



ООО «НИКА»

«Утверждено»  
ООО «Ника»



/А.П. Теплоухов/

«01» Декабря 2022 г.

«Согласовано»

Директор МАОУ «Гимназия №1»

г. Перми



/О.Ю. Казанцева/

«01» Декабря 2022 г.

## Примерное десятидневное меню

### для организации питания детей от 1 до 3 лет на осенне-зимний период в дошкольных образовательных организациях

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.
- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г.; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.02.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- «Единый Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального

- «Единый Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»

Издательство: «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 3-е издание, дополненное и исправленное - Пермь, 2018 г.

- «Единый Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»

Издательство: «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 4-е издание, дополненное и исправленное - Пермь, 2021 г.

ООО "НИКА"

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней  
Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням на одного питающегося, г(мл)										В среднем в день, г(мл)	Норма в день, г(мл)	Отклонение от нормы, %
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день			
Дрожжи хлебопекарные	0,50		0,50		0,90		0,80		0,70	0,80	0,42	0,40	5,0
Какао-порошек				2,70				2,30			0,50	0,50	0,0
Картофель	126,60	67,80	190,60	147,60	30,60	180,40	99,70	147,60	122,70	88,00	120,16	120,00	0,1
Кондитерские изделия			20,00	30,00		32,00		30,00		8,00	12,00	12,00	0,0
Кофейный напиток	2,20		2,00		1,80		2,00			2,10	1,01	1,00	1,0
Крупы (злаки), бобовые	66,80	7,80	61,10	37,50	23,10	12,00	9,50	39,00	23,10	31,10	31,10	30,00	3,7
Макаронные изделия					31,90	12,00			37,40		8,13	8,00	1,6
Масло коровье сладкосливочное	21,30	17,20	22,45	8,70	14,95	9,80	25,30	23,90	20,40	17,58	18,16	18,00	0,9
Масло растительное	6,30	12,40	12,90	9,40	9,00	9,70	11,30	6,90	9,50	5,90	9,33	9,00	3,7
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	330,30	387,40	392,50	419,50	316,00	357,50	416,50	441,90	310,00	394,60	376,62	390,00	-3,4
Мука картофельная (крахмал)	10,00							9,00			1,90	2,00	-5,0
Мука пшеничная хлебопекарная	27,00	12,20	22,45	15,00	42,75	12,40	34,80	13,80	25,30	39,88	24,56	25,00	-1,8
Мясо(бескостное/на кости)	37,80	28,50	90,40	97,00	114,50	20,00		85,40		30,00	50,36	50,00	0,7
Овощи, зелень	148,00	200,70	51,40	114,50	305,10	221,80	118,70	236,10	161,10	204,20	176,16	180,00	-2,1
Печень (Субпродукты)			88,30		62,40				50,00		20,07	20,00	0,4
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)		44,50				106,30		44,50			19,53	20,00	-2,3
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо- или малосоленое	56,00		28,80	140,80			43,80		40,00		30,94	32,00	-3,3
Сахар	22,50	20,40	25,00	24,50	24,60	32,00	28,80	25,30	28,00	22,70	25,38	25,00	1,5
Сметана с м.д.ж.не более 15%	10,00	3,90	21,00	10,00	22,20		7,20	6,00	4,30	8,00	9,26	9,00	2,9
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00			200,00		200,00	100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	3,50	3,03	3,20	2,00	3,50	1,26	2,60	3,50	3,30	4,10	3,00	3,00	0,0
Сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленный)	7,00			7,00			7,00		7,00	10,00	3,80	4,00	-5,0
Творог, творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%		119,60					98,00			92,70	31,03	30,00	3,4
Фрукты (плоды) свежие	35,10	130,00	29,40	208,00	7,00	150,00	199,80	26,80	137,00	30,00	95,31	95,00	0,3
Фрукты (плоды) сухие		15,00	15,00		15,00	15,00	13,00		15,00		8,80	9,00	-2,2
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	79,80	106,30	52,40	70,00	20,00	33,50	60,00	51,10	49,50	60,00	58,26	60,00	-2,9
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00	40,00	20,00	40,00	40,00	40,00	60,00	40,00	60,00	38,00	40,00	-5,0
Чай, включая фиточай	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,52	0,50	4,0
Яйцо куриное диетическое	6,30	127,21	7,90	41,60	53,90		126,80		17,10	14,60	39,54	40,00	-1,1

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
		57,56	53,61	205,81
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	2464,15	2786,12	780,43	229,39
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1931,85	0,78	1,69	9,39
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1071,45	14,94
			С, мг	
			105,37	

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 1

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>														
75 СБ 2021г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
230 СБ 2021Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (2021)	150	4,64	4,88	23,42	134,71	0,06	0,13	1,03	30,6	101,04	91,49	15,15	0,33
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-й ВАР.)(2018).	180	1,31	1,14	11,15	60,38	0,02	0,07	0,59	9,0	54,27	40,50	6,30	0,07
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			9,40	8,13	45,05	269,70	0,10	0,24	1,67	55,7	222,11	186,29	27,55	0,70

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

**ОБЕД**

1 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ(СБ 2021)	50	0,85	3,05	4,87	50,31	0,02	0,02	20,03		22,78	16,25	8,77	0,31
144 СБ 2013Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),	150	3,42	2,58	13,14	71,63	0,15	0,05	8,48	12,0	22,52	69,81	25,18	1,26
348 СБ 2021Г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ(2021)..	50	7,62	6,12	3,69	100,18	0,03	0,06	0,60		7,62	79,09	10,14	1,15
334 СБ 2016 Г	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ..	110	2,59	3,62	25,62	118,66	0,04	0,03	1,65	24,4	22,19	64,71	22,60	0,59
454 СБ 2012Г	СОУС СМЕТАННЫЙ ПОРЦ.*	20	0,31	2,37	0,70	22,36		0,01	0,03	17,0	8,81	6,58	0,88	0,03
476 СБ 2018 г.	КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК (2018)	200	0,13	0,12	25,71	104,41	0,01	0,01	2,98		9,22	10,98	2,68	0,70
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			18,02	18,14	92,49	558,67	0,30	0,20	33,77	53,4	102,43	284,80	78,80	4,97

**ПОЛДНИК**

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	180	7,20	2,70	25,74	156,06	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
-----------------	-----------------	-----	------	------	-------	--------	------	------	------	------	--------	--------	-------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
541 СБ 2021Г	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),	40	3,22	3,29	23,31	116,13	0,05	0,03	18,4			30,12	4,84	0,42
Итого по подменю:			10,42	5,99	49,05	272,19	0,10	0,26	33,4	194,47	172,62	27,34	0,57	

### УЖИН

60 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,87	3,06	5,10	51,39	0,01	0,02	5,80			21,46	25,00	12,76	0,81
356 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ,*	70	10,74	2,35	7,06	84,14	0,08	0,10	23,6			43,15	161,10	34,76	0,74
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	80,58	0,11	0,09	18,04			30,25	68,07	22,83	0,83
459 СБ 2018г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ(2018)*	150/7	0,05	0,01	7,78	31,36			2,20			9,78	7,43	3,97	0,68
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
Итого по подменю:			15,48	9,90	45,16	294,35	0,22	0,22	26,45	46,5	108,64	274,60	77,12	3,28	
Итого за день: 0,00 руб.			54,32	42,36	251,95	1486,91	0,74	0,94	66,79	189,1	641,65	932,31	218,81	12,32	

### Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	22,38	17,30	22,19	19,26
Второй завтрак (5%)	2,38	0,43	9,95	6,57
Обед (35%)	42,90	38,60	45,56	39,90
Полдник (15%)	24,81	12,74	24,16	19,44
Ужин (20%)	36,86	21,06	22,25	21,03
Итого за день (85 - 105%)	129,33	90,13	124,11	106,21

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:4,6

Директор Ильин Теплоухов А.П./ Заг. производством \_\_\_\_\_ //

Калькулятор Мельник /Мельникова А.А./

День 2

Примерное Меню (1-3 года)

