

ООО «НИКА»

«Утверждено»

ООО «Ника»



 /А.И. Теплоухов/

«01» Декабря 2021 г.

«Согласовано»

Директор МАОУ «Гимназия №1»

г. Пермь



/О.Ю. Казанцева/

«01» Декабря 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. Тутьельяна.
- Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г.; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.02.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням на одного питающегося, г(мл)										В среднем в день, г(мл)	Норма в день, г(мл)	Отклонение от нормы, %	
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день				
Дрожжи хлебопекарные		0,50	0,70		0,50		0,70			0,70	1,10	0,42	0,40	5,0
Какао-порошек				2,70										
Картофель	132,30	78,50	163,80	127,50	46,30	176,40	110,40	146,20	91,20	123,40		119,60	120,00	-0,3
Кондитерские изделия		8,00		28,00	20,00			60,00	8,00			12,40	12,00	3,3
Кофейный напиток	1,70		1,70		1,60			1,70	1,70		1,80	1,02	1,00	2,0
Крупы (злаки), бобовые	47,30	8,10	30,00	23,10	53,70	36,30	8,10	30,00	29,60	30,00	30,00	29,62	30,00	-1,3
Макаронные изделия						38,40				38,40		7,68	8,00	-4,0
Масло коровье сладкосливочное	14,30	23,50	14,35	14,20	19,80	15,50	29,40	13,94	18,60	25,00		18,86	18,00	4,8
Масло растительное	8,80	9,30	20,70	1,30	9,74	12,40	7,60	9,60	9,50	5,40		9,43	9,00	4,8
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	381,00	329,30	355,00	433,60	335,70	370,50	406,80	417,70	404,10	311,10		374,48	390,00	-4,0
Мука картофельная (крахмал)	6,70			6,00				6,70				1,94	2,00	-3,0
Мука пшеничная хлебопекарная	13,28	27,80	29,15	17,90	20,56	13,28	25,30	15,04	24,60	51,05		23,80	25,00	-4,8
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)	58,60	58,50			88,70	30,00	58,60	30,00	72,80	78,00		47,52	50,00	-5,0
Овощи,зелень	161,30	210,40	237,96	136,40	237,10	121,20	137,80	232,70	190,80	124,00		178,97	180,00	-0,6
Печень (Субпродукты)			73,50			51,80				71,00		19,63	20,00	-1,8
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)	65,60	37,00	74,10		44,50			37,20				19,28	20,00	-3,6
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо- или малосоленое	21,90	22,30	34,60	38,70	23,15	28,90	22,60	27,50	21,20	14,60		31,34	32,00	-2,1
Сахар			23,50	7,20	6,00		10,00	17,00	4,80	25,80		25,55	25,00	2,2
Сметана с м.д.ж.не более 15%			200,00		200,00			200,00				9,43	9,00	4,8
Соки фруктовые (овощные)	200,00									200,00		100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	1,60	3,83	3,30	1,80	4,01	4,60	3,40	4,40	2,40	1,14		3,05	3,00	1,6
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленный)	10,00		10,00			8,00		10,00				3,80	4,00	-5,0
Творог,творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%		59,40					82,90		59,40			30,07	30,00	0,2
Фрукты (плоды) свежие	22,00	130,00	28,00	244,00	30,00	130,00	167,00	31,40	137,00	30,00		94,94	95,00	-0,1
Фрукты (плоды) сухие		29,00	15,00	6,00		15,00	11,00		15,00			9,10	9,00	1,1
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	110,75	49,20	40,00	50,00	51,10	95,75	58,00	58,00	64,40	45,40		62,26	60,00	3,8
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00	40,00	20,00	20,00	20,00	40,00	80,00	60,00	60,00		38,00	40,00	-5,0
Чай,включая фиточай	0,40	0,60	0,40	0,60	0,40	0,60	0,60	0,60	0,60	0,40		0,52	0,50	4,0
Яйцо куриное диетическое	17,70	120,60	17,28	25,30	15,70	17,80	120,80	15,50	11,80	17,80		38,03	40,00	-4,9

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
	62,11	56,60	225,72	1682,85
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	3150,70	2744,35	774,42	247,24
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1878,67	0,84	1,65	10,67
		Фосфор, мг	Железо, мг	
		1097,47	14,58	
		С, мг		
		101,81		

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 1

№ 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														
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	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
277 СБ 2012Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	3,01	4,45	16,71	119,33	0,04	0,09	0,65	24,8	66,21	59,31	9,83	0,24
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРМАНТ)*	170	2,47	2,13	16,80	96,92	0,03	0,13	1,11	17,0	102,38	76,50	11,90	0,12
Итого по подменю:			9,70	9,47	43,99	300,98	0,10	0,26	1,83	64,8	262,39	207,81	29,33	0,69

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40

ОБЕД

58 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ.	40	0,64	4,04	1,30	44,08	0,01	0,01	10,12		16,79	12,44	5,74	0,23
176 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ**	150/10	3,12	3,50	15,51	106,99	0,07	0,07	11,28	17,3	49,83	60,89	19,28	0,65
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
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
479 СБ 2018	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)	150	0,08	0,03	16,97	68,45			2,25		5,12	6,81	2,25	0,12
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:			19,47	22,57	72,17	572,17	0,31	0,23	25,45	51,6	135,68	325,51	93,64	7,71

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ..	170	6,80	2,55	24,31	147,39	0,04	0,19	0,77	12,7	158,10	121,13	19,13	0,13
274 СБ 2004	БАРАНКИ	ШТ	4,16	0,52	25,68	124,40	0,09	0,03			11,20	45,60	17,60	1,04
Итого по подменю:			10,96	3,07	49,99	271,79	0,13	0,22	0,77	12,7	169,30	166,73	36,73	1,17

УЖИН

133 СБ 2012Г	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,16	4,86	6,91	76,04	0,03	0,03	8,70		21,73	30,70	14,98	0,89
-----------------	-----------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	-------	------

