

ООО «НИКА»



«Разработано»:

ООО «Ника»

А.П. Теплоухов

/А.П. Теплоухов/
«01» Сентября 2021 г.



«Утверждаю»:

Директор МАОУ «Гимназия №1» г. Перми

О.Ю. Казанцева
/О.Ю. Казанцева/
«01» Сентября 2021 г.



Примерное десятидневное меню

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

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов 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 рецептов 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», от 29 мая 2013 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			0,90	1,10				0,80		1,08		0,39	0,40	-3,0
Какао-порошок				2,20					2,70			0,49	0,50	-2,0
Картофель	69,00	54,00	252,50	127,50	32,40	168,90	110,40	204,00	49,00	142,80		121,05	120,00	0,9
Кондитерские изделия		28,00			8,00	30,00	20,00	7,50	28,00			12,15	12,00	1,3
Кофейный напиток	1,80		1,60		1,50		1,50	1,80		1,80		1,00	1,00	0,0
Крупы (злаки), бобовые	48,60	42,60	30,00	31,90		31,40		62,30	44,10	23,00		31,39	30,00	4,6
Макаронные изделия		7,20			15,40			16,00		37,70		7,63	8,00	-4,6
Масло коровье сладкосливочное	13,13	9,50	13,10	20,20	22,15	21,00	22,30	22,45	21,55	23,07		18,85	18,00	4,7
Масло растительное	6,20	6,20	14,50	7,10	16,00	8,30	9,50	10,40	4,40	11,55		9,42	9,00	4,6
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	324,00	370,90	324,50	396,00	455,80	402,00	414,00	330,00	444,30	288,00		374,95	390,00	-3,9
Мука картофельная (крахмал)	4,50	5,10				5,40		4,50				1,95	2,00	-2,5
Мука пшеничная хлебопекарная	14,43	21,30	45,50	39,40	19,65	8,50	13,30	25,85	14,85	37,40		24,02	25,00	-3,9
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)	175,99	88,90	43,00			20,00	149,00					47,69	50,00	-4,6
Овощи, зелень	188,24	198,40	113,59	113,80	331,00	101,00	154,80	160,50	180,00	172,32		171,37	180,00	-4,8
Печень (Субпродукты)					83,00		44,00		63,00			19,00	20,00	-5,0
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)	40,00	37,00	65,80		37,00					52,20		19,20	20,00	-4,0
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо- или малосоленое			88,58	57,00				51,00		67,40		30,40	32,00	-5,0
Сахар	23,40	24,70	29,20	21,70	30,15	30,30	27,60	23,70	26,55	21,44		25,87	25,00	3,5
Сметана с м.д.ж.не более 15%	16,50	4,40	6,00	10,90	7,20		7,50	22,20	11,60	2,90		8,92	9,00	-0,9
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00			200,00		200,00		100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	2,01	4,48	0,90	1,90	4,20	2,10	2,40	4,60	4,60	4,04		3,12	3,00	4,1
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленный)	8,00		10,00			10,00		10,00				3,80	4,00	-5,0
Творог, творожн-изд.с м.д.ж.не менее 5%		59,40		90,40			99,00		59,40			30,82	30,00	2,7
Фрукты (плоды) свежие	32,80	130,40	62,00	110,00	23,50	148,00	140,00	63,60	167,00	30,00		90,73	95,00	-4,5
Фрукты (плоды) сухие		15,00		27,00	19,70	15,00			15,00			9,17	9,00	1,9
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	123,25	73,60	65,00	56,30	49,20	45,75	40,00	49,40	44,40	28,00		57,49	60,00	-4,2
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00	60,00	20,00	40,00	60,00	40,00	20,00	40,00	60,00		38,00	40,00	-5,0
Чай, включая фиточай	0,50	0,75		0,75	0,75	0,50	0,75		0,50	0,75		0,53	0,50	5,0
Яйцо куриное диетическое	13,00	66,00	14,89	23,60	32,70	80,00	19,70	36,90	76,40	17,25		38,04	40,00	-4,9

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
		58,97	56,96	224,10
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	2680,75	2617,47	744,50	240,14
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1808,90	0,80	1,55	9,56
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1030,30	13,38
			С, мг	
			108,53	

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 2

№ 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
ЗАВТРАК														
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*	20/8	1,69	0,28	15,68	71,93	0,02	0,01	0,04		4,92	13,72	3,16	0,34
282 СБ 2012Г	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.*	180	7,08	7,43	33,31	229,06	0,21	0,19	1,46	42,4	149,49	196,10	49,06	1,24
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
Итого по подменю:			9,86	8,65	58,33	351,38	0,25	0,26	2,06	49,9	206,99	249,76	60,77	2,26

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	ЯБЛОКО.	ШТ	0,44	0,44	10,78	48,84	0,03	0,02	11,00		17,60	12,10	9,90	2,42
Итого по подменю:			0,44	0,44	10,78	48,84	0,03	0,02	11,00		17,60	12,10	9,90	2,42

ОБЕД

120 СБ 2012Г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30												
161 СБ 2012Г	СУП КАРТОФ.С М/ИЗД.МЯСН.ФРИКАД.	20/180	6,54	5,97	15,14	140,31	0,10	0,09	12,08	4,0	17,37	93,44	22,98	1,40
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	50	8,02	6,37	4,99	109,91	0,05	0,08	0,91	17,3	29,74	78,20	10,55	0,65
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ.*	110	2,64	4,28	11,35	94,52	0,05	0,06	57,73	20,0	66,30	49,14	24,90	0,93
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ..	150	0,78	0,04	18,87	79,71	0,02	0,04	0,80		32,45	29,20	21,00	0,69
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:			19,56	16,78	59,27	468,69	0,25	0,28	71,52	41,3	151,15	274,36	85,18	4,38

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ.	180	5,22	4,50	8,64	97,20	0,07	0,27	2,34	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..	2ШТ	1,70	2,26	13,94	82,90	0,02	0,01		13,0	9,00	17,40	31,60	0,20
Итого по подменю:			6,92	6,76	22,58	180,10	0,09	0,28	2,34	49,0	225,00	179,40	56,80	0,38

УЖИН

310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	шт	0,31	0,28	0,02	3,78		0,01		6,0	8,68	6,12	0,74	0,12
-----------------	---------------	----	------	------	------	------	--	------	--	-----	------	------	------	------