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.			Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe	
															ккал
<b>ЗАВТРАК</b>															
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
268 СБ 2021Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..(СБ 2021)	180	17,45	22,20	4,51	258,40	0,11	0,65	0,98	335,0	160,51	300,13	25,10	3,11	
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,68	9,0	63,23	47,93	10,26	0,82	
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
Итого по подменю:			20,46	27,24	30,75	391,15	0,15	0,74	1,66	364,0	228,74	362,56	37,96	4,18	

Итого по подменю:

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

126 СБ 2012Г	ЯБЛОКИ (130).	ШТ	0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
Итого по подменю:			0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20

Итого по подменю:

**ОБЕД**

47 СБ 2021Г	ВИНЕГРЕТ QВОЩНОЙ*(СБ 2021),	30	0,41	1,85	2,56	28,57	0,02	0,01	3,14		7,25	13,51	6,03	0,26
123 СБ 2021Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021).	25/150	6,97	6,55	10,95	130,54	0,10	0,10	13,36	5,0	17,56	101,17	24,06	1,51
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,	60	9,61	7,64	6,20	132,10	0,06	0,09	1,09	20,8	35,76	94,08	12,69	0,79
381 СБ 2021Г	КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ В МОЛОКЕ(2021),	110	2,73	3,08	9,83	58,54	0,06	0,09	35,82	17,6	74,73	66,67	29,68	0,78
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	67,89		0,01	0,30		16,88	11,55	4,50	0,92
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			21,63	19,26	54,80	461,88	0,27	0,31	53,71	43,5	157,47	311,36	82,71	4,97

Итого по подменю:

**ПОЛДНИК**

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,80	5,00	9,60	108,00	0,08	0,30	2,60	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
274 СБ 2004	БАРАНКИ (40)	ШТ	4,16	0,52	25,68	124,40	0,09	0,03			11,20	45,60	17,60	1,04

Итого по подменю:

**УЖИН**

Итого по подменю:			9,96	5,52	35,28	232,40	0,17	0,33	2,60	40,0	251,20	225,60	45,60	1,24
-------------------	--	--	------	------	-------	--------	------	------	------	------	--------	--------	-------	------

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe		
21 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021)..	60	0,70	3,65	6,71	62,47	0,03	0,04	2,69				14,62	29,66	20,44	0,39
279 СБ 2021Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (СБ 2021).	130	27,10	7,52	19,66	231,53	0,06	0,35	0,61	70,3			206,19	283,52	29,91	0,73
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,16	2,55	16,65	98,19	0,02	0,11	0,30	12,6			92,10	65,70	10,20	0,06
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ,(2018)	150			7,54	30,14			0,08				7,58	6,19	3,30	0,64
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01					5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			32,45	14,14	66,28	498,83	0,14	0,51	3,68	82,9	326,19	404,57	67,75	2,18		
Итого за день: 0,00 руб.			85,02	66,68	199,85	1641,98	0,76	1,91	71,65	530,4	979,60	1315,09	243,02	14,77		

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	48,71	57,96	15,15	27,94
Второй завтрак (5%)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35%)	51,50	40,98	27,00	32,99
Полдник (15%)	23,71	11,74	17,38	16,60
Ужин (20%)	77,26	30,09	32,65	35,63
Итого за день (85 - 105%)	202,43	141,87	98,45	117,28

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:2,4

Директор Ильин /Теплоухов А.П./ Зав. производством

Калькулятор Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 3

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>															
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
284 СБ 2012Г	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)	150	6,32	8,85	29,61	188,41	0,08	0,17	2,69		51,0	128,51	184,95	26,43	1,00
465 СБ 2018	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-й ВАР.)(2018)..	170	2,47	2,13	4,08	46,04	0,03	0,13	1,11		17,0	102,00	76,50	11,90	0,09
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01				5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			11,32	15,03	49,48	314,26	0,14	0,32	3,80		88,0	237,41	282,45	42,23	1,46

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80

**ОБЕД**

78 СБ 2012Г	САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ.	30	0,92	3,42	3,25	47,50	0,03	0,03	4,08		7,5	5,21	20,33	5,68	0,28
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	1,57	2,23	12,36	59,73	0,08	0,05	13,29		10,8	17,69	47,62	20,02	0,68
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ..	60/30	16,27	14,51	5,72	214,12	0,27	1,95	29,18		7266,1	24,84	288,04	17,43	6,16
213 СБ 2021Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ Б/М(2021),	110	3,49	2,72	15,74	86,49	0,12	0,06			10,0	7,20	82,93	55,07	1,86
494 СБ 2021Г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ(ИЗЮМ)(2021).	150	0,35	0,08	17,35	71,47	0,02	0,01				12,23	19,35	6,30	0,47
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			25,70	23,24	73,18	570,43	0,57	2,12	46,55		7294,4	76,46	495,65	113,05	10,38

**ПОЛДНИК**

530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26		36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
530 СБ 2021Г	ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ (СБ 2021),	40	2,52	4,23	28,18	160,84	0,04	0,02	0,10		6,9	8,72	22,78	5,13	0,57



№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подмену:													7,74	8,73	35,38	251,02	0,11	0,33	1,36	42,9	224,72	184,78	30,33	0,75
<b>УЖИН</b>																								
3 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ С ЯБЛОКАМ(СБ)	40	0,45	2,48	2,43	33,78	0,01	0,01	11,16			12,97	8,39	4,77	0,45									
334 СБ 2021г.	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ*(С-2021).	160	3,12	4,82	21,46	141,73	0,15	0,11	24,80	21,3		17,25	79,89	29,06	1,23									
465 СБ 2012Г	СОУС ТОМАТНЫЙ.	30	0,26	1,11	6,80	29,28	0,01	0,01	0,81	6,0		1,15	2,96	1,14	0,08									
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)	150	1,09	0,94	9,34	50,39	0,02	0,06	0,56	7,5		52,58	39,94	8,55	0,68									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подмену:													6,50	9,47	48,95	299,42	0,22	0,20	37,33	34,8	89,24	155,56	49,27	3,15
Итого за день: 0,00 руб.													52,26	56,67	227,19	1527,13	1,06	2,99	93,04	7460,1	641,83	1132,44	242,88	18,54

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года**

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	26,95	31,98	24,37	27,12
Второй завтрак (5%)	2,38	0,43	9,95	6,57
Обед (35%)	61,19	49,45	36,05	43,27
Полдник (15%)	18,43	18,57	17,43	17,93
Ужин (20%)	15,48	20,15	24,11	22,02
Итого за день (85 - 105%)	124,43	120,57	111,92	116,92

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,1:4,3

Директор Титов Теплоухов А.П./ Зав. производством

Калькулятор Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 4

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>															
75 СБ 2021Г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61			0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
223 СБ 2021Г.	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..	150	6,43	5,04	28,97	164,88		0,14	0,15	0,94	29,6	103,42	164,04	32,65	1,74
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..	180	3,27	2,66	22,56	127,83		0,04	0,14	1,17	18,0	112,00	98,69	24,08	0,74
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00		0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			13,15	9,81	62,01	367,32		0,20	0,33	2,16	63,7	282,22	317,03	62,83	2,78

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

126 СБ 2012Г	ГРУША (150)	150	0,60	0,45	15,45	68,25		0,03	0,05	7,50		28,50	24,00	18,00	3,45
Итого по подменю:			0,60	0,45	15,45	68,25		0,03	0,05	7,50		28,50	24,00	18,00	3,45

**ОБЕД**

34 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ,(СБ 2021)..	50	1,40	3,09	8,20	66,24		0,02	0,04	9,25		35,02	40,08	20,40	1,30
116 СБ 2021Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ 2021)	200/10	1,73	6,21	9,06	99,05		0,07	0,06	17,88	15,0	31,29	47,14	18,35	0,66
321 СБ 2021	МЯСО ТУШЕНОЕ(С-2021)	35/35	0,65	1,46	3,72	30,64		0,02	0,01	2,25		7,61	14,45	6,87	0,23
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	80,58		0,11	0,09	18,04	22,9	30,25	68,07	22,83	0,83
488 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЯБЛОК,(2018)	150	0,38	0,17	12,66	53,71		0,02	0,02	20,80		14,91	9,98	6,42	0,73
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88		0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24		0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			9,56	15,53	67,78	421,34		0,29	0,24	68,22	37,9	128,37	217,10	83,42	4,68

