

ООО «НИКА»



«Разработано»:

ООО «Ника»

 /А.П. Теплоухов/

«01» сентября 2021 г.



«Утверждаю»:

Директор МАОУ «Гимназия №1» г. Перми

 /О.Ю. Казанцева/

«01» сентября 2021 г.



Примерное десятидневное меню

Для организации питания детей от 3-7 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.

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			1,50	1,10				1,40			1,08	0,51	0,50	1,6
Какао-порошек				2,70								0,57	0,60	-5,0
Картофель	80,40	60,00	181,90	148,20	144,70	89,60	133,20	246,00	150,10	179,20		141,33	140,00	0,9
Кондитерские изделия		34,00		30,00	10,00	60,00	24,00	13,20	32,50			20,37	20,00	1,8
Кофейный напиток	2,00		1,80		2,00		1,80	2,00			1,80	1,14	1,20	-5,0
Крупы (злаки), бобовые	72,80	45,00	68,50	30,80		42,70		78,20	54,00	28,40	37,70	42,04	43,00	-2,2
Макаронные изделия		8,00			16,00	37,70	16,00					11,54	12,00	-3,8
Масло коровье сладкосливочное	16,38	10,40	24,10	20,40	19,65	26,90	26,90	28,10	14,00	31,97		21,88	21,00	4,2
Масло растительное	10,20	8,00	12,00	12,10	15,60	8,00	12,00	13,70	9,90	13,25		11,48	11,00	4,3
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	425,80	415,80	379,10	478,50	458,00	452,50	469,50	415,80	513,00	336,30		434,43	450,00	-3,5
Мука картофельная (крахмал)	5,40		21,00				5,40					3,18	3,00	6,0
Мука пшеничная хлебопекарная	14,98	11,60	65,10	39,40	15,65	13,60	20,00	44,25	19,30	38,20		28,21	29,00	-2,7
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)	184,00	89,00	60,20			23,50	166,90					52,36	55,00	-4,8
Напитки витаминизированные		20,00				20,00				9,00		4,90	5,00	-2,0
Овощи, зелень	224,70	251,80	154,12	164,60	320,70	186,70	228,30	199,80	147,00	219,22		209,69	220,00	-4,7
Печень(Субпродукты)					90,30		74,00					23,83	25,00	-4,7
Птица(куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)		51,80	82,00		52,00					52,20		23,80	24,00	-0,8
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо-или малосоленое	56,00		95,50	57,00				59,50		85,10		35,31	37,00	-4,6
Сахар	27,00	37,90	21,60	29,90	27,50	28,60	35,60	29,60	36,20	37,54		31,14	30,00	3,8
Сметана с м.д.ж.не более 15%	19,50	6,00	7,20	19,70	23,00		10,00	10,00	14,00	2,90		11,23	11,00	2,1
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00		200,00			200,00		100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	1,80	6,23	1,50	1,30	4,60	4,00	5,80	10,20	7,50	5,24		4,82	5,00	-3,7
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленый)	10,00		10,00	10,00		10,00		10,00		10,00		6,00	6,00	0,0
Творог,творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%		81,00		102,00			135,00					39,90	40,00	-0,3
Фрукты (плоды) свежие	45,00	110,00	54,00	144,50	27,90	110,00	236,00	21,60	167,00	36,00		95,20	100,00	-4,8
Фрукты (плоды) сухие		18,00		18,00	22,70	18,00		18,00				11,27	11,00	2,5
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	129,05	59,00	121,00	65,30	73,00	67,75	70,00	70,90	46,00	59,40		76,14	80,00	-4,8
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	40,00	40,00	40,00	40,00	60,00	40,00	40,00	80,00	80,00		48,00	50,00	-4,0
Чай,включая фиточай	0,90	0,75		0,90	0,75	0,90	0,75		0,75	0,50		0,62	0,60	3,3
Яйцо куриное диетическое	14,20	68,00	25,70	28,20	18,70	104,60	15,00	12,80	80,00	17,75		38,50	40,00	-3,8

Итого в среднем на одного питающегося:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
Пищевые вещества	72,55	66,48	278,95	2011,84
Минеральные вещества	2863,19	3156,42	882,20	299,39
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	2225,53	0,99	1,89	12,44
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1269,42	16,89
			С, мг	
			117,73	

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
356 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ,*	70	10,78	2,52	6,84	93,90	0,08	0,10	0,41	23,6	39,47	160,35	34,54	0,71
210 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ,	130	2,75	9,25	15,07	154,57	0,11	0,09	26,32	33,1	44,74	74,66	29,59	1,00
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
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 подмену:			15,17	11,98	40,68	333,00	0,21	0,20	29,62	56,8	100,10	256,98	71,73	2,74


Итого за день: 0,00 руб. 71,82 60,20 273,00 1927,29 0,79 1,19 70,69 198,0 781,45 1169,49 257,63 13,86

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	24,80	20,80	23,80	23,10
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	59,07	54,20	36,70	44,81
Полдник (15 %)	21,04	5,37	19,70	15,58
Ужин (20 %)	28,07	19,98	15,59	18,52
Итого за день (85 - 105 %)	132,98	100,35	104,60	107,12

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

Примерное Меню (3-7 лет)

День 2

№ 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														
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*	20/10	1,70	0,28	16,98	77,16	0,02	0,01	0,05		5,20	13,90	3,30	0,37
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
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	17,44	87,15	0,02	0,08	0,75	10,0	70,25	53,25	11,40	0,92
Итого по подменю:			10,23	8,96	67,73	393,37	0,25	0,28	2,26	52,4	224,94	263,25	63,76	2,53

