



ООО «НИКА»

«Утверждено»
ООО «Ника»




/А.П. Теплоухов/
«16» Мая 2022 г.

«Согласовано»

Директор МАОУ «Гимназия №1»
г. Пермь



О.Ю. Казанцева/
«16» Мая 2022 г.

Примерное десятидневное меню

для организации питания детей от 1-3 лет на весенне-летний период в дошкольных образовательных организациях

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.

- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

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

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

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

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

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

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	0,45		0,70		0,83		0,70		0,60	0,90	0,42	0,40	4,5
Какао-порошок				2,70				2,30			0,50	0,50	0,0
Картофель	100,00	70,00	162,40	127,10	45,00	169,00	177,80	139,00	141,90	128,00	126,02	120,00	5,0
Кондитерские изделия		10,00	8,00	24,00		33,00	8,00	24,00		8,00	11,50	12,00	-4,2
Кофейный напиток	2,20		2,00		1,80		2,00			2,10	1,01	1,00	1,0
Крупы (злаки), бобовые	59,20	7,80	61,10	37,50	23,10	15,00	9,50	39,60	27,70	21,90	30,24	30,00	0,8
Макаронные изделия					31,90	12,00		37,40			8,13	8,00	1,6
Масло коровье сладкосливочное	16,70	16,30	21,85	10,70	20,20	13,23	28,10	20,63	21,50	19,26	18,85	18,00	4,7
Масло растительное	12,10	9,50	4,70	12,90	9,36	13,60	2,20	10,30	4,90	7,20	8,68	9,00	-3,6
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	313,50	359,80	415,30	421,80	328,90	392,70	335,60	431,50	315,30	388,80	370,32	390,00	-5,0
Мука картофельная (крахмал)	6,70			6,70				7,50			2,09	2,00	4,5
Мука пшеничная хлебопекарная	32,30	2,60	33,95	16,70	30,12	3,63	35,40	4,33	36,60	42,16	23,78	25,00	-4,9
Мясо(бескостное/на кости)	58,40	71,00	90,40	59,50		20,00	106,40		53,00	28,50	48,72	50,00	-2,6
Напитки витаминизированные											0,00	5,00	-100,0
Овощи, зелень	121,70	212,50	106,90	154,80	287,60	186,07	118,10	104,50	339,90	175,26	180,73	180,00	0,4
Печень (Субпродукты)			117,70			37,00		52,00			20,67	20,00	3,3
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята-бр.индейка)		44,50			44,50	19,00			87,30		19,53	20,00	-2,3
Рыба(филе) в т.ч. филе слабо- или малосоленое	36,50		28,80	110,40	40,00			36,50		82,95	33,52	32,00	4,7
Сахар	27,60	31,40	21,20	27,70	25,00	22,00	33,60	22,70	31,00	20,20	26,24	25,00	5,0
Сметана с м.д.ж.не более 15%		5,20	24,10	10,00	7,20		7,20	21,50	2,30	10,00	8,75	9,00	-2,8
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00			200,00		200,00	100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	2,70	4,23	2,20	2,40	5,26	0,96	1,90	2,80	6,80	1,80	3,11	3,00	3,5
Сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленный)	7,00			7,00			7,00		7,00	10,00	3,80	4,00	-5,0
Ворог, творожн. изд. с м.д.ж.не менее 5%		70,20			27,18		97,90			92,70	28,80	30,00	-4,0
Фрукты (плоды) свежие	39,60	130,00	15,00	145,00	65,00	130,00	227,00	22,30	137,00	30,00	94,09	95,00	-1,0
Фрукты (плоды) сухие		18,00	15,00			18,00	28,00		15,00		9,40	9,00	4,4
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	75,75	116,30	32,40	80,00	40,60	33,50	70,00	40,00	49,10	60,00	59,77	60,00	-0,4
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	20,00	40,00	20,00	40,00	40,00	40,00	60,00	60,00	60,00	40,00	40,00	0,0
Чай, включая фиточай	0,90	0,50	0,40	0,60	0,50	0,50	0,40	0,50	0,50	0,40	0,52	0,50	4,0
Йогурт диетическое	10,90	109,21	12,90	33,90	58,60	9,80	110,00	8,80	6,80	18,90	37,98	40,00	-5,0

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
	56,12	49,05	196,75	1526,50
Минеральные вещества	Натрий, мг	Кальций, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	2344,09	2738,73	765,50	220,03
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1981,26	0,78	1,67	9,28
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1041,36	12,83
			С, мг	
			111,20	

День 1

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														
75 СБ 2021Г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
277 СБ 2012Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	3,02	4,08	16,73	116,11	0,04	0,09	0,65	24,8	66,21	59,31	9,83	0,24
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018).	180	1,31	1,13	11,14	60,38	0,02	0,07	0,59	9,0	54,27	40,50	6,30	0,07
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			7,78	7,32	38,35	251,10	0,08	0,20	1,29	49,9	187,28	154,11	22,23	0,61
2-ОЙ ЗАВТРАК														
532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200				92,00								
Итого по подменю:						92,00								

ОБЕД

10 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КВ.КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(СБ 2021)	40	0,44	2,49	2,35	33,57	0,01	0,01	8,00		12,80	8,43	4,91	0,51
134 СБ 2021Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ(2021)	180/10	3,33	3,56	16,64	112,21	0,07	0,08	12,50	19,8	55,51	66,96	21,14	0,68
330 СБ 2021Г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ СВИНИНЫ(СБ 2021)..	160	3,45	6,86	34,44	213,24	0,03	0,09	2,50	8,8	60,57	51,74	13,43	0,25
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
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			10,40	13,22	89,16	518,59	0,16	0,20	25,25	28,6	143,29	171,32	50,28	2,49
ПОЛДНИК														
531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.	160	6,40	2,40	22,88	138,72	0,05	0,24	0,96	16,0	198,40	152,00	24,00	0,16
541 СБ 2021Г	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),	40	3,22	3,29	23,31	135,75	0,05	0,03		17,7	8,30	29,54	4,80	0,41
Итого по подменю:			9,62	5,69	46,19	274,47	0,10	0,27	0,96	33,7	206,70	181,54	28,80	0,57