**ПОЛДНИК**

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	180	7,20	2,70	25,74	156,06		0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ (30)	ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30		0,02	0,01		1,8	2,40	12,60	1,80	0,18

№ реч.	Наименование блюда	Выход		Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
		Б	Ж	У	В1	В2		С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe												
Итого по подмену:														8,37	11,88	44,49	318,36	0,07	0,24	0,90	16,8	188,40	155,10	24,30	0,33
<b>УЖИН</b>																									
43 СБ 2021Г	САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЬЯМИ(СБ 2021)..	30	0,49	1,89	3,54	33,06	0,03	0,02	4,38		4,64	15,20	6,41	0,24											
348 СБ 2012Г	РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ),	160	29,45	17,80	9,59	316,46	0,21	0,37	0,91	121,2	104,64	443,73	86,87	2,36											
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)	180	1,31	1,13	11,20	60,47	0,02	0,07	0,68	9,0	63,09	47,93	10,26	0,81											
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36											
Итого по подмену:														33,74	21,24	40,05	486,49	0,29	0,47	5,97	130,2	178,07	526,36	107,44	3,77
Итого за день : 0,00 руб.														65,42	58,91	229,78	1661,76	0,88	1,33	84,75	248,6	805,56	1239,59	295,99	15,01

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года**

СанПИН Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	31,31	20,87	30,55	26,24
Второй завтрак (5 %)	1,43	0,96	7,61	4,88
Обед (35 %)	21,10	32,96	31,35	28,68
Полдник (15 %)	19,93	25,28	21,92	22,74
Ужин (20 %)	80,33	45,19	19,73	34,75
Итого за день (85 - 105 %)	154,10	125,26	111,16	117,28

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:3,5

Директор Теплоухов А.П./ Зав. производством Мельникова А.А./

Калькулятор Мельникова А.А./

День 5

Примерное Меню (1-3 года)

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>														
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	ШТ	6,35	5,75	0,35	78,55	0,04	0,22		125,0	34,86	97,50	6,44	1,31
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31		0,01		20,0	1,20	1,50		0,01
281 СБ 2012Г	КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" (ЖИДКАЯ)	150	5,44	6,33	22,26	146,36	0,14	0,16	1,15	32,5	121,42	156,98	42,32	0,96
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.) (2018)..	150	1,09	0,95	9,29	50,32	0,02	0,06	0,49	7,5	45,23	33,75	5,25	0,06
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			14,58	16,94	42,45	329,54	0,22	0,46	1,64	185,0	206,51	302,73	56,61	2,58

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

**ОБЕД**

133 СБ 2012Г	ИКРА МОРКОВНАЯ.*	50	0,88	4,05	5,00	60,01	0,04	0,04	5,31		14,11	29,84	18,39	0,47
142 СБ 2012Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,50	5,16	9,27	89,57	0,04	0,05	15,12	10,8	34,49	41,39	18,70	0,84
359 СБ 2021Г	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021)..	60	11,96	8,90	6,45	149,24	0,20	1,39	20,64	5142,3	20,11	208,60	13,08	4,39
433 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗД. ОТВАРН.С ОВОЩАМИ.	110	4,06	4,45	24,81	122,79	0,07	0,04	3,64	22,0	19,44	45,98	13,01	0,78
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА,(2018)	150	0,51	0,21	14,73	62,85	0,01	0,05	150,00		9,23	2,55	2,55	0,47
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			20,49	22,89	69,18	528,70	0,39	1,58	194,71	5175,1	102,67	352,74	71,48	7,66

**ПОЛДНИК**

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ**	190	5,51	4,75	9,12	102,60	0,08	0,29	2,47	38,0	228,00	171,00	26,60	0,19
572 СБ 2012Г	БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"	50	4,49	2,64	27,61	152,11	0,08	0,03	0,19	2,2	10,26	41,30	8,34	0,56

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг													
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подмену:													10,00	7,39	36,73	254,71	0,16	0,32	2,66	40,2	238,26	212,30	34,94	0,75
<b>УЖИН</b>																								
78 СБ 2012г	САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЬИМ ГОРОШКОМ.	30	0,92	3,42	3,25	47,50	0,03	0,03	4,08	7,5	5,21	20,33	5,68	0,28										
329 СБ 2021г.	БИГУС*(С-2021).	170	2,71	3,55	8,08	75,15	0,05	0,07	60,17		69,86	53,56	27,74	1,00										
506 СБ 2012г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,74	55,29			2,89		12,03	8,97	4,80	0,82										
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71										
Итого по подмену:													5,27	7,10	33,99	222,18	0,11	0,11	67,14	7,5	92,39	107,24	43,97	2,81
Итого за день: 0,00 руб.													51,34	54,52	202,55	1427,13	0,90	2,49	270,15	5407,8	653,83	989,01	215,00	16,60

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	34,71	36,04	20,91	27,24
Второй завтрак (5 %)				6,57
Обед (35 %)	47,57	48,62	32,78	39,49
Полдник (15 %)	23,69	15,70	17,96	18,10
Ужин (20 %)	12,48	15,11	16,63	15,78
Итого за день (85 - 105 %)	118,45	115,47	88,28	107,19

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,1:3,6

Директор Титов /Теплоухов А.П./ Зав. производством Мельникова А.А. //

Калькулятор Мельникова А.А.

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 6

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>															
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10
79 СБ 2021г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
180 СБ 2012г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*	150	4,37	3,36	14,71	102,54	0,06	0,16	1,37		24,2	128,51	105,18	16,62	0,30
507 СБ 2012г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ)..	170	1,23	1,06	14,82	74,08	0,02	0,06	0,64		8,5	59,71	45,26	9,69	0,78
125 СБ 2012г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			7,33	8,33	45,28	251,86	0,10	0,24	2,05		52,7	194,34	165,66	29,47	1,43

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

126 СБ 2012г	ЯБЛОКО (150)	ШТ	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00			24,00	16,50	13,50	3,30
Итого по подменю:			0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00			24,00	16,50	13,50	3,30

**ОБЕД**

1 СБ 2021г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ,(СБ 2021)	60	0,92	3,65	5,59	58,91	0,02	0,02	21,60			24,67	17,81	9,66	0,33
144 СБ 2013г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),	150	3,42	2,58	13,14	71,63	0,15	0,05	8,48		12,0	22,52	69,81	25,18	1,26
347 СБ 2021г	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".	50	8,59	8,62	7,12	140,45	0,04	0,08	0,51		9,6	18,53	82,64	10,62	5,75
177 СБ 2021г.	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ/С ТОМАТ.СОУСОМ(2-й ВАР)2021.	130	2,64	4,36	15,92	113,54	0,11	0,09	32,53		4,0	38,89	71,99	33,91	1,12
495 СБ 2018г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	67,89		0,01	0,30			16,88	11,55	4,50	0,92
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			17,48	19,35	67,03	496,66	0,35	0,26	63,42		25,6	126,78	278,18	89,62	10,09

**ПОЛДНИК**

530 СБ 2012г	КЕФИР,	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,06	0,26	1,05		30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
604 СБ 2012г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (20)	ШТ	1,80	2,35	17,86	99,79	0,02	0,01			2,4	6,96	21,60	4,80	0,50

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подменю:													7,60	7,35	25,86	199,99	0,08	0,27	1,05	32,4	186,96	156,60	25,80	0,65
<b>УЖИН</b>																								
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,20	0,01	0,02	4,52			17,38	19,73	9,98	0,64									
376 СБ 2021Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).	180	18,69	16,24	17,27	290,00	0,20	0,21	22,18	34,9		30,87	206,61	45,52	2,21									
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ,(2018)	150			7,54	30,14			0,08			7,58	6,19	3,30	0,64									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подменю:													20,96	21,40	37,75	428,58	0,24	0,24	26,78	34,9	61,12	256,91	64,55	4,20
<b>Итого за день: 0,00 руб.</b>													53,97	57,03	190,62	1443,69	0,82	1,04	108,30	145,6	593,20	873,85	222,94	19,67

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года**

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	17,45	17,72	22,31	17,99
Второй завтрак (5 %)	1,43	1,28	7,24	4,76
Обед (35 %)	41,62	41,17	33,02	35,48
Полдник (15 %)	18,10	15,64	12,74	14,29
Ужин (20 %)	48,29	45,45	16,65	29,26
<b>Итого за день (85 - 105 %)</b>	<b>126,88</b>	<b>121,26</b>	<b>91,95</b>	<b>101,77</b>