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
252 СБ 2016Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ СО СГУЩ.МОЛОКОМ	110/20	17,03	8,23	37,86	293,76	0,07	0,25	1,58	32,5	171,77	198,22	33,42	0,61
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,	170	0,21	0,09	18,20	75,81	0,01	0,01	40,80		9,77	10,66	6,32	0,30
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
Итого по подменю:			20,71	9,00	75,12	467,75	0,10	0,28	42,38	38,5	194,22	228,00	43,28	1,25
Итого за день: 0,00 руб.			57,49	41,63	226,08	1516,76	0,72	1,12	129,30	178,7	794,96	943,62	255,93	10,69

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	23,48	18,40	28,73	25,10
Второй завтрак (5 %)	1,05	0,94	5,31	3,49
Обед (35 %)	46,57	35,70	29,20	33,49
Полдник (15 %)	16,48	14,38	11,12	12,86
Ужин (20 %)	49,31	19,15	37,00	33,43
Итого за день (85 - 105 %)	136,88	88,57	111,37	108,37

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:3,9

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством _____ //

Калькулятор _____

/Саморханова И.С./

Примерное Меню (1-3 года)

День 3

№ 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
ЗАВТРАК														
104 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР)	30/10	5,05	3,03	15,72	110,23	0,04	0,05	0,07	23,0	95,70	78,50	8,90	0,45
284 СБ 2012Г	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)	150	6,31	9,15	29,60	226,59	0,17	0,16	2,69	51,0	125,21	157,95	39,33	1,27
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(2-Й ВАРИАНТ)*	160	1,16	1,01	13,90	69,62	0,02	0,06	0,52	8,0	48,36	36,00	5,60	0,08
Итого по подменю:			12,52	13,19	59,22	406,44	0,23	0,27	3,28	82,0	269,27	272,45	53,83	1,80

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ФРУКТОВЫЙ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

11 СБ 2016г.	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ*	30	0,84	2,22	6,88	50,80	0,11	0,04			9,50	84,02	29,02	1,03
165 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(МИНТАЙ)	180	8,59	4,13	14,77	130,62	0,15	0,13	18,26	28,2	32,49	159,67	44,93	1,29
391 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ,*	50	9,76	9,13	7,81	152,87	0,04	0,09	0,15	16,3	22,25	98,79	12,51	4,57
439 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ*	110	3,51	4,58	21,39	141,08	0,14	0,12	20,01	6,6	50,38	91,28	28,02	0,98
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК..	160	0,13	0,13	15,11	62,11	0,01	0,01	3,20		5,48	3,52	2,88	0,74
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:			24,41	20,31	74,88	581,72	0,48	0,40	41,62	51,1	125,39	461,66	123,11	9,32

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	45,0	186,00	138,00	21,00	0,15
572 СБ 2012Г	БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"	50	4,49	0,64	27,61	134,18	0,08	0,03	0,19	2,2	10,26	41,26	8,34	0,56
Итого по подменю:			8,84	6,64	33,61	229,58	0,11	0,23	0,64	47,2	196,26	179,26	29,34	0,71

УЖИН

69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	40	0,55	4,03	3,23	51,42	0,01	0,02	3,62		13,68	15,76	7,98	0,51
----------------	----------------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
417 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ..	160	14,31	16,33	14,86	263,63	0,11	0,07	17,29			14,98	58,77	25,26	0,90
534 СБ 2012Г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	150	0,08	0,03	11,53	46,70			2,25			2,43	1,65	2,25	0,12
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	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 подмену:			19,68	20,83	56,98	497,43	0,17	0,11	23,16			40,38	113,56	44,04	2,46
Итого за день: 0,00 руб.			65,45	60,97	247,69	1807,17	1,01	1,03	72,70	180,4	645,30	1040,93	258,32	17,09	

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

СанПИН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	29,81	28,06	29,17	29,03
Второй завтрак (5%)			11,33	6,57
Обед (35%)	58,12	43,23	36,88	41,57
Полдник (15%)	21,05	14,13	16,56	16,40
Ужин (20%)	46,86	44,32	28,07	35,54
Итого за день (85 - 105%)	155,83	129,74	122,01	129,12

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:3,8

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

Калькулятор  /Саморханова И.С./

ООО "Ника"

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

ЗАВТРАК

107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
283 СБ 2012Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	4,20	5,50	25,06	167,15	0,05	0,15	1,15	32,5	111,26	115,86	24,07	0,36
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ.(2018)	180	3,14	2,58	13,53	90,53	0,04	0,14	1,17	18,0	111,09	95,41	21,95	0,60
Итого по подменю:			9,03	12,49	49,11	346,07	0,11	0,30	2,32	70,5	227,35	225,77	48,62	1,21

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	МАНДАРИН,	ШТ	0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11
Итого по подменю:			0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11

ОБЕД

3 сБ 2012Г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.	30	0,49	3,03	2,89	40,75	0,01	0,01	11,49		12,95	9,52	5,17	0,18
157 СБ 2012Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.	180	1,57	2,75	8,08	63,41	0,06	0,05	17,71	18,0	25,35	41,31	16,68	0,58
345 СБ 2012Г	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ	70/30	11,46	3,34	6,82	103,85	0,09	0,15	0,95	26,9	87,00	192,38	39,85	0,65
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,	110	2,35	4,91	15,89	117,26	0,12	0,10	18,70	23,3	33,18	70,54	23,74	0,88
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:			17,96	14,36	57,33	432,36	0,32	0,37	198,85	68,2	173,00	340,68	93,74	3,47

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	75,15	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ	60	5,75	2,37	29,39	161,87	0,08	0,08	0,01	33,5	18,38	61,09	8,38	0,80
Итого по подменю:			10,10	6,12	35,39	237,02	0,14	0,34	1,06	63,5	198,38	196,09	29,38	0,95

УЖИН

6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ,	40	0,46	4,03	3,63	52,62	0,02	0,03	1,76		9,54	19,44	13,38	0,25
------------	-------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	------	-------	-------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ, СО СГУЩ.МОЛОКОМ	120/30	22,41	4,53	29,17	247,04	0,09	0,36	0,23	67,4	157,88	257,82	36,96	1,28
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ.	180			13,53	54,14			0,09		9,23	7,43	3,96	0,78
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:			25,36	8,98	62,05	430,30	0,14	0,40	2,08	67,4	182,35	304,19	58,20	2,67
Итого за день: 0,00 руб.			63,33	42,17	212,13	1484,25	0,78	1,44	246,11	269,6	819,58	1085,43	242,04	8,41