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	
30 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	40	0,59	2,04	3,43	34,36	0,01	0,02	3,90			14,43	16,81	8,58	0,55
303 СБ 2021Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021).	50	7,50	3,60	1,64	69,03	0,05	0,10	0,38	33,4		39,78	119,78	23,53	0,56
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	109,90	0,11	0,09	18,04	22,9		30,25	68,07	22,83	0,83
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	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
Итого по подмену:			11,97	10,13	39,54	297,50	0,19	0,22	25,21	56,3	100,35	226,63	62,54	2,97	
Итого за день: 0,00 руб.			39,77	36,36	213,24	1433,66	0,53	0,89	52,71	168,5	637,62	733,60	163,85	6,64	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	18,52	15,57	18,89	17,94
Второй завтрак (5 %)	24,76	28,13	43,92	6,57
Обед (35 %)	22,90	12,11	22,75	37,04
Полдник (15 %)	28,50	21,55	19,48	19,61
Ужин (20 %)				21,25
Итого за день (85 - 105 %)	94,69	77,36	105,04	102,40

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:5,4

Директор Дугов Теплоухов А.П./ Заб. производством Мельникова А.А./
 Калькулятор Мельникова А.А./

День 2

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															
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
268 СБ 2021Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ 2021)	150	14,48	19,12	3,65	245,02	0,10	0,54	0,78	282,0	130,78	248,08	20,55	2,59	
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,68	9,0	63,23	47,93	10,26	0,82	
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
Итого по подменю:			17,49	24,16	29,89	407,51	0,14	0,63	1,46	311,0	199,01	310,51	33,41	3,66	

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

129 СБ 2012Г	ИКРА КАБАЧКОВАЯ(ПРОМ/ПРОИЗВОДСТВА	40	0,48	1,88	3,08	31,20	0,01	0,01	3,84		12,80	12,00	5,20	0,32
123 СБ 2021Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021)	25/180	7,25	6,90	13,13	143,67	0,12	0,11	16,01	5,0	19,91	109,76	27,50	1,64
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,	60	9,61	7,64	6,20	132,10	0,06	0,09	1,09	20,8	35,76	94,08	12,69	0,79
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ,.	110	2,66	3,78	11,37	90,18	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:			21,98	20,35	62,31	521,54	0,27	0,29	79,03	45,9	160,31	303,22	81,44	5,50

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,80	5,00	9,60	108,00	0,08	0,30	2,60	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
274 СБ 2004	БАРАНКИ	ШТ	4,16	0,52	25,68	124,40	0,09	0,03			11,20	45,60	17,60	1,04
Итого по подменю:			9,96	5,52	35,28	232,40	0,17	0,33	2,60	40,0	251,20	225,60	45,60	1,24

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	
	ПОВИДЛО(ПОРЦ).	10	0,04		6,50	26,16			0,05			1,40	0,90	0,70	0,13
252 СБ 2016Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ.	130	17,71	7,91	31,29	267,33	0,07	0,27	1,84	46,5		158,96	208,21	30,76	0,74
369 СБ 2016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2		18,62	15,01	2,31	0,04
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (2018)	200			10,05	40,19			0,10			10,10	8,25	4,40	0,85
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
Итого по подменю:			21,52	9,68	72,20	462,18	0,12	0,32	2,19	54,7	196,88	258,37	43,57	2,22	
Итого за день: 0,00 руб.			71,47	60,23	212,42	1681,35	0,73	1,59	95,28	451,6	823,40	1108,70	213,02	14,82	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	41,64	51,40	14,72	29,11
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	52,33	43,30	30,69	37,25
Полдник (15 %)	23,71	11,74	17,38	16,60
Ужин (20 %)	51,24	20,60	35,57	33,01
Итого за день (85 - 105 %)	170,17	128,15	104,64	120,10

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

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

Калькулятор Мельникова А.А.

День 3

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																
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10	
79 СБ 2021Г.	МАСЛО	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01	
284 СБ 2012Г	СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	150	6,32	8,85	29,61	224,01	0,17	0,16	2,69	51,0	125,21	157,95	39,33	1,27		
465 СБ 2018	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)	170	2,47	2,13	12,57	79,96	0,03	0,13	1,11	17,0	102,26	76,50	11,90	0,11		
125 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018)..	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36		
Итого по подменю:			11,35	15,03	63,17	434,45	0,23	0,31	3,84	88,0	235,49	256,17	55,69	1,85		

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200				92,00									
Итого по подменю:						92,00									

ОБЕД

9 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021).	50	0,80	3,05	4,12	47,10	0,01	0,01	12,65		21,07	15,52	7,18	0,29
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	1,57	2,23	12,36	75,89	0,07	0,06	13,31	11,5	21,72	45,46	18,72	0,65
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ..	50/30	21,61	15,30	7,41	253,84	0,36	2,61	38,89	9717,7	33,62	384,01	22,95	8,24
213 СБ 2021Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(2021),	110	5,02	4,04	18,27	129,87	0,14	0,14	0,69	20,5	70,56	130,45	62,46	1,91
494 СБ 2021Г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ(ИЗЮМ)(2021).	150	0,35	0,08	17,35	71,47	0,02	0,01			12,23	19,35	6,30	0,47
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:			30,93	24,82	68,43	622,41	0,63	2,84	65,54	9749,7	164,49	619,17	123,36	12,27

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	СНЕЖОК	150	4,05	1,50	1,05	103,50	0,05	0,20	2,40		163,50	127,50	19,50	0,15
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ,,	50	4,81	2,24	24,60	137,79	0,07	0,06	0,01	28,1	15,32	51,07	7,00	0,67

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг													
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подменю:													8,86	3,74	25,65	241,29	0,12	0,26	2,41	28,1	178,82	178,57	26,50	0,82
УЖИН																								
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								
334 СБ 2021г.	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ/СВИНИНА(2021).	160	3,12	4,82	21,46	141,73	0,15	0,11	24,80			21,3	17,25	79,89	29,06	1,23								
465 СБ 2012Г	СОУС ТОМАТНЫЙ.	30	0,26	1,11	6,80	38,20	0,01	0,01	0,81			6,0	1,15	2,96	1,14	0,08								
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,09	0,94	13,03	65,16	0,02	0,06	0,56			7,5	52,69	39,94	8,55	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:													6,37	7,03	50,89	293,69	0,22	0,20	27,67	34,8	83,28	154,37	48,70	2,89
Итого за день: 0,00 руб.													57,51	50,62	208,14	1683,84	1,20	3,61	99,46	9900,7	662,08	1208,28	254,25	17,83

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

СанПиН Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	27,02	31,98	31,12	31,03
Второй завтрак (5%)				6,57
Обед (35%)	73,64	52,81	33,71	44,46
Полдник (15%)	21,10	7,96	12,64	17,24
Ужин (20%)	15,19	14,98	25,07	21,00
Итого за день (85 - 105%)	136,95	107,72	102,53	120,30