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*	50												
161 СБ 2012Г	СУП КАРТОФ.С МАКАР.ИЗДЕЛ.МЯСН/ФРИКАД.	25/200	7,89	7,16	16,85	163,27	0,11	0,10	13,45	5,0	19,27	110,25	26,26	1,65
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	70	11,24	8,92	7,05	154,20	0,07	0,11	1,27	24,3	41,76	109,63	14,80	0,92
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ*.	130	3,13	5,06	13,47	111,91	0,06	0,08	68,26	23,6	78,37	58,17	29,47	1,11
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.	180	0,94	0,05	22,65	95,65	0,02	0,04	0,80		32,45	29,20	21,00	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:			26,36	21,43	77,86	613,51	0,29	0,34	83,78	52,9	177,14	331,63	97,28	5,08

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
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:			7,50	7,26	23,54	190,90	0,10	0,31	2,60	53,0	249,00	197,40	59,60	0,40

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, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
252 СБ 2016Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ,	150	21,26	8,91	36,35	310,77	0,08	0,30	1,88	37,5	147,78	207,84	36,30	0,77	
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.	20	1,44	1,70	11,20	65,86	0,02	0,05	0,30	7,5	95,10	68,70	10,20	0,06	
17840891- 2016	КИСЕЛЬ "ВИТОШКА" С ВИТАМИНАМИ	200			18,40	73,60	0,03	0,03	2,01	0,0					
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:			24,59	11,09	75,49	501,21	0,15	0,40	4,19	51,0	255,56	295,66	50,04	1,17	
Итого за день: 0,00 руб.			69,12	49,18	255,40	1747,83	0,82	1,35	103,83	209,3	924,24	1100,04	280,58	11,60	

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	18,94	14,93	25,95	21,85
Второй завтрак (5 %)	0,81	0,73	4,13	2,71
Обед (35 %)	48,81	35,72	29,83	34,09
Полдник (15 %)	14,52	12,85	10,09	11,53
Ужин (20 %)	45,54	18,48	28,92	27,86
Итого за день (85 - 105 %)	128,63	82,72	98,92	98,05

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

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

Калькулятор  /Саморханова И.С./

День 3 **Примерное Меню (3-7 лет)**

№ 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 ВАРИАНТ)	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"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ).*	180	7,57	10,98	35,51	271,91	0,23	0,22	3,58	68,0	166,94	210,60	52,44	1,69										
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										
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:			16,42	15,56	82,58	536,96	0,32	0,36	4,30	101,0	328,79	353,60	72,24	2,60										

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

12 СБ 2016г.	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ,	50	1,40	3,70	11,46	84,67	0,18	0,07			15,84	140,03	48,36	1,72
165 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	200	9,53	4,57	16,54	145,43	0,17	0,14	20,44	30,8	36,49	177,94	50,12	1,44
391 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	70/30	15,21	12,55	13,73	229,66	0,07	0,17	0,60	34,8	67,79	167,05	21,95	13,31
263 СБ 2012	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ,	130	4,13	6,44	18,61	148,87	0,16	0,08	2,70	30,0	9,67	114,08	75,02	2,53
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.	180	0,14	0,14	17,00	69,88	0,01	0,01	3,60		6,17	3,96	3,24	0,83
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:			33,57	27,72	95,78	769,95	0,64	0,49	27,34	95,6	145,25	640,44	207,24	20,76

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
572 СБ 2012Г	БУЛОЧКА "АПТАЙСКАЯ",*	80	7,19	1,03	44,17	214,77	0,09	0,03	0,23	2,7	12,41	49,67	10,04	0,67

N 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												
Итого по подменю:														12,41	8,23	51,37	329,25	0,13	0,26	0,77	56,7	235,61	215,27	35,24	0,85
УЖИН																									
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50		4,02	64,20	0,01	0,02	4,52						17,01	19,65	9,96	0,63								
417 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ*	200		18,55	329,34	0,13	0,09	21,64						18,74	73,47	31,61	1,13								
517 СБ 2012Г	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА.	180		13,96	56,11			0,32						1,53	0,63	0,42	0,09								
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20		9,52	47,20	0,02	0,01							4,00	13,00	2,80	0,22								
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		8,92	44,24	0,03	0,01							5,29	24,38	5,75	0,71								
Итого по подменю:														21,71	25,80	54,97	541,09	0,19	0,13	26,48		46,57	131,13	50,54	2,78
Итого за день: 0,00 руб.														84,11	77,31	307,70	2269,25	1,30	1,26	62,89	253,3	770,22	1354,44	373,26	29,79

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	30,41	25,93	31,64	29,83
Второй завтрак (5%)			8,81	5,11
Обед (35%)	62,17	46,20	36,70	42,78
Полдник (15%)	22,98	13,72	19,68	18,29
Ужин (20%)	40,20	43,00	21,06	30,07
Итого за день (85 - 105%)	155,76	128,85	117,89	126,09

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

Директор  /Теплохов А.П./ Заб. производством _____ // Калькулятор  /Саморханова И.С./

ООО "Ника"

Примерное Меню (3-7 лет)

