 8 6 5 0,5 50 120 0,5 5	200	0,4	0,0	27,4	106,0		

Тречка по-кулечески	Верцентуры Брутто, г Нетто, г Вес блюда Белки, г Жирь Завтрак 29,0 18,1 №444-2004 90 80 16,3 18,1 свинина б/к 90 80 16,3 18,1 са тушеного мяса 50 50 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 12	ЭЦ. ккал
Saempax Sae	Senku, г Жирь 29,0 18,1	770,0 122,7 770,0 35,0 369,0
Гречка по-чупечески	№444-2004 200 16,3 18,3 свинина б/к 90 80 18,3 са тушеного мяса 50 50 спо растительное 15 15 крупа гречневая 50 50 томатная паста 1,2 1,2 ь - до 01.01 - 20% 50 40 с 01.01 - 25% 53 40 лук репчатый 15 13 оль йодированная 0,5 0,5 печень говяжья 107 89 спо растительное 6 6 печень говяжья 107 89 спо растительное 6 6 отоь йодированная 0,5 0,5 Орь йодированная 0,5 0,5 Соус № 600-2004 30,0 0 вода 24,0 24,0 сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 <	35,0 369,0
Веропа	свинина б/к 90 80 са тушеного мяса 50 сло растительное 15 15 крупа гречневая 50 50 томатная паста 1,2 1,2 ь - до 01.01 - 20% 50 40 с 01.01 - 25% 53 40 лук репчатый 15 13 оль йодированная 0,5 0,5 или 89 0,5 печень говяжья 107 89 сло растительное 6 6 печень припущенной 60 0 оль йодированная 0,5 0,5 Соус № 600-2004 30,0 0 вода 24,0 24,0 сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 крупа гречневая 37,5 37,5	
масор распительное 15 5 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 1	са тушеного мяса 50	7,6 193,0
Маспо растигельное 15 15 16 17 17 17 17 17 17 17	крупа гречневая 50 50 50 томатная паста 1,2 1,2 1,2 50 40 50 40 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50	7,6 193,0
Причитательного	крупа гречневая 50 50 50 томатная паста 1,2 1,2 1,2 50 40 50 40 50 40 50 70,5 70,5 70,5 70,5 70,5 70,5 70,5	7,6 193,0
ТОМЕТИВЕЛ ПЕСТИ 1.2	томатная паста 1,2 1,2 5 - до 01.01 - 20% 50 40 с 01.01 - 25% 53 40 лук репчатый 15 13 ль йодированная 10,5 0,5 0,5 или №431-2004 печень говяжья 107 89 сло растительное 6 6 6 ени припущенной 60 оль йодированная 0,5 0,5 Соус № 600-2004 вода 24,0 24,0 24,0 Сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 №510-2004 крупа гречневая 37,5 37,5	7,6 193,0
МОРКОВЬ - ДО 17.07 - 20% 50	ь - до 01.01 - 20% 50 40	7,6 193,0
C 01.01 - 25% 53	с 01.01 - 25% 53 40 лук репчатый 15 13 оль йодированная 0,5 0,5 или 90 19,5 9,4 печень говяжья печень говяжья печень говяжья печень говяжья печени припущенной 6 6 6 оль йодированная 0,5 0,5 0,5 Соус № 600-2004 30,0 0 вода сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 крупа гречневая 37,5 37,5	7,6 193,0
Пречень говяжья по-строгановски Мили Печень говяжья по-строгановски Мело говяжья по-строгановский печень говяжний по-строгановские горяжний по-строгановский горяжний по-строгановский горяжний по-строгановский горяжний по-строгановский горяжний по-строгановский горяжний по-строгановский го	лук репчатый 15 13 13 13 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	7,6 193,0
Печень говяжья по-строгановски New Year	оль йодированная 0,5 0,5 0,5 или 90 19,5 9,4 печень говяжья 107 89 спо растительное 6 6 6 спени припущенной 60 оль йодированная 0,5 0,5 соус № 600-2004 30,0 сметана 10,0 10,0 сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 1,5 смятаная паста 3,0 3,0 № 510-2004 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5	7,6 193,0
Печень говяжья по-строгановски Nex31-2004 90 19,5 9,4	или №431-2004 90 19,5 9,4 печень говяжья 107 89 —	7,6 193,0
Печень говяжья по-строгановски Ne431-2004 90 19,5 9,4 печень говяжья 107 89 — — масло растительное 6 6 — — масло печени припушенной 60 — — — Соль юдированная 0.5 0,5 — — Сорус № 600-2004 30,0 — — — сматана 10,0 10,0 — — сматана 10,0 10,0 — — масло сливочное 1,5 1,5 1,5 — муна пречневая 1,5 1,5 — — томатная поста 30,0 3,0 — — — гречка вязкая отварная мурла гречневая 1,5 1,5 — <t< td=""><td>№431-2004 90 19,5 9,4 печень говяжья 107 89 ————————————————————————————————————</td><td>7,6 193,0</td></t<>	№431-2004 90 19,5 9,4 печень говяжья 107 89 ————————————————————————————————————	7,6 193,0