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:3,6

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

День 4

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														
75 СБ 2021Г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
223 СБ 2021Г.	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..	150	6,24	5,01	29,23	187,44	0,19	0,13	0,94	29,6	98,54	153,54	41,27	1,10
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..	180	3,27	2,66	22,56	127,83	0,04	0,14	1,17	18,0	112,00	98,69	24,08	0,74
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			12,96	9,78	62,27	389,88	0,25	0,31	2,16	63,7	277,34	306,53	71,45	2,14

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	МАНДАРИН..	ШТ	1,04	0,26	9,75	45,50	0,08	0,04	49,40		45,50	22,10	14,30	0,13
Итого по подменю:			1,04	0,26	9,75	45,50	0,08	0,04	49,40		45,50	22,10	14,30	0,13

ОБЕД

26 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021),	40	0,58	2,44	3,38	37,71	0,01	0,02	3,84		14,58	16,64	8,47	0,54
157 СБ 2012Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,97	3,69	9,65	79,79	0,08	0,07	23,68	23,0	33,97	51,64	22,00	0,81
321 СБ 2021	МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ 2021)	70	0,65	1,46	3,72	30,64	0,02	0,01	2,25		7,61	14,45	6,87	0,23
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	109,90	0,11	0,09	18,04	22,9	30,25	68,07	22,83	0,83
479 СБ 2018	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,(2018)	150	0,16	0,06	17,51	72,26	0,01	0,01	30,00		8,42	10,11	4,65	0,23
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			8,76	12,25	68,40	421,42	0,28	0,22	77,81	45,9	104,12	198,29	73,37	3,57

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26		36,0	216,00	25,20	0,18
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..	2ШТ	1,80	2,35	17,86	99,79	0,02	0,01			2,4	21,60	4,80	0,50

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										
Итого по подменю:													7,02	6,85	25,06	189,97	0,09	0,32	1,26	38,4	222,96	183,60	30,00	0,68
УЖИН																								
120 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ	40																						
348 СБ 2012Г	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ, (МИНТАЙ).	130	23,93	14,46	7,78	257,08	0,17	0,30	0,74	98,5	85,41	360,60	70,60	1,92										
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ, (2018)	200	1,45	1,25	12,45	67,19	0,02	0,08	0,75	10,0	70,10	53,25	11,40	0,90										
125 СБ 2012Г	БАТОН..	40	3,32	0,56	20,96	102,00	0,04	0,01			7,60	26,00	5,20	0,48										
Итого по подменю:													28,70	16,27	41,19	426,27	0,23	0,39	1,49	108,5	163,11	439,85	87,20	3,30
Итого за день: 0,00 руб.													58,48	45,41	206,67	1473,04	0,93	1,28	132,12	256,5	813,03	1150,37	276,32	9,82

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

СанПиН Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	30,86	20,81	30,67	27,85
Второй завтрак (5 %)	2,48	0,55	4,80	3,25
Обед (35 %)	19,48	25,98	32,03	28,95
Полдник (15 %)	16,71	14,57	12,34	13,57
Ужин (20 %)	68,33	34,62	20,29	30,45
Итого за день (85 - 105 %)	137,86	96,53	100,14	104,07

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:3,5

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

Калькулятор Мельникова А.А.

ООО "Ника"

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		B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe	
															В1
ЗАВТРАК															
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	ШТ	6,35	5,75	0,35	78,55	0,04	0,22		125,0		34,86	97,50	6,44	1,31
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01		20,0		1,20	1,50		0,01
281 СБ 2012Г	КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" (ЖИДКАЯ)	150	5,44	6,33	22,26	168,37	0,14	0,16	1,15	32,5		121,42	156,98	42,32	0,96
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018)..	150	1,09	0,94	9,28	50,32	0,02	0,06	0,49	7,5		45,23	33,75	5,25	0,06
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			14,58	16,93	42,44	381,29	0,22	0,46	1,64	185,0		206,51	302,73	56,61	2,58

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200				92,00									
Итого по подменю:						92,00									

Итого по подменю: 92,00

ОБЕД

14 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021).	50	0,34	3,05	0,91	32,34	0,01	0,01	3,33			8,44	14,39	6,67	0,24
95 СБ 2021Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (СБ 2021).	180	1,51	3,37	9,27	73,44	0,04	0,05	15,98	10,8		36,26	41,70	18,99	0,85
356 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ.*	50	7,67	1,68	5,04	66,05	0,06	0,07	0,29	16,9		28,19	114,54	24,67	0,51
433 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ.	110	4,06	4,45	24,81	155,51	0,07	0,04	3,64	22,0		19,44	45,98	13,01	0,78
488 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЯБЛОК.(2018)	150	0,38	0,17	12,66	53,71	0,02	0,02	20,80			14,91	9,98	6,42	0,73
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:			15,54	12,84	61,61	425,29	0,23	0,20	44,04	49,7		112,53	250,97	75,51	3,82

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
555 СБ 2012Г	ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ..	60	9,48	3,07	25,32	166,79	0,07	0,11	0,14	18,9		54,22	96,94	11,95	0,62

№ рец.	Наименование блюда	Выход		Пищевые вещества, г		Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
		Б	Ж	У	В1		В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe											
Итого по подменю:													14,70	7,57	33,96	263,99	0,14	0,38	2,48	54,9	270,22	258,94	37,15	0,80
УЖИН																								
43 СБ 2021Г	САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЬИМИ(СБ 2021)	50		5,97	2,64	51,06	0,05	0,03	7,36			8,06	25,98	11,15	0,41									
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	60		6,20	7,64	132,10	0,06	0,09	1,09			35,76	94,08	12,69	0,79									
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ.*	110		11,37	3,78	90,18	0,05	0,06	57,73			66,30	49,14	24,90	0,93									
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7		9,25	0,01	37,33			2,89			11,89	8,97	4,80	0,81									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20		8,92	0,12	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подменю:													14,74	14,19	41,71	354,91	0,19	0,19	69,07	40,8	127,30	202,55	59,29	3,65

Итого за день: 0,00 руб. 59,56 51,53 179,72 1517,48 0,78 1,23 117,23 330,5 716,56 1015,19 228,56 10,85

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	34,71	36,02	20,91	27,24
Второй завтрак (5%)				6,57
Обед (35%)	37,00	27,32	30,35	30,40
Полдник (15%)	35,00	16,11	16,73	18,86
Ужин (20%)	35,10	30,19	20,55	25,36
Итого за день (85 - 105%)	141,81	109,64	88,53	108,42

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

Директор Игорь /Теплоухов А.П./ Зав. производством _____ // Калькулятор Мельникова А.А. /Мельникова А.А./