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

СанПИН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	21,50	26,57	24,19	24,72
Второй завтрак (5 %)	2,10	0,47	4,06	2,75
Обед (35 %)	42,76	30,55	28,24	30,89
Полдник (15 %)	24,05	13,02	17,43	16,93
Ужин (20 %)	60,38	19,11	30,57	30,77
Итого за день (85 - 105 %)	150,79	89,72	104,50	106,06

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством



Калькулятор

 /Саморханова И.С./

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	50	8,02	6,37	4,99	109,91	0,05	0,08	0,91	17,3	29,74	78,20	10,55	0,65
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ,*	110	2,64	4,28	11,35	94,52	0,05	0,06	57,73	20,0	66,30	49,14	24,90	0,93
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ..	160/7	0,06	0,01	8,25	33,31			2,88		10,88	8,14	4,36	0,72
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	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:			13,88	10,98	43,03	329,18	0,15	0,16	61,52	37,3	116,21	172,86	48,36	3,23
Итого за день: 0,00 руб.			56,52	89,98	208,38	1877,20	0,87	3,04	140,78	7123,9	867,74	1132,49	228,81	17,43

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	21,71	13,28	23,69	20,46
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	62,98	123,26	30,55	62,75
Полдник (15 %)	16,83	31,55	15,88	20,84
Ужин (20 %)	33,05	23,36	21,20	23,52
Итого за день (85 - 105 %)	134,57	191,45	102,65	134,13

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,6:3,7

Директор  Теплоухов А.П./ Зав. производством _____ // Калькулятор  /Саморханова И.С./

Примерное Меню (1-3 года)

День 6

№ 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

ЗАВТРАК

104 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-й ВАР)	30/10	5,05	3,03	15,72	110,23	0,04	0,05	0,07	23,0	95,70	78,50	8,90	0,45
270 СБ 2012Г	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ*	130	4,99	7,53	23,65	182,82	0,11	0,14	0,93	40,3	115,27	166,27	24,73	0,65
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

Итого по подменю:

11,35 11,69 55,06 371,49 0,17 0,26 1,68 72,3 274,20 292,70 43,89 1,92

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	ЯБЛОКИ.	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

120 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ	30	0,21	0,03	0,57	3,39	0,01	0,01	2,10	5,10	9,00	4,20	0,15	
174 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ.*	150/10	4,34	4,23	22,13	145,08	0,12	0,13	12,83	22,5	74,22	97,42	24,98	0,83
382 СБ 2012Г	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ*	50	4,76	3,26	3,52	62,46	0,03	0,05	13,80	6,0	20,63	53,44	11,05	0,80
439 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ*	110	3,51	4,58	21,39	141,08	0,14	0,12	20,01	6,6	50,38	91,28	28,02	0,98
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	66,79		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:

14,73 12,24 72,87 463,04 0,33 0,33 49,04 35,1 172,50 287,07 78,50 4,39

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	45,0	186,00	138,00	21,00	0,15
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ	1ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30	0,02	0,01	1,8	2,40	12,60	1,80	0,18	

Итого по подменю:

5,52 15,18 24,75 257,70 0,05 0,21 0,45 46,8 188,40 150,60 22,80 0,33

УЖИН

90 СБ 2012Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*	50	0,62	5,08	3,67	62,90	0,02	0,02	4,70	11,00	20,41	9,23	0,39
----------------	-------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	-------	-------	------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..	130	11,66	18,70	3,04	227,45	0,08	0,44	0,65	250,0	106,40	201,60	16,60	2,07
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.*	180	0,10	0,04	22,85	92,07		2,70			5,22	6,14	2,70	0,16
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:			15,54	24,06	47,40	470,90	0,13	0,47	8,05	250,0	127,91	252,53	34,28	3,33
Итого за день: 0,00 руб.			47,66	63,69	212,82	1620,85	0,71	1,29	69,22	404,2	779,01	993,90	188,47	12,17

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	27,02	24,87	27,12	26,54
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	35,07	26,06	35,89	33,09
Полдник (15 %)	13,14	32,30	12,19	18,41
Ужин (20 %)	37,00	51,19	23,35	33,64
Итого за день (85 - 105 %)	113,48	135,53	104,83	115,80

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,3:4,5

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

Калькулятор  /Саморханова И.С./

Примерное Меню (1-3 года)

День 7

N рецеп.	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
ЗАВТРАК														
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
180 СБ 2012Г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,83	4,53	19,60	143,50	0,08	0,22	1,82	32,0	171,33	140,22	22,16	0,40
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-й ВАРИАНТ)..	150	1,09	0,95	13,03	65,27	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
Итого по подменю:			8,61	9,89	43,15	297,16	0,12	0,31	2,47	62,0	236,78	199,72	31,76	0,75

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	МАНДАРИН,	ШТ	0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80	38,50	18,70	12,10	0,11
Итого по подменю:			0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80	38,50	18,70	12,10	0,11

ОБЕД

69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ,*	30	0,42	3,03	2,44	38,64	0,01	0,01	2,72	10,35	11,87	6,00	0,38	
156 СБ 2012Г	ЩИ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ,	150	1,33	2,75	5,79	53,23	0,04	0,04	19,27	30,87	33,57	14,29	0,50	
410 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ.,	60	8,99	17,21	4,04	206,97	0,15	1,01	16,38	3729,2	164,64	11,46	3,40	
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,	110	2,35	4,91	15,89	117,26	0,12	0,10	18,70	23,3	70,54	23,74	0,88	
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	
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:			16,37	28,26	60,12	562,61	0,36	1,18	60,07	3763,7	103,70	308,30	63,94	6,56

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬБЕВОЙ.,	150	6,00	2,25	21,45	130,05	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..	2ШТ	1,70	2,26	13,94	82,90	0,02	0,01		13,0	9,00	17,40	31,60	0,20
Итого по подменю:			7,70	4,51	35,39	212,95	0,07	0,24	0,90	28,0	195,00	159,90	54,10	0,35

УЖИН

6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ*	50	0,57	5,04	4,53	65,77	0,03	0,03	2,20	11,93	24,30	16,72	0,31
---------------	-------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	-------	-------	-------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.			Витамины, мг						Минеральные вещества					
			Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	Ca	P	Mg	Fe		
																			В1	В2
330 СБ 2012Г	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ.*	110/20	25,14	5,61	33,80	286,29	0,08	0,30	0,40	37,3	187,72	243,53	33,13	0,63						
413 СБ 2016Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	14,44	75,18	0,02	0,08	0,75	10,0	70,16	53,25	11,40	0,91						
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22						
Итого по подменю:			28,74	12,10	62,29	474,44	0,15	0,42	3,35	47,3	273,81	334,08	64,05	2,07						
Итого за день: 0,00 руб.			62,30	54,98	209,20	1585,66	0,77	2,18	108,59	3901,1	847,79	1020,70	225,95	9,84						