Печень говяжья 107 89	печень говяжья 107 89 60 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	7,6 193,0
масло растительное масло растительное масло сивении притушенной об об об об об об об об об об об об об	сло растительное 6 6 6 ени припущенной 60 оль йодированная 0,5 0,5 Соус № 600-2004 30,0 вода 24,0 24,0 сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 № 510-2004 150 4,5 6,7	
Масса печени пригущенной Соть бодированная 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	нени припущенной 60 оль йодированная 0,5 0,5 оль йодированная 0,5 оль оль йодированная 24,0 24,0 оль оль оль оль оль оль оль оль оль оль	
Соль йодированняя	Оль йодированная 0,5 0,5 0,5 О,5 О,5 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6 О,6	
Соус № 600-2004 24.0 30.0	Соус № 600-2004 30,0 вода 24,0 24,0 сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 крупа гречневая 37,5 37,5	
ВОДА СМЕТВНА 10,0 10,0 10,0 10,0 10,0 10,0 10,0 10,	вода 24,0 24,0 10,0 10,0	
сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мук па шивинчная 1,5 1,5 Томатная паста 3,0 3,0 Крупа гречневая 37,5 37,5 вода питьевая 120 120 соль йодированная 0,5 0,5 масло сливочное 8 8 Компотик теплый из свежих яблок и ягод 8 8 масло сливочное 22,8 20 смородина или клюква или брусника свежемороженная 21 20 сахар 15 15 30 Хлеб пшеничный витаминизированный 22,8 20 1,3 0,2 Клеб ржаной 20 1,3 0,2 1,3 0,2 Сок в инд. уг. 20 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0,2 1,3 0	сметана 10,0 10,0 масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 мерти 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5	
Масло сливочное 1,5	масло сливочное 1,5 1,5 мука пшеничная 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 Ne510-2004 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5	
Мука пшеничная томатная паста томатная паста томатная паста томатная паста крупа гречневая крупа гречневая вода питьевая масло сливочное боль йодированная масло сливочное боль и пренками крупа гречневая масло сливочное боль и пренками по пренка	мука пшеничная 1,5 1,5 1,5 томатная паста 3,0 3,0 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5	1
Тречка вязкая отварная Крупа гречневая	томатная паста 3,0 3,0 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5	
Гречка вязкая отварная №510-2004 150 4,5 6,7 2 крупа гречневая 37,5 37,2 37,2 37,2 37,2 37,2	№510-2004 150 4,5 6,7 крупа гречневая 37,5 37,5 37,5	
крупа гречневая вода питьевая соль йодированная масло сливочное вода питьевая соль йодированная масло сливочное вода питьевая соль йодированная масло сливочное вода питьевая вода питьева вода питьева вода питьева вода питьева вода питьева вода питьева в	крупа гречневая 37,5 37,5	
Вода питьевая соль йодированная масло сливочное компотик теплый из свежих яблок и ягод яблоки свежие с удаленной семенным гнездом смородина или клюква или брусника свежемороженная сахар 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15		22,3 168
соль йодированная масло спивочное 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,2 2 2 0 0,2 2 3 2 0,2 2 3 2 3 0,2 2 3 2 2 0 0,2 2 3 2 2 0 0 0,2 2 2 0	вода питьевая 120 120	
Масло сливочное Nesur-zuts, 8	1 1 1	
Компотик теплый из свежих яблок и ягод NESUT-ZUT3, Поли. 200 0,5 0,2 3 яблоки свежие с удаленной семенным гнездом смородина или клюква или брусника свежемороженная сахар 21 20		
Волице предоржение судаленным гнездом 22,8 20 20 20 20 20 20 20 2	Nº51/-2/11.5	
