



ООО «НИКА»

«Утверждено»

ООО «Ника»

«Согласовано»

Директор МАОУ «Гимназия №1»

г. Пермь



Теплоухов

/А.П. Теплоухов

«01» Сентября 2022 г.



/О.Ю. Казанцева

«01» Сентября 2022 г.

Примерное десятидневное меню

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

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.
- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г.; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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

- «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	0,50		0,62		0,86		0,80		0,70	0,60	0,41	0,40	2,0
Какао-порошок				2,70				2,30				0,50	0,0
Картофель	126,60	78,60	164,40	158,70	14,40	204,70	110,70	190,70	121,30	88,00	125,81	120,00	4,8
Кондитерские изделия			20,00	24,00		33,00	8,00	24,00		8,00	11,70	12,00	-2,5
Кофейный напиток	2,20		2,00		1,80		2,00			2,10	1,01	1,00	1,0
Крупы (злаки), бобовые	82,30	7,80	41,10	37,50	23,10	15,00	9,50	39,60	27,70	31,10	31,47	30,00	4,9
Макаронные изделия					31,90	12,00			37,40		8,13	8,00	1,6
Масло коровье сладкосливочное	17,70	20,20	21,65	8,70	16,33	17,60	22,60	19,30	22,50	17,98	18,46	18,00	2,5
Масло растительное	11,10	12,90	10,04	13,90	8,12	10,30	7,00	3,80	7,80	8,90	9,39	9,00	4,3
Молоко и кисломолочные с м.д.ж. не ниже 2,5%	318,50	335,40	445,30	418,50	306,00	377,50	394,00	415,40	296,40	394,60	370,16	390,00	-5,1
Мука картофельная (крахмал)	6,70			6,70				7,50			2,09	2,00	4,5
Мука пшеничная хлебопекарная	26,50	12,60	20,61	14,20	29,57	12,50	34,80	11,30	28,70	46,18	23,70	25,00	-5,2
Мясо(бескостное/на кости)	58,40	48,50	90,40	59,50	72,80	40,00		66,40		40,00	47,60	50,00	-4,8
Овощи, зелень	98,40	214,90	93,00	94,80	340,78	192,40	91,10	256,40	157,60	198,20	173,76	180,00	-3,5
Печень (Субпродукты)			88,30		72,80	41,00					20,21	20,00	1,1
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)	56,70	44,50				19,00		44,50	87,30		19,53	20,00	-2,3
Рыба(филе) в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37,60	27,00	28,80	132,00			43,80		48,00		30,93	32,00	-3,3
Сахар		3,90	27,85	28,20	22,33	21,04	25,10	23,00	22,60	25,70	26,04	25,00	4,2
Сметана с м.д.ж. не более 15%	200,00		200,00	10,00	24,70		7,20	9,00	1,80	10,00	8,76	9,00	-2,7
Соки фруктовые (овощные)	2,60	3,53	4,01	3,10	2,33	2,56	2,00	3,70	2,70	4,30	3,08	3,00	2,8
Соль пищевая поваренная	7,00			7,00			7,00		7,00	10,00	3,80	4,00	-5,0
Сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленный)		119,60					98,00			92,70	31,03	30,00	3,4
Творог, творожн. изд. с м.д.ж. не менее 5%	36,40	130,00	15,00	155,00	65,00	130,00	246,20	22,30	147,00	30,00	97,69	95,00	2,8
Фрукты (плоды) свежие		15,00	15,00		0,70	15,00	28,00	0,30	15,00		8,90	9,00	-1,1
Фрукты (плоды) сухие	72,60	106,30	52,40	70,00	20,00	36,50	60,00	51,10	47,10	60,00	57,60	60,00	-4,0
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	20,00	20,00	40,00	20,00	40,00	40,00	40,00	60,00	40,00	60,00	38,00	40,00	-5,0
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)													
Чай, включая фиточай	0,50	1,00	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,50	0,60	0,50	20,0
Яйцо куриное диетическое	12,10	107,21	15,54	39,00	53,02		117,50		13,10	25,00	38,25	40,00	-4,4

Итого в среднем на одного питающегося:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий, ккал
Пищевые вещества	57,01	51,18	199,84	1538,29
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	2233,47	2782,07	765,22	234,29
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1932,39	0,79	1,67	9,54
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1057,00	13,18

"Утверждаю"
//

ООО "Ника"

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	P	Mg	Fe	
															Б
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	4,71	4,90	23,87	158,98	0,07	1,03	0,13	30,7	103,23	92,75	15,42	0,35	0,35
464 СБ 2018г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-й ВАР.)(2018).	180	1,31	1,14	11,15	60,38	0,02	0,59	0,07	9,0	54,27	40,50	6,30	0,07	0,07
125 СБ 2012г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01	0,02		3,80	13,00	2,60	0,24	0,24
Итого по подменю:			9,47	8,15	45,50	293,97	0,11	0,24	1,67	55,8	224,30	187,55	27,82	0,72	0,72