День 4

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Калорийн.			B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe	
			Б	Ж	У									ккал
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
283 СБ 2012Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,60	7,38	33,49	223,63	0,07	0,20	1,53	43,6	148,36	154,50	32,10	0,47
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:			13,09	12,93	66,53	436,19	0,14	0,38	2,77	84,6	354,16	325,19	63,78	1,54

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*	50	0,82	5,04	4,81	67,92	0,02	0,02	19,15		21,59	15,87	8,62	0,30
157 СБ 2012Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,80	3,36	9,05	73,65	0,07	0,06	19,68	23,0	29,89	47,10	18,69	0,65
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.*	130	2,78	5,79	18,78	138,51	0,14	0,11	22,09	27,5	35,74	82,66	27,85	1,01
533 СБ 2012Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.	180	0,61	0,25	22,17	93,38	0,01	0,06	200,00		12,45	3,40	3,40	0,65
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:			20,63	18,02	79,47	565,79	0,36	0,41	261,87	77,4	191,96	365,79	104,16	3,97

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
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:			11,55	7,37	37,39	262,07	0,14	0,34	1,06	63,5	198,38	196,09	29,38	0,95

УЖИН

6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ*.	70	0,80	7,05	6,35	92,08	0,04	0,04	3,08		16,70	34,02	23,41	0,44
---------------	--------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	-------	------

№ 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
254 СБ 2016 Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ,	150/30	25,25	8,37	41,54	342,49	0,07	0,35	3,82	80,7	147,33	224,30	31,97	1,89
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:			28,54	15,84	77,14	565,21	0,14	0,40	6,99	80,7	178,96	285,25	63,24	3,47
Итого за день: 0,00 руб.			74,69	54,38	268,78	1867,76	0,85	1,56	314,49	306,2	961,96	1191,02	272,66	10,04

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	24,24	21,55	25,49	24,23
Второй завтрак (5 %)	1,63	0,37	3,16	2,14
Обед (35 %)	38,20	30,03	30,45	31,44
Полдник (15 %)	21,39	12,28	14,33	14,56
Ужин (20 %)	52,85	26,40	29,56	31,45
Итого за день (85 - 105 %)	138,31	90,63	102,98	103,82

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:3,6

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством _____ //

Калькулятор _____

/Саморханова И.С./

День 5 **Примерное Меню (3-7 лет)**

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*	20/10	1,70	0,28	16,98	77,16	0,02	0,01	0,05		5,20	13,90	3,30	0,37
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
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	2,90	2,51	19,77	114,02	0,04	0,15	1,30	20,0	120,45	90,00	14,00	0,15
Итого по подменю:			10,43	7,32	56,35	334,68	0,14	0,38	3,17	52,0	296,98	244,12	39,46	0,92

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

27 СБ 2012Г	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ..	50	0,59	0,10	3,66	17,91	0,02	0,02	11,28		16,45	14,64	8,75	0,65
142 СБ 2012Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,65	3,34	10,26	77,68	0,05	0,05	16,00	12,0	36,66	45,21	20,22	0,92
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ	60/30	16,85	12,97	7,48	214,21	0,28	1,98	29,53	7252,6	51,95	307,66	20,77	6,20
438 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ..	130	2,57	6,41	20,98	151,89	0,15	0,09	25,74		17,65	75,74	29,89	1,20
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.	180	0,94	0,05	22,65	95,65	0,02	0,04	0,80		32,45	29,20	21,00	0,69
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:			25,76	23,19	83,47	648,78	0,57	2,20	83,35	7264,6	164,45	509,83	109,18	10,59

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
599 СБ 2012	КЕКС "ДЕТСКИЙ".	50	2,72	11,08	25,03	210,68	0,04	0,07	0,30	69,7	17,64	41,48	7,54	0,64
Итого по подменю:			8,52	16,08	34,63	318,68	0,12	0,37	2,90	109,7	257,64	221,48	35,54	0,84


УЖИН

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			
120 СБ 2012г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ,*	60															
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ,ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРЫ*	70	11,27	8,95	7,05	154,64	0,07	0,11	1,27	24,4	107,85	14,22	0,84				
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ*.	130	3,13	5,06	13,47	111,91	0,06	0,08	68,26	23,6	58,17	29,47	1,11				
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		8,97	4,80	0,81				
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			13,00	2,80	0,22				
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			24,38	5,75	0,71				
Итого по подменю:			17,62	14,34	48,21	395,32	0,18	0,21	72,42	48,0	212,37	57,04	3,69				
Итого за день: 0,00 руб.			62,33	60,93	245,66	1789,46	1,03	3,18	165,84	7474,3	1201,80	249,22	18,84				

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	19,31	12,20	21,59	18,59
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	47,70	38,65	31,98	36,07
Полдник (15 %)	15,78	26,80	13,27	17,71
Ужин (20 %)	32,63	23,90	18,47	21,97
Итого за день (85 - 105 %)	115,43	101,55	94,12	99,45

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

ООО "Ника"

День 6 **Примерное Меню (3-7 лет)**

N 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														
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*	180	6,89	5,97	32,64	212,48	0,15	0,18	1,29	34,2	157,97	228,66	34,23	0,88
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:			13,25	10,13	64,05	401,15	0,21	0,30	2,04	66,2	316,90	355,09	53,39	2,15

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	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ*	60												
174 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..	180/10	4,96	5,04	25,05	166,66	0,14	0,16	15,40	27,0	88,43	114,85	29,53	0,96
382 СБ 2012Г	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ.,	70	5,13	3,51	3,79	67,26	0,03	0,05	14,86	6,4	23,01	57,71	11,94	0,86
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
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.	180	0,40	0,02	24,04	97,88		0,01	0,30		16,99	11,55	4,50	0,93
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:			18,43	14,71	100,01	609,72	0,29	0,27	34,87	59,4	156,79	262,87	67,11	4,39