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	20,50	21,04	21,26	21,23
Второй завтрак (5 %)	2,10	0,47	4,06	2,75
Обед (35 %)	38,95	60,11	29,61	40,19
Полдник (15 %)	18,33	9,60	17,43	15,21
Ужин (20 %)	68,43	25,74	30,68	33,93
Итого за день (85 - 105 %)	148,31	116,96	103,05	113,30

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

Директор А.П. Теплоухов / А.П. Теплоухов // Калькулятор И.С. Саморханова / И.С. Саморханова

День 8

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	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-й ВАРИАНТ)	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
279 СБ 2012Г	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	5,49	5,29	27,90	181,70	0,12	0,15	0,98	29,8	105,21	147,36	28,63	1,43
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ).	180	2,61	2,26	17,80	102,62	0,04	0,14	1,17	18,0	108,41	81,00	12,60	0,13
Итого по подменю:			12,32	10,44	56,18	369,05	0,19	0,33	2,22	70,8	307,42	300,36	48,83	1,89

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ФРУКТОВЫЙ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			23,00		23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

82 СБ 2012Г	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ	40	1,11	2,86	4,10	46,60	0,04	0,04	4,79	8,0	7,67	26,46	9,83	0,36
146 СБ 2012Г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ,	180	1,82	3,14	11,05	79,81	0,08	0,06	19,62	10,8	26,73	51,52	21,05	0,77
274 СБ 2016Г.	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	9,28	7,02	4,71	119,18	0,07	0,08	4,32	31,1	37,80	140,21	32,16	0,60
334 СБ 2016 Г	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.	110	4,29	5,75	21,66	155,54	0,16	0,05	1,65	18,0	36,40	122,20	48,11	1,43
465 СБ 2012Г	СОУС ТОМАТНЫЙ.	30	0,26	1,26	6,79	39,50	0,01	0,01	0,81	6,0	1,15	2,96	1,14	0,08
523 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ,	160	0,21	0,17	20,06	83,54	0,01	0,01	6,24		9,12	5,63	4,27	0,96
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:			18,55	20,32	77,29	568,41	0,40	0,26	37,43	73,9	124,16	373,36	122,31	4,91

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ,	160	4,64	4,00	7,68	86,40	0,06	0,24	2,08	32,0	192,00	144,00	22,40	0,16
587 СБ 2012Г	"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЖЕВ. ТЕСТА	40	2,91	2,12	23,85	126,11	0,05	0,02	0,04	4,2	7,99	27,77	5,00	0,47
Итого по подменю:			7,55	6,12	31,53	212,51	0,11	0,26	2,12	36,2	199,99	171,77	27,40	0,63

УЖИН

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
132 СБ 2012Г	ИКРА ОВОЩНАЯ:	50	18,21	14,84	22,78	297,49	0,21	0,23	26,40	40,0	36,85	228,24	47,97	3,41
387 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ..	160	0,47	2,88	1,07	32,09	0,01	0,02	0,05	25,5	13,22	9,87	1,32	0,04
454 СБ 2012Г	СОУС СМЕТАННЫЙ ПОРЦ.	30	0,18	0,07	16,01	66,69	0,01	0,01	36,00		8,62	9,41	5,58	0,27
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,*	150	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	21,31	20,60	53,26	486,00	0,28	0,30	73,91	65,5	80,32	282,96	68,31	4,34
Итого по подменю:			59,73	57,48	241,26	1727,97	1,00	1,17	119,68	246,4	725,89	1142,45	274,85	14,57
Итого за день: 0,00 руб.														

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	29,33	22,21	27,67	26,36
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	44,17	43,23	38,07	40,63
Полдник (15 %)	17,98	13,02	15,53	15,18
Ужин (20 %)	50,74	43,85	26,24	34,72
Итого за день (85 - 105 %)	142,21	122,32	118,85	123,46

Реальное соотношение В:Ж:У = 1:1,0:4,0

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

Калькулятор  /Саморханова И.С./

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 9

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
ЗАВТРАК														
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*	20/8	1,69	0,28	15,68	71,93	0,02	0,01	0,04		4,92	13,72	3,16	0,34
263 СБ 2012Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)	150	6,93	8,06	25,46	202,65	0,19	0,19	3,68	39,0	101,16	181,50	85,63	2,62
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
Итого по подменю:			11,89	11,00	63,70	402,41	0,25	0,34	4,89	57,0	218,08	293,91	112,87	3,70

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	ГРУША.	ШТ	0,64	0,48	16,48	72,80	0,03	0,05	8,00		30,40	25,60	19,20	3,68
Итого по подменю:			0,64	0,48	16,48	72,80	0,03	0,05	8,00		30,40	25,60	19,20	3,68

ОБЕД

120 СБ 2012Г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30													
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,78	2,76	12,56	82,18	0,06	0,06	13,11	18,0	46,28	55,28	23,45	1,20	
397 СБ 2012Г	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*	60/30	14,95	9,75	9,24	184,90	0,23	1,53	21,56	5232,9	97,50	281,29	22,41	4,86	
212 СБ 2012Г	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ*	120	3,16	9,10	11,25	139,90	0,08	0,13	17,75	46,8	80,83	87,75	29,02	0,70	
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0,33	0,02	20,03	81,57		0,01	0,30		16,99	11,55	4,50	0,93	
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
Итого по подменю:			21,80	21,83	62,60	535,75	0,39	1,74	52,72	5297,7	245,60	448,87	82,18	7,91	

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	45,0	186,00	138,00	21,00	0,15
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..	2ШТ	1,70	2,26	13,94	82,90	0,02	0,01		13,0	9,00	17,40	31,60	0,20
Итого по подменю:			6,05	8,26	19,94	178,30	0,05	0,21	0,45	58,0	195,00	155,40	52,60	0,35

УЖИН

310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	шт	0,31	0,28	0,02	3,78		0,01		6,0	8,68	6,12	0,74	0,12
-----------------	---------------	----	------	------	------	------	--	------	--	-----	------	------	------	------