смородина или клюква или брусника свежемороженная сахар 21 20 Хлеб пшеничный витаминизированный 30 2,5 0,9 Хлеб ржаной 20 1,3 0,2 Сок в инд. уп. 200 130 0,72 0,72 1 Обед 180 0,72 0,72 2 1 Обед 180 0,72 0,72 2 1 35,3 28,0 1 Нарезка из свежие 66 65 60 0,6 0,1 0 <t< td=""><td>Порм. 200 0,5 0,2</td><td>23,1 96,2</td></t<>	Порм. 200 0,5 0,2	23,1 96,2
сахар 15 15 Хлеб пшеничный витаминизированный 30 2,5 0,9 Хлеб ржаной 20 1,3 0,2 Сок в инд. уп. 200 3 0,72 0,72 2 Фрукты свежие № 82-2021 180 0,72 0,72 3 Нарезка из свежих овощей № 18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Обед № 18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Огурцы свежие 65 60 0 0,1 Огурцы свежие 64 60 0 0,1 Мясо говядина б/к 19 16 0 0,4 9,3 Мясо говядина б/к 19 16 0 0 0,4 9,3 Мясо говядина б/к 19 16 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
Хлеб пшеничный витаминизированный 30 2,5 0,9 7 Хлеб ржаной 20 1,3 0,2 2 Сок в инд. уп. 200 200 2 Орукты свежие № 82-2021 180 0,72 0,72 2 Нарезка из свежих овощей № 82-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Огурцы свежие 65 60 0 0,6 0,1 Мяс оговядина б/к 19 16 0	·	
Хлеб ржаной 20 1,3 0,2 Сок в инд. уп. 200 3 Фрукты свежие № 82-2021 180 0,72 0,72 3 Обед 35,3 28,0 1 Нарезка из свежих овощей №18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Отрубны свежие 65 60 0		
Сок в инд. уп. 200 3 Фрукты свежие № 82-2021 180 0,72 0,72 3 Нарезка из свежих овощей № 18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Огурцы свежие 65 60 0 <t< td=""><td></td><td>15,7 80,5</td></t<>		15,7 80,5
Фрукты свежие № 82-2021 180 0,72 0,72 2 Обед Нарезка из свежих овощей № 18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Огурцы свежие 65 60 0 <t< td=""><td></td><td>8,2 40,2</td></t<>		8,2 40,2
Обед 35,3 28,0 1 Нарезка из свежих овощей №18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Суп гороховый с мясом и гренками №139-2004 250/10/20 6,4 9,3 мясо говядина б/к 19 16 19 16 16 16 16 17 16 17 18 <t< td=""><td></td><td>24,0 96,0</td></t<>		24,0 96,0
Нарезка из свежих овощей №18-2021 Пермь 60 0,6 0,1 Суп гороховый с мясом и гренками №139-2004 65 60 60 64 60 Суп гороховый с мясом и гренками №139-2004 250/10/20 6,4 9,3 мясо говядина б/к 19 16 16 16 картофель - 01.0931.10 25% 67 50 50 67	3,12 3,11	21,8 97
огурцы свежие 65 60	14,1	122,5 877,9
или помидоры свежие Суп гороховый с мясом и гренками мясо говядина б/к картофель - 01.0931.10 25% 01.1131.1230% 01.03 - 40% горох лущёный лук репчатый морковь - до 01.01 - 20% морковь - до 01.01 - 25% 10 1.01 - 25% 10 1.01 - 25% 10 1.01 - 25% 10 1.01 - 25% 10 1.01 - 25% 11 1.01 морковь - до 01.01 - 20% масло сливочное 10 4 60 250/10/20 6,4 9,3 16 17 18 масло сливочное 19 16 67 50 72 50 77 50 84 50 90 20 10 1.01 - 20% 11 1.01 12 10 13 10 14 13		2,2 12,0
Суп гороховый с мясом и гренками №139-2004 250/10/20 6,4 9,3 мясо говядина б/к 19 16 16 19 картофель - 01.0931.10 25% 67 50 50 67 50 01.1131.1230% 72 50 77 72 <td< td=""><td>21.1</td><td></td></td<>	21.1	
мясо говядина б/к картофель - 01.0931.10 25% 67 50 01.1131.1230% 72 50 01.01-29.02 - 35% 77 50 01.03 - 40% 84 50 горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
картофель - 01.0931.10 25% 67 50 01.1131.1230% 72 50 01.01-29.02 - 35% 77 50 01.03 - 40% 84 50 горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		32 237
01.1131.1230% 72 50 01.01-29.02 - 35% 77 50 01.03 - 40% 84 50 горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
01.01-29.02 - 35% 77 50 01.03 - 40% 84 50 горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
01.03 - 40% 84 50 горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
горох лущёный 20 20 лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