№ 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	
346 СБ 2012Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ.	60	11,69	7,15	4,98	131,30	0,09	0,18	0,82	63,2	79,82	193,77	37,81	0,80	
438 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.	120	2,40	4,93	19,41	131,61	0,14	0,09	23,76	21,6	16,12	71,12	27,50	1,10	
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,75	55,32			2,90		13,01	9,79	5,24	0,90	
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:			16,89	17,15	54,57	441,47	0,28	0,31	36,18	84,8	134,68	318,38	88,33	3,91	
Итого за день: 0,00 руб.			57,02	52,26	243,72	1678,41	0,83	1,03	66,23	214,0	709,05	1025,43	252,03	14,88	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	23,10	20,15	21,67	21,50
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	46,36	48,02	35,55	40,87
Полдник (15 %)	26,10	6,53	24,63	19,41
Ужин (20 %)	40,21	36,49	26,88	31,53
Итого за день (85 - 105 %)	135,76	111,19	120,06	119,89

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством _____ //

Калькулятор  /Романова Т.К./

"Утверждаю"

//

ООО "Ника"

День 2

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.			Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Ca	P	Mg	Fe		
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
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.,	160	14,35	22,89	3,74	278,83	0,09	0,51	0,75	287,8			126,42	233,32	19,37	2,42
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:			17,35	24,30	35,11	429,20	0,13	0,59	1,47	296,8	194,57	294,97	32,79	3,58		

ЗАВТРАК

Итого по подменю:

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

79 СБ 2012Г	САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОПЕНЫМИ.	30	0,49	1,58	3,43	29,97	0,03	0,02	5,06				6,99	14,48	6,73	0,25
163 СБ 2012Г	СУП КАРТОФ.С МЯС.ФРИКАДЕЛЬКАМИ,	150/25	6,96	6,55	10,93	130,41	0,10	0,10	13,30	5,0			15,36	100,89	23,97	1,48
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУШЕННЫЕ 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
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.(2018)	180	0,40	0,03	19,61	80,15		0,01	0,36				20,25	13,86	5,40	1,11
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01					5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			20,09	18,93	59,23	489,20	0,26	0,28	77,36	42,3	143,93	280,95	77,30	5,13		

Итого по подменю:

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
541 СБ 2021Г	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),	40	3,22	3,69	23,29	139,23	0,05	0,03		17,8			8,32	29,71	4,82	0,41
Итого по подменю:			8,44	8,19	31,93	236,43	0,12	0,30	2,34	53,8	224,32	191,71	30,02	0,59		

Итого по подменю:

УЖИН

6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,69	6,05	5,44	78,93	0,03	0,04	2,64				14,31	29,16	20,06	0,38
---------------	------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	--	--	-------	-------	-------	------


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
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,СО СГУЩ.МОЛОКОМ*	110/30	22,71	6,75	43,56	325,84	0,09	0,31	0,47	57,2	210,92	257,81	37,31	1,00
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09		9,09	7,43	3,96	0,77
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:			24,98	13,00	67,56	488,14	0,14	0,36	3,20	57,2	238,32	307,40	64,13	2,37
Итого за день: 0,00 руб.			71,38	64,94	206,57	1700,69	0,68	1,55	94,37	450,3	817,14	1086,03	213,24	13,87

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	41,31	51,70	17,30	30,66
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	47,83	40,28	29,18	34,94
Полдник (15 %)	20,10	17,43	15,73	16,89
Ужин (20 %)	59,48	27,66	33,28	34,87
Итого за день (85 - 105 %)	169,95	138,17	101,76	121,48

Реальное соотношение В:Ж:У = 1:0,9:2,9

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

Калькулятор  /Романова Т.К./

ООО "Ника"

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														
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	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
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
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ*)	170	2,47	2,13	16,80	96,92	0,03	0,13	1,11	17,0	102,38	76,50	11,90	0,12
Итого по подменю:			13,00	14,17	56,88	408,24	0,23	0,33	3,87	91,0	321,39	306,45	58,83	1,72

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40

ОБЕД

1 СБ 2012Г	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.	30	0,34	3,04	3,19	41,48	0,01	0,01	6,39		8,87	8,73	5,42	0,26
165 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(МИНТАЙ)	180	8,56	4,11	14,75	130,20	0,15	0,13	18,22	27,7	32,29	159,13	44,87	1,28
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ..	50/30	13,63	11,99	4,97	182,31	0,23	1,63	24,30	6052,5	30,87	243,04	15,21	5,20
349 СБ 2016 г.	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ	120	1,84	3,45	12,00	86,35	0,08	0,09	6,20	16,0	34,86	71,12	47,44	0,91
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА..	150	0,35	0,08	21,05	86,25	0,02	0,01			12,34	19,35	6,30	0,48
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:			27,88	22,99	74,40	618,03	0,54	1,89	55,11	6096,2	128,52	538,75	127,79	9,06

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	СНЕЖОК,	180	4,86	1,80	1,26	124,20	0,05	0,23	2,88		196,20	153,00	23,40	0,18
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.	40	3,84	1,69	19,58	108,86	0,05	0,05	0,01	22,5	12,17	40,68	5,57	0,53
Итого по подменю:			8,70	3,49	20,84	233,06	0,10	0,28	2,89	22,5	208,37	193,68	28,97	0,71

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	
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,20	0,01	0,02	4,52			17,01	19,65	9,96	0,63
417 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ*,	180	16,11	18,51	16,72	297,90	0,19	0,19	20,96	29,6		27,27	184,77	42,55	1,98
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/7	0,06	0,01	11,44	46,07			2,88			10,49	7,73	4,14	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:			18,44	23,68	41,10	452,41	0,23	0,22	28,36	29,6		60,06	236,53	62,40	4,01
Итого за день: 0,00 руб.			68,02	64,33	216,22	1803,74	1,11	2,73	92,23	6239,3		725,34	1282,41	281,99	16,90

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	30,95	30,15	28,02	29,16
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	66,38	48,91	36,65	44,15
Полдник (15 %)	20,71	7,43	10,27	16,65
Ужин (20 %)	43,90	50,38	20,25	32,32
Итого за день (85 - 105 %)	161,95	136,87	106,51	128,84

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:3,2

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор  /

Романова Т.К./

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	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
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
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:			9,16	8,44	63,30	366,91	0,11	0,30	2,36	50,5	228,18	228,27	51,31	1,44