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ,	2 ШТ	2,34	18,36	37,50	324,60	0,03	0,01		3,6	4,80	25,20	3,60	0,36
Итого по подменю:			7,56	25,56	44,70	439,08	0,07	0,24	0,54	57,6	228,00	190,80	28,80	0,54

УЖИН

90 СБ 2012Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	80	1,00	8,13	5,87	100,63	0,04	0,03	7,52		17,60	32,65	14,77	0,62
----------------	-------------------	----	------	------	------	--------	------	------	------	--	-------	-------	-------	------

День 7

Примерное Меню (3-7 лет)

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																								
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).	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										
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	10,49	61,47	386,71	0,15	0,32	2,47	62,0	242,48	219,22	35,66	1,11										

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	БАНАН,	ШТ	3,00	1,00	42,00	189,00	0,08	0,10	20,00		16,00	56,00	84,00	1,20
Итого по подменю:			3,00	1,00	42,00	189,00	0,08	0,10	20,00		16,00	56,00	84,00	1,20

ОБЕД

69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	60	0,83	6,05	4,84	77,13	0,01	0,02	5,43		20,52	23,64	11,97	0,76
156 СБ 2012Г	ЩИ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,77	3,67	7,73	70,98	0,06	0,06	25,69	15,0	41,16	44,76	19,06	0,67
410 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ	100	15,03	28,69	6,36	343,79	0,25	1,70	27,02	6213,0	34,78	277,14	18,60	5,68
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*.	130	2,78	5,79	18,78	138,51	0,14	0,11	22,09	27,5	35,74	82,66	27,85	1,01
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.	180	0,14	0,14	17,00	69,88	0,01	0,01	3,60		6,17	3,96	3,24	0,83
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:			23,71	44,58	72,55	788,77	0,50	1,91	83,83	6255,5	143,66	456,54	86,47	9,66

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,	200	8,00	3,00	28,60	173,40	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:			9,70	5,26	42,54	256,30	0,07	0,24	0,90	28,0	195,00	159,90	54,10	0,35

УЖИН


№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		B1	B2	С	А, мкг	Са	P	Mg	Fe	
															В
6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ.,	100	1,14	10,08	9,07	131,54	0,05	0,06	4,40			23,85	48,60	33,44	0,63
330 СБ 2012Г	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩ.МОЛОКОМ	150/20	33,96	7,47	44,68	381,79	0,10	0,40	0,47	51,0		233,40	317,10	43,00	0,87
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
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:			37,99	18,88	74,47	621,00	0,19	0,54	5,55	60,0	324,34	426,63	89,50	2,53	
Итого за день: 0,00 руб.			85,72	80,21	293,03	2241,78	0,99	3,11	112,75	6405,5	921,48	1318,29	349,73	14,85	

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	20,96	17,48	23,55	21,48
Второй завтрак (5 %)	5,56	1,67	16,09	10,50
Обед (35 %)	43,91	74,30	27,80	43,83
Полдник (15 %)	18,59	9,52	17,37	15,16
Ужин (20 %)	70,35	31,47	28,53	34,56
Итого за день (85 - 105 %)	159,37	134,43	113,34	125,53

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

Примерное Меню (3-7 лет)

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	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	200	7,33	7,11	37,27	243,03	0,16	0,20	1,30	40,0	140,29	196,50	38,18	1,91
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	2,90	2,51	19,77	114,02	0,04	0,15	1,30	20,0	120,45	90,00	14,00	0,15
Итого по подменю:			14,45	12,51	67,52	441,78	0,23	0,39	2,67	83,0	354,54	358,50	59,78	2,39

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

82 СБ 2012Г	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ..	50	1,39	3,58	5,12	58,20	0,05	0,05	5,98	10,0	9,55	32,99	12,23	0,45
146 СБ 2012Г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ	250	2,54	4,37	15,35	110,86	0,11	0,09	27,28	15,0	37,18	71,58	29,25	1,07
274 СБ 2016г.	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ.	70	10,82	8,13	5,51	138,50	0,08	0,09	4,99	36,0	43,78	163,42	37,47	0,70
334 СБ 2016 Г	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ..	130	5,08	6,78	25,61	183,78	0,19	0,06	1,95	21,2	43,03	144,50	56,90	1,69
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
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.	180	0,94	0,05	22,65	95,65	0,02	0,04	0,80		32,45	29,20	21,00	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:			24,19	24,41	98,87	714,97	0,49	0,35	41,81	88,2	172,43	469,03	163,74	5,39

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.	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
587 СБ 2012Г	ГРЕБЕШОК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,*	70	5,07	3,71	41,74	220,60	0,08	0,04	0,07	7,2	13,95	48,41	8,74	0,82
Итого по подменю:			10,29	8,21	50,38	317,80	0,15	0,31	2,41	43,2	229,95	210,41	33,94	1,00