**Реальное соотношение В:Ж:У = 1:1,1:3,5**

Директор Труф /Теплоухов А.П./ Зав. производством Мель // Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 7

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г		Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж		У	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>														
75 СБ 2021Г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83	23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06	
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,	170	15,28	22,08	207,36	0,10	0,57	0,85	321,0	142,59	264,01	21,94	2,73	
465 СБ 2018	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-й ВАР.)(2018)..	170	2,47	2,13	46,04	0,03	0,13	1,11	17,0	102,00	76,50	11,90	0,09	
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого по подменю:			22,03	26,46	23,83	353,51	0,16	0,74	2,01	354,1	313,29	401,31	41,24	3,24

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

126 СБ 2012Г	ГРУША (150)	150	0,60	0,45	15,45	0,03	0,05	7,50		28,50	24,00	18,00	3,45
Итого по подменю:			0,60	0,45	15,45	0,03	0,05	7,50		28,50	24,00	18,00	3,45

**ОБЕД**

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*	40	0,32	0,04	0,68	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	0,18
156 СБ 2012Г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,54	3,39	64,11	0,05	0,05	23,03	10,8	34,50	38,95	16,89	0,59
303 СБ 2021Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ.(СБ 2021)..	60	8,98	4,28	74,02	0,07	0,12	0,45	39,8	47,69	143,58	28,23	0,67
154 СБ 2021Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ (2021),	110	2,52	6,63	127,25	0,11	0,10	16,05	6,6	48,15	75,26	22,63	0,74
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,12	0,12	58,03	0,01	0,01	3,00		5,14	3,30	2,70	0,69
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			16,64	14,70	55,74	0,28	0,30	44,03	57,2	147,67	292,67	80,40	3,58

**ПОЛДНИК**

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,	200	8,00	3,00	28,60	0,06	0,30	1,20	20,0	248,00	190,00	30,00	0,20
542 СБ 2021Г	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (СБ 2021).	50	3,68	6,32	29,79	0,06	0,03		31,0	9,33	34,06	5,66	0,47
Итого по подменю:			11,68	9,32	58,39	0,12	0,33	1,20	51,0	257,33	224,06	35,66	0,67

**УЖИН**



№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.- ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
22 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021)..	40	0,37	2,47	2,97	35,62	0,02	0,02	2,52			15,10	10,58	0,46	
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,	130	23,32	4,49	31,30	258,86	0,08	0,32	0,49	71,6		263,19	31,07	1,21	
369 СБ 2016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2		15,01	2,31	0,04	
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,06	0,01	15,25	61,31			2,90			13,05	9,79	0,91	
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01				5,70	19,50	0,36	
Итого по подменю:			26,83	8,72	69,28	462,91	0,14	0,38	6,11	79,8		226,58	322,59	53,10	2,98
Итого за день: 0,00 руб.			77,78	59,65	222,69	1620,49	0,73	1,80	60,85	542,1		973,37	1264,63	228,40	13,92

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года

СанПиН Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	52,45	56,30	11,74	25,25
Второй завтрак (5 %)	1,43	0,96	7,61	4,88
Обед (35 %)	39,62	31,28	27,46	29,73
Полдник (15 %)	27,81	19,83	28,76	22,83
Ужин (20 %)	63,88	18,55	34,13	33,07
Итого за день (85 - 105 %)	185,19	126,91	109,70	115,75

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:2,9

Директор Ильин /Теплоухов А.П./ Зав. производством Мельникова А.А./ // Калькулятор Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 8

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>															
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
235 СБ 2021Г	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).	180	6,79	6,70	32,81	192,66	0,08	0,16	1,17		36,0	124,00	198,86	27,07	0,77
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	150	2,73	2,22	18,80	106,66	0,03	0,12	0,98		15,0	93,39	82,57	20,28	0,63
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			11,22	12,83	62,16	353,63	0,13	0,30	2,15		71,0	222,39	295,93	49,95	1,65

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
--------------	--------------	-----	------	------	-------	-------	------	------	------	--	--	-------	-------	------	------

Итого по подменю:

1,00 0,20 20,20 92,00 0,02 0,02 4,00 14,00 14,00 8,00 2,80

**ОБЕД**

9 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021)..	40	0,64	2,44	3,30	37,68	0,01	0,01	10,12			16,85	12,41	5,74	0,23
100 СБ 2021Г	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ(2021)..	150	1,52	2,93	10,33	73,77	0,07	0,05	10,57		9,0	17,37	46,71	16,03	0,60
327 СБ 2021Г	ГУЛЯШ*(С-2021)	70	0,58	3,31	3,16	18,01	0,01	0,01	2,30		18,0	6,18	11,28	3,30	0,19
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021).	110	2,30	4,32	15,38	80,58	0,11	0,09	18,04		22,9	30,25	68,07	22,83	0,83
476 СБ 2018 г.	КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК.(2018)	180	0,12	0,11	23,14	93,96	0,01	0,01	2,68			8,29	9,88	2,41	0,63
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			9,84	13,51	82,99	439,36	0,26	0,19	43,71		49,9	88,23	185,73	58,86	3,41

**ПОЛДНИК**

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ	200	5,80	5,00	9,60	108,00	0,08	0,30	2,60		40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ (30)	ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30	0,02	0,01			1,8	2,40	12,60	1,80	0,18

№ рец.	Наименование блюда	Выход		Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг															
		Б	Ж	У	В1	В2		С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe													
Итого по подмену:														6,97	14,18	28,35	270,30	0,10	0,31	2,60	41,8	242,40	192,60	29,80	0,38	
<b>УЖИН</b>																										
47 СБ 2021Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*(СБ 2021),.	50		4,34	3,09	4,34	48,00	0,03	0,02	5,33				11,89	22,76	10,13	0,43									
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,	60		6,20	7,64	6,20	132,10	0,06	0,09	1,09	20,8			35,76	94,08	12,69	0,79									
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕННАЯ,*	110		11,37	3,78	11,37	60,44	0,05	0,06	57,73	20,0			66,30	49,14	24,90	0,93									
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)	180		11,20	1,13	11,20	60,47	0,02	0,07	0,68	9,0			63,09	47,93	10,26	0,81									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		8,92	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01					5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подмену:														15,85	15,76	42,03	345,25	0,19	0,25	64,83	49,8	182,33	238,29	63,73	3,67	
Итого за день: 0,00 руб.														44,88	56,48	235,73	1500,54	0,70	1,07	117,29	212,5	749,35	926,55	210,34	11,91	

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года**

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	26,71	27,30	30,62	25,26
Второй завтрак (5%)	2,38	0,43	9,95	6,57
Обед (35%)	23,43	28,74	40,88	31,38
Полдник (15%)	16,60	30,17	13,97	19,31
Ужин (20%)	37,74	33,53	20,70	24,66
Итого за день (85 - 105%)	106,86	120,17	116,12	107,18

**Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,3:5,3**

Директор Труф /Теплоухое А.П./ Зав. производством \_\_\_\_\_ //

Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

День 9

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe										
<b>ЗАВТРАК</b>																								
75 СБ 2021г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61			0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06									
79 СБ 2021г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	3,31			0,01		20,0	1,20	1,50		0,01									
236 СБ 2021г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(СБ 2021).	150	3,91	4,94	24,68	136,72		0,05	0,13	1,01	30,8	97,21	106,14	22,51	0,33									
507 СБ 2012г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44		0,02	0,07	0,68	9,0	63,23	47,93	10,26	0,82									
125 СБ 2012г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00		0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24									
Итого по подменю:			8,71	11,81	50,92	293,08		0,09	0,25	1,74	75,9	228,44	209,87	38,87	1,46									

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012г	ЯБЛОКИ (130).	ШТ	0,52	0,52	12,74	57,72		0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
Итого по подменю:			0,52	0,52	12,74	57,72		0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20