2-ОЙ ЗАВТРАК

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

ОБЕД

3 СБ 2021г	САЛАТ ИЗ БЖАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(СБ 2021).	40	0,45	2,48	2,43	33,78	0,01	11,16	0,01		12,97	8,39	4,77	0,45	0,45
144 СБ 2013г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013).	150	3,42	2,58	13,14	89,47	0,15	8,48	0,05	12,0	22,52	69,81	25,18	1,26	1,26
330 СБ 2021г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (СБ 2021).	160	14,39	16,22	34,79	342,44	0,07	4,73	0,18	8,8	71,24	165,11	28,02	1,88	1,88
479 СБ 2018	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)	150	0,08	0,03	16,97	68,47		2,25			5,12	6,81	2,25	0,12	0,12
122 СБ 2012г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01	0,02		4,00	13,00	2,80	0,22	0,22
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01	0,03		5,29	24,38	5,75	0,71	0,71
Итого по подменю:			21,44	21,59	86,09	625,28	0,28	26,62	0,26	20,8	121,14	287,50	68,77	4,64	4,64

ПОЛДНИК

531 СБ 2012г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.	160	6,40	2,40	22,88	138,72	0,05	0,96	0,24	16,0	198,40	152,00	24,00	0,16	0,16
541 СБ 2021г	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),	40	3,22	3,29	23,31	135,76	0,05	0,03	0,03	18,4	8,47	30,12	4,84	0,42	0,42
Итого по подменю:			9,62	5,69	46,19	274,48	0,10	0,27	0,96	34,4	206,87	182,12	28,84	0,58	0,58

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		
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
ТТК	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (ТТК).	70	10,89	3,93	7,11	107,48	0,09	0,11	0,51	30,6			51,27	167,36	35,91	0,71
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	109,72	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 подменю:			15,36	10,46	45,01	335,81	0,23	0,23	25,34	53,5	111,84	274,21	74,92	3,12		
Итого за день: 0,00 руб.			55,89	45,89	222,79	1621,54	0,72	1,00	54,59	164,6	664,15	931,38	200,35	9,06		

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 %)	52,43	44,98	43,04	6,57
Обед (35 %)	22,90	12,11	22,75	44,91
Полдник (15 %)	35,67	21,51	22,16	19,61
Ужин (20 %)				23,66
Итого за день (85 - 105 %)	129,52	94,17	106,85	112,68

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

Директор Ильин / Леплоухов А.П./ Зав. производством _____ //

Калькулятор Мельникова А.А.

День 2

Примерное Меню (1-3 года)

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.			Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У	ккал	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	14,55	19,19	3,77	246,37	0,10	0,81	0,54			282,5	133,78	250,33	20,90	2,59
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,68	0,07			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	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			17,56	24,23	30,01	408,86	0,14	0,63	1,49	0,63	1,49	311,5	202,01	312,76	33,76	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

90 СБ 2012Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	30	0,37	3,05	2,20	37,74	0,02	0,01	2,82				6,60	12,24	5,54	0,23
123 СБ 2021Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021)	25/180	7,25	6,90	13,13	143,53	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 ТУШЕННАЯ.*	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)	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:			21,80	21,51	58,16	514,58	0,28	0,29	77,95	45,9	150,74	301,15	80,88	5,22		

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		B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
21 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021).	50	27,10	7,52	19,66	254,73	0,06	0,35	0,61	70,3	206,19	283,52	29,91	0,73
279 СБ 2021Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (СБ 2021).	130	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2	18,62	15,01	2,31	0,04
369 СБ 2016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01	0,10	10,10	8,25	4,40	0,85	0,36
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (2018)	200	30,76	12,31	55,06	454,09	0,13	0,42	3,15	78,5	252,78	350,98	57,54	2,30
125 СБ 2012Г	БАТОН.	30	80,60	64,09	191,25	1667,65	0,75	1,69	95,19	475,9	872,73	1201,49	226,78	14,62
Итого по подменю:			30,76	12,31	55,06	454,09	0,13	0,42	3,15	78,5	252,78	350,98	57,54	2,30
Итого за день: 0,00 руб.			80,60	64,09	191,25	1667,65	0,75	1,69	95,19	475,9	872,73	1201,49	226,78	14,62

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 %)	51,90	45,77	28,65	36,77
Полдник (15 %)	23,71	11,74	17,38	16,60
Ужин (20 %)	73,24	26,19	27,12	32,43
Итого за день (85 - 105 %)	191,74	136,21	94,15	119,03

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

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

День 3

Примерное Меню (1-3 года)