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	
132 СБ 2012Г	ИКРА ОВОЩНАЯ.	60	1,04	3,14	4,65	50,99	0,04	0,04	13,73			21,21	26,90	12,74	0,48
387 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ, СОУС МОП.	180/30	23,47	26,59	28,43	446,70	0,26	0,33	30,09	57,0		79,42	316,99	62,08	4,33
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*	180	0,22	0,09	19,27	80,27	0,01	0,01	43,20			10,34	11,29	6,70	0,32
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:			27,89	30,22	71,39	672,36	0,33	0,39	87,02	57,0	114,97	368,18	84,32	5,35	
Итого за день: 0,00 руб.			76,82	75,35	311,16	2238,91	1,22	1,46	137,91	271,5	885,89	1420,12	349,78	16,93	

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,76	20,85	25,87	24,54
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	44,80	40,68	37,88	39,75
Полдник (15 %)	19,06	13,68	19,30	17,66
Ужин (20 %)	51,65	50,37	27,35	37,36
Итого за день (85 - 105 %)	142,26	125,58	119,21	124,42

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

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор  /Саморханова И.С./

День 9 **Примерное Меню (3-7 лет)**

№ 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*	20/10	1,70	0,28	16,98	77,16	0,02	0,01	0,05		5,20	13,90	3,30	0,37
263 СБ 2012Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)..	180	8,32	9,67	30,57	243,26	0,23	0,23	4,41	46,8	120,58	217,64	102,71	3,14
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	3,63	2,95	25,07	142,03	0,04	0,16	1,30	20,0	124,44	109,65	26,75	0,82
Итого по подменю:			13,65	12,90	72,62	462,45	0,29	0,40	5,76	66,8	250,22	341,19	132,76	4,33

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*	50													
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК.	200	1,97	3,07	13,94	91,28	0,07	0,07	14,57	20,0	40,42	59,16	25,40	1,25	
397 СБ 2012Г	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	70/30	17,36	11,08	10,35	211,05	0,27	1,79	25,25	6144,2	107,88	325,05	25,51	5,70	
439 СБ 2012Г	КАРТФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ.	130	4,15	5,42	25,27	166,73	0,17	0,14	23,65	7,8	59,54	107,87	33,11	1,16	
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.	180	0,40	0,02	24,04	97,88		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	
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:			28,62	20,03	100,96	702,62	0,56	2,03	63,77	6172,0	234,12	541,01	97,07	9,97	

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
602 СБ 2012Г	ВАФЛИ ,	ШТ	0,63	0,74	17,39	78,77	0,01	0,01		0,4	3,60	12,60	2,25	0,34
Итого по подменю:			5,85	7,94	24,59	193,25	0,05	0,24	0,54	54,4	226,80	178,20	27,45	0,52


УЖИН


N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
															0,31
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	шт	21,26	8,91	36,35	310,77	0,08	0,30	1,88	37,5	147,78	207,84	36,30	0,77	
252 СБ 2016Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ,	150	2,16	2,55	16,80	98,79	0,02	0,05	0,30	7,5	95,10	68,70	10,20	0,06	
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		11,89	8,97	4,80	0,81	
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71	
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	26,95	11,99	80,26	539,15	0,13	0,37	5,07	51,0	268,74	316,01	57,79	2,47	
Итого по подменю:			75,71	53,34	294,91	1970,27	1,06	3,09	83,14	6344,2	1010,28	1402,01	334,27	20,97	
Итого за день: 0,00 руб.															

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	25,28	21,50	27,82	25,69
Второй завтрак (5 %)	1,19	0,80	6,31	4,04
Обед (35 %)	53,00	33,38	38,68	39,05
Полдник (15 %)	10,83	13,23	9,42	10,74
Ужин (20 %)	49,91	19,98	30,75	29,97
Итого за день (85 - 105 %)	140,20	88,90	112,99	109,49

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

Примерное Меню (3-7 лет)

День 10

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			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
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА", *	180	4,79	10,18	25,54	213,62	0,10	0,17	1,33	60,4	132,06	143,53	31,09	0,61
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:			11,15	14,34	56,89	402,17	0,16	0,30	2,05	93,4	288,21	267,03	46,99	1,16

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*	60												
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	9,23	9,18	17,03	187,52	0,11	0,16	18,15	14,8	37,83	176,79	47,40	1,28
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.	180	0,14	0,14	17,00	69,88	0,01	0,01	3,60		6,17	3,96	3,24	0,83
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 подменю:			29,13	28,90	92,83	751,24	0,27	0,25	27,77	66,3	87,90	284,50	78,75	4,15

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
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:			9,70	8,86	35,23	259,41	0,15	0,37	2,96	51,8	235,73	220,42	44,30	0,96


УЖИН


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	
3 с6 2012г	САЛАТ ИЗ БКАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ*	50	0,82	5,04	4,81	67,92	0,02	0,02	19,15			21,59	15,87	8,62	0,30
360 СБ 2012Г	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ*	70	9,15	6,04	9,19	128,11	0,08	0,07	1,17	14,2		30,04	133,03	29,04	0,74
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*	130	2,78	5,79	18,78	138,51	0,14	0,11	22,09	27,5		35,74	82,66	27,85	1,01
630 СБ 2012Г	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША".	180			8,58	34,34			0,05			4,90	4,13	2,20	0,41
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:			15,91	17,11	59,20	457,36	0,27	0,21	42,46	41,7		97,56	260,07	73,46	3,17
Итого за день: 0,00 руб.			65,89	69,21	267,15	1962,18	0,87	1,15	79,24	253,4		723,40	1046,02	251,50	12,24

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 3-7 лет

СанПин Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	20,65	23,90	21,80	22,34
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	53,94	48,17	35,57	41,76
Полдник (15 %)	17,15	14,70	12,60	13,78
Ужин (20 %)	29,46	28,52	22,68	25,41
Итого за день (85 - 105 %)	121,20	115,28	101,46	108,40