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	АПЕЛЬСИНЫ	ШТ	1,98	0,44	17,82	83,16	0,09	0,07	132,00		74,80	50,60	28,60	0,66
Итого по подменю:			1,98	0,44	17,82	83,16	0,09	0,07	132,00		74,80	50,60	28,60	0,66

ОБЕД

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	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
300 СБ 2021Г	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ(СБ 2021)	80	13,91	4,74	3,04	110,53	0,10	0,19	0,51	63,2	78,57	218,70	42,50	1,30
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
519 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ	200	0,25	0,10	21,41	89,19	0,01	0,01	48,00		11,49	12,54	7,44	0,36
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:			19,90	12,65	57,85	427,90	0,33	0,37	86,42	104,5	160,78	374,67	100,31	4,01

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР*	160	4,64	4,00	6,40	80,16	0,06	0,27	1,12	32,0	192,00	144,00	22,40	0,16
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:			6,34	6,26	20,34	163,06	0,08	0,28	1,12	45,0	201,00	161,40	54,00	0,36

УЖИН

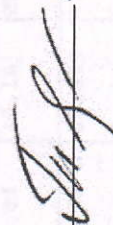
72 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ.	60	1,04	0,07	9,92	44,77	0,04	0,05	3,04		24,81	39,56	27,58	0,59
----------------	-----------------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	-------	------

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
330 СБ 2012Г	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ,*	110/20	25,30	5,96	34,78	293,96	0,08	0,30	0,40	38,9	188,07	244,86	33,36	0,64
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)	180	1,31	1,13	11,20	60,47	0,02	0,07	0,68	9,0	63,09	47,93	10,26	0,81
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			30,14	7,58	71,62	475,70	0,17	0,43	4,12	47,9	281,67	351,85	75,10	2,40
Итого за день: 0,00 руб.			67,52	35,37	230,93	1516,73	0,78	1,45	226,02	248,0	946,43	1166,79	309,32	8,87

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	21,81	17,96	28,97	24,92
Второй завтрак (5 %)	4,71	0,94	8,78	5,94
Обед (35 %)	47,38	26,81	28,50	30,55
Полдник (15 %)	15,10	13,32	10,02	11,65
Ужин (20 %)	71,38	15,38	34,80	33,43
Итого за день (85 - 105 %)	160,38	74,40	111,07	106,49

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

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством _____ //

Калькулятор 

/Романова Т.К./

Примерное Меню (1-3 года)

День 5

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
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	
281 СБ 2012Г	КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ.	170	6,15	7,68	25,33	195,76	0,16	0,18	37,2	137,72	178,02	47,99	1,09	
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(2-Й ВАРИАНТ)*	160	1,16	1,01	13,90	69,62	0,02	0,06	8,0	48,36	36,00	5,60	0,08	
Итого по подменю:			9,00	13,10	49,75	353,77	0,20	0,25	1,82	65,2	191,08	228,52	56,19	1,42

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00	7,00	7,00	4,00	1,40
Итого по подменю:			23,00		23,00	92,00	0,01	0,01	2,00	7,00	7,00	4,00	1,40

ОБЕД

129 СБ 2012Г	ИКРА	40	0,48	1,88	3,08	31,20	0,01	0,01	3,84	12,80	12,00	5,20	0,32	
142 СБ 2012Г	КАБАЧКОВАЯ(ПРОМ/ПРОИЗВОДСТВА БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.*	150	1,24	4,00	7,70	71,78	0,04	0,04	9,0	27,44	33,95	15,18	0,69	
374 СБ 2012Г	МЯСО ТУШЕНОЕ,*	30/30	9,49	11,37	1,34	145,47	0,04	0,08	1,16	6,48	98,37	13,28	1,43	
263 СБ 2012	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКА..	110	3,49	5,45	15,74	125,96	0,18	0,09	33,0	10,23	125,40	82,50	2,78	
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:			16,40	22,94	50,90	476,68	0,31	0,24	22,99	42,0	67,38	297,40	124,61	6,62

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ.	180	5,22	4,50	8,64	97,20	0,07	0,27	2,34	36,0	162,00	25,20	0,18
554 СБ 2012Г	ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ.	40	2,40	1,83	27,66	136,66	0,04	0,03	0,10	5,3	24,29	4,96	0,57
Итого по подменю:			7,62	6,33	36,30	233,86	0,11	0,30	2,44	41,3	224,61	30,16	0,75

УЖИН

86 СБ 2012Г	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.	40	0,77	2,14	5,81	45,59	0,04	0,03	8,87	10,13	21,68	9,10	0,38
----------------	---------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	-------	-------	------	------

№ 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	
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	60	9,65	7,66	6,02	132,28	0,06	0,09	1,09	20,8	35,76	94,08	12,69	0,79	
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	
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09		9,09	7,43	3,96	0,77	
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:			14,64	14,28	41,74	355,76	0,17	0,19	67,78	40,8	125,28	185,33	53,45	3,09	
Итого за день: 0,00 руб.			47,66	56,65	201,69	1512,07	0,80	0,99	97,03	189,4	615,35	904,54	268,41	13,28	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	21,43	27,77	24,48	25,22
Второй завтрак (5%)			11,33	6,57
Обед (35%)	39,05	48,81	25,07	34,05
Полдник (15%)	18,14	13,47	17,88	16,70
Ужин (20%)	34,88	30,32	20,57	25,39
Итого за день (85 - 105%)	113,50	120,36	99,33	107,94

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

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

Калькулятор  Романова Т.К./

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	Fe
ЗАВТРАК														
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ	20/8	3,71	2,37	10,48	77,98	0,03	0,04	0,06	18,4	75,80	60,20	6,60	0,31
270 СБ 2012Г	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5,74	4,97	25,76	171,31	0,12	0,15	1,07	28,5	128,57	189,82	28,33	0,71
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:			10,76	8,47	51,93	327,73	0,17	0,26	1,81	55,9	267,60	297,95	45,19	1,84