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
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	0,08	0,17	2,69	51,0	128,51	184,95	26,43	1,00
465 СБ 2018	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)	170	2,47	2,13	4,08	46,04	0,03	0,13	1,11	17,0	102,00	76,50	11,90	0,09
125 СБ 2012Г	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:			11,32	15,03	49,48	379,60	0,14	0,32	3,80	88,0	237,41	282,45	42,23	1,46
2-ОЙ ЗАВТРАК														
532 СБ 2012Г	СОК ГРУШЕВЫЙ	200				92,00								
Итого по подменю:						92,00								
ОБЕД														
1 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ..(СБ 2021)	40	0,62	2,43	3,73	39,28	0,01	0,02	14,40		16,57	11,90	6,45	0,22
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	1,57	2,23	12,36	75,79	0,07	0,06	13,31	11,5	21,72	45,46	18,72	0,65
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ.	60/30	16,27	14,51	5,72	218,58	0,27	1,95	29,18	7266,1	24,84	288,04	17,43	6,16
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
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:			26,93	23,57	76,19	626,11	0,56	2,20	57,58	7298,1	155,21	532,58	119,91	10,34
ПОЛДНИК														
530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
554 СБ 2012Г	ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ.	40	2,40	1,83	27,66	136,66	0,04	0,03	0,10	5,3	8,61	24,29	4,96	0,57

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г		Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж		У	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Итого по подменю:														
	УЖИН		7,62	6,33	34,86	226,84	0,11	0,34	1,36	41,3	224,61	186,29	30,16	0,75
16 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	40	0,25	4,03	0,69	40,08	0,01	0,01	2,55		9,13	11,60	5,27	0,21
334 СБ 2021Г.	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ/СВИНИНА(2021).	160	3,12	4,82	21,46	141,98	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
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)	150	1,09	0,94	9,34	50,39	0,02	0,06	0,56	7,5	52,58	39,94	8,55	0,68
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:														
	УЖИН		6,30	11,02	47,21	314,89	0,22	0,20	28,72	34,8	85,40	158,77	49,77	2,91

Итого за день: 0,00 руб. 52,17 55,95 207,74 1639,44 1,03 3,06 91,46 7462,3 702,63 1160,09 242,07 15,46

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,95	31,98	28,56	29,54
Второй завтрак (5 %)	64,12	50,15	37,53	44,73
Обед (35 %)	18,14	13,47	17,17	16,20
Полдник (15 %)	15,02	23,47	23,26	22,50
Ужин (20 %)				
Итого за день (85 - 105 %)	124,24	119,06	106,52	119,54

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

Директор Л.П. /Теплоухов А.П./ Зав. производством М.М. // Калькулятор М.М. /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	ГРУША	ШТ	0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22
Итого по подменю:			0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22

ОБЕД

26 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021)..	30	0,43	1,83	2,53	28,31	0,01	0,01	2,88		11,02	12,50	6,36	0,41
116 СБ 2021Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ 2021)	200/10	1,73	6,21	9,06	99,05	0,07	0,06	17,88	15,0	31,29	47,14	18,35	0,66
321 СБ 2021	МЯСО ТУШЕНОЕ/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	109,72	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	72,28	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:			8,37	14,16	66,96	431,12	0,27	0,20	71,05	37,9	97,88	189,65	67,61	3,29

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	180	7,20	2,70	25,74	156,06	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
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 подменю:													9,00	5,05	43,60	255,85	0,07	0,24	0,90	17,4	192,96	164,10	27,30	0,65
УЖИН																								
24 СБ 2016Г	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОГУРЦАМИ,	40		0,68	1,73	5,04	38,40	0,04	0,03	7,30			7,18	19,83	8,22	0,33								
348 СБ 2012Г	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ, (МИНТАЙ)	150		27,61	11,29	8,96	248,00	0,20	0,34	0,86	113,7		98,72	415,99	81,47	2,22								
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:													32,09	14,57	40,92	423,37	0,29	0,45	8,84	122,7	174,69	503,25	103,85	3,72
Итого за день: 0,00 руб.													62,98	43,98	228,17	1563,92	0,91	1,24	89,95	241,7	769,47	1185,93	287,01	13,02

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%)	1,33	0,89	7,10	4,55
Обед (35%)	19,93	30,13	32,99	30,81
Полдник (15%)	21,43	10,74	21,48	18,28
Ужин (20%)	76,40	31,00	20,16	30,24
Итого за день (85 - 105%)	149,95	93,57	112,40	111,73

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

Директор Дуф / Теплоухов А.П. / Зав. производством /// // Калькулятор Мельник / Мельникова А.А. /

Примерное Меню (1-3 года)