лук репчатый 12 10 морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
морковь - до 01.01 - 20% 16 13 с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
с 01.01 - 25% 17 13 масло сливочное 5 5		
масло сливочное 5 5		
хлеб пшеничный 38 32		
соль йодированная 0,5 0,5		
		0,7 188,0
окорочка куриные 153 135 гоматное паста (оез искусственных ароматизаторов, красителеи и	ropon (ropolatorio) i	
консервантов) 1,0 1,0	VOHCEDBRAHTOR) 1,0 1,0	
чеснок свежий 0,4 0,3		
масло растительное 2 2	'	
Соль йодированная 1 1		
		28,2 176,0
картофель - 01.0931.10 25% 205 154		
01.1131.1230% 220 154		
01.01-29.02 - 35% 237 154		
01.03 - 40% 257 154		
молоко питьевое 28,8 28,8		
масло сливочное 6 6		
Соль йодированная 1,0 1,0	эль йодированная 1,0 1,0	
Напиток из сухофруктов + Витамин "С" №638-2004 200 0,6 0,0 3	№638-2004 200 0,6 0,0	31,4 124,0
сухофрукты 20 20	сухофрукты 20 20	
caxap 15 15	45 45	
или	сахар 15	
Сок в инд. уп. 200 :		24,0 96,0
Хлеб пшеничный витаминизированный 30 2,5 0,9	или	15,7 80,5
	или 200	12,3 60,1
ИТОГО: 64,3 46,1 2	или 200 30 2,5 0,9	_,_

		_			Пи	All won		
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	- ЭЦ, ккал
Завтрак			l		44,4	53,4	179,7	1008,1
Суп молочный с макаронными изделиями	№139-2021			250	7,2	8,1	24,6	200,2
Молоко		250	250					
вода		0	0					
макаронные изделия		20	20					
масло сливочное		5	5					
caxap		2,5	2,5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Галушки творожные с маслом	№367-2004	-,-	-,-	155	25	36	86	399
творог		88	87	100				
яйца		20	18					1
сахар		12	12					
соль йодированная		0,5	0,5					
·		35	35					
мука пшеничная		35						<u> </u>
масса п/ф			142,5					
масло сливочное		5	5					
Какао с молоком	№642-1996		_	200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					<u> </u>
молоко питьевое	<u> </u>	130	130					
сахар	<u> </u>	15	15					
Кондитерское изд. пром. пр-ва в ассорт.(пряники или <u>печенье</u>)				50	5,0	5,0	24,0	161,0
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Обед					32,6	32,7	129,9	944,2
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20%		72	60					
свекла с 01.01 - 25%		78	60					
Суп с рыбными консервами	№ 122-2021			250	9,3	11,4	10,1	180
рыбные консервы в собственном соку		32	30					
картофель - 01.0931.10 25%		80	60					
01.1131.1230%		86	60					
01.01-29.02 - 35%		92	60					
01.03 - 40%		100	60					
морковь - до 01.01 - 20%		19	15					
c 01.01 - 25%		20	15					
лук репчатый		18	15					
масло сливочное		5	5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Плов из мяса по-узбекски	№444-2004			200	16,3	18,2	35,0	369,0
свинина мясная		90	80					
масса тушеного мяса			50					
масло растительное		15	15					†
крупа рисовая		50	50					†
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%	+	50	40					
c 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
лук регнатый Соль йодированная		0,5	0,5					
Соль иодированная Компот из изюма + витамин "С"	№638-2004	0,5	0,0	200	0.4	0.0	27.4	106,0
		20	20	200	0,4	0,0	27,4	100,0
изюм		20	20					+
caxap	1	15	15					
или								
Сок в инд. уп.	1			200			24,0	96,0
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
итого:					77,0	86,1		1952,3

		20 день			Пи	щевые вещест	T	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак				l	27,3	20,2	80,6	613,2
Окорочка куриные запеченные	№494-2004			90	19,2	12,1	0,7	188,0
окорочка куриные		153	135					
томатное паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и		1,6	1,6					<u> </u>
консервантов чеснок свежий		0,4	0,3					
масло растительное		2	2					
' Соль йодированная		1	1					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)	1			150	3,4	6,3	18,7	145,1
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.0931.10 25%		114	86	100	_,_	3,3	,•	1 01,1