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

133 СБ 2012Г	ИКРА МОРКОВНАЯ,	30	0,53	2,43	3,05	36,20	0,02	0,02	3,20		8,47	17,92	11,04	0,28
131 2021	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..(СБ 2021)	180/10	4,89	5,03	24,43	163,77	0,13	0,16	14,64	27,0	92,10	113,81	28,91	0,96
382 СБ 2012Г	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ.	60	5,72	3,92	4,22	74,95	0,05	0,09	27,60	12,0	42,74	107,18	22,18	1,60
432 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ,	110	4,14	4,57	26,41	163,31	0,06	0,02		19,8	15,18	35,43	6,40	0,66
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:			17,19	16,09	83,37	549,26	0,29	0,31	45,74	58,8	180,66	310,27	78,78	5,13

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	СНЕЖОК,	180	4,86	1,80	1,26	124,20	0,05	0,23	2,88		196,20	153,00	23,40	0,18
274 СБ 2004	БАРАНКИ	ШТ	4,16	0,52	25,68	124,40	0,09	0,03			11,20	45,60	17,60	1,04
Итого по подменю:			9,02	2,32	26,94	248,60	0,14	0,26	2,88		207,40	198,60	41,00	1,22

УЖИН

69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,20	0,01	0,02	4,52		17,01	19,65	9,96	0,63
----------------	-----------------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	------	------

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
397 СБ 2012Г	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	70	11,61	6,72	4,61	125,54	0,17	1,22	17,31	4301,9	33,32	205,34	13,51	3,95
438 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ:	110	2,18	5,43	17,75	128,59	0,13	0,08	21,78		14,94	64,09	25,29	1,01
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ,(2018)	150			7,54	30,14			0,08		7,58	6,19	3,30	0,64
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:			16,06	17,39	43,44	395,67	0,33	1,33	43,69	4301,9	76,85	308,27	54,86	6,45
Итого за день: 0,00 руб.			53,55	44,79	218,42	1578,98	0,96	2,18	104,12	4416,6	748,51	1126,09	228,83	16,84

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	25,62	18,02	25,58	23,41
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	40,93	34,23	41,07	39,23
Полдник (15 %)	21,48	4,94	13,27	17,76
Ужин (20 %)	38,24	37,00	21,40	28,26
Итого за день (85 - 105 %)	127,50	95,30	107,60	112,78

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

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

Калькулятор  /Романова Т.К./

Примерное Меню (1-3 года)

День 7

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.,	160	14,35	22,89	3,74	278,83	0,09	0,51	0,75	287,8	126,42	233,32	19,37	2,42
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ)*	170	2,47	2,13	16,80	96,92	0,03	0,13	1,11	17,0	102,38	76,50	11,90	0,12
Итого по подменю:			18,51	29,43	31,06	464,14	0,14	0,65	1,86	324,8	233,80	324,32	33,87	2,79

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	МАНДАРИН..	ШТ	1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
Итого по подменю:			1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08

ОБЕД

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*	40	0,32	0,04	0,68	4,36	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	0,18
156 СБ 2012Г	ЩИ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ,	150	1,33	2,75	5,79	53,23	0,04	0,04	19,27	11,2	30,87	33,57	14,29	0,50
391 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ.	60	11,42	12,23	9,37	193,72	0,05	0,11	0,18	19,5	26,70	118,55	15,01	1,56
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
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:			17,12	20,17	54,77	470,84	0,26	0,28	42,65	54,1	108,08	257,54	65,69	4,52

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕ-ФИР.	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.	40	3,84	1,69	19,58	108,86	0,05	0,05	0,01	22,5	12,17	40,68	5,57	0,53
Итого по подменю:			9,64	6,69	27,58	209,06	0,11	0,31	1,06	52,5	192,17	175,68	26,57	0,68

УЖИН

6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,69	6,05	5,44	78,93	0,03	0,04	2,64		14,31	29,16	20,06	0,38
---------------	------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	-------	------


№ 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
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ, СО СГУЩ.МОЛОКОМ*	110/30	22,71	6,75	43,56	325,84	0,09	0,31	0,47	57,2	210,92	257,81	37,31	1,00
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,75	55,32			2,90		13,01	9,79	5,24	0,90
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:			26,62	13,13	81,19	551,53	0,17	0,37	6,01	57,2	247,53	334,14	71,16	3,21

Итого за день: 0,00 руб. 72,93 69,68 204,35 1741,07 0,73 1,63 81,98 488,7 809,58 1105,28 206,09 11,28

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	44,07	62,62	15,30	33,15
Второй завтрак (5 %)	2,48	0,55	4,80	3,25
Обед (35 %)	40,76	42,91	26,98	33,63
Полдник (15 %)	22,95	14,23	13,59	14,93
Ужин (20 %)	63,38	27,94	40,00	39,39
Итого за день (85 - 105 %)	173,64	148,26	100,67	124,36

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

Директор  Теплохов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор 

/Романова Т.К./

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 И/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)*	170	2,47	2,13	16,80	96,92	0,03	0,13	1,11	17,0	102,38	76,50	11,90	0,12
Итого по подменю:			12,18	10,31	55,18	363,35	0,18	0,32	2,16	69,8	301,39	295,86	48,13	1,88

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40

ОБЕД

59 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ КВ.КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ,	40	0,43	4,08	2,21	47,27	0,01	0,01	7,64		12,22	8,08	4,68	0,48
146 СБ 2012Г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ,/	150	1,52	2,62	9,21	66,51	0,07	0,05	16,35	9,0	22,27	42,93	17,54	0,64
359 СБ 2012Г	РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ (ПАРОВЫЕ)*	80/30	13,65	7,00	8,45	152,18	0,11	0,16	0,97	53,3	83,94	217,88	46,56	1,04
349 СБ 2016 г.	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ	120	1,84	3,45	12,00	86,35	0,08	0,09	6,20	16,0	34,86	71,12	47,44	0,91
479 СБ 2018	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)	150	0,08	0,03	16,97	68,45			2,25		5,12	6,81	2,25	0,12
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:			20,68	17,42	66,68	509,24	0,30	0,32	33,41	78,3	163,70	371,20	124,22	3,90

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
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	22,86	46,14	421,80	0,10	0,28	2,34	39,6	220,80	187,20	28,80	0,54

УЖИН

60 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	40	0,59	2,04	3,43	34,40	0,01	0,02	3,90		14,43	16,81	8,58	0,55
----------------	--------------------------	----	------	------	------	-------	------	------	------	--	-------	-------	------	------