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe			
															В	Г	Д
252 СБ 2016Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ СО СГУЩ.МОЛОКОМ	110/20	17,03	8,23	37,86	293,76	0,07	0,25	1,58	32,5	171,77	198,22	33,42	0,61			
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018).	170/7	0,06	0,01	9,25	37,33		2,89			11,89	8,97	4,80	0,81			
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:			20,56	8,76	64,97	423,35	0,10	0,27	4,47	38,5	197,63	237,69	44,71	2,25			
Итого за день: 0,00 руб.			60,94	50,33	227,69	1612,61	0,82	2,61	70,53	5451,2	886,71	1161,47	311,56	17,89			

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	28,31	23,40	31,38	28,74
Второй завтрак (5 %)	1,52	1,02	8,12	5,20
Обед (35 %)	51,90	46,45	30,84	38,30
Полдник (15 %)	14,40	17,57	9,82	12,74
Ужин (20 %)	48,95	18,64	32,00	30,26
Итого за день (85 - 105 %)	145,10	107,09	112,16	115,24

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:3,7

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством _____ //

Калькулятор _____

/Саморханова И.С./

"Утверждаю" _____ //

ООО "Ника"

День 10

Примерное Меню (1-3 года)

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.			Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe		

ЗАВТРАК

107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА"	150	3,98	8,07	21,16	173,73	0,08	0,13	0,99	43,3	98,91	107,31	23,25	0,45
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,63	78,32	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
Итого по подменю:			6,98	13,61	47,31	340,44	0,12	0,22	1,64	73,3	164,36	166,81	32,85	0,80

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ФРУКТОВЫЙ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

120 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ	30	0,21	0,03	0,57	3,39	0,01	0,01	2,10		5,10	9,00	4,20	0,15
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	6,66	6,64	12,35	135,73	0,08	0,12	13,29	10,8	29,21	128,26	34,42	0,94
415 СБ 2012Г	КУРИЦА(ФИЛЕ)В СОУСЕ С ТОМАТОМ,,	40/30	10,24	13,24	2,15	168,72	0,01	0,02	1,71	25,5	11,54	11,99	4,17	0,18
433 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ,	130	4,78	5,90	29,29	189,44	0,09	0,04	4,31	26,0	23,07	54,38	15,39	0,93
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
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:			23,59	26,05	67,40	599,55	0,23	0,21	24,41	62,3	79,35	231,31	66,63	3,60

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	75,15	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
557 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ,*	75	4,48	4,36	28,03	169,23	0,08	0,06	1,70	15,8	19,73	58,42	19,10	0,78
Итого по подменю:			8,83	8,11	34,03	244,38	0,14	0,32	2,75	45,8	199,73	193,42	40,10	0,93

УЖИН

3 сб 2012Г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	40	0,66	4,03	3,85	54,33	0,01	0,02	15,32		17,27	12,70	6,90	0,24
------------	-------------------------------	----	------	------	------	-------	------	------	-------	--	-------	-------	------	------

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
360 СБ 2012Г	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ.	60	7,83	5,19	7,84	109,83	0,07	0,06	0,99	12,3	25,93	113,97	24,87	0,63
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,	110	2,35	4,91	15,89	117,26	0,12	0,10	18,70	23,3	33,18	70,54	23,74	0,88
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.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			14,00	14,37	52,96	400,04	0,23	0,19	35,09	35,6	89,25	227,78	64,56	3,10
Итого за день: 0,00 руб.			53,40	62,14	224,70	1676,41	0,74	0,96	67,89	217,2	546,69	833,32	212,14	11,23

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

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	16,62	27,21	23,30	23,78
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	56,17	55,43	33,20	42,85
Полдник (15 %)	21,02	17,26	16,77	17,50
Ужин (20 %)	33,33	30,57	26,09	28,58
Итого за день (85 - 105 %)	127,14	130,47	110,69	119,28

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

ООО "Ника"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
День 1			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
ЗАВТРАК			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20% 0,0162 0,016		
БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
Выход: 20/8, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0216 0,022		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0080	0,008	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ*.		
БАТОН.	0,0200	0,020	Выход: 160, N рец.: 380 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,0280	0,028	ГОВЯДИНА ЛОПАТКА 0,0904 0,090		
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)			МАССА ВАРЕНОГО МЯСА 0,0560 0,056		
Выход: 150, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0040 0,004		
КРУПА МАННАЯ	0,0150	0,015	ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0120 0,012		
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050	РИС КРУГЛЫЙ 0,0336 0,034		
ВОДА	0,0525	0,053	ВОДА 0,0688 0,069		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004	ВЫХОД: 0,3200 0,320		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МАССА КАШИ	0,1440	0,144	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0120 0,012		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.		
ВЫХОД:	0,1500	0,150	Выход: 150, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).			КЛЮКВА СВЕЖАЯ 0,0150 0,015		
Выход: 180, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК 0,0150 0,015		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 0,0045 0,005		
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090	ВОДА 0,1425 0,143		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014	ВЫХОД: 0,1500 0,150		
ВОДА	0,1080	0,108	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
ВЫХОД:	0,1800	0,180	Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
2-ОЙ ЗАВТРАК			ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА 0,0200 0,020		
СОК ФРУКТОВЫЙ			ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00			Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200	ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020		
ВЫХОД:	0,2000	0,200	ПОЛДНИК		
ОБЕД			ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,		
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(2018).			Выход: 150, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
Выход: 30, N рец.: 3 СБ 2018Г, Порций: 1,00			ЙОГУРТ 2,5% 0,1500 0,150		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0162	0,016	СУШКА ГОРЧИЧНАЯ,		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0108	0,011	Выход: 2 ШТ, N рец.: , Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002	СУШКИ ВЕСОВЫЕ 0,0180 0,018		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0005	0,001	ВЫХОД: 0,0180 0,018		
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0015	0,002	УЖИН		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	0,0001	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ,		
ВЫХОД:	0,0300	0,030	Выход: 50, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ*			ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ 0,0500 0,050		
Выход: 180/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00			КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ.*		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0180	0,018	Выход: 50, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007	МИНТАЙ С/М Б/Г 0,0400 0,040		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135	ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА 0,0095 0,010		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0036	0,004	МОЛОКО 2,5% 0,0070 0,007		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004	ЯЙЦА 0,0030 0,003		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,0592 0,059		
МОЛОКО 2,5%	0,0270	0,027	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0010 0,001		
ВЫХОД:	0,1800	0,180	МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ 0,0500 0,050		
Вх. рецепт: БУЛЬОН МЯСНОЙ			ВЫХОД: С СОУСОМ 0,0500 0,050		
ГОВЯДИНА Б/К 0,0338 0,034			РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.,		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0011	0,001	Выход: 110, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0007	0,001	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ 0,0220 0,022		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,0004	ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0088 0,009		
ВОДА	0,1688	0,169	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0044 0,004		
ВЫХОД:	0,1350	0,135	МАССА ГОТОВОГО РАГУ 0,1100 0,110		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0011	0,001	ВЫХОД: 0,1100 0,110		
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
ВЫХОД: 0,0100 0,010					
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016			