01.1131.1230%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		4	4					<u> </u>
		0,5	0,5					
Соль йодированная	№534-2004	0,0	0,0	50	1,2	3,0	3,9	47,4
капуста тушеная		75	60	50	1,4	3,0	ა,შ	41,4
капуста свежая белокочанная			60					
морковь - до 01.01 - 20%		5,0	4					
с 01.01 - 25% томатная паста(без искусственных ароматизаторов, красителей и		5,3	4					
консервантов		1,5	1,5					
лук репчатый		2,4	2					<u> </u>
мука пшеничная		1,5	1,5					-
масло растительное		3	3					<u> </u>
сахар		0,5	0,5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар	1	15	15					
лимон		11	10					
апельсин	l	10,5	10					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
или								
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0
Обед					26,4	27,4	116,6	822,2
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			60	1,1	3,2	6,0	54,6
капуста белокочанная свежая		64	50					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
c 01.01 - 25%		7,8	6					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 март		лько капуста урожая или б						
сахар	l	2,2	2,2					
лимон		0,8	0,75					
масло растительное на полив при подаче		3	3					
соль йодированная		0,5	0,5					
или		,-	,-					1
Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом	№17-2021 Пе	ОМЬ		55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
<u>растительным</u> огурцы свежие		60 60	55		-,-	-,.	-,-	1.,0
или помидоры свежие		59	55					+
масло растительное		5	5					+
масло растительное Рассольник Ленинградский со сметаной	№100-2021	3		250/5	2,7	5,8	13,4	118,0
Рассольник ленинградскии со сметанои картофель - 01.0931.10 25%		100	75	230/3	۷,1	3,0	13,4	110,0
								+
01.1131.1230%		107	75 75					
01.01-29.02 - 35%		116	75					-
01.03 - 40%		125	75					-
	ĺ	11,3	9					1
морковь - до 01.01 - 20%			-	l l				
c 01.01 - 25%		12	9					_
·		12 3 25	9 2,5 13					

			1	1		1	ı	1
крупа рисовая		5	5					
масло растительное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
сметана		5	5					
Фрикадельки мясные с соусом	№469,601- 2004			100/50	13,2	12,4	11,5	210
мясо свинина б/к		79	70					
хлеб пшеничный		14	14					
молоко питьевое или вода питьевая		20	20					
лук репчатый		10	8					
масло растительное		6	6					
мука пшеничная		8	8					
соус сметанный с томатом			50					
мука пшеничная		3,8	3,8					
сметана		12,5	12,5					
вода питьевая		37,5	37,5					
томатное паста (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов)		2	2					
коасителей консеонантон. Соль йодированная		0,5	0,5					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			150	5,6	5,0	29,6	184,5
макаронные изделия		51	51					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Кисель из концентрата + вит "С"	№ 591-1996		l	200	0,0	0,0	32,2	134,0
Кисель концентрат		24	24					
или	<u> </u>		I					
Сок в инд. уп.				200			24,0	96,0
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				20	1,3	0,2	8,2	40,2
итого:				<u> </u>	53,7	47,6	197,2	1435,4
ИТОГО в среднем за 20 дней					61	51	223	1577
					0,	0,	220	10,7
					1	1	1	ı

ИТОГО в среднем за 20 дней	61	51	223	1577
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 - 11 лет по нормативу (100 % от суточных норм)*	77	79	335	2350
60% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с учетом двух возрастов (с 7 - 11 лет)	46	47	201	1410
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 - 11 лет по нормативу (60% от суточных норм) +5%	49	50	211	1481
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 - 11 лет по нормативу (60% от суточных норм) - 5%	44	45	191	1340

^{*}Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)"

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 20 - ти дневному меню (Комплекс 1) (Завтрак, обед) для питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (осенне-зимний-весенний сезон) в возрасте 7 - 11 с лет с сентября 2023 года