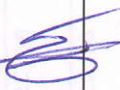
№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
420 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР,	50	8,43	6,83	4,26	112,72	0,05	0,09	0,88	27,7	83,62	10,50	0,73	
144 СБ 2016Г	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ,	110	2,52	8,03	18,11	154,77	0,13	0,09	21,10	18,7	72,26	27,10	1,02	
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)	150	1,09	0,94	9,34	50,39	0,02	0,06	0,56	7,5	39,94	8,55	0,68	
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.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			24,38	5,75	0,71	
Итого по подменю:			17,37	18,28	62,50	487,96	0,26	0,28	26,44	53,9	126,55	250,01	63,28	3,91
Итого за день: 0,00 руб.			57,79	68,87	253,50	1874,35	0,85	1,21	66,35	241,7	819,44	1111,27	268,43	11,63

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	29,00	21,94	27,18	25,95
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	49,24	37,06	32,85	36,37
Полдник (15 %)	18,00	48,64	22,73	30,13
Ужин (20 %)	41,36	38,89	30,79	34,85
Итого за день (85 - 105 %)	137,60	146,53	124,88	133,88

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

Директор  Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор  /Романова Т.К./

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														
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
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:			8,81	15,06	45,21	352,65	0,14	0,28	2,16	81,3	215,00	217,22	47,80	1,30

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

82 СБ 2012Г	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ,	30	0,83	2,15	3,07	34,92	0,03	0,03	3,59	6,0	5,73	19,79	7,33	0,27
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
329 СБ 2021Г.	БИГУС (СБ 2021).	160	17,08	10,47	7,38	192,06	0,09	0,17	56,43		71,51	185,45	41,82	2,89
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
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:			28,06	19,60	57,58	520,94	0,25	0,35	73,61	16,8	132,62	382,43	96,62	5,95

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
567 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ,.	40	4,42	4,80	23,64	155,55	0,09	0,09	5,69	31,2	33,65	66,28	13,71	0,72
Итого по подменю:			9,64	12,00	30,84	270,03	0,13	0,32	6,23	85,2	256,85	231,88	38,91	0,90

УЖИН

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

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
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
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,06	0,01	15,25	61,31			2,90		13,05	9,79	5,24	0,91
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:			21,94	8,76	86,63	515,48	0,12	0,27	4,52	32,5	195,03	246,11	47,57	2,57
Итого за день: 0,00 руб.			68,97	55,94	233,00	1716,82	0,67	1,24	96,52	215,8	815,50	1088,64	239,90	12,92

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	20,98	32,04	22,27	25,19
Второй завтрак (5%)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35%)	66,81	41,70	28,36	37,21
Полдник (15%)	22,95	25,53	15,19	19,29
Ужин (20%)	52,24	18,64	42,67	36,91
Итого за день (85 - 105%)	164,21	119,02	114,78	122,72

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:3,4

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

Калькулятор Александр /Романова Т.К./

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 10

№ 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
280 СБ 2012Г	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	4,68	5,29	28,62	181,34	0,07	0,14	0,98	29,8	99,21	101,76	19,63	0,92
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,64	78,32	0,02	0,07	0,59	9,0	54,41	40,50	6,30	0,09
Итого по подменю:			7,68	10,83	54,78	348,05	0,11	0,22	1,57	58,8	158,62	156,76	28,53	1,26

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
Итого по подменю:					23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40

ОБЕД

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	0,18
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,63	1,95	12,36	73,55	0,06	0,05	13,09	9,9	41,64	52,04	23,02	1,19
389 СБ 2012Г	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ*	60	10,53	10,25	3,79	149,79	0,05	0,13	0,32	24,5	46,68	125,09	15,76	1,55
432 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ,	110	4,14	4,57	26,41	163,31	0,06	0,02		19,8	15,18	35,43	6,40	0,66
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,12	0,12	14,12	58,03	0,01	0,01	3,00		5,14	3,30	2,70	0,69
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	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:			19,82	17,24	75,63	539,39	0,24	0,24	17,91	54,2	124,83	260,44	60,63	5,20

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
572 СБ 2012Г	БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"	60	5,39	3,17	33,13	182,66	0,09	0,03	0,23	2,7	12,41	49,67	10,04	0,67
Итого по подменю:			9,74	6,92	39,13	257,81	0,15	0,29	1,28	32,7	192,41	184,67	31,04	0,82

УЖИН

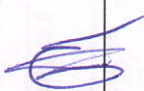
№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ.	30	0,34	3,02	2,72	39,46	0,02	0,02	1,32			7,16	14,58	10,03	0,19
411 СБ 2012г.	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	13,85	11,59	7,68	190,43	0,23	1,59	23,51	5884,5		34,20	244,30	15,70	5,04
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
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ.	180			13,53	54,14			0,09			9,23	7,43	3,96	0,78
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:			19,70	19,76	57,66	489,77	0,40	1,72	43,62	5907,8		89,06	361,23	59,18	7,60
Итого за день: 0,00 руб.			56,94	54,75	250,20	1727,02	0,91	2,48	66,38	6053,5		571,92	970,10	183,38	16,28

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	18,29	23,04	26,99	24,86
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	47,19	36,68	37,26	38,53
Полдник (15 %)	23,19	14,72	19,28	18,42
Ужин (20 %)	46,90	42,04	28,40	34,98
Итого за день (85 - 105 %)	135,57	116,49	123,25	123,36