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0528	0,053	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1260	0,126
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			ВЫХОД:	0,1800	0,180
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0176	0,018	ВЫХОД С МЯСН.ФРИКАД	0,2000	0,200
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0008	0,001	КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0540	0,054
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
ВОДА	0,0182	0,018	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
СМЕТАНА 15%	0,0165	0,017	Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ		
ВЫХОД:	0,0330	0,033	ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0228	0,023
ЧАЙ С ЛИМОНОМ			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
Выход: 150/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ЯЙЦА	0,0016	0,002
ВОДА	0,1125	0,113	ВОДА	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0286	0,029
ВЫХОД:	0,1570	0,157	ВЫХОД:	0,0200	0,020
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001	Выход: 50, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,0405	0,041	ЦЫПЛЯТА БР	0,0370	0,037
ВЫХОД:	0,0375	0,038	ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0092	0,009
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			МОЛОКО 2,5%	0,0128	0,013
Выход: 40, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0400	0,040	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0570	0,057
			МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0500	0,050
День 2			КАПУСТА ТУШЕНАЯ, *		
ЗАВТРАК			Выход: 110, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ. *			КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1155	0,116
Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
БАТОН.	0,0200	0,020	ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0022	0,002
ПОВИДЛО	0,0080	0,008	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0066	0,007
ВЫХОД:	0,0280	0,028	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0035	0,004
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ, *			МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
Выход: 180, N рец.: 282 СБ 2012Г, Порций: 1,00			САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0033	0,003
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0360	0,036	ВЫХОД:	0,1100	0,110
ВОДА	0,0504	0,050	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОЛОКО 2,5%	0,1008	0,101	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ..		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА КАШИ	0,1728	0,173	КУРАГА	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005	МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0277	0,028
ВЫХОД:	0,1800	0,180	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)			ВОДА	0,1515	0,152
Выход: 150, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00			ВЫХОД:	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008	ХЛЕБ РЖАНОЙ		
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038	Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,0750	0,075	ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1500	0,150			
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			ПОЛДНИК		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.		
ВОДА	0,0405	0,041	Выход: 180, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,0375	0,038	МОЛОКО 2,5%	0,1800	0,180
2-ОЙ ЗАВТРАК			ВЫХОД:	0,1800	0,180
ЯБЛОКО.			ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00			Выход: 2ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1100	0,110	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0200	0,020
ОБЕД			УЖИН		
ПОМИДОР СВЕЖИЙ			ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		
Выход: 30, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00			Выход: шт, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030	ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0600	0,060
СУП КАРТОФ.С М/ИЗД,МЯСН.ФРИКАД.			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
Выход: 20/180, N рец.: 161 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ СО		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0072	0,007	Выход: 110/20, N рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007	ТВОРОГ	0,0594	0,059
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002	КРУПА МАННАЯ	0,0066	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	САХАР-ПЕСОК	0,0154	0,015

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦА	0,0044	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0198	0,020
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0044	0,004
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0044	0,004
СМЕТАНА 15%	0,0044	0,004
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1100	0,110
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0198	0,020

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,

Выход: 170, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00

СМОРОДИНА С/М	0,0204	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0128	0,013
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0051	0,005
ВОДА	0,1530	0,153
ВЫХОД:	0,1700	0,170

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0400	0,040
--------------------	--------	-------

День 3

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР)

Выход: 30/10, N рец.: 104 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0400	0,040

КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)

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

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0300	0,030
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 ВАРИАНТ)*

Выход: 160, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0016	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0400	0,040
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
ВОДА	0,1360	0,136
ВЫХОД:	0,1600	0,160

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

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

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ*

Выход: 30, N рец.: 11 СБ 2016г., Порций: 1,00

КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	0,0279	0,028
САХАР-ПЕСОК	0,0006	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(МИНТАЙ)

Выход: 180, N рец.: 165 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0387	0,039
----------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ОТВАРНОГО МИНТАЯ	0,0315	0,032
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ		
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ ОТХОДЫ	0,0499	0,050
ВОДА	0,1729	0,173
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0011	0,001
ЯЙЦА	0,0040	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0033	0,003
ВЫХОД:	0,1330	0,133
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0814	0,081
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ,*

Выход: 50, N рец.: 391 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0172	0,017
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0258	0,026
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0095	0,010
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0055	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0115	0,012
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0035	0,004
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ*

Выход: 110, N рец.: 439 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0330	0,033
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0979	0,098

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК..

Выход: 160, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0320	0,032
ВОДА	0,1376	0,138
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1600	0,160

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

БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"

Выход: 50, N рец.: 572 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0380	0,038
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0010	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0038	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0020	0,002
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0009	0,001
ВОДА	0,0140	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0580	0,058
ВЫХОД:	0,0500	0,050

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

Выход: 40, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЧЕСНОК	0,0002	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0360	0,036

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ..

Выход: 160, N рец.: 417 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0658	0,066
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
МАССА ЖАРеной ПТИЦЫ	0,0458	0,046
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0021	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0092	0,009
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0010	0,001
МАССА ГАРНИРА И СОУСА	0,1142	0,114
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0732	0,073
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0156	0,016
--------------------------------	--------	-------

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ

Выход: 150, N рец.: 534 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
ВОДА	0,1510	0,151
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0110	0,011
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: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 4

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 283 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	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

КАКАО С МОЛОКОМ.(2018)

Выход: 180, N рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0022	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0945	0,095
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН,

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

МАНДАРИНЫ	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,1200	0,120

ОБЕД

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.		
Выход: 30, N рец.: 3 сБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0252	0,025
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0015	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0030	0,003

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.