День 5

№ 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														
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	0,95	9,29	50,32	0,02	0,06	0,49	7,5	45,23	33,75	5,25	0,06
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			14,58	16,94	42,45	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								

ОБЕД

475 СБ 2012	МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ..	50	1,22	5,05	5,27	71,38	0,04	0,04	9,75		13,03	29,00	16,45	0,59
95 СБ 2021Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (СБ 2021).	180	1,57	3,37	9,50	74,58	0,04	0,05	16,52	10,8	36,50	42,51	19,59	0,88
359 СБ 2021Г	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021).	70	13,95	10,38	7,52	179,32	0,23	1,62	24,08	5999,3	25,54	243,79	15,38	5,14
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:			22,76	23,54	68,68	578,74	0,43	1,78	74,79	6032,1	114,71	395,64	76,60	8,83

ПОЛДНИК

529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.	180	5,22	4,50	8,64	97,20	0,07	0,27	2,34	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
557 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ, ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ	60	3,58	4,25	22,42	142,23	0,07	0,05	1,36	12,5	15,73	46,60	15,25	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:													8,80	8,75	31,06	239,43	0,14	0,32	3,70	48,5	231,73	208,60	40,45	0,80
УЖИН																								
14 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021)..	30	0,20	1,83	0,54	19,40	0,01	0,01	2,00		5,07	8,63	4,00	0,14										
329 СБ 2021Г.	БИГУС СО СВИНИНОЙ(СБ 2021).	170	2,68	3,55	7,84	73,96	0,05	0,07	59,96		69,10	51,64	27,42	0,98										
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		11,89	8,97	4,80	0,81										
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71										
Итого по подменю:													4,52	5,51	26,55	174,93	0,09	0,09	64,85		91,35	93,62	41,97	2,64
Итого за день: 0,00 руб.													50,66	54,74	168,74	1466,39	0,88	2,65	144,98	6265,7	644,30	1000,59	215,63	14,85

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	34,71	36,04	20,91	27,24
Второй завтрак (5 %)				6,57
Обед (35 %)	53,64	50,04	33,24	40,92
Полдник (15 %)	20,95	18,62	15,30	17,10
Ужин (20 %)	10,76	11,72	13,08	12,49
Итого за день (85 - 105 %)	120,07	116,43	82,53	104,32

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

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

Калькулятор Мельникова А.А./

Примерное Меню (1-3 года)

День 6

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
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

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

ОБЕД

120 СБ 2012Г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ.	40	0,44	0,08	1,52	8,56	0,02	0,02	10,00		5,60	10,40	8,00		0,36
144 СБ 2013Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),	150	3,42	2,58	13,14	89,47	0,15	0,05	8,48	12,0	22,52	69,81	25,18		1,26
347 СБ 2021Г	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".	50	8,59	8,62	7,12	140,45	0,04	0,08	0,51	9,6	18,53	82,64	10,62		5,75
177 СБ 2021Г.	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ/С ТОМАТ.СОУСОМ(2-Й ВАР)2021.	130	2,64	4,36	15,92	113,54	0,11	0,09	32,53	4,0	38,89	71,99	33,91		1,12
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	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:			17,00	15,78	62,96	463,05	0,35	0,26	51,82	25,6	107,71	270,77	87,96		10,12

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР,	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00		0,15
603 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

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:													6,78	12,65	23,63	235,45	0,07	0,27	1,05	31,5	182,00	145,50	22,50	0,30
УЖИН																								
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ.	50	0,69	5,04	4,02	64,20	0,01	0,02	4,52			17,38	19,73	9,98	0,64									
308 СБ 2016 Г	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ С ТОМ.СОУСОМ	160/30	11,00	8,34	30,71	241,88	0,31	1,02	45,04	3396,0		31,95	227,52	44,54	4,39									
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180		9,04	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:													13,27	13,50	52,69	386,49	0,35	1,05	49,65	3396,0	63,71	279,06	64,23	6,51
Итого за день: 0,00 руб.													44,90	50,78	197,30	1429,07	0,90	1,84	114,57	3505,8	563,76	871,99	213,16	20,56

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 %)	41,83	32,60	31,53	33,25
Полдник (15 %)	16,14	26,91	11,64	16,82
Ужин (20 %)	31,60	28,72	25,96	27,60
Итого за день (85 - 105 %)	108,26	107,06	97,71	102,25

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

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

Калькулятор Мельникова А.А.