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	Са	Р	Mg	Fe	
ЗАВТРАК															
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10
79 СБ 2021г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01		20,0		1,20	1,50		0,01
180 СБ 2012г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*	150	4,37	3,36	14,71	107,30	0,06	0,16	1,37	24,2		128,51	105,18	16,62	0,30
507 СБ 2012г	ЧАЙ С МОЛОКОМ(1-Й ВАРИАНТ)	170	1,23	1,06	14,82	74,08	0,02	0,06	0,64	8,5		59,71	45,26	9,69	0,78
125 СБ 2012г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			7,33	8,33	45,28	286,36	0,10	0,24	2,05	52,7	194,34	165,66	29,47	1,43	

2-ОЙ ЗАВТРАК

N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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

N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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
113 СБ 2021г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2021),	150	4,05	2,14	14,59	93,92	0,17	0,06	10,62	9,2	28,91	79,74	28,86	1,48
347 СБ 2021г	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".	50	8,59	8,62	7,12	140,45	0,04	0,08	0,51	9,6	18,53	82,64	10,62	5,75
177 СБ 2021г.	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ/С ТОМАТ.СОУСОМ(2-Й ВАР)2021.	130	2,58	4,34	15,52	111,54	0,11	0,08	32,07	3,9	37,46	69,33	33,26	1,09
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:			17,52	15,29	66,44	474,66	0,36	0,25	45,06	22,7	117,34	277,15	88,09	10,32

ПОЛДНИК

N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
130 СБ 2012г	СНЕЖОК.	200	5,40	2,00	1,40	138,00	0,06	0,26	3,20		218,00	170,00	26,00	0,20
103 СБ 2012г	ПРЯНИКИ	1ШТ	0,98	7,65	15,63	135,25	0,01	0,01		1,5	2,00	10,50	1,50	0,15

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подменю:													6,38	9,65	17,03	273,25	0,07	0,27	3,20	1,5	220,00	180,50	27,50	0,35
УЖИН																								
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,16	0,01	0,02	4,52			17,38	19,73	9,98	0,64									
397 СБ 2012Г	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ.	50	8,30	4,56	3,31	87,53	0,12	0,87	12,37	3069,9		23,98	146,84	9,65	2,82									
172 СБ 2021Г	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ(2021).	110	2,64	5,43	16,75	126,79	0,12	0,10	18,10	11,0		39,03	76,21	24,07	0,89									
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09			9,09	7,43	3,96	0,77									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подменю:													13,21	15,15	42,04	358,89	0,28	1,00	35,08	3081,0	94,77	274,59	53,41	5,83
Итого за день: 0,00 руб.													44,96	48,94	183,53	1450,88	0,84	1,78	95,39	3157,9	642,45	908,90	207,47	20,13

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

СанПиН Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	17,45	17,72	22,31	20,45
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	41,71	32,53	32,73	33,90
Полдник (15 %)	15,19	20,53	8,39	19,52
Ужин (20 %)	31,45	32,23	20,71	25,64
Итого за день (85 - 105 %)	107,05	104,13	90,41	103,63

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

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

Примерное Меню (1-3 года)

День 7

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
75 СБ 2021г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
311 СБ 2012г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,92	20,42	3,67	254,55	0,09	0,52	0,77	294,1	128,30	240,20	19,88	2,48
465 СБ 2018	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-й ВАР.)(2018)..	170	2,47	2,13	12,57	79,96	0,03	0,13	1,11	17,0	102,26	76,50	11,90	0,11
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:			20,67	24,80	31,96	434,62	0,15	0,69	1,93	327,2	299,26	377,50	39,18	3,01

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

129 СБ 2012г	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (ПРОМ/ПРОИЗВОДСТВА).	50	0,60	2,35	3,85	39,00	0,02	0,02	4,80		16,00	15,00	6,50	0,40
156 СБ 2012г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,54	3,39	6,86	64,15	0,05	0,05	23,03	10,8	34,50	38,95	16,89	0,59
328 СБ 2021г	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ(2021).	160	3,58	4,12	27,45	161,58	0,20	0,13	34,95	19,2	22,76	101,69	40,42	1,65
494 СБ 2021г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХИЗЮМ(2021).	150	0,35	0,08	17,35	71,47	0,02	0,01			12,23	19,35	6,30	0,47
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			9,23	10,18	73,35	424,68	0,32	0,22	62,78	30,0	90,78	199,37	75,86	3,82

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
542 СБ 2021г	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (СБ 2021).	50	3,68	6,32	29,79	190,78	0,06	0,03		31,0	9,33	34,06	5,66	0,47
Итого по подменю:			8,32	10,32	36,19	270,94	0,12	0,30	1,12	63,0	201,33	178,06	28,06	0,63

УЖИН

	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04		1,12	0,72	0,56	0,10
--	-----------------	---	------	--	------	-------	--	--	------	--	------	------	------	------

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,	130	23,30	4,49	31,30	258,76	0,08	0,32	0,49	71,6	180,30	262,97	31,04	1,21	
369 СБ 2016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2	18,62	15,01	2,31	0,04	
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	2007	0,06	0,01	15,25	61,31			2,90		13,05	9,79	5,24	0,91	
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
Итого по подменю:			27,16	6,27	76,11	469,50	0,13	0,37	3,63	79,8	220,89	314,49	44,55	2,72	
Итого за день: 0,00 руб.			67,36	52,01	235,43	1682,90	0,81	1,65	201,46	500,0	887,06	1120,02	216,25	10,84	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	49,21	52,77	15,74	31,04
Второй завтрак (5 %)	4,71	0,94	8,78	5,94
Обед (35 %)	21,98	21,66	36,13	30,33
Полдник (15 %)	19,81	21,96	17,83	19,35
Ужин (20 %)	64,67	13,34	37,49	33,54
Итого за день (85 - 105 %)	160,38	110,66	115,98	120,21

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:3,5

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

Калькулятор Мельникова /Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 8

№ 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																
79 СБ 2021г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01			20,0	1,20	1,50			0,01
235 СБ 2021г	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).	180	6,79	6,70	32,81	219,32	0,19	0,16	1,17		36,0	120,04	166,46		42,55	1,09
508 СБ 2012г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	150	2,73	2,22	18,80	106,66	0,03	0,12	0,98		15,0	93,39	82,57		20,28	0,63
125 СБ 2012г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00		2,60	0,24
Итого по подменю:			11,22	12,83	62,16	410,03	0,24	0,30	2,15		71,0	218,43	263,53		65,43	1,97

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200				92,00										
Итого по подменю:						92,00										