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

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Саморханова И.С./

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (3-7 лет)

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

День 1ЗАВТРАК**БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-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

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Выход: 200, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА МАННАЯ	0,0308	0,031
МОЛОКО 2,5%	0,1060	0,106
ВОДА	0,1760	0,176
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

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 Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ.,**

Выход: 50, N рец.: 5 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0255	0,026
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ

Выход: 200/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0040	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0180	0,018
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0240	0,024
--------------------------------	--------	-------

ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Выход: 200, N рец.: 380 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,1130	0,113
МАССА ВАРЕНОГО МЯСА	0,0700	0,070

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
РИС КРУГЛЫЙ	0,0420	0,042
ВОДА	0,0860	0,086
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0150	0,015
--------------------------------	--------	-------

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

БАРАНКИ

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

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

УЖИН**ОГУРЧИК СВЕЖИЙ***

Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
---------------	--------	-------

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
ЯЙЦА	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

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ,

Выход: 130, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0260	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0104	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0052	0,005
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0624	0,062
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0208	0,021
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
ВОДА	0,0215	0,021
СМЕТАНА 15%	0,0195	0,020
ВЫХОД:	0,0390	0,039

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

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 ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

День 2

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ,*

Выход: 180, N рец.: 282 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0360	0,036
ВОДА	0,0504	0,050
МОЛОКО 2,5%	0,1008	0,101
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
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
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКО.

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

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1100	0,110
---------------	--------	-------

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ*

Выход: 50, N рец.: 120 СБ 2012г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0500	0,050
-----------------	--------	-------

СУП КАРТОФ.С МАКАР.ИЗДЕЛ.МЯСН./ФРИКАД.

Выход: 25/200, N рец.: 161 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0080	0,008
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1400	0,140
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА СУПА	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2250	0,225

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0600	0,060
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
------------------	--------	-------

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

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,003
ЯЙЦА	0,0020	0,002
ВОДА	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0358	0,036
ВЫХОД:	0,0250	0,025

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*

Выход: 70, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0518	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0130	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0028	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0700	0,070

КАПУСТА ТУШЕНАЯ*.

Выход: 130, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1365	0,137
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0026	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0078	0,008
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0042	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0016	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0039	0,004
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0052	0,005
--------------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0180	0,018
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0333	0,033
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1818	0,182
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

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

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

УЖИН

ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ

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,

Выход: 150, N рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0810	0,081
КРУПА МАННАЯ	0,0090	0,009
САХАР-ПЕСОК	0,0210	0,021
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0270	0,027
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0270	0,027
--------------------------------	--------	-------

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

МОЛОКО СГУЩЕНОЕ.

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

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

КИСЕЛЬ "ВИТОШКА" С ВИТАМИНАМИ

Выход: 200, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00

КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ "ВИТОШКА"	0,0200	0,020
ВОДА	0,1950	0,195

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

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"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ).*

Выход: 180, N рец.: 284 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0360	0,036
МОЛОКО 2,5%	0,1080	0,108
МАССА КАШИ	0,1404	0,140
для СИРОПА:		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0043	0,004
ВОДА	0,0216	0,022
МАССА СИРОПА	0,0216	0,022
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0180	0,018
МАССА ЯБЛОК,ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0396	0,040
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
МАССА КАШИ	0,1404	0,140

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

БАТОН

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

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

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: 50, N рец.: 12 СБ 2016г., Порций: 1,00

КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	0,0465	0,047
САХАР-ПЕСОК	0,0010	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.

Выход: 200, N рец.: 165 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0430	0,043
МАССА ОТВАРНОГО МИНТАЯ	0,0350	0,035
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ		
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ ОТХОДЫ	0,0525	0,053

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

ВОДА	0,1820	0,182
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0011	0,001
ЯЙЦА	0,0042	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0035	0,004
ВЫХОД:	0,1400	0,140

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0904	0,090
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008
--------------------------------	--------	-------

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Выход: 70/30, N рец.: 391 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0602	0,060
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0133	0,013
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0077	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0161	0,016
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0700	0,070

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

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ,

Выход: 130, N рец.: 263 СБ 2012, Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0325	0,033
ВОДА	0,0975	0,098
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
МАССА КАШИ	0,1248	0,125
ВЫХОД:	0,1300	0,130

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.

Выход: 180, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ВОДА	0,1548	0,155
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
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: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА..

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

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

БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ",*

Выход: 80, N рец.: 572 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0608	0,061
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0016	0,002
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0015	0,002
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0061	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0032	0,003
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0015	0,002
ВОДА	0,0224	0,022
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0933	0,093
ВЫХОД:	0,0800	0,080

УЖИН

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

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.
Выход: 50, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25% 0,0450 0,045

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ*
Выход: 200, N рец.: 417 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0820	0,082
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0023	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0572	0,057
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0027	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0115	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0045	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0012	0,001
МАССА ГАРНИРА И СОУСА	0,1428	0,143
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ 0,0915 0,092

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25% 0,0195 0,020

КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА.
Выход: 180, N рец.: 517 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ	0,0210	0,021
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВОДА	0,1710	0,171
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: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 4

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-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

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ
Выход: 200, N рец.: 283 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

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

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

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

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ*
Выход: 50, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0420	0,042
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25% 0,0050 0,005

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ
Выход: 200, N рец.: 157 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0210	0,021
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0060	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0160	0,016
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2100	0,210

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ 0,0390 0,039

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25% 0,0080 0,008

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

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*
Выход: 130, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0195	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ 0,1092 0,109

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.
Выход: 180, N рец.: 533 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,2070	0,207
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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

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

ПОЛДНИК

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

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ

Выход: 60, № рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0070	0,007
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0021	0,002
ВЫХОД:	0,0700	0,070

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0616	0,062
--------------------------------	--------	-------

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ.,

Выход: 150/30, № рец.: 254 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1020	0,102
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0345	0,035
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ВАНИЛИН	0,0001	
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ПОВИДЛО	0,0300	0,030

ЧАЙ С САХАРОМ.