День 7

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	
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	4,08	46,04	0,03	0,13	1,11	17,0	102,00	76,50	11,90	0,09	
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36	
Итого по подменю:			20,67	24,80	23,47	400,70	0,15	0,69	1,93	327,2	299,00	377,50	39,18	2,99	

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	БАНАН*.	ШТ	3,30	1,10	46,20	207,90	0,09	0,11	22,00		17,60	61,60	92,40	1,32
Итого по подменю:			3,30	1,10	46,20	207,90	0,09	0,11	22,00		17,60	61,60	92,40	1,32

ОБЕД

22 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021).	60	0,56	3,71	4,45	53,43	0,03	0,03	3,78		13,12	22,64	15,86	0,68
156 СБ 2012Г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,54	3,39	6,86	64,11	0,05	0,05	23,03	10,8	34,50	38,95	16,89	0,59
303 СБ 2021Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021)..	60	8,99	4,31	1,96	82,75	0,07	0,12	0,45	39,9	47,71	143,62	28,23	0,67
377 СБ 2021Г	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),	110	2,30	4,32	15,38	109,72	0,11	0,09	18,04	22,9	30,25	68,07	22,83	0,83
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.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			16,90	16,05	63,84	469,96	0,31	0,31	45,30	73,6	143,10	317,01	95,86	3,95

ПОЛДНИК

531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
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:			11,68	9,32	58,39	364,18	0,11	0,26	0,90	46,0	195,33	176,56	28,16	0,62

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		
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04				1,12	0,72	0,56	0,10
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,	130	23,32	4,49	31,30	258,86	0,08	0,32	0,49	71,6	263,19		180,47	31,07		1,21
369 СБ 2016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2	15,01		18,62	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	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01					5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			26,49	6,25	71,51	448,22	0,12	0,36	3,63	79,8	218,96	308,21	43,08	2,62		
Итого за день: 0,00 руб.			79,04	57,52	263,41	1890,96	0,78	1,73	73,76	526,7	873,99	1240,88	298,68	11,50		

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 %)	7,86	2,34	22,76	14,85
Обед (35 %)	40,24	34,15	31,45	33,58
Полдник (15 %)	27,81	19,83	28,76	26,01
Ужин (20 %)	63,02	13,30	35,23	32,01
Итого за день (85 - 105 %)	188,14	122,38	133,94	137,50

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:3,4

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

Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

ООО "Ника"

Примерное Меню (1-3 года)

День 8

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
ЗАВТРАК															
79 СБ 2021г.	МАСЛО	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
235 СБ 2021г.	СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021														
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	34,40	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	91,44	0,08	0,06	12,48	13,5	21,92	56,05	19,09	0,71
328 СБ 2021г.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ(2021),	160	3,66	4,14	27,64	162,77	0,20	0,13	37,95	19,2	29,45	104,48	42,52	1,69
476 СБ 2018 г.	КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК,(2018)	150	0,10	0,09	19,23	78,09	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:			10,87	10,55	90,28	502,06	0,35	0,23	56,56	32,7	81,99	222,95	80,75	4,40

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
Итого по подменю:			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

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe			
120 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ,	50															
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 ТУШЕННАЯ,*	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
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
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:

15,16 12,67 37,69 326,99 0,16 0,23 59,50 49,8 170,44 215,53 53,60 3,24

Итого за день: 0,00 руб. 44,56 43,15 217,11 1533,47 0,85 1,06 120,68 193,9 705,82 894,61 231,18 10,30

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 %)	25,88	22,45	44,47	35,84
Полдник (15 %)	17,40	15,11	13,29	14,46
Ужин (20 %)	36,10	26,96	18,57	23,36
Итого за день (85 - 105 %)	106,10	91,81	106,95	109,51

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

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

Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

День 9

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	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	8,55	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	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	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	41,65	1,40

2-ОЙ ЗАВТРАК

N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Калорийн. ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
126 СБ 2012г	ГРУША	ШТ	0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22
Итого по подменю:			0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22

ОБЕД

N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Калорийн. ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
90 СБ 2012г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	30	0,37	3,05	2,20	37,74	0,02	0,01	2,82		6,60	12,24	5,54	0,23	
145 СБ 2012г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,64	1,86	12,37	72,78	0,06	0,05	13,09	9,9	41,64	52,04	23,02	1,19	
356 СБ 2012г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ:	60	8,62	1,47	3,77	62,82	0,06	0,07	0,31	14,8	28,44	129,24	28,41	0,53	
256 СБ 2021г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(2021),	110	4,15	3,68	26,42	155,38	0,06	0,02		17,6	11,84	34,61	6,20	0,64	
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	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
123 СБ 2012г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71	
Итого по подменю:			18,21	10,36	79,86	486,63	0,25	0,18	16,52	42,3	114,69	277,06	76,22	76,22	4,44

ПОЛДНИК

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

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
578 СБ 2012Г	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ.	40	3,19	4,82	25,21	156,95	0,05	0,03		26,0	8,27	29,84	4,89	0,41
Итого по подменю:			7,83	8,82	31,61	237,11	0,11	0,30	1,12	58,0	200,27	173,84	27,29	0,57