ОБЕД

133 СБ 2012г	ИКРА МОРКОВНАЯ,	30	0,53	2,43	3,05	36,20		0,02	0,02	3,20		8,47	17,92	11,04	0,28
145 СБ 2012г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,64	1,86	12,37	62,07		0,06	0,05	13,09		41,64	52,04	23,02	1,19
356 СБ 2012г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ.*	50	7,67	1,68	5,04	60,10		0,06	0,07	0,29		28,19	114,54	24,67	0,51
256 СБ 2021г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(2021).	110	4,15	3,68	26,42	129,21		0,06	0,02			11,84	34,61	6,20	0,64
495 СБ 2018г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	67,89		0,02	0,01	0,30		16,88	11,55	4,50	0,92
122 СБ 2012г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88		0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24		0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			17,42	9,95	81,98	446,59		0,25	0,19	16,88	44,4	116,31	268,04	77,98	4,47

ПОЛДНИК

530 СБ 2012г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18		0,07	0,31	1,26		216,00	162,00	25,20	0,18
--------------	--------	-----	------	------	------	-------	--	------	------	------	--	--------	--------	-------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.	40	3,84	1,81	19,58	109,96	0,05	0,05	0,01	22,5	12,17	40,69	5,57	0,53
Итого по подмену:			9,06	6,31	26,78	200,14	0,12	0,36	1,27	58,5	228,17	202,69	30,77	0,71

### УЖИН

26 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021).	40	0,58	2,44	3,38	37,74	0,01	0,02	3,84		14,58	16,64	8,47	0,54
358 СБ 2021Г	ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ (2021).	50	9,94	5,80	3,42	79,62	0,16	1,13	17,31	4134,0	12,63	175,93	10,99	3,70
153 СБ 2021Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ (СБ 2021).	110	2,12	5,00	16,60	119,90	0,12	0,07	20,36		22,06	66,34	24,32	1,04
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		11,89	8,97	4,80	0,81
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			14,28	13,37	41,57	318,83	0,32	1,23	44,40	4134,0	66,45	292,26	54,33	6,80

Итого за день: 0,00 руб. 49,99 41,96 213,99 1316,36 0,81 2,05 74,29 4312,8 655,37 983,86 210,95 15,64

### Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	20,74	25,13	25,08	24,67
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	40,79	21,13	39,62	33,91
Полдник (15 %)	21,57	13,43	13,19	14,30
Ужин (20 %)	32,62	28,36	18,81	21,62
Итого за день (85 - 105 %)	116,95	89,15	102,98	98,62

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:4,3

Директор Титов /Теплоухов А.П./ Зав. производством Мельникова А.А. //

Калькулятор Мельникова А.А.

День 10

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe	
															В1
<b>ЗАВТРАК</b>															
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА".	150	4,00	7,37	21,20	126,05	0,05	0,13	0,99	43,3	99,81	114,69	19,72	0,38	
465 СБ 2018	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018),	180	2,61	2,26	13,31	84,68	0,04	0,14	1,17	18,0	108,27	81,00	12,60	0,12	
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
Итого по подменю:			8,30	9,91	50,19	282,66	0,11	0,28	2,20	61,3	213,00	209,41	35,48	0,84	

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80	

**ОБЕД**

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ	50	0,40	0,05	0,85	5,45	0,01	0,01	2,50		11,50	12,00	7,00	0,30	
117 СБ 2021Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ.	180	2,75	3,00	10,15	78,60	0,08	0,05	19,50		36,50	68,06	22,30	0,98	
350 СБ 2021Г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ "ЕЖИКИ".	60/30	7,67	10,44	10,40	152,07	0,05	0,10	1,93	15,6	48,84	105,87	16,40	1,11	
348 СБ 2016Г	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (2016),	130	3,30	3,94	16,34	86,69	0,13	0,12	32,11	20,3	55,03	92,60	41,84	1,24	
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,12	0,12	14,12	58,03	0,01	0,01	3,00		5,14	3,30	2,70	0,69	
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71	
Итого по подменю:			17,34	17,83	70,62	471,96	0,33	0,31	59,04	35,9	166,30	319,21	98,79	5,25	

**ПОЛДНИК**

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	30,0	186,00	138,00	21,00	0,15	
564 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ,,	40	3,24	3,45	19,98	114,45	0,05	0,03	0,02	22,4	13,84	33,41	5,33	0,40	

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подмену:													7,59	9,45	25,98	209,85	0,08	0,23	0,47	52,4	199,84	171,41	26,33	0,55
<b>УЖИН</b>																								
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (2-й ВАРИАНТ),	20/10	2,74	2,63	1,80	41,83	0,01	0,05	2,07	23,0	95,60	64,20	6,60	0,23										
284 СБ 2021Г	СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).	130	22,88	4,61	18,30	206,39	0,07	0,34	0,80	75,9	193,98	261,13	28,04	0,87										
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.	20	1,44	1,70	11,10	65,46	0,01	0,08	0,20	8,4	61,40	43,80	6,80	0,04										
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09		9,09	7,43	3,96	0,77										
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71										
Итого по подмену:													30,22	9,18	58,08	438,33	0,12	0,48	3,16	107,3	365,36	400,94	51,15	2,62

Итого за день: 0,00 руб. 64,45 46,57 225,07 1494,80 0,66 1,32 68,87 256,9 958,50 1114,97 219,75 12,06

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-3 года**

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	19,76	21,09	24,72	23,16
Второй завтрак (5 %)	40,57	36,60	34,39	6,57
Обед (35 %)	18,07	20,11	12,80	35,97
Полдник (15 %)	71,95	19,53	28,61	14,99
Ужин (20 %)				31,31
Итого за день (85 - 105 %)	150,36	97,32	100,53	112,00

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:3,2

Директор Лип /Теплоухов А.П./ Зав. производством Мель // Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

ООО "Ника"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
<b>День 1</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
<b>СЫР(ПОРЦИОННО)2021.</b>					
Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00					
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007	ВОДА	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,0070	0,007	ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0065	0,007
<b>КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (2021)</b>					
Выход: 150, N рец.: 230 СБ 2021Г, Порций: 1,00					
МОЛОКО 2,5%	0,0790	0,079	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВОДА	0,0500	0,050	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0572	0,057
КРУПА МАННАЯ	0,0225	0,023	ВЫХОД:	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004	<b>РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ,.</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002		Выход: 110, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	РИС ДЛИННОЗЕРНЫЙ	0,0323	0,032
ВЫХОД:	0,1500	0,150	ВОДА	0,0682	0,068
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018).</b>					
Выход: 180, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00					
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0022	0,002	МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0902	0,090
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0033	0,003
ВОДА	0,1440	0,144	МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0102	0,010
ВЫХОД:	0,1800	0,180	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110	0,011
<b>БАТОН,</b>					
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
БАТОН.	0,0200	0,020	МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0055	0,006
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>					
<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ</b>					
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
СОК ЯБЛОЧНЫЙ.	0,2000	0,200	ВЫХОД:	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,2000	0,200	<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
<b>ОБЕД</b>					
<b>САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ(СБ 2021)</b>					
Выход: 50, N рец.: 1 СБ 2021г, Порций: 1,00					
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0440	0,044	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0110	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003	<b>СОУС СМЕТАННЫЙ ПОРЦ.*</b>		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003	Выход: 20, N рец.: 454 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001		<b>Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		
ВОДА	0,0025	0,003	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0500	0,050	ВОДА	0,0110	0,011
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>					
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0045	0,005	СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),</b>					
Выход: 150, N рец.: 144 СБ 2013Г, Порций: 1,00					
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0120	0,012	ВЫХОД:	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006	<b>КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК (2018)</b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003	Выход: 200, N рец.: 476 СБ 2018 г., Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0975	0,098	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0298	0,030
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,1500	0,150	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0100	0,010
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>					
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0375	0,038	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0005	0,001
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>					
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008	ВОДА	0,2160	0,216
<b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ(2021)..</b>					
Выход: 50, N рец.: 348 СБ 2021Г, Порций: 1,00					
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0378	0,038	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006	Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА		
			0,0200		
			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
			Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)		
			0,0200		
			<b>ПОЛДНИК</b>		
			<b>ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ</b>		
			Выход: 180, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			ЙОГУРТ 2,5%		
			0,1800		
			<b>БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),</b>		
			Выход: 40, N рец.: 541 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
			МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС		
			0,0262		
			ВОДА		
			0,0120		
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
			0,0033		
			ЯЙЦО		
			0,0018		
			САХАРНЫЙ ПЕСОК		
			0,0047		
			ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)		
			0,0005		
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
			0,0004		
			ВАНИЛИН		
			0,0002		
			МУКА НА ПОДПЫЛ		
			0,0003		
			ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ		
			0,0003		
			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ		
			0,0003		
			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
			0,0467		
			ВЫХОД:		
			0,0400		
			<b>УЖИН</b>		



Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Выход: 60, N рец.: 60 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0570	0,057
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0580	0,058

### КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ,\*

Выход: 70, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0560	0,056
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0133	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0098	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ЯЙЦО	0,0042	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0833	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

### ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),

Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,1100	0,110
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0891	0,089

### ЧАЙ С ЛИМОНОМ(2018)\*

Выход: 150/7, N рец.: 459 СБ 2018г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1138	0,114
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0076	0,008
ЛИМОНЫ	0,0053	0,005
ВЫХОД:	0,1570	0,157
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0409	0,041
ВЫХОД:	0,0379	0,038

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

## День 2

### ЗАВТРАК

#### МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005

#### ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..(СБ 2021)

Выход: 180, N рец.: 268 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦО	0,1200	0,120
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1950	0,195
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1800	0,180
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1850	0,185

#### ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

ВЫХОД:	0,0450	0,045
--------	--------	-------

### БАТОН,

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020

### 2-ОЙ ЗАВТРАК

#### ЯБЛОКИ (130).

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130

### ОБЕД

#### ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ\*(СБ 2021),

Выход: 30, N рец.: 47 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0059	0,006
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0078	0,008
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0036	0,004
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006

#### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021).

Выход: 25/150, N рец.: 123 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1050	0,105
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0056	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0006	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,1503	0,150
ВЫХОД С МЯСН.ФРИКАД	0,1750	0,175
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0600	0,060
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0055	0,006
<b>Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ(2021)</b>		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,002
ЯЙЦО	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0250	0,025

#### БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ\*,

Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060

#### КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ В МОЛОКЕ(2021),

Выход: 110, N рец.: 381 СБ 2021г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0748	0,075
МОЛОКО 2,5%	0,0220	0,022
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0022	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0011	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1396	0,140
ВЫХОД:	0,1100	0,110
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0374	0,037

#### КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)

Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1520	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

#### **ПОЛДНИК**

#### **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Выход: 200, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

#### **БАРАНКИ (40)**

Выход: ШТ, N рец.: 274 СБ 2004, Порций: 1,00

БАРАНКИ ПРОСТЫЕ	0,0400	0,040
ВЫХОД:	0,0400	0,040

#### **УЖИН**

#### **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021)..**

Выход: 60, N рец.: 21 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0538	0,054
--------------------------------	--------	-------

#### **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (СБ 2021).**

Выход: 130, N рец.: 279 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1196	0,120
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0078	0,008
КРУПА МАННАЯ	0,0078	0,008
ЯЙЦО	0,0052	0,005
СМЕТАНА 15%	0,0039	0,004
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0052	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0039	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВАНИЛИН	0,0001	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1534	0,153
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130

#### **МОЛОКО СГУЩЕНОЕ**

Выход: 30, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
-----------------------	--------	-------

#### **ЧАЙ С САХАРОМ,(2018)**

Выход: 150, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1125	0,113
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0405	0,041
ВЫХОД:	0,0375	0,038

#### **БАТОН**

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
--------	--------	-------

#### **День 3**

#### **ЗАВТРАК**

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021**

Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
-----------------	--------	-------

#### **КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)**

Выход: 150, N рец.: 284 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0300	0,030
---------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
МАССА КАШИ	0,1170	0,117
ДЛЯ СИРОПА:		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0036	0,004
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА СИРОПА	0,0180	0,018
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0150	0,015
МАССА ЯБЛОК,ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0330	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА КАШИ	0,1170	0,117

#### **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018)..**

Выход: 170, N рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00

ВОДА	0,0935	0,094
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085
САХАР-ПЕСОК	0,0085	0,009
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1700	0,170

#### **БАТОН**

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
--------	--------	-------

#### **2-ОЙ ЗАВТРАК**

#### **СОК ГРУШЕВЫЙ**

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОК ГРУШЕВЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

#### **ОБЕД**

#### **САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ.**

Выход: 30, N рец.: 78 СБ 2012г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0156	0,016
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0024	0,002
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0060	0,006
ЯЙЦО	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0162	0,016
---------------------------	--------	-------

#### **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.**

Выход: 180, N рец.: 168 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САРДИНА)	0,0288	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0068	0,007
РИС КРУГЛЫЙ	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0013	0,001
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0504	0,050
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0115	0,012
--------------------------------	--------	-------

#### **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ.,**

Выход: 60/30, N рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0883	0,088
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0077	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0600	0,060
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0900	0,090

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

**КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ 6/м(2021),**

Выход: 110, N рец.: 213 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0880	0,088
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0275	0,028
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,1100	0,110

**КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/ИЗЮМ(2021).**

Выход: 150, N рец.: 494 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0240	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1523	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
--------------------	--------	-------

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

**ПОЛДНИК**

**КЕФИР.**

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

**ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ (СБ 2021),**

Выход: 40, N рец.: 530 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ:	0,0309	0,031
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0199	0,020
ВОДА	0,0080	0,008
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0010	0,001
ЯЙЦО	0,0012	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0008	0,001
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,0005	0,001
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0003	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ПОВИДЛО	0,0200	0,020
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0032	0,003
ВЫХОД:	0,0400	0,040

**УЖИН**

**САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ С ЯБЛОКАМ(СБ**

Выход: 40, N рец.: 3 СБ 2021Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0216	0,022
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0144	0,014
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

**ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ\*(С-2021).**

Выход: 160, N рец.: 334 СБ 2021г., Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0904	0,090
ЯЙЦО	0,0034	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0032	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1888	0,189
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1240	0,124
---------------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

**СОУС ТОМАТНЫЙ.**

Выход: 30, N рец.: 465 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,0300	0,030

**ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)**

Выход: 150, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВОДА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0405	0,041
ВЫХОД:	0,0375	0,038

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

**День 4**

**ЗАВТРАК**

**СЫР(ПОРЦИОННО)2021.**

Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,0070	0,007

**КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..**

Выход: 150, N рец.: 223 СБ 2021г., Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0375	0,038
МОЛОКО 2,5%	0,0720	0,072
ВОДА	0,0480	0,048
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..**

Выход: 180, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0027	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0990	0,099
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0180	0,018
ВЫХОД:	0,1800	0,180

**БАТОН,**

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
--------	--------	-------

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

**ГРУША (150)**

Выход: 150, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150
--------------	--------	-------

**ОБЕД**

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ,(СБ 2021)..**

Выход: 50, N рец.: 34 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0468	0,047
-------------------------------	--------	-------

**СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ 2021)**

Выход: 200/10, N рец.: 116 СБ 2021Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0162	0,016
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА СУПА	0,2000	0,200
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2100	0,210
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0400	0,040
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007

#### **МЯСО ТУШЕНОЕ(С-2021)**

Выход: 35/35, N рец.: 321 СБ 2021, Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0595	0,060
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0028	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,000
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
ВЫХОД БЛЮДА:	0,0700	0,070

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0112	0,011
--------------------------------	--------	-------

#### **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),**

Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	0,000
ВЫХОД:	0,1100	0,110

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0891	0,089
---------------------------	--------	-------

#### **КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЯБЛОК,(2018)**

Выход: 150, N рец.: 488 СБ 2018Г, Порций: 1,00

АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0280	0,028
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
--------------------	--------	-------

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

### ПОЛДНИК

#### **ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ**

Выход: 180, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЙОГУРТ 2,5%	0,1800	0,180
-------------	--------	-------

#### **ПРЯНИКИ (30)**

Выход: ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПРЯНИКИ КГ	0,0300	0,030
------------	--------	-------

### УЖИН

#### **САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ(СБ 2021)..**

Выход: 30, N рец.: 43 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0174	0,017
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0048	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0185	0,019
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0028	0,003