возрасте 7 - 11 с лет с сентяоря 2023 года Фактически получено г, мл,														l												
		Норма питания в г*,	Норма в									Фак		юлучено]ни	I, MJI,											
Nº	Продукты	мл, нетто на 1	день (завтрак-																					за 20	Факт в день г,	%
	продукты	обучающегося в возрасте 7 - 11 лет	обед), г мл, нетто,	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	дней, г	мл,	выполнения
1	Хлеб ржаной	80	48	50	50	40	40	50	50	50	50	40	70	50	50	50	50	50	50	50	50	50	20	960	48	100
2	Хлеб пшеничный	150	90	115	85	80	139	80	80	90	80	92	60	120	107	100	115	80	90	102	92	60	74	1841	92	102
3	Мука пшеничная	15	9	5	2	2	5	1	7	15	5	4	0	7	0	6	0	3	2	0	2	35	10	109	5	60
4	Крупы, бобовые	45	32	30	50	9	20	38	4	49	29	73	0	38	73	14	15	0	48	50	58	50	5	650	32	102
5	Макаронные изделия	15	14	0	0	0	51	24	20	0	0	0	0	51	0	0	51	24	0	0	0	20	51	292	15	105
6	Картофель	187	135	165	121	184	110	128	153	193	93	215	20	40	50	219	216	128	186	185	204	60	161	2831	142	105
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. Томат-пюре, зелень, г.	280	176	121	222	138	287	71	102	219	138	193	263	170	327	114	138	398	142	269	87	144	160	3704	185	105
8	Фрукты свежие	185	111	0	40	180	5	180	40	5	180	20	180	0	260	180	20	220	0	180	220	180	200	2290	115	103
9	Сухофрукты	15	10	20	0	20	0	20	0	0	20	0	20	20	0	20	0	30	20	0	20	0	0	210	11	104
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	146	0	200	200	200	200	200	200	0	200	0	200	200	0	200	0	200	200	200	200	200	3000	150	103
11	Мясо 1-й категории	70	57	32	77	0	166	32	0	150	29	96	90	52	72	59	16	32	23	110	16	80	70	1201	60	105
12	Субпродукты (печень, сердце)	30	18	0	0	0	0	132	0	0	0	97	0	0	0	0	53	0	0	0	89	0	0	371	19	103
13	Птица (цыплята-бройлеры - 1 кат)	35	30	0	90	55	0	0	79	0	0	0	10	91	0	17	90	81	66	0	90	0	90	609	30	102
14	Рыба(филе), в т.ч. Слабо или малосоленые	58	26	85	0	30	0	83	30	0	108	0	0	0	58	0	0	74	0	0	0	30	0	498	25	95
15	Молоко	300	144	344	216	150	16	24	250	224	120	0	200	32	17	196	200	24	292	18	29	380	36	2766	138	96
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	21	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	100	0	0	0	100	0	0	0	0	400	20	95
17	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	25	0	0	121	0	0	68	0	121	0	0	0	0	121	0	0	0	0	0	87	0	518	26	104
18	Сыр	10	6	20	0	0	15	0	0	15	0	0	15	15	0	0	0	0	15	15	0	0	0	110	6	100
19	Сметана	10	6	15	5	12	0	10	0	5	5	0	5	5	0	10	0	0	0	5	10	0	18	105	5	95
20	Масло сливочное	30	16	20	19	17	33	12	22	22	16	14	10	18	14	15	10	6	23	15	21	5	10	320	16	99
21	Масло растительное	15	11	2	10	12	4	12	6	16	7	22	7	8	4	9	12	19	6	23	8	15	19	220	11	102
22	Яйцо	40	20	0	7	55	0	4	14	0	57	0	117	11	19	65	2	0	2	28	0	18	0	399	20	100
23	Сахар	30	23	34	16	37	15	32	25	15	37	17	30	16	15	37	17	30	18	15	30	30	0	466	23	104
24	Кондитерские изделия	10	8	30	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	30	0	0	0	0	50	0	160	8	105
24	Чай	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	11	0,5	95
25	Какао-порошок	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9	0,5	95
26	Кофейный напиток	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	0,2	100
27	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
	Соль пищевая поваренная йодированная	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	37	1,9	103
* He	рмы питания в соответствии с СанПиН 2 3/2 4	2500 20 "Co				ē . <u></u>							-		7 (0 110			_			_				7 40

^{*} Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" приложение 7, таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для оргинизации питания детей от 7 до 18 лет

^{**} Количество потребленных продуктов округлено до целого числа