УЖИН

21 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021),.	50	0,58	3,04	5,59	52,05	0,03	0,03	2,24		12,17	24,70	17,02	0,32
376 СБ 2021Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).	180	18,69	16,24	17,27	290,00	0,20	0,21	22,18	34,9	30,87	206,61	45,52	2,21
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)	180/7	0,06	0,01	9,25	37,33			2,89		11,89	8,97	4,80	0,81
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			20,91	19,41	41,03	423,62	0,26	0,25	27,31	34,9	60,22	264,66	73,09	4,05

Итого за день: 0,00 руб. 56,78 51,57 220,14 1574,77 0,75 1,04 53,78 215,5 638,96 923,60 235,05 13,68

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 %)	1,33	0,89	7,10	4,55
Обед (35 %)	43,36	22,04	39,34	34,76
Полдник (15 %)	18,64	18,77	15,57	16,94
Ужин (20 %)	49,79	41,30	20,21	30,27
Итого за день (85 - 105 %)	135,19	109,72	108,44	112,50

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

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

День 10

Примерное Меню (1-3 года)

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

1 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ(СБ 2021)	50	0,77	3,04	4,66	49,10	0,02	0,02	18,00		20,62	14,86	8,05	0,28
117 СБ 2021Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ.	180	2,75	3,00	10,15	78,60	0,08	0,05	19,50		36,50	68,06	22,30	0,98
350 СБ 2021Г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ "ЕЖИКИ".	60	7,37	9,80	9,60	156,10	0,05	0,09	1,86	12,5	44,26	95,51	13,59	1,06
348 СБ 2016Г	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (2016),	130	3,30	3,94	16,34	114,06	0,13	0,12	32,11	20,3	55,03	92,60	41,84	1,24
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,12	0,12	14,12	58,03	0,01	0,01	3,00		5,14	3,30	2,70	0,69
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			17,41	20,18	73,63	547,01	0,34	0,31	74,47	32,8	170,84	311,71	97,03	5,18

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	30,0	186,00	138,00	21,00	0,15
564 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ	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

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:													8,40	10,32	30,98	250,36	0,09	0,24	0,48	58,0	203,30	179,76	27,66	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 СГУЩЕНОЕ.	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.													64,33	49,59	212,88	1651,97	0,69	1,31	80,31	259,4	951,60	1079,32	214,85	9,36

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 %)	41,45	42,96	36,27	6,57
Обед (35 %)	20,00	21,96	15,26	39,08
Полдник (15 %)	71,95	19,53	28,61	17,88
Ужин (20 %)				31,31
Итого за день (85 - 105 %)	153,17	105,53	104,87	118,01