#### **РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ),**

Выход: 160, N рец.: 348 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,1408	0,141
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,011
МАССА ЖАРеной РЫБЫ	0,1184	0,118
ЯЙЦО	0,0416	0,042
МОЛОКО 2,5%	0,0160	0,016
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0042	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
МАССА ОМЛЕТА	0,0544	0,054
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1680	0,168
ВЫХОД:	0,1600	0,160

#### **ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)**

Выход: 180, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
--------------------------	--------	-------

ВОДА	0,0486	0,049
------	--------	-------

ВЫХОД:	0,0450	0,045
--------	--------	-------

#### **БАТОН**

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
--------	--------	-------

### День 5

#### ЗАВТРАК

#### **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Выход: ШТ, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦО	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0500	0,050

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021**

Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
-----------------	--------	-------

#### **КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" (ЖИДКАЯ)**

Выход: 150, N рец.: 281 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0231	0,023
ВОДА	0,0435	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0885	0,089
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018)..**

Выход: 150, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **БАТОН,**

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
--------	--------	-------

### 2-ОЙ ЗАВТРАК

#### **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ.	0,2000	0,200	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВЫХОД:	0,2000	0,200	ВОДА	0,1500	0,150
<b>ОБЕД</b>			ВЫХОД:	0,1500	0,150
<b>ИКРА МОРКОВНАЯ.*</b>			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
Выход: 50, Н рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00			Выход: 20, Н рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРЕННОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0375	0,038	ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009	<b>ПОЛДНИК</b>		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0056	0,006	<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004	Выход: 190, Н рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002		МОЛОКО 2,5%	0,1900	0,190
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001	ВЫХОД:	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,0500	0,050	<b>БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"</b>		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			Выход: 50, Н рец.: 572 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0377	0,038	МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0380	0,038
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.</b>			МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0010	0,001
Выход: 180, Н рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014	МАССА ОТВАРНОЙ МОРКОВИ	0,0038	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002	ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0009	0,001
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002	ВОДА	0,0140	0,014
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1440	0,144	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0580	0,058
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	ВЫХОД:	0,0500	0,050
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0007	0,001		0,0038	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180	<b>УЖИН</b>		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			<b>САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ.</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0144	0,014	Выход: 30, Н рец.: 78 СБ 2012г, Порций: 1,00		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0156	0,016
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0024	0,002
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК	0,0060	0,006
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0288	0,029	ЯЙЦО	0,0030	0,003
<b>ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021)..</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
Выход: 60, Н рец.: 359 СБ 2021г, Порций: 1,00			ВЫХОД:	0,0300	0,030
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0624	0,062	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
МАССА ПЕЧЕНИ ОБЖАРЕНОЙ	0,0420	0,042	КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003		0,0162	0,016
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0030	0,003	<b>БИГУС*(С-2021).</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002		Выход: 170, Н рец.: 329 СБ 2021г., Порций: 1,00		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1275	0,128
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,0600	0,060	СВИНИНА	0,0774	0,077
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ			МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0638	0,064
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0008	0,001	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0085	0,009
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
ВОДА	0,0165	0,017	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0034	0,003
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030	МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,1488	0,149
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗД. ОТВАРН. С ОВОЩАМИ.</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2125	0,213
Выход: 110, Н рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ВЫХОД:	0,1700	0,170
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0319	0,032	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0913	0,091	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002		0,0119	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0092	0,009	<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ.</b>		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0032	0,003	Выход: 180/7, Н рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002	ВОДА	0,1350	0,135
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003	ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0220	0,022	ВЫХОД:	0,1870	0,187
ВЫХОД:	0,1100	0,110	Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0121	0,012	ВОДА	0,0486	0,049
<b>НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА,(2018)</b>			ВЫХОД:	0,0450	0,045
Выход: 150, Н рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
ШИПОВНИК	0,0150	0,015	Выход: 20, Н рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)		
				0,0200	0,020

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

**День 6**

**ЗАВТРАК**

**ПОВИДЛО(ПОРЦ)..**

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

ПОВИДЛО	0,0080	0,008
---------	--------	-------

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021**

Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
-----------------	--------	-------

**СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ\***

Выход: 150, N рец.: 180 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,1050	0,105
ВОДА	0,0450	0,045
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0012	0,001
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0120	0,012
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..**

Выход: 170, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0425	0,043
ВОДА	0,0850	0,085
ВЫХОД:	0,1700	0,170

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0459	0,046
ВЫХОД:	0,0425	0,043

**БАТОН,**

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
--------	--------	-------

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

**ЯБЛОКО (150)**

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150
---------------	--------	-------

**ОБЕД**

**САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ,(СБ 2021)**

Выход: 60, N рец.: 1 СБ 2021г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0474	0,047
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0053	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0600	0,060

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0054	0,005
--------------------------------	--------	-------

**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),**

Выход: 150, N рец.: 144 СБ 2013Г, Порций: 1,00

ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0120	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0975	0,098
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0375	0,038
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008
--------------------------------	--------	-------

**КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".**

Выход: 50, N рец.: 347 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0200	0,020
ЦЫПЛЯТА БР	0,0190	0,019
МОЛОКО 2,5%	0,0100	0,010

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0085	0,009
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

**РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ/С ТОМАТ.СОУСОМ(2-Й ВАР)2021.**

Выход: 130, N рец.: 177 СБ 2021г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0390	0,039
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ЧЕСНОК	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1588	0,159
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0592	0,059
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0306	0,031
--------------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ (2021)**

ВОДА	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0012	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0010	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0004	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ВЫХОД БЛЮДА:	0,0200	0,020

**КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)**

Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1520	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

**ПОЛДНИК**

**КЕФИР,**

Выход: 200, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

**ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (20)**

Выход: ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
------------------	--------	-------

**УЖИН**

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.**

Выход: 50, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0002	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

**Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0450	0,045
-------------------------------	--------	-------

**РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).**

Выход: 180, N рец.: 376 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0873	0,087
МАССА ТУШЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0720	0,072
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0045	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0014	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0012	0,001
МАССА СОУСА	0,0315	0,032	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2178	0,218	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1800	0,180	ВЫХОД:	0,0600	0,060
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0837	0,084	Выход: 180, N рец.: 156 сб 2012г, Порций: 1,00		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0360	0,036
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0153	0,015	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
<b>ЧАЙ С САХАРОМ,(2018)</b>			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0007	0,001
Выход: 150, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВОДА	0,1125	0,113	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1440	0,144
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150	СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>			ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001	ВЫХОД:	0,1800	0,180
ВОДА	0,0405	0,041	<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
ВЫХОД:	0,0375	0,038	КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0216	0,022
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ (2021),</b>		
<b>День 7</b>			Выход: 110, N рец.: 154 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
<b>ЗАВТРАК</b>			МОЛОКО 2,5%	0,0330	0,033
<b>СЫР(ПОРЦИОННО)2021.</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0055	0,006
Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	0,000
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007	ВЫХОД:	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,0070	0,007	<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,</b>			КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0781	0,078
Выход: 170, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00			<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК</b>		
ЯЙЦО	0,1046	0,105	Выход: 150, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0655	0,066	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1700	0,170	ВОДА	0,1290	0,129
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	0,000
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1649	0,165	ВЫХОД:	0,1500	0,150
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0051	0,005	<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ.</b>		
ВЫХОД:	0,1700	0,170	Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018)..</b>			ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
Выход: 170, N рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00			<b>ПОЛДНИК</b>		
ВОДА	0,0935	0,094	<b>ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,</b>		
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085	Выход: 200, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
САХАР-ПЕСОК	0,0085	0,009	ЙОГУРТ 2,5%	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002	<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (СБ 2021).</b>		
ВЫХОД:	0,1700	0,170	Выход: 50, N рец.: 542 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
<b>БАТОН</b>			МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0317	0,032
Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0004	0,000
БАТОН.	0,0300	0,030	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>			САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0055	0,006
<b>ГРУША (150)</b>			САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
Выход: 150, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0008	0,001
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	0,000
<b>ОБЕД</b>			ВОДА	0,0142	0,014
<b>ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ*</b>			ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0004	0,000
Выход: 40, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0004	0,000
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0400	0,040	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0604	0,060
ВЫХОД:	0,0400	0,040	ВЫХОД:	0,0500	0,050
<b>СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021)..</b>			ВЛАЖНОСТЬ: %	28,3333	28,333
Выход: 60, N рец.: 303 СБ 2021Г, Порций: 1,00			<b>УЖИН</b>		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0438	0,044	<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021)..</b>		
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018	Выход: 40, N рец.: 22 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦО	0,0105	0,011	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0128	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0014	0,001	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001	ВЫХОД:	0,0400	0,040
			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0248	0,025