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

Директор  /Теплоухов А.П./

Зав. производством  //

Калькулятор  /Романова Т.К./

ООО "Ника"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
День 1					
ЗАВТРАК					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б					
Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010	МОЛОКО 2,5%	0,0115	0,012
БАТОН.	0,0200	0,020	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)					
Выход: 150, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
КРУПА МАННАЯ	0,0150	0,015	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0035	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050	МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВОДА	0,0525	0,053	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ..		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004	Выход: 110, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0323	0,032
МАССА КАШИ	0,1440	0,144	ВОДА	0,0682	0,068
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0902	0,090
ВЫХОД:	0,1500	0,150	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)*					
Выход: 170, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0017	0,002	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0033	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085	МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0102	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110	0,011
ВОДА	0,1020	0,102	МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1700	0,170	ВЫХОД:	0,1100	0,110
			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
			0,0110 0,011		
2-ОЙ ЗАВТРАК					
СОК ЯБЛОЧНЫЙ					
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)		
ВЫХОД:	0,2000	0,200	Выход: 150, N рец.: 479 СБ 2018, Порций: 1,00		
ОБЕД					
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ.					
Выход: 40, N рец.: 58 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0324	0,032	КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004	САХАР-ПЕСОК	0,0112	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0067	0,007
ВЫХОД:	0,0400	0,040	ВОДА	0,1350	0,135
			ВЫХОД:		
			0,1500 0,150		
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ**					
Выход: 150/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0150	0,015	ХЛЕБ РЖАНОЙ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0064	0,006	Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1130	0,113	ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0032	0,003	0,0200 0,020		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0032	0,003	ПОЛДНИК		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ..		
МОЛОКО 2,5%	0,0225	0,023	Выход: 170, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,1500	0,150	ЙОГУРТ 2,5%		
			0,1700 0,170		
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА					
ВЫХОД:			БАРАНКИ		
0,0100 0,010			Выход: ШТ, N рец.: 274 СБ 2004, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016	БАРАНКИ ПРОСТЫЕ		
			0,0400 0,040		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			ВЫХОД:		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%			0,0400 0,040		
0,0135 0,014					
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ			УЖИН		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%			ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		
0,0180 0,018			Выход: 60, N рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ		
			0,0450 0,045		
			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
			0,0108 0,011		
			ТОМАТНАЯ ПАСТА		
			0,0067 0,007		
			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
			0,0048 0,005		
			ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		
			0,0002		
			САХАРНЫЙ ПЕСОК		
			0,0007 0,001		
			ВЫХОД:		
			0,0600 0,060		
			Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
			СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
			0,0460 0,046		
КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ,*					
Выход: 50, N рец.: 391 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0172	0,017	СУФЛЕ РЫБНОЕ.		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0258	0,026	Выход: 60, N рец.: 346 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0095	0,010	МИНТАЙ С/М Б/Г		
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0055	0,006	0,0546 0,055		
			МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ		
			0,0432 0,043		
			МОЛОКО 2,5%		
			0,0210 0,021		
			МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС		
			0,0024 0,002		
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
			0,0024 0,002		
			ЯЙЦА		
			0,0104 0,010		
			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
			0,0690 0,069		
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ		
			0,0012 0,001		
			ВЫХОД:		
			0,0600 0,060		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ		
МОЛОКО 2,5%	0,0210	0,021
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0017	0,002
ВЫХОД:	0,0210	0,021
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0017	0,002

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.

Выход: 120, N рец.: 438 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1152	0,115
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1200	0,120

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1188	0,119

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Выход: 180/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1870	0,187

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

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

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.,

Выход: 160, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА	0,0985	0,099
МОЛОКО 2,5%	0,0615	0,062
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1600	0,160
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0061	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1547	0,155
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0061	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
ВЫХОД:	0,1600	0,160

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

САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ.

Выход: 30, N рец.: 79 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0180	0,018
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	0,0033	0,003
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0039	0,004

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0185	0,019
Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0035	0,004

СУП КАРТОФ.С МЯС.ФРИКАДЕЛЬКАМИ,

Выход: 150/25, N рец.: 163 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0001	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0109	0,011
ЗЕЛЕНЬ	0,0001	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0175	0,018

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006

Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
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: 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
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ,(2018)

Выход: 180, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0216	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВОДА	0,1824	0,182
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),

Выход: 40, N рец.: 541 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
---	--	--

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0262	0,026
ВОДА	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
ЯЙЦА	0,0018	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0047	0,005
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВАНИЛИН	0,0002	
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0003	
ЯЙЦА (ДЛЯ СМАЗКИ)	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0467	0,047
ВЫХОД:	0,0400	0,040

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Выход: 60, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0528	0,053
--------------------------------	--------	-------

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ, СО СГУЩ.МОЛОКОМ*

Выход: 110/30, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0829	0,083
КРУПА МАННАЯ	0,0081	0,008
ЯЙЦА	0,0095	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0110	0,011
ИЗЮМ	0,0110	0,011
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1225	0,123
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1100	0,110
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,1400	0,140

ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)

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

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

День 3

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б

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 "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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА КАШИ	0,1170	0,117

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)*

Выход: 170, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0017	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
ВОДА	0,1020	0,102
ВЫХОД:	0,1700	0,170

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ГРУШЕВЫЙ

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

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

ОБЕД

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0120	0,012
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА		
ВОДА	0,0015	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0078	0,008
--------------------------------	--------	-------

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(МИНТАЙ)

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

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0387	0,039
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	0,0473	0,047
ВОДА	0,1638	0,164
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0010	0,001
ЯЙЦА	0,0038	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0032	0,003
ВЫХОД:	0,1260	0,126

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0814	0,081
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ..

Выход: 50/30, N рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0735	0,074
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0064	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0500	0,050
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,0800	0,080

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	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

ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ

Выход: 120, N рец.: 349 СБ 2016 г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ	0,1140	0,114
САХАР-ПЕСОК	0,0020	0,002
МУКА В/С	0,0020	0,002

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

ВЫХОД ГОТОВОГО ТЕСТА 0,1200 0,120

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
 МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,1240 0,124

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА..

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 ИЗЮМ 0,0150 0,015
 МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ 0,0240 0,024
 САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0112 0,011
 ВОДА 0,1515 0,152
 ВЫХОД: 0,1500 0,150

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

ПОЛДНИК

СНЕЖОК,

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 СНЕЖОК НАПИТОК 0,1800 0,180
 ВЫХОД: 0,1800 0,180

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.

Выход: 40, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС 0,0247 0,025
 МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0006 0,001
 САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0017 0,002
 ЯЙЦА 0,0008 0,001
 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0003 0,0003
 ДРОЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ) 0,0007 0,001
 ВОДА 0,0120 0,012
 МАССА ТЕСТА 0,0407 0,041
 ЯЙЦА 0,0067 0,007
 СМЕТАНА 15% 0,0025 0,003
 МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ 0,0091 0,009
 МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,0487 0,049
 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0001 0,0001
 САХАРНАЯ ПУДРА 0,0003 0,0003
 ВЫХОД: 0,0400 0,040

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.