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

Директор Труф Теплоухов А.П./ Зав. производством

Калькулятор Шеф /Мельникова А.А./

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
День 1					
ЗАВТРАК					
СЫР(ПОРЦИОННО)2021.					
Выход: 7, N рец.: 75 СБ 2021г., Порций: 1,00					
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0064	0,006
ВЫХОД:	0,0070	0,007	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)					
Выход: 150, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
КРУПА МАННАЯ	0,0231	0,023	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0064	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0795	0,080	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВОДА	0,0525	0,053	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004	ЗЕЛЕНЬ	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	ВЫХОД:	0,1600	0,160
МАССА КАШИ	0,1440	0,144	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0141	0,014
ВЫХОД:	0,1500	0,150	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.(2018)		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018).					
Выход: 180, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00					
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0022	0,002	Выход: 150, N рец.: 479 СБ 2018, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045	КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1440	0,144	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0067	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180	ВОДА	0,1350	0,135
БАТОН,					
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00					
БАТОН.	0,0200	0,020	ВЫХОД:	0,1500	0,150
2-ОЙ ЗАВТРАК			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
СОК ЯБЛОЧНЫЙ			Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА		
СОК ЯБЛОЧНЫЙ.	0,2000	0,200	0,0200	0,020	
ВЫХОД:	0,2000	0,200	ХЛЕБ РЖАНОЙ		
ОБЕД			Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(СБ 2021).					
Выход: 40, N рец.: 3 СБ 2021Г, Порций: 1,00					
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0216	0,022	ПОЛДНИК		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0144	0,014	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002	Выход: 160, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002		ЙОГУРТ 2,5%		
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0020	0,002	0,1600		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),		
ВЫХОД:	0,0400	0,040	Выход: 40, N рец.: 541 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),					
Выход: 150, N рец.: 144 СБ 2013Г, Порций: 1,00					
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0120	0,012	МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	0,0262	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006	ВОДА	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0975	0,098	ЯЙЦО	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0047	0,005
ВЫХОД:	0,1500	0,150	ДРОЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0005	0,001
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ					
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0375	0,038	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ					
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008	ВАНИЛИН	0,0002	
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (СБ 2021),					
Выход: 160, N рец.: 330 СБ 2021Г, Порций: 1,00					
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0584	0,058	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0003	
МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0480	0,048	ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0003	
РИС ДЛИННОЗЕРНЫЙ	0,0442	0,044	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
МАССА РАССЫПЧАТОГО РИСА	0,1248	0,125	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0467	0,047
			ВЫХОД:		
			0,0400		
			УЖИН		
			САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ		
			Выход: 40, N рец.: 60 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ		
			0,0380		
			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
			0,0020		
			ВЫХОД:		
			0,0400		
			Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
			СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
			0,0390		
			РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (ТТК).		
			Выход: 70, N рец.: ТТК, Порций: 1,00		
			МИНТАЙ С/М Б/Г		
			0,0567		
			ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА		
			0,0126		
			МОЛОКО 2,5%		
			0,0175		
			ЯЙЦО		
			0,0030		
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
			0,0007		
			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
			0,0875		
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
			0,0035		
			МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ		
			0,0700		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0700	0,070	КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0066	0,007
ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005	СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021)		
ВЫХОД:	0,1100	0,110	Выход: 25/180, N рец.: 123 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1260	0,126
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0891	0,089	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0007	0,001
Выход: 180/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВОДА	0,1350	0,135	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009	ВЫХОД:	0,1800	0,180
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007	ВЫХОД С МЯСН.ФРИКАД	0,2050	0,205
ВЫХОД:	0,1870	0,187	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0720	0,072
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
ВОДА	0,0486	0,049	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0065	0,007
ВЫХОД:	0,0450	0,045	Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ(2021)		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0285	0,029
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020	ЯЙЦО	0,0020	0,002
День 2			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ЗАВТРАК			ВЫХОД:	0,0250	0,025
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021			БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,		
Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00			Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ 2021)			ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
Выход: 150, N рец.: 268 СБ 2021Г, Порций: 1,00			МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
ЯЙЦО	0,1000	0,100	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0625	0,063	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1600	0,160	МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0025	0,003	КАПУСТА ТУШЕННАЯ,*		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	Выход: 110, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1155	0,116
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1550	0,155	ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0022	0,002
ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0066	0,007
Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0035	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0013	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045	САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0033	0,003
ВОДА	0,0900	0,090	ВЫХОД:	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,1800	0,180	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0044	0,004
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)		
ВОДА	0,0486	0,049	Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,0450	0,045	СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
БАТОН,			МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00			САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
БАТОН.	0,0200	0,020	ВОДА	0,1520	0,152
2-ОЙ ЗАВТРАК			ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ЯБЛОКИ,,			ВЫХОД:	0,1500	0,150
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00			ХЛЕБ РЖАНОЙ		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130	Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОБЕД			ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.			ПОЛДНИК		
Выход: 30, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0090	0,009	Выход: 200, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0045	0,005	МОЛОКО 2,5%	0,2000	0,200
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003	ВЫХОД:	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,0300	0,030	БАРАНКИ		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			Выход: ШТ, N рец.: 274 СБ 2004, Порций: 1,00		
			БАРАНКИ ПРОСТЫЕ	0,0400	0,040
			ВЫХОД:	0,0400	0,040

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

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021)..

Выход: 50, N рец.: 21 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0448	0,045

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (СБ 2021).

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

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

СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.

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

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

ЧАЙ С САХАРОМ (2018)

Выход: 200, N 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: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 3

ЗАВТРАК

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)

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

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0300	0,030
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

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

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

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

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

БАТОН

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ГРУШЕВЫЙ

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

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ..(СБ 2021)

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0316	0,032
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0036	0,004
--------------------------------	--------	-------

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.

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

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

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0504	0,050
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ..

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

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

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

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

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(2021),

Выход: 110, N 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

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

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/ИЗЮМ(2021).

Выход: 150, N рец.: 494 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ИЗЮМ	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0240	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1523	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0008	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

ПОЛДНИК

КЕФИР.

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

ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ.

Выход: 40, N рец.: 554 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
ПОВИДЛО	0,0200	0,020
ЯЙЦО	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
ЯЙЦО	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 ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Выход: 40, N рец.: 16 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0364	0,036
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
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 01.09-31.10 25%	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

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

ЧАЙ С МОЛОКОМ (2018)

Выход: 150, N рец.: 460 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВОДА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0405	0,041
ВЫХОД:	0,0375	0,038

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

День 4

ЗАВТРАК

СЫР(ПОРЦИОННО)2021.

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

КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..

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

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..

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

БАТОН,

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1400	0,140

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ(2021)..