Выход: 180, № 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, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 5

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, № рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Выход: 200, № 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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
------------------------------	-------------------	-------

ВЫХОД: 0,2000 0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, № рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

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 ЯБЛОКАМИ..

Выход: 50, № рец.: 27 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0150	0,015
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0167	0,017
ЛИМОНЫ	0,0042	0,004
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0065	0,007
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0085	0,009
-------------------------------	--------	-------

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 200, № рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0160	0,016
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1600	0,160
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0160	0,016
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0320	0,032
-------------------------------	--------	-------

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ

Выход: 60/30, № рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0883	0,088
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0077	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
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

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ..

Выход: 130, № рец.: 438 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1248	0,125
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0059	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,1287	0,129
------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.

Выход: 180, № рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
КУРАГА	0,0180	0,018
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0333	0,033
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1818	0,182
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: 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
--------	--------	-------

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 01.01-31.08 25%	0,0060	0,006
--------------------------------	--------	-------

УЖИН

ПОМИДОР СВЕЖИЙ,*

Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г; Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
-----------------	--------	-------

БИТОЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРЫ*

Выход: 70, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0520	0,052
------------	--------	-------

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0130	0,013
--------------------	--------	-------

МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
-------------	--------	-------

МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
---------------------	--------	-------

МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0700	0,070
------------------------	--------	-------

ВЫХОД:	0,0700	0,070
--------	--------	-------

КАПУСТА ТУШЕНАЯ*.

Выход: 130, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1365	0,137
----------------------	--------	-------

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
-----------------	--------	-------

ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0026	0,003
-----------------	--------	-------

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0078	0,008
--------------	--------	-------

ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0042	0,004
----------------	--------	-------

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0016	0,002
--------------------	--------	-------

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0039	0,004
----------------	--------	-------

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0052	0,005
--------------------------------	--------	-------

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

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0450	0,045

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

КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0400	0,040
---------------	--------	-------

МОЛОКО 2,5%	0,0990	0,099
-------------	--------	-------

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

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
-------------------	--------	-------

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
----------------	--------	-------

МАССА КАШИ	0,1728	0,173
------------	--------	-------

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
-----------------	--------	-------

ВЫХОД:	0,1800	0,180
--------	--------	-------

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

ЯБЛОКО.

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

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1100	0,110
---------------	--------	-------

ОБЕД

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ*

Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
---------------	--------	-------

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..

Выход: 180/10, N рец.: 174 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0036	0,004
--------------------	--------	-------

МОЛОКО 2,5%	0,0630	0,063
-------------	--------	-------

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
-----------------	--------	-------

БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,0990	0,099
----------------	--------	-------

ВЫХОД:	0,1800	0,180
--------	--------	-------

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ВЫХОД:	0,0100	0,010
--------	--------	-------

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
--------------------	--------	-------

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0720	0,072
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0036	0,004
--------------------------------	--------	-------

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ,,

Выход: 70, N рец.: 382 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0215	0,022
--------------	--------	-------

РИС КРУГЛЫЙ	0,0027	0,003
-------------	--------	-------

МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0077	0,008
----------------------	--------	-------

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0032	0,003
--------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0016	0,002
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0323	0,032
МАССА ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ	0,0302	0,030
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0608	0,061
МАССА ГОТОВЫХ ГОЛУБЦОВ	0,0538	0,054
ВЫХОД:	0,0538	0,054

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 01.01-31.08 25%	0,0143	0,014
--------------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
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
-----------------------------	--------	-------

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА..

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

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

ПРЯНИКИ,

Выход: 2 ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПРЯНИКИ КГ	0,0600	0,060
------------	--------	-------

УЖИН

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.

Выход: 80, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0240	0,024
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0800	0,080

Вх. рецепт: **КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0176	0,018
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: **МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: **СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0120	0,012
-------------------------------	--------	-------

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,

Выход: 170, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,1046	0,105
МОЛОКО 2,5%	0,0655	0,066
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1700	0,170
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1649	0,165
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0051	0,005
ВЫХОД:	0,1700	0,170

НАПИТОК "ВИТОША" С ВИТАМИНАМИ

Выход: 200, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0200	0,020
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200

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 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: 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

БАТОН

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

БАНАН,

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

БАНАНЫ СВЕЖИЕ	0,2000	0,200
---------------	--------	-------

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

Выход: 60, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: **СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0540	0,054
-------------------------------	--------	-------

ЩИ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 200, N рец.: 156 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0008	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1600	0,160
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ЗЕЛЕНЬ	0,0012	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: **КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0240	0,024
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: **МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
--------------------------------	--------	-------

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

ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ

Выход: 100, N рец.: 410 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0740	0,074
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0500	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0260	0,026
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0130	0,013
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0300	0,030
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1000	0,100

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*

Выход: 130, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0195	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,1092	0,109
------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.