Выход: 50, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 ЧЕСНОК 0,0002 0,0002
 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0050 0,005
 ВЫХОД: 0,0500 0,050

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
 СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0450 0,045

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ*,

Выход: 180, N рец.: 417 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 ЦЫПЛЯТА БР 0,0741 0,074
 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0021 0,002
 МАССА ЖАРеной ПТИЦЫ 0,0515 0,052
 ТОМАТНАЯ ПАСТА 0,0024 0,002
 ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0104 0,010
 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0041 0,004
 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС 0,0011 0,001
 МАССА ГАРНИРА И СОУСА 0,1285 0,129
 ВЫХОД: 0,1800 0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
 КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30% 0,0824 0,082

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
 МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0176 0,018

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Выход: 150/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ВОДА 0,1125 0,113

САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0112 0,011

ЛИМОНЫ 0,0070 0,007

ВЫХОД: 0,1570 0,157

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА 0,0008 0,001

ВОДА 0,0405 0,041

ВЫХОД: 0,0375 0,038

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

День 4

ЗАВТРАК

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 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 (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

АПЕЛЬСИНЫ

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ 0,2200 0,220

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

Выход: 30, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 0,0300 0,030
 ВЫХОД: 0,0300 0,030

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 01.11-31.12 30% 0,0351 0,035

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
 МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0072 0,007

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ(СБ 2021)

Выход: 80, N рец.: 300 СБ 2021Г, Порций: 1,00
 МИНТАЙ С/М Б/Г 0,0656 0,066
 МАССА ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ 0,0536 0,054

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦА	0,0216	0,022
МОЛОКО 2,5%	0,0136	0,014
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0013	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0064	0,006
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0944	0,094
ВЫХОД:	0,0800	0,080

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 01.11-31.12 30%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ

Выход: 200, № рец.: 519 СБ 2012, Порций: 1,00

СМОРОДИНА С/М	0,0240	0,024
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0060	0,006
ВОДА	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, № рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ПОЛДНИК

КЕФИР*

Выход: 160, № рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,1600	0,160
ВЫХОД:	0,1600	0,160

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

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

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

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ.

Выход: 60, № рец.: 72 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0560	0,056
--------------------------------	--------	-------

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	0,0147	0,015
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1240	0,124
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
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,(2018)

Выход: 180, № 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	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
БАТОН		
Выход: 30, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0300	0,030

День 5

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, № рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ.

Выход: 170, № рец.: 281 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0262	0,026
ВОДА	0,0493	0,049
МОЛОКО 2,5%	0,1003	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0043	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ	0,1632	0,163
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0043	0,004
ВЫХОД:	0,1700	0,170

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(2-Й ВАРИАНТ)*

Выход: 160, № 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 ЯБЛОЧНЫЙ

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

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

ОБЕД

ИКРА КАБАЧКОВАЯ(ПРОМ/ПРОИЗВОДСТВА).

Выход: 40, № рец.: 129 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ИКРА КАБАЧКОВАЯ(ПРОМ.ПР-ВА)	0,0400	0,040
ВЫХОД:	0,0400	0,040

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.*

Выход: 150, № рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0120	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1200	0,120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0120	0,012
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0240	0,024
-------------------------------	--------	-------

МЯСО ТУШЕНОЕ,*

Выход: 30/30, № рец.: 374 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0497	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0034	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0017	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0009	0,001
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0300	0,030
МАССА МЯСА С СОУСОМ	0,0600	0,060

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0026	0,003

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ..

Выход: 110, № рец.: 263 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0275	0,028
ВОДА	0,0825	0,083
МАССА КАШИ	0,1056	0,106
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1100	0,110

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: 20, № рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.

Выход: 180, № рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ.

Выход: 40, № рец.: 554 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
ПОВИДЛО	0,0200	0,020
ЯЙЦА	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0175	0,017
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0019	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0012	0,001
ЯЙЦА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0006	0,001
ВОДА	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,0309	0,031
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,0197	1,020

УЖИН

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.

Выход: 40, № рец.: 86 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0333	0,033
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	0,0067	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0343	0,034

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,

Выход: 60, № рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060

КАПУСТА ТУШЕНАЯ, *

Выход: 110, № 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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
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
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004

ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)

Выход: 180, № рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, № рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

День 6

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/8, № рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0080	0,008
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0280	0,028

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Выход: 150, № рец.: 270 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0333	0,033
МОЛОКО 2,5%	0,0825	0,083
ВОДА	0,0405	0,041
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, № 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, № рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130

ОБЕД

ИКРА МОРКОВНАЯ,

Выход: 30, № рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРЕНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0225	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0054	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0034	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0226	0,023
--------------------------------	--------	-------

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..(СБ 2021)

Выход: 180/10, № рец.: 131 2021, Порций: 1,00		
--	--	--

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0990	0,099
МОЛОКО 2,5%	0,0630	0,063
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0036	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
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 01.11-31.12 30%	0,0675	0,068
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0036	0,004

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ.

Выход: 60, N рец.: 382 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА Б/К	0,0240	0,024
РИС КРУГЛЫЙ	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0086	0,009
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0360	0,036
МАССА ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ	0,0336	0,034
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0678	0,068
МАССА ГОТОВЫХ ГОЛУБЦОВ	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0780	0,078

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ,

Выход: 110, N рец.: 432 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0374	0,037
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1056	0,106
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0019	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1100	0,110

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)

Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1520	0,152
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

СНЕЖОК,

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СНЕЖОК НАПИТОК	0,1800	0,180
ВЫХОД:	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

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 01.09-31.12 20%	0,0450	0,045

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ

Выход: 70, N рец.: 397 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
--	--	--

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0518	0,052
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0483	0,048
ЯЙЦА	0,0133	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0763	0,076
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0021	0,002
МАССА ГОТОВОГО СУФЛЕ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ		
МОЛОКО 2,5%		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВЫХОД:	0,0700	0,070
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С		

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ:

Выход: 110, N рец.: 438 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1056	0,106
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1089	0,109

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 ПШЕНИЧНЫЙ

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

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.,

Выход: 160, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА	0,0985	0,099
МОЛОКО 2,5%	0,0615	0,062
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1600	0,160
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0061	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1547	0,155
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0061	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
ВЫХОД:	0,1600	0,160

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)*

Выход: 170, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0017	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
ВОДА	0,1020	0,102
ВЫХОД:	0,1700	0,170

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН..