Выход: 180, N рец.: 157 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0189	0,019
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0036	0,004
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0144	0,014
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0054	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
ЗЕЛЕНЬ	0,0009	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,2250	0,225

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0351	0,035
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
--------------------------------	--------	-------

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,

Выход: 110, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ

Выход: 70/30, N рец.: 345 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0570	0,057
МОЛОКО 2,5%	0,0210	0,021
ЯЙЦА	0,0020	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0063	0,006
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0850	0,085
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА,(2018)

Выход: 150, N рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0150	0,015
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1500	0,150
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: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ

Выход: 60, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0370	0,037
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
ЯЙЦА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА ТЕСТА	0,0610	0,061
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СМЕТАНА 15%	0,0037	0,004
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0137	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0730	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0004	
ВЫХОД:	0,0600	0,060

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ,

Выход: 40, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0012	0,001
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0352	0,035

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ, СО СГУЩ.МОЛОКОМ

Выход: 120/30, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0904	0,090
КРУПА МАННАЯ	0,0088	0,009
ЯЙЦА	0,0104	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
ИЗЮМ	0,0120	0,012
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0032	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1336	0,134
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,1600	0,160

ЧАЙ С САХАРОМ.

Выход: 180, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
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

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*

Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0280	0,028

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.,

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

МОЛОКО 2,5%	0,1260	0,126
ВОДА	0,0540	0,054
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0014	0,001
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0144	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 150, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1500	0,150

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

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

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ

Выход: 40, N рец.: 27 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0120	0,012
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0132	0,013
ЛИМОНЫ	0,0033	0,003
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0052	0,005
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0068	0,007
-------------------------------	--------	-------

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.

Выход: 180, N рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0360	0,036
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0144	0,014
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0288	0,029
-------------------------------	--------	-------

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ С МОЛ.СОУСОМ

Выход: 80/30, N рец.: 397 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0830	0,083
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0560	0,056
ЯЙЦА	0,0140	0,014
МОЛОКО 2,5%	0,0170	0,017
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0790	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0020	0,002
МАССА ГОТОВОГО СУФЛЕ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

МОЛОКО 2,5%		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВЫХОД:	0,1000	0,100
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС		

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ*

Выход: 120, N рец.: 212 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0240	0,024
----------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,1200	0,120
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0180	0,018
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0312	0,031
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0023	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	
ВЫХОД:	0,0450	0,045
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0023	0,002

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ..

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0277	0,028
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1515	0,152
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: 150, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КЕКС "ДЕТСКИЙ",.

Выход: 50, N рец.: 599 СБ 2012, Порций: 1,00

МУКА В/С	0,0133	0,013
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0087	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ИЗЮМ	0,0047	0,005
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0005	0,001
УКСУС СТОЛОВЫЙ 9%	0,0005	0,001
СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006
--------------------------------	--------	-------

УЖИН

ПОМИДОР СВЕЖИЙ.

Выход: 40, N рец.: 120 СБ 2012г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
-----------------	--------	-------

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*

Выход: 50, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0370	0,037
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0092	0,009
МОЛОКО 2,5%	0,0128	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0570	0,057
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0500	0,050

КАПУСТА ТУШЕНАЯ,.*

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 ВС	0,0013	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0033	0,003

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004

ЧАЙ С ЛИМОНОМ..

Выход: 160/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1200	0,120
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0080	0,008
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1670	0,167

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0432	0,043
ВЫХОД:	0,0400	0,040

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
-----------------------------	--------	-------

День 6

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР)

Выход: 30/10, N рец.: 104 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0400	0,040

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ*

Выход: 130, N рец.: 270 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0289	0,029
МОЛОКО 2,5%	0,0715	0,072
ВОДА	0,0351	0,035
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0013	0,001
МАССА КАШИ	0,1248	0,125
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
ВЫХОД:	0,1300	0,130

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ,.

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

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130
---------------	--------	-------

ОБЕД

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ

Выход: 30, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
---------------	--------	-------

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ.*

Выход: 150/10, N рец.: 174 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0525	0,053
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,0825	0,083
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

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

ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0030	0,003

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ*

Выход: 50, N рец.: 382 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА Б/К	0,0200	0,020
РИС КРУГЛЫЙ	0,0025	0,003
МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0072	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0030	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
МАССА ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ	0,0280	0,028
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0565	0,057
МАССА ГОТОВЫХ ГОЛУБЦОВ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ*

Выход: 110, N рец.: 439 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0330	0,033
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0979	0,098

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
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

РЯЖЕНКА

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ПРЯНИКИ

Выход: 1ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПРЯНИКИ КГ	0,0300	0,030

УЖИН

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*

Выход: 50, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0150	0,015
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0075	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0500	0,050
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0110	0,011
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0050	0,005
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..

Выход: 130, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА	0,0800	0,080
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1300	0,130

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1260	0,126
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1300	0,130

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.*

Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0180	0,018
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

День 7

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Выход: 200, N рец.: 180 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)..

Выход: 150, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0113	0,011
ВОДА	0,1275	0,128
ВЫХОД:	0,1500	0,150

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН,

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАНДАРИНЫ	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,1200	0,120

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ,*

Выход: 30, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЧЕСНОК	0,0002	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0300	0,030
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0270	0,027

ЩИ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ,

Выход: 150, N рец.: 156 СБ 2012г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0006	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1200	0,120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ЗЕЛЕНЬ	0,0009	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0075	0,008
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0180	0,018
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008

ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ.,

Выход: 60, № рец.: 410 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0440	0,044
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0186	0,019
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0078	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0180	0,018
ЯЙЦА	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,

Выход: 110, № рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Выход: 150, № 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 РЖАНОЙ.

Выход: 40, № рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ПОЛДНИК

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,

Выход: 150, № рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЙОГУРТ 2,5%	0,1500	0,150
-------------	--------	-------

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

Выход: 2ШТ, № рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0200	0,020
------------------	--------	-------

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ*

Выход: 50, № рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0440	0,044
--------------------------------	--------	-------

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ,*

Выход: 110/20, № рец.: 330 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0990	0,099
ЯЙЦА	0,0037	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0133	0,013
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1240	0,124
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ	0,1100	0,110
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,1300	0,130

ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, № рец.: 413 СБ 2016Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
--------------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, № рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 8

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 20/10, № рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ (ЖИДКАЯ)

Выход: 150, № рец.: 279 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0300	0,030
ВОДА	0,0510	0,051
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
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 ВАРИАНТ).