ОБЕД

60 СБ 2012г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	40	0,59	2,04	3,43	34,36	0,01	0,02	3,90			14,43	16,81	8,58	0,55
100 СБ 2021г	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ(2021).	180	1,84	3,88	12,30	91,54	0,08	0,06	12,48	13,5		21,92	56,05	19,09	0,71
303 СБ 2021г	СУФЛЕ РЫБНОЕ.(СБ 2021).	50	7,50	3,60	1,64	69,03	0,05	0,10	0,38		33,4	39,78	119,78	23,53	0,56
377 СБ 2021г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	109,90	0,11	0,09	18,04		22,9	30,25	68,07	22,83	0,83
476 СБ 2018 г.	КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК.(2018)	150	0,10	0,09	19,23	78,06	0,01		2,23			6,90	8,23	2,01	0,52
122 СБ 2012г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			17,01	14,33	79,66	518,25	0,31	0,29	37,03	69,8	122,57	306,32	84,59	4,10	

ПОЛДНИК

529 СБ 2012г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**	190	5,51	4,75	9,12	102,60	0,08	0,29	2,47		38,0	228,00	171,00	26,60	0,19
604 СБ 2012г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..	2ШТ	1,80	2,35	17,86	99,79	0,02	0,01			2,4	6,96	21,60	4,80	0,50

№ рец.	Наименование блюда	Выход		Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг														
		Б	Ж	У	В1	В2		С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe													
Итого по подмену:														7,31	7,10	26,98	202,39	0,10	0,30	2,47	40,4	234,96	192,60	31,40	0,69	
УЖИН																										
14 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021).	0,34	3,05	0,91	32,34	0,01	0,01	3,33	8,44	14,39	6,67	0,24														
359 СБ 2021Г	ПЕЧЕНЬ,ГУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021),	9,96	7,42	5,37	128,08	0,17	1,16	17,20	4285,2	174,16	10,99	3,67														
256 СБ 2021Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(2021),	4,15	3,67	26,43	155,38	0,06	0,02		17,6	34,49	6,17	0,63														
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)	1,31	1,13	11,20	60,47	0,02	0,07	0,68	9,0	47,93	10,26	0,81														
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01		5,29	24,38	5,75	0,71														
Итого по подмену:														17,34	15,39	52,83	420,51	0,29	1,27	21,21	4311,8	106,45	295,35	39,84	6,06	
Итого за день: 0,00 руб.														52,88	49,65	221,63	1643,18	0,94	2,16	62,86	4493,1	682,41	1057,80	221,26	12,82	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,71	27,30	30,62	29,29
Второй завтрак (5 %)				6,57
Обед (35 %)	40,50	30,49	39,24	37,02
Полдник (15 %)	17,40	15,11	13,29	14,46
Ужин (20 %)	41,29	32,74	26,02	30,04
Итого за день (85 - 105 %)	125,90	105,64	109,18	117,37

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:4,2

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

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														
75 СБ 2021Г.	СЫР(ПОРЦИОННО)2021.	7	1,79	1,83		23,61		0,03	0,05	16,1	63,00	41,30	3,50	0,06
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01		20,0	1,20	1,50		0,01
236 СБ 2021Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(СБ 2021),	180	4,69	5,88	29,54	190,49	0,06	0,16	1,22	36,7	116,49	89,90	27,00	0,40
507 СБ 2012 г.	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ),	150	1,09	0,94	13,13	65,56	0,02	0,06	0,56	7,5	52,69	39,94	8,55	0,69
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			9,27	12,56	53,22	363,71	0,10	0,27	1,83	80,3	237,18	185,64	41,65	1,40

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

121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ	50	0,40	0,05	0,85	5,45	0,01	0,01	2,50		11,50	12,00	7,00	0,30
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,64	1,86	12,37	72,80	0,06	0,05	13,09	9,9	41,64	52,04	23,02	1,19
148 СБ 2021Г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ(2021)	70	10,67	8,57	5,17	140,25	0,05	0,08	0,84		10,67	110,73	14,20	1,61
135 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ,*	120	2,90	4,09	12,39	97,94	0,05	0,07	62,97	21,6	78,19	54,76	27,51	1,07
195 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
22 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
23 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:			19,04	14,87	65,88	474,35	0,22	0,24	79,70	31,5	168,17	278,46	84,78	6,02

ПОЛДНИК

30 СБ 012Г	СНЕЖОК	150	4,05	1,50	1,05	103,50	0,05	0,20	2,40		163,50	127,50	19,50	0,15
---------------	--------	-----	------	------	------	--------	------	------	------	--	--------	--------	-------	------

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
567 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	50	5,56	5,46	29,66	190,20	0,11	0,11	7,13	38,8	42,13	83,08	17,19	0,90
Итого по подменю: УЖИН			9,61	6,96	30,71	293,70	0,16	0,31	9,53	38,8	205,63	210,58	36,69	1,05

Итого по подменю:

УЖИН

9 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021).	50	0,80	3,05	4,12	47,10	0,01	0,01	12,65		21,07	15,52	7,18	0,29
376 СБ 2021Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).	180	18,69	16,24	17,27	290,17	0,20	0,21	22,18	34,9	30,87	206,61	45,52	2,21
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		11,89	8,97	4,80	0,81
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			22,71	19,54	48,48	463,08	0,24	0,23	37,72	34,9	69,12	255,48	63,25	4,02

Итого по подменю:

Итого за день : 0,00 руб. 61,15 54,45 211,03 1652,56 0,75 1,07 138,78 185,6 696,10 941,16 235,37 14,69

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	22,07	26,72	26,22	25,98
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	45,33	31,64	32,45	33,89
Полдник (15 %)	22,88	14,81	15,13	20,98
Ужин (20 %)	54,07	41,57	23,88	33,08
Итого за день (85 - 105 %)	145,60	115,85	103,96	118,05

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

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

День 10

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
ЗАВТРАК															
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА"	150	4,00	7,37	21,20	167,66	0,08	0,13	0,99	43,3	98,91	92,19	23,25	0,45	
465 СБ 2018	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018),	180	2,61	2,26	13,31	84,68	0,04	0,14	1,17	18,0	108,27	81,00	12,60	0,12	
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
Итого по подменю:			8,30	9,91	50,19	324,27	0,14	0,28	2,20	61,3	212,10	186,91	39,01	0,91	

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200				92,00									
-----------------	--------------	-----	--	--	--	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого по подменю: 92,00