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

ОБЕД

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

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ*

Выход: 40, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0400	0,040
ВЫХОД:	0,0400	0,040

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 01.11-31.12 30%	0,0180	0,018
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Выход: 60, N рец.: 391 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0516	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0114	0,011
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0066	0,007
МОЛОКО 2,5%	0,0138	0,014
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0042	0,004
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0600	0,060

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 01.11-31.12 30%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

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

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.

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

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0247	0,025
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0006	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0007	0,001
ВОДА	0,0120	0,012
МАССА ТЕСТА	0,0407	0,041
ЯЙЦА	0,0067	0,007
СМЕТАНА 15%	0,0025	0,003

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

МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0091	0,009
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0487	0,049
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0003	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Выход: 60, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0528	0,053
--------------------------------	--------	-------

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,СО СГУЩ.МОЛОКОМ*

Выход: 110/30, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0829	0,083
КРУПА МАННАЯ	0,0081	0,008
ЯЙЦА	0,0095	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0110	0,011
ИЗЮМ	0,0110	0,011
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1225	0,123
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1100	0,110
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,1400	0,140

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Выход: 180/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1870	0,187

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

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 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: 150, N 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: 170, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0017	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
ВОДА	0,1020	0,102
ВЫХОД:	0,1700	0,170

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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 КВ.КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ,

Выход: 40, N рец.: 59 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0200	0,020
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0164	0,016
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,0400	0,040

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ./

Выход: 150, N рец.: 146 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0120	0,012
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0090	0,009
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0015	0,002
ВОДА	0,1050	0,105
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1050	0,105
ЗЕЛЕНЬ	0,0006	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ (ПАРОВЫЕ)*

Выход: 80/30, N рец.: 359 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0674	0,067
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0102	0,010
ЯЙЦА	0,0072	0,007
МОЛОКО 2,5%	0,0168	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1057	0,106
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,0800	0,080
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,1100	0,110

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0051	0,005
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ

МОЛОКО 2,5%	0,0126	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0025	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,002
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0126	0,013
ВЫХОД:	0,0300	0,030

ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ

Выход: 120, N рец.: 349 СБ 2016 г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ	0,1140	0,114
САХАР-ПЕСОК	0,0020	0,002
МУКА В/С	0,0020	0,002
ВЫХОД ГОТОВОГО ТЕСТА	0,1200	0,120

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,1240	0,124
--------------------------------	--------	-------

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)

Выход: 150, N рец.: 479 СБ 2018, Порций: 1,00

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0112	0,011
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0067	0,007
ВОДА	0,1350	0,135

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,1500	0,150

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

ПРЯНИКИ,

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

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

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Выход: 40, N рец.: 60 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0380	0,038
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0390	0,039
-------------------------------	--------	-------

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР,

Выход: 50, N рец.: 420 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0372	0,037
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0078	0,008
ЯЙЦА	0,0043	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0108	0,011
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0572	0,057
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0500	0,050

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ.

Выход: 110, N рец.: 144 СБ 2016Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0055	0,006
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0055	0,006
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1012	0,101
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0055	0,006
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0006	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0006	0,001
ВОДА	0,0121	0,012
СМЕТАНА 15%	0,0110	0,011
ВЫХОД:	0,0220	0,022

ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)

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

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ 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 9

Наименование, состав изделия	Н 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

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

ЯБЛОКИ,.

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

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

ОБЕД

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ,

Выход: 30, N рец.: 82 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРеной ОЧИЩЕННОЙ	0,0075	0,008
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0051	0,005
ЯЙЦА	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 31,97%	0,0135	0,014
------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0076	0,008
--------------------------------	--------	-------

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

БИГУС (СБ 2021).

Выход: 160, N рец.: 329 СБ 2021г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1200	0,120
ГОВЯДИНА Б/К	0,0728	0,073
МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0600	0,060
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0043	0,004
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2000	0,200

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

ВЫХОД: 0,1600 0,160

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

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 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

ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ,.

Выход: 40, N рец.: 567 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0240	0,024
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0006	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0011	0,001
ЯЙЦА	0,0023	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0007	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0090	0,009
МАССА ТЕСТА	0,0353	0,035
МОЛОКО 2,5%	0,0088	0,009
ЯЙЦА	0,0023	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
СМЕТАНА 15%	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0483	0,048
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 31,97%	0,0273	0,027
------------------------------	--------	-------

УЖИН

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

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 ПАНИРОВОЧНЫЕ	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
--------------------------------	--------	-------

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

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

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

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

День 10

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 МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ (ЖИДКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 280 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА КУКУРУЗНАЯ	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 (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 ГРУШЕВЫЙ

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

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

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ

Выход: 30, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД:	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%	0,0018	0,002
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	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

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

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

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ*

Выход: 60, N рец.: 389 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0480	0,048
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0054	0,005
МОЛОКО 2,5%	0,0246	0,025
ЯЙЦА	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0026	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0797	0,080
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ,

Выход: 110, N рец.: 432 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0374	0,037
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1056	0,106
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0019	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1100	0,110

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

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

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

КЕФИР

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

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

БУЛОЧКА "АЛТАЙСКАЯ"

Выход: 60, N рец.: 572 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0456	0,046
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0012	0,001
ДРОЖОЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0046	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0024	0,002
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0011	0,001
ВОДА	0,0168	0,017
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0600	0,060

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ.

Выход: 30, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0264	0,026
--------------------------------	--------	-------

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ *

Выход: 50/50, N рец.: 411 СБ 2012г., Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0710	0,071
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0740	0,074
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ТУШЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0500	0,050
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВОДА	0,0275	0,028
СМЕТАНА 15%	0,0250	0,025
ВЫХОД:	0,0500	0,050

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 01.11-31.12 30%	0,0924	0,092
---------------------------	--------	-------

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

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