Выход: 180, № рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1080	0,108
ВЫХОД:	0,1800	0,180

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

Выход: 200, № рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Выход: 40, № рец.: 82 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0180	0,018
МАССА ВАРЕНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0068	0,007
ЯЙЦА	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 41,86	0,0180	0,018
-----------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0102	0,010
--------------------------------	--------	-------

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ,

Выход: 180, № рец.: 146 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0108	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВОДА	0,1260	0,126
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1260	0,126
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0540	0,054
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
--------------------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ		
Выход: 60, N рец.: 274 СБ 2016г., Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0510	0,051
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ПЕТРУШКА ЗЕЛЕНЬ	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0050	0,005
ЯЙЦА	0,0020	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0070	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,0600	0,060

РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.		
Выход: 110, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00		
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0323	0,032
ВОДА	0,0682	0,068
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0902	0,090
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0033	0,003
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0102	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110	0,011
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0110	0,011

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

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ,		
Выход: 160, N рец.: 523 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ЛИМОНЫ	0,0056	0,006
ВОДА	0,1440	0,144
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,1600	0,160

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

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ,		
Выход: 160, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1600	0,160
ВЫХОД:	0,1600	0,160

"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЖЕВ. ТЕСТА		
Выход: 40, N рец.: 587 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0010	0,001
ПОВИДЛО	0,0075	0,008
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0015	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0226	0,023
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0016	0,002
ЯЙЦА	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0008	0,001

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0116	0,012
ВЫХОД:	0,0400	0,040
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,3200	1,320

УЖИН

ИКРА ОВОЩНАЯ:

Выход: 50, N рец.: 132 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАКЛАЖАНЫ	0,0199	0,020
МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ	0,0145	0,015
КАБАЧКИ	0,0223	0,022
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0115	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0055	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0080	0,008
--------------------------------	--------	-------

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ..

Выход: 160, N рец.: 387 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА Б/К	0,0747	0,075
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0560	0,056
МАССА ОТВАРНОГО ПРОТЕРТОГО	0,1240	0,124
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0080	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ЯЙЦА	0,0032	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1880	0,188
МАССА ЗАПЕЧЕННОГО БЛЮДА	0,1600	0,160
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,1320	0,132
---------------------------	--------	-------

СОУС СМЕТАННЫЙ ПОРЦ.

Выход: 30, N рец.: 454 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
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

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,*

Выход: 150, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
СМОРОДИНА С/М	0,0180	0,018
САХАР-ПЕСОК	0,0112	0,011
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0045	0,005
ВОДА	0,1350	0,135
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

День 9

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*

Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0280	0,028

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 263 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0375	0,038
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
ВОДА	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША.

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

ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1600	0,160
--------------	--------	-------

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ

Выход: 30, N рец.: 120 СБ 2012г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
-----------------	--------	-------

СВЕКОЛЬНИК..

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%	0,0072	0,007
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0310	0,031
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0461	0,046
-------------------------------	--------	-------

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*

Выход: 60/30, N рец.: 397 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0630	0,063
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0428	0,043
ЯЙЦА	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0145	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0011	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0011	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0677	0,068
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0017	0,002
МАССА ГОТОВОГО СУФЛЕ	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0900	0,090

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

МОЛОКО 2,5%		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВЫХОД:	0,0900	0,090
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС		

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ*

Выход: 120, N рец.: 212 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0240	0,024
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0750	0,075

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

ВЫХОД: 0,1200 0,120

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0180	0,018
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0312	0,031
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
-------------	--------	-------

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0023	0,002
-----------------	--------	-------

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	
----------------	--------	--

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

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0023	0,002
-------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
------------	--------	-------

МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0183	0,018
----------------------------	--------	-------

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
----------------	--------	-------

ВОДА	0,1425	0,143
------	--------	-------

ВЫХОД:	0,1500	0,150
--------	--------	-------

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	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
--------	--------	-------

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

Выход: 2ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0200	0,020
------------------	--------	-------

УЖИН

ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

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

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0600	0,060
-----------------------	--------	-------

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
-------------------	--------	-------

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ СО

Выход: 110/20, N рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0594	0,059
--------	--------	-------

КРУПА МАННАЯ	0,0066	0,007
--------------	--------	-------

САХАР-ПЕСОК	0,0154	0,015
-------------	--------	-------

ЯЙЦА	0,0044	0,004
------	--------	-------

МОЛОКО 2,5%	0,0198	0,020
-------------	--------	-------

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0044	0,004
--------------------	--------	-------

СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0044	0,004
---------------------	--------	-------

СМЕТАНА 15%	0,0044	0,004
-------------	--------	-------

МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1100	0,110
-------------------------	--------	-------

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

ВЫХОД:	0,1300	0,130
--------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0198	0,020
--------------------------------	--------	-------

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018).

Выход: 170/7, 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: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 10

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

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

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 ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1530	0,153
ВЫХОД:	0,1800	0,180

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

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

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ

Выход: 30, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
---------------	--------	-------

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.

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

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА)	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 01.09-31.10 25%	0,0504	0,050
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

КУРИЦА(ФИЛЕ)В СОУСЕ С ТОМАТОМ,,

Выход: 40/30, N рец.: 415 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0522	0,052
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0409	0,041
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0044	0,004
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0011	0,001
ЧЕСНОК	0,0005	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0029	0,003
ВОДА	0,0269	0,027
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0700	0,070

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004
--------------------------------	--------	-------

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

МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ,

Выход: 130, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0377	0,038
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1079	0,108
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0026	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0109	0,011
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0038	0,004
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0039	0,004
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0260	0,026
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0143	0,014
--------------------------------	--------	-------

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 РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

КЕФИР

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

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

ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ,*

Выход: 75, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0011	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0011	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0017	0,002
ВЫХОД:	0,0750	0,075

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0304	0,030
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0022	0,002
ЯЙЦА	0,0022	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0156	0,016
ВЫХОД:	0,0538	0,054
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,7754	1,775

Вх. рецепт: ФАРШ МОРКОВНЫЙ

МАССА ГОТОВОЙ МОРКОВИ	0,0313	0,031
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0016	0,002
ВЫХОД:	0,0313	0,031
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0340	0,034

УЖИН

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Выход: 40, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0336	0,034
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0040	0,004
--------------------------------	--------	-------

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ.

Выход: 60, N рец.: 360 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0386	0,039
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0080	0,008
ВОДА	0,0120	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
ЯЙЦА	0,0034	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0048	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0710	0,071
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0043	0,004
МАССА ТУШЕННЫХ ТЕФТЕЛЕЙ	0,0600	0,060
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0900	0,090

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.,

Выход: 110, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

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