ОБЕД

69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,16	0,01	0,02	4,52		17,38	19,73	9,98	0,64	
165 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(МИНТАЙ)	180	8,57	3,75	14,76	127,24	0,15	0,13	18,22	27,7	32,29	159,13	44,87	1,28	
333 СБ 2021Г.	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ.(СБ 2021)	50	5,96	6,43	3,17	94,24	0,03	0,06	11,00	10,0	16,24	63,46	11,68	0,97	
176 СБ 2021Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ(1-Й ВАР)2021.	130	3,08	3,92	15,51	109,86	0,10	0,11	31,20	10,1	63,61	83,26	33,53	1,20	
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,12	0,12	14,12	58,03	0,01	0,01	3,00		5,14	3,30	2,70	0,69	
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71	
Итого по подменю:			21,52	19,54	70,34	544,65	0,35	0,35	67,94	47,8	143,95	366,26	111,31	5,71	

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,	150	6,00	2,25	21,45	130,05	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15	
564 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ	50	4,05	4,32	24,98	154,96	0,06	0,04	0,03	28,0	17,30	41,76	6,66	0,50	

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг														
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe										
Итого по подменю:													10,05	6,57	46,43	285,01	0,11	0,27	0,93	43,0	203,30	184,26	29,16	0,65
УЖИН																								
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (2-й ВАРИАНТ),	20/10	2,74	2,63	1,80	41,83	0,01	0,05	2,07	23,0	95,60	64,20	6,60	0,23										
284 СБ 2021Г	СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).	130	22,88	4,61	18,30	206,39	0,07	0,34	0,80	75,9	193,98	261,13	28,04	0,87										
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.	20	1,44	1,70	11,10	65,46	0,01	0,08	0,20	8,4	61,40	43,80	6,80	0,04										
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09		9,09	7,43	3,96	0,77										
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71										
Итого по подменю:													30,22	9,18	58,08	438,33	0,12	0,48	3,16	107,3	365,36	400,94	51,15	2,62
Итого за день: 0,00 руб.													70,09	45,20	225,04	1684,26	0,72	1,38	74,23	259,4	924,71	1138,37	230,63	9,89

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	19,76	21,09	24,72	23,16
Второй завтрак (5 %)				6,57
Обед (35 %)	51,24	41,57	34,65	38,90
Полдник (15 %)	23,93	13,98	22,87	20,36
Ужин (20 %)	71,95	19,53	28,61	31,31
Итого за день (85 - 105 %)	166,88	96,17	110,86	120,30

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,6:3,2

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),

Выход: 110, № рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00

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

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0891	0,089
---------------------------	--------	-------

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)

Выход: 180/7, № 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, № рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 2

ЗАВТРАК

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

Выход: 5, № рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00

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

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ 2021)

Выход: 150, № рец.: 268 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЯЙЦО	0,1000	0,100
МОЛОКО 2,5%	0,0600	0,060
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1600	0,160
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1550	0,155

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

БАТОН,

Выход: 20, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ,.

Выход: ШТ, № рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021)		
Выход: 25/180, № рец.: 123 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1260	0,126
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0007	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ВЫХОД С МЯСН.ФРИКАД	0,2050	0,205

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0720	0,072
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ(2021)

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,002
ЯЙЦО	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0250	0,025

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,

Выход: 60, № 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
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 01.01-31.08 25%	0,0044	0,004
--------------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ,(2018)

Выход: 180, № 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, № рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Выход: 200, № рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

БАРАНКИ

Выход: ШТ, № рец.: 274 СБ 2004, Порций: 1,00

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

УЖИН

ПОВИДЛО(ПОРЦ).

Выход: 10, № рец.: , Порций: 1,00

ПОВИДЛО	0,0100	0,010
---------	--------	-------

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ..		
Выход: 130, № рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,0702	0,070
КРУПА МАННАЯ	0,0078	0,008
САХАР-ПЕСОК	0,0182	0,018
ЯЙЦО	0,0052	0,005
МОЛОКО 2,5%	0,0234	0,023
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0052	0,005
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0052	0,005
СМЕТАНА 15%	0,0052	0,005
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0234	0,023

СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.		
Выход: 30, № рец.: 369 СБ 2016, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0013	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
ВОДА	0,0150	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0024	0,002
ВАНИЛИН	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030

ЧАЙ С САХАРОМ (2018)		
Выход: 200, № рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
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

БАТОН,		
Выход: 20, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020

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

День 3

ЗАВТРАК

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..		
Выход: 8, № рец.: , Порций: 1,00		
ПОВИДЛО	0,0080	0,008

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021		
Выход: 5, № рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005

КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)		
Выход: 150, № рец.: 284 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0300	0,030
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
МАССА КАШИ	0,1170	0,117
для СИРОПА:		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0036	0,004
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА СИРОПА	0,0180	0,018
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0150	0,015
МАССА ЯБЛОК, ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0330	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА КАШИ	0,1170	0,117

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018)..		
Выход: 170, № рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00		
ВОДА	0,0935	0,094

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО 2,5%	0,0850	0,085
САХАР-ПЕСОК	0,0085	0,009
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1700	0,170

БАТОН

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ГРУШЕВЫЙ

Выход: 200, № рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОК ГРУШЕВЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021).

Выход: 50, № рец.: 9 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0405	0,041
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.

Выход: 180, № рец.: 168 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САРДИНА)	0,0288	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0068	0,007
РИС КРУГЛЫЙ	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0013	0,001
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0504	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0115	0,012

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ..

Выход: 50/30, № рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,1177	0,118
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0102	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0800	0,080
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,1200	0,120

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

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(2021),

Выход: 110, № рец.: 213 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0528	0,053
ВОДА	0,0352	0,035
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0275	0,028
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,1100	0,110

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/ИЗЮМ(2021).

Выход: 150, № рец.: 494 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ИЗЮМ	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0240	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1523	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

ПОЛДНИК

СНЕЖОК

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СНЕЖОК НАПИТОК	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ,,

Выход: 50, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0309	0,031
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0008	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0022	0,002
ЯЙЦО	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
ВОДА	0,0150	0,015
МАССА ТЕСТА	0,0509	0,051
ЯЙЦО	0,0084	0,008
СМЕТАНА 15%	0,0031	0,003
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0114	0,011
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0609	0,061
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0003	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

УЖИН

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ*

Выход: 40, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0400	0,040
ВЫХОД:	0,0400	0,040

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ/СВИНИНА(2021).

Выход: 160, N рец.: 334 СБ 2021г., Порций: 1,00		
СВИНИНА	0,0904	0,090
ЯЙЦО	0,0034	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0032	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1888	0,189
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1240	0,124
---------------------------	--------	-------

СОУС ТОМАТНЫЙ.