Выход: 180, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ВОДА	0,1548	0,155
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

ПОЛДНИК

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,

Выход: 200, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЙОГУРТ 2,5%	0,2000	0,200
-------------	--------	-------

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

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

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

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ.,

Выход: 100, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0880	0,088
--------------------------------	--------	-------

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩ.МОЛОКОМ

Выход: 150/20, N рец.: 330 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1350	0,135
ЯЙЦА	0,0050	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0200	0,020
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1700	0,170
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ	0,1500	0,150
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1700	0,170

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

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N 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, N 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: 200, N рец.: 279 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0400	0,040
ВОДА	0,0680	0,068
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

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 ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ..

Выход: 50, N рец.: 82 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРеной ОЧИЩЕННОЙ	0,0125	0,013
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0085	0,009
ЯЙЦА	0,0040	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 41,86	0,0225	0,023
-----------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0126	0,013
--------------------------------	--------	-------

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

Выход: 250, N рец.: 146 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0150	0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1750	0,175
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0750	0,075
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
--------------------------------	--------	-------

РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ..

Выход: 130, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0382	0,038
ВОДА	0,0806	0,081
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,1066	0,107

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0053	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0039	0,004
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0121	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0130	0,013
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0065	0,007
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0130	0,013

ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ.

Выход: 70, N рец.: 274 СБ 2016г., Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0595	0,060
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0117	0,012
ПЕТРУШКА ЗЕЛЕНЬ	0,0023	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0058	0,006
ЯЙЦА	0,0023	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0082	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0023	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0058	0,006
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
ВЫХОД:	0,0700	0,070

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 КУРАГИ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0180	0,018
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0333	0,033
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1818	0,182
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.

Выход: 180, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ГРЕБЕШОК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,*

Выход: 70, N рец.: 587 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0017	0,002
ПОВИДЛО	0,0132	0,013
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0027	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0700	0,070

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0396	0,040
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0042	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0028	0,003
ЯЙЦА	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0014	0,001
ВОДА	0,0203	0,020
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,3100	2,310

УЖИН

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

ИКРА ОВОЩНАЯ.

Выход: 60, N рец.: 132 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАКЛАЖАНЫ	0,0238	0,024
МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ	0,0174	0,017
КАБАЧКИ	0,0268	0,027
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0138	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0066	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0096	0,010
--------------------------------	--------	-------

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ, СОУС МОЛ.

Выход: 180/30, N рец.: 387 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,1008	0,101
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0630	0,063
МАССА ОТВАРНОГО ПРОТЕРТОГО	0,1395	0,140
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
ЯЙЦА	0,0036	0,004
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0027	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2115	0,212
МАССА ЗАПЕЧЕННОГО БЛЮДА	0,1800	0,180
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,2100	0,210

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,1485	0,149
------------------	--------	-------

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

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*

Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00

СМОРОДИНА С/М	0,0216	0,022
САХАР-ПЕСОК	0,0135	0,014
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1620	0,162
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

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

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

День 9

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)..

Выход: 180, N рец.: 263 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0450	0,045
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0450	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА КАШИ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,1100	0,110
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША.

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1600	0,160

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ*

Выход: 50, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0500	0,050

СВЕКОЛЬНИК.

Выход: 200, N рец.: 145 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1600	0,160
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008
ЗЕЛЕНЬ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Выход: 70/30, N рец.: 397 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0740	0,074
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0500	0,050
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		

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ.

Выход: 130, N рец.: 439 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0390	0,039
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0039	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0065	0,007
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,1157	0,116
------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
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

РЯЖЕНКА..

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ВАФЛИ ,

Выход: ШТ, N рец.: 602 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВАФЛИ ВЕСОВЫЕ	0,0225	0,023

УЖИН

ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ

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,

Выход: 150, N рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,0810	0,081
КРУПА МАННАЯ	0,0090	0,009
САХАР-ПЕСОК	0,0210	0,021
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0270	0,027
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0270	0,027
--------------------------------	--------	-------

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

Выход: 30, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030

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

День 10

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 "ДРУЖБА",*

Выход: 180, N рец.: 275 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
--	--	--

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
РИС КРУГЛЫЙ	0,0135	0,014
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0099	0,010
МОЛОКО 2,5%	0,0918	0,092
ВОДА	0,0630	0,063
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
---------------	--------	-------

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Выход: 250, N рец.: 168 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА)	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0017	0,002
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,0700	0,070
------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
--------------------------------	--------	-------

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 01.01-31.08 25%	0,0044	0,004
--------------------------------	--------	-------

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

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0260	0,026
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0143	0,014

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.

Выход: 180, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ВОДА	0,1548	0,155
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
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

КЕФИР.

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

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

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 01.01-31.08 25%	0,0340	0,034

УЖИН

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ*

Выход: 50, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0420	0,042
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0050	0,005
--------------------------------	--------	-------

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ,*

Выход: 70, N рец.: 360 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0451	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0094	0,009
ВОДА	0,0140	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0094	0,009
ЯЙЦА	0,0039	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0056	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0830	0,083
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
МАССА ТУШЕННЫХ ТЕФТЕЛЕЙ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*

Выход: 130, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0195	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0059	0,006
ВЫХОД:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ ВАКУУМ	0,1092	0,109
------------------	--------	-------

ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША".

Выход: 180, N рец.: 630 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0005	0,001
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0090	0,009
ВОДА	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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