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

**ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,**

Выход: 130, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0980	0,098
КРУПА МАННАЯ	0,0095	0,010
ЯЙЦО	0,0113	0,011
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0130	0,013
ИЗЮМ	0,0130	0,013
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0035	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1450	0,145
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130

**СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.**

Выход: 30, N рец.: 369 СБ 2016, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0013	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
ВОДА	0,0150	0,015
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0024	0,002
ВАНИЛИН	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030

**ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Выход: 200/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

**БАТОН**

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
--------	--------	-------

**День 8**

**ЗАВТРАК**

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021**

Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
-----------------	--------	-------

**КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).**

Выход: 150, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0023	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
ВОДА	0,0825	0,083
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).**

Выход: 180, N рец.: 235 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0612	0,061
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0360	0,036
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ВЫХОД:	0,1800	0,180

**БАТОН,**

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
--------	--------	-------

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

**СОК ГРУШЕВЫЙ**

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОК ГРУШЕВЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

**ОБЕД**

**САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021)..**

Выход: 40, N рец.: 9 СБ 2021Г, Порций: 1,00

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0324	0,032
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040

**РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ(2021)..**

Выход: 150, N рец.: 100 СБ 2021Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1125	0,113
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0077	0,008
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0030	0,003
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001	
ЗЕЛЕНЬ	0,0006	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0450	0,045
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0053	0,005
--------------------------------	--------	-------

**ГУЛЯШ\*(С-2021)**

Выход: 70, N рец.: 327 СБ 2021Г, Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0854	0,085
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0525	0,053
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0095	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА СОУСА	0,0350	0,035
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
ВЫХОД:	0,0700	0,070

**ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),**

Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0891	0,089
---------------------------	--------	-------

**КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК.(2018)**

Выход: 180, N рец.: 476 СБ 2018 г., Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0268	0,027
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0090	0,009
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0005	0,001
ВОДА	0,1780	0,178
ВЫХОД:	0,1800	0,180

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
--------------------	--------	-------

**ХЛЕБ РЖАНОЙ.**

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
-----------------------------	--------	-------

**ПОЛДНИК**

**МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Выход: 200, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200



Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
<b>ПРЯНИКИ (30)</b>		
Выход: ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПРЯНИКИ КГ	0,0300	0,030

**УЖИН**

<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*(СБ 2021)..</b>		
Выход: 50, N рец.: 47 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0099	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0084	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0135	0,014
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

<b>БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,</b>		
Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060

<b>КАПУСТА ТУШЕННАЯ,*</b>		
Выход: 110, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1155	0,116
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0022	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0066	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0035	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0013	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0033	0,003
ВЫХОД:	0,1100	0,110
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004

<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)</b>		
Выход: 180, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

**День 9**

**ЗАВТРАК**

<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021</b>		
Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
<b>СЫР(ПОРЦИОННО)2021.</b>		
Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,0070	0,007
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(СБ 2021).</b>		
Выход: 150, N рец.: 236 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0780	0,078

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0540	0,054
РИС КРУГЛЫЙ	0,0231	0,023
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0038	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

**ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).**

Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

<b>БАТОН,</b>		
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020

**2-ОЙ ЗАВТРАК**

<b>ЯБЛОКИ (130).</b>		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130

**ОБЕД**

<b>ИКРА МОРКОВНАЯ,</b>		
Выход: 30, N рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРеной ОЧИЩЕННОЙ	0,0225	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0054	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0034	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0226	0,023

<b>СВЕКОЛЬНИК..</b>		
Выход: 180, N рец.: 145 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1440	0,144
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0009	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0018	0,002
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180

<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0310	0,031
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0461	0,046

<b>КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ.*</b>		
Выход: 50, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0400	0,040
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0095	0,010
МОЛОКО 2,5%	0,0070	0,007
ЯЙЦО	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0592	0,059
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0500	0,050

<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(2021),</b>		
Выход: 110, N рец.: 256 СБ 2021Г, Порций: 1,00		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0374	0,037
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1056	0,106
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0044	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

#### КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)

Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1520	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
--------------------	--------	-------

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

#### ПОЛДНИК

##### КЕФИР.

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

#### ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.

Выход: 40, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0247	0,025
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0006	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
ЯЙЦО	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖИЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0007	0,001
ВОДА	0,0120	0,012
МАССА ТЕСТА	0,0407	0,041
ЯЙЦО	0,0067	0,007
СМЕТАНА 15%	0,0025	0,003
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0091	0,009
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0487	0,049
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0003	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

#### УЖИН

##### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021),

Выход: 40, N рец.: 26 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0360	0,036
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0384	0,038
-------------------------------	--------	-------

##### ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ (2021),

Выход: 50, N рец.: 358 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0500	0,050
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0306	0,031
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0081	0,008
ЯЙЦО	0,0066	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0044	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

##### КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ (СБ 2021),

Выход: 110, N рец.: 153 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0889	0,089
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0202	0,020

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0046	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0917	0,092

#### ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)

Выход: 180/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1870	0,187

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
--------------------------	--------	-------

ВОДА	0,0486	0,049
------	--------	-------

ВЫХОД:	0,0450	0,045
--------	--------	-------

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

#### День 10

#### ЗАВТРАК

##### ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

ПОВИДЛО	0,0080	0,008
---------	--------	-------

##### КАША "ДРУЖБА".

Выход: 150, N рец.: 275 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0112	0,011
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0082	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0765	0,077
ВОДА	0,0525	0,053
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1500	0,150

##### КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018),

Выход: 180, N рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0021	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВОДА	0,0990	0,099
ВЫХОД:	0,1800	0,180

##### БАТОН,

Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
--------	--------	-------

#### 2-ОЙ ЗАВТРАК

##### СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОК ЯБЛОЧНЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

#### ОБЕД

##### ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

Выход: 50, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

##### СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ.

Выход: 180, N рец.: 117 СБ 2021Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0270	0,027
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ФАСОЛЬ ЗЕРНО	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0027	0,003
ЗЕЛЕНЬ	0,0009	0,001

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001	МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0012	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			МАССА ФАРША	0,0096	0,010
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0270	0,027	ЯЙЦО	0,0008	0,001
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0002	
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0065	0,007	ВЫХОД:	0,0400	0,040

#### **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ "ЕЖИКИ".**

Выход: 60/30, N рец.: 350 СБ 2021г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0154	0,015
ВОДА	0,0060	0,006
РИС КРУГЛЫЙ	0,0045	0,005
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0129	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0038	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0823	0,082
ВЫХОД:	0,0600	0,060

#### **Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ**

МОЛОКО 2,5%	0,0223	0,022
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0223	0,022
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0018	0,002

#### **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (2016),**

Выход: 130, N рец.: 348 СБ 2016Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0351	0,035
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0176	0,018
МОЛОКО 2,5%	0,0098	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0046	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1300	0,130

#### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0610	0,061
---------------------------	--------	-------

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0445	0,045
--------------------------------	--------	-------

#### **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Выход: 150, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
ВОДА	0,1290	0,129
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
--------------------	--------	-------

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
-----------------------------	--------	-------

### **ПОЛДНИК**

#### **РЯЖЕНКА**

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

#### **ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ,,**

Выход: 40, N рец.: 564 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0240	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0016	0,002
ЯЙЦО	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ДРОЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0008	0,001
ВОДА	0,0100	0,010
МАССА ТЕСТА	0,0384	0,038
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008

### **УЖИН**

#### **БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (2-й ВАРИАНТ),,**

Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030

#### **СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).**

Выход: 130, N рец.: 284 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0927	0,093
МОЛОКО 2,5%	0,0260	0,026
ЯЙЦО	0,0130	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0091	0,009
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0078	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1482	0,148
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130

#### **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.**

Выход: 20, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
-----------------------	--------	-------

#### **ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)**

Выход: 180, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

#### **Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ.**

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
-----------------------------	--------	-------