Выход: 30, N рец.: 465 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,0300	0,030

ЧАЙ С МОЛОКОМ

Выход: 150, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВОДА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

День 4

ЗАВТРАК

СЫР(ПОРЦИОННО)2021.

Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,0070	0,007

КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..

Выход: 150, N рец.: 223 СБ 2021г., Порций: 1,00		
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0375	0,038
МОЛОКО 2,5%	0,0720	0,072
ВОДА	0,0480	0,048
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..

Выход: 180, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАКАО-ПОРОШОК	0,0027	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0990	0,099
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0180	0,018
ВЫХОД:	0,1800	0,180

БАТОН,

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН..

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021),

Выход: 40, N рец.: 26 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0376	0,038
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0384	0,038
-------------------------------	--------	-------

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
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0160	0,016
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0060	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,2100	0,210

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0390	0,039
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ 2021)

Выход: 70, N рец.: 321 СБ 2021, Порций: 1,00		
СВИНИНА	0,0595	0,060
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0028	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД БЛЮДА:	0,0700	0,070
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0112	0,011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),		
Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0891	0,089
КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ,(2018)		
Выход: 150, N рец.: 479 СБ 2018, Порций: 1,00		
СМОРОДИНА С/М	0,0150	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0112	0,011
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0067	0,007
ВОДА	0,1350	0,135
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
КЕФИР.		
Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..		
Выход: 2ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
УЖИН		
ОГУРЧИК СВЕЖИЙ		
Выход: 40, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ).		
Выход: 130, N рец.: 348 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,1144	0,114
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0065	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0091	0,009
МАССА ЖАРеноЙ РЫБЫ	0,0962	0,096
ЯЙЦО	0,0338	0,034
МОЛОКО 2,5%	0,0130	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0034	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ОМЛЕТА	0,0442	0,044
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1365	0,137
ВЫХОД:	0,1300	0,130
ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)		
Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
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
БАТОН..		
Выход: 40, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0400	0,040

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
День 5		
ЗАВТРАК		
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		
Выход: ШТ, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦО	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0500	0,050
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021		
Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" (ЖИДКАЯ)		
Выход: 150, N рец.: 281 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0231	0,023
ВОДА	0,0435	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0885	0,089
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.) (2018)..		
Выход: 150, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,1500	0,150
БАТОН,		
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
2-ОЙ ЗАВТРАК		
СОК ЯБЛОЧНЫЙ		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОК ЯБЛОЧНЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ОБЕД		
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021).		
Выход: 50, N рец.: 14 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0475	0,048
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (СБ 2021).		
Выход: 180, N рец.: 95 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1440	0,144
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ЗЕЛЕНЬ	0,0016	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0144	0,014
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0081	0,008
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0288	0,029

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

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ.*

Выход: 50, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0400	0,040
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0095	0,010
МОЛОКО 2,5%	0,0070	0,007
ЯЙЦО	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0592	0,059
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,0500	0,050

МАКАРОННЫЕ ИЗД. ОТВАРН. С ОВОЩАМИ.

Выход: 110, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0319	0,032
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0913	0,091
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0092	0,009
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0032	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0220	0,022
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0121	0,012
--------------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ЯБЛОК.(2018)

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

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

ХЛЕБ 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

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ,.

Выход: 60, N рец.: 555 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0014	0,001
ЯЙЦО	0,0013	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	0,000
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0262	0,026
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0028	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0019	0,002
ЯЙЦО	0,0019	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,000
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
ВОДА	0,0135	0,013
ВЫХОД:	0,0464	0,046
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,5312	1,531

Вх. рецепт: ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (2-й ВАРИАНТ)

ТВОРОГ	0,0272	0,027
ЯЙЦО	0,0012	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0012	0,001
ВАНИЛИН		
ВЫХОД:	0,0300	0,030

УЖИН

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

САЛАТ КАРТОФ. С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ(СБ 2021)

Выход: 50, N рец.: 43 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0300	0,030
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0080	0,008
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0308	0,031
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0059	0,006
--------------------------------	--------	-------

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,

Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060

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

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)

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

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 6

ЗАВТРАК

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*

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

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

ЧАЙ С МОЛОКОМ(1-й ВАРИАНТ)

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

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
----------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО 2,5%	0,0425	0,043
ВОДА	0,0850	0,085
ВЫХОД:	0,1700	0,170
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0459	0,046
ВЫХОД:	0,0425	0,043

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ,,

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

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

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*

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

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

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2021),

Выход: 150, N рец.: 113 СБ 2021Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0975	0,098
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0150	0,015
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0023	0,002
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0015	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0375	0,038
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0054	0,005
--------------------------------	--------	-------

КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".

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

ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0200	0,020
ЦЫПЛЯТА БР	0,0190	0,019
МОЛОКО 2,5%	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0085	0,009
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

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

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0390	0,039
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0055	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ЧЕСНОК	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1534	0,153
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0592	0,059
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0306	0,031
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ (2021)

ВОДА	0,0098	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0012	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0010	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0004	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД БЛЮДА:	0,0195	0,020

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

СНЕЖОК.

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

СНЕЖОК НАПИТОК	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ПРЯНИКИ

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

ПРЯНИКИ КГ	0,0250	0,025
------------	--------	-------

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.

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

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0450	0,045
-------------------------------	--------	-------

СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ.

Выход: 50, N рец.: 397 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0370	0,037
МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0345	0,035
ЯЙЦО	0,0095	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0545	0,055
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0015	0,002
МАССА ГОТОВОГО СУФЛЕ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

МОЛОКО 2,5%	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,0120	0,012
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0010	0,001

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ(2021).

Выход: 110, N рец.: 172 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,1100	0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0836	0,084
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

МОЛОКО 2,5%	0,0212	0,021
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0017	0,002
ВЫХОД:	0,0212	0,021
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0017	0,002

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, № рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 7

ЗАВТРАК

СЫР(ПОРЦИОННО)2021.

Выход: 7, № рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00

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

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Выход: 150, № рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦО	0,0953	0,095
МОЛОКО 2,5%	0,0595	0,060
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1550	0,155
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

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

Выход: 170, № рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00

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

БАТОН

Выход: 30, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

АПЕЛЬСИНЫ

Выход: ШТ, № рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	0,2200	0,220
------------------	--------	-------

ОБЕД

ИКРА КАБАЧКОВАЯ (ПРОМ/ПРОИЗВОДСТВА).

Выход: 50, № рец.: 129 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ИКРА КАБАЧКОВАЯ(ПРОМ.ПР-ВА)	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.

Выход: 180, № рец.: 156 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0360	0,036
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0007	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0216	0,022
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0090	0,009
--------------------------------	--------	-------

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ(2021),

Выход: 160, № рец.: 328 СБ 2021г, Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0664	0,066
МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0560	0,056
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0062	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0048	0,005

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2136	0,214
ВЫХОД:	0,1600	0,160
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1568	0,157

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/ИЗЮМ(2021).

Выход: 150, № рец.: 494 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0240	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1523	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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

ПОЛДНИК

КЕФИР*

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

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

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (СБ 2021).

Выход: 50, № рец.: 542 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0317	0,032
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0004	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0055	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВОДА	0,0142	0,014
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0004	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0604	0,060
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ВЛАЖНОСТЬ: %	28,3333	28,333

УЖИН

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, № рец.: , Порций: 1,00

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

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,

Выход: 130, № рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0979	0,098
КРУПА МАННАЯ	0,0095	0,010
ЯЙЦО	0,0113	0,011
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0130	0,013
ИЗЮМ	0,0130	0,013
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0035	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1447	0,145
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130

СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.

Выход: 30, № рец.: 369 СБ 2016, Порций: 1,00

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

БАТОН,

Выход: 20, № рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
БАТОН.	0,0200	0,020
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 ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

День 8

ЗАВТРАК

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

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).		
Выход: 150, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАКАО-ПОРОШОК	0,0023	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
ВОДА	0,0825	0,083
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).		
Выход: 180, N рец.: 235 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0612	0,061
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0360	0,036
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	0,000
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ГРУШЕВЫЙ		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОК ГРУШЕВЫЙ.	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

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 01.01-31.08 25%	0,0390	0,039

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ(2021).		
Выход: 180, N рец.: 100 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0092	0,009
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0018	0,002
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0036	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,000
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001	0,000
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0090	0,009

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0540	0,054
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0063	0,006

СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021).

Выход: 50, N рец.: 303 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0365	0,037
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
ЯЙЦО	0,0088	0,009
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0012	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0012	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),

Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	0,000
ВЫХОД:	0,1100	0,110
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0891	0,089

КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК,(2018)

Выход: 150, N рец.: 476 СБ 2018 г., Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0223	0,022
САХАР-ПЕСОК	0,0112	0,011
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0075	0,008
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0004	0,000
ВОДА	0,0600	0,060

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Выход: 190, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,1900	0,190

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

Выход: 2ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021).

Выход: 50, N рец.: 14 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0475	0,048
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	0,000
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021),

Выход: 50, N рец.: 359 СБ 2021г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0520	0,052
МАССА ПЕЧЕНИ ОБЖАРЕННОЙ	0,0350	0,035
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0500	0,050
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0006	0,001

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0006	0,001
ВОДА	0,0138	0,014
СМЕТАНА 15%	0,0125	0,013
ВЫХОД:	0,0250	0,025

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(2021),

Выход: 110, N рец.: 256 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0374	0,037
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1056	0,106
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0044	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 9

ЗАВТРАК

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

СЫР(ПОРЦИОННО)2021.

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

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

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(СБ 2021),

Выход: 180, N рец.: 236 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0936	0,094
ВОДА	0,0648	0,065
РИС КРУГЛЫЙ	0,0277	0,028
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ),

Выход: 150, N рец.: 507 СБ 2012 г., Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0113	0,011
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

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ,.

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

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

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

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

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

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 01.03-31.08 40%	0,0310	0,031
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0072	0,007
--------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0461	0,046
-------------------------------	--------	-------

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ(2021)

Выход: 70, N рец.: 348 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0530	0,053
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0084	0,008
ВОДА	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0091	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
ВЫХОД:	0,0700	0,070

КАПУСТА ТУШЕНАЯ,*

Выход: 120, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1260	0,126
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0038	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0014	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0016	0,002
ВЫХОД:	0,1200	0,120

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0048	0,005
--------------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)

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

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

СНЕЖОК

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

СНЕЖОК НАПИТОК	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 50, N рец.: 567 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0300	0,030
-------------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0008	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001
ЯЙЦО	0,0029	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0112	0,011
МАССА ТЕСТА	0,0442	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0110	0,011
ЯЙЦО	0,0029	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
СМЕТАНА 15%	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0604	0,060
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,0500	0,050
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 31,97%	0,0342	0,034

УЖИН

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ(СБ 2021).

Выход: 50, N рец.: 9 СБ 2021Г, Порций: 1,00

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0405	0,041
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).

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

ЦЫПЛЯТА БР	0,0873	0,087
МАССА ТУШЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0720	0,072
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0045	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА СОУСА	0,0315	0,032
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2178	0,218
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0837	0,084
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0153	0,015
--------------------------------	--------	-------

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

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

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

КАША "ДРУЖБА"

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

РИС КРУГЛЫЙ	0,0112	0,011
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0082	0,008

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО 2,5%	0,0765	0,077
ВОДА	0,0525	0,053
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1500	0,150

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

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

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

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.

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

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0450	0,045
-------------------------------	--------	-------

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
ЯЙЦО	0,0038	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0032	0,003
ВЫХОД:	0,1260	0,126

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0814	0,081
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0072	0,007
--------------------------------	--------	-------

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ.(СБ 2021)

Выход: 50, N рец.: 333 СБ 2021Г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0240	0,024
МАССА ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ	0,0170	0,017
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
РИС КРУГЛЫЙ	0,0025	0,003
МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0071	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0565	0,057
МАССА ГОТОВЫХ ГОЛУБЦОВ	0,0500	0,050
ВЫХОД БЛЮДА:	0,0500	0,050

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ(1-Й ВАР)2021.

Выход: 130, N рец.: 176 СБ 2021Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0390	0,039
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0055	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1534	0,153
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0488	0,049
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0202	0,020
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0208	0,021
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ		
МОЛОКО 2,5%	0,0195	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0016	0,002
ВЫХОД:	0,0195	0,020
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0016	0,002

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

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,

Выход: 150, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ

Выход: 50, N рец.: 564 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0300	0,030
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ЯЙЦО	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0010	0,001
ВОДА	0,0125	0,013
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ЯЙЦО	0,0010	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0002	
МАССА ТЕСТА	0,0480	0,048
МАССА ФАРША	0,0120	0,012
ВЫХОД:	0,0500	0,050

УЖИН

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (2-Й ВАРИАНТ),,

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

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

СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).

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

ТВОРОГ	0,0927	0,093
МОЛОКО 2,5%	0,0260	0,026
ЯЙЦО	0,0130	0,013
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0091	0,009
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0078	0,008

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1482	0,148
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.		
Выход: 20, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)		
Выход: 180, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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