Выход: 30, N рец.: 26 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0282	0,028
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0288	0,029

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ 2021)

Выход: 200/10, N рец.: 116 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1500	0,150
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0162	0,016
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА СУПА	0,2000	0,200
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2100	0,210

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

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25% 0,0400 0,040

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

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 0,000
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,0875 0,088
ВЫХОД БЛЮДА: 0,0700 0,070

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0112 0,011

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),

Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00
МОЛОКО 2,5% 0,0165 0,017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0049 0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0001 0,000
ВЫХОД: 0,1100 0,110

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25% 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
САХАРНЫЙ 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

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ

Выход: 180, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00
ЙОГУРТ 2,5% 0,1800 0,180

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ..

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

УЖИН

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОГУРЦАМИ,

Выход: 40, N рец.: 24 СБ 2016Г, Порций: 1,00
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ 0,0060 0,006
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ 0,0032 0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0016 0,002
ВЫХОД: 0,0400 0,040

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 31,97% 0,0296 0,030

РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ)

Выход: 150, N рец.: 348 СБ 2012Г, Порций: 1,00
МИНТАЙ С/М Б/Г 0,1320 0,132
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС 0,0075 0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0051 0,005
МАССА ЖАРеной РЫБЫ 0,1110 0,111
ЯЙЦО 0,0390 0,039
МОЛОКО 2,5% 0,0150 0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС 0,0039 0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0012 0,001

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

МАССА ОМЛЕТА 0,0510 0,051
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,1575 0,158
ВЫХОД: 0,1500 0,150

ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)

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

БАТОН

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00
БАТОН. 0,0300 0,030

День 5

ЗАВТРАК

ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ

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

МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ..

Выход: 50, N рец.: 475 СБ 2012, Порций: 1,00
Вх. рецепт: МАРИНАД ОВОЩНОЙ*
ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0125 0,013
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) 0,0025 0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА 0,0150 0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0050 0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА 0,0005 0,000
САХАР-ПЕСОК 0,0018 0,002
ВОДА 0,0050 0,005

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0500	0,050
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0175	0,018
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	0,0034	0,003
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
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0144	0,014
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0081	0,008
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0288	0,029

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021).

Выход: 70, N рец.: 359 СБ 2021г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0728	0,073
МАССА ПЕЧЕНИ ОБЖАРЕННОЙ	0,0490	0,049
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0035	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0035	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0700	0,070
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0009	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001
ВОДА	0,0193	0,019
СМЕТАНА 15%	0,0175	0,018
ВЫХОД:	0,0350	0,035

МАКАРОННЫЕ ИЗД. ОТВАРН. С ОВОЦАМИ.

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 01.09-31.12 20%	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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.		
Выход: 180, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ПИРОЖКИ, ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ		
Выход: 60, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0009	0,001
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0272	0,027
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0243	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦО	0,0017	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
ВОДА	0,0125	0,012
ВЫХОД:	0,0430	0,043
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,4190	1,419
Вх. рецепт: ФАРШ МОРКОВНЫЙ		
МАССА ГОТОВОЙ МОРКОВИ	0,0250	0,025
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0250	0,025

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ(СБ 2021)..

Выход: 30, N рец.: 14 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0285	0,029
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030

БИГУС СО СВИНИНОЙ(СБ 2021).

Выход: 170, N рец.: 329 СБ 2021г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1275	0,128
СВИНИНА	0,0728	0,073
МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0638	0,064
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0046	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0034	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0034	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,1488	0,149
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2125	0,213
ВЫХОД:	0,1700	0,170

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0119	0,012
--------------------------------	--------	-------

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

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

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*

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

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

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..

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

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0128	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0425	0,043
ВОДА	0,0850	0,085
ВЫХОД:	0,1700	0,170
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0459	0,046
ВЫХОД:	0,0425	0,043

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ..

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

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

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ.

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

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

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),

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

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

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0375	0,038
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ".

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

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

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

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
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 01.09-31.10 25%	0,0592	0,059
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ (2021)

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

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

КЕФИР,

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

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

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

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ С ТОМ.СОУСОМ

Выход: 160/30, N рец.: 308 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0410	0,041
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ГОТОВОЙ ПЕЧЕНИ	0,0330	0,033
МАССА ПРОТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1450	0,145
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0080	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА П/ФАБРИКАТА	0,1880	0,188
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,1600	0,160
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1900	0,190

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 31,97%	0,1480	0,148
------------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0015	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
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 7

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

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ:

Выход: 150, N 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, N рец.: 465 СБ 2018, Порций: 1,00

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

БАТОН

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

БАНАН*.

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

БАНАНЫ СВЕЖИЕ	0,2200	0,220
---------------	--------	-------

ОБЕД

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021).

Выход: 60, N рец.: 22 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0192	0,019
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0372	0,037
--------------------------------	--------	-------

СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021),.

Выход: 60, N рец.: 303 СБ 2021Г; Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М БГ	0,0438	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
ЯЙЦО	0,0105	0,011
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0014	0,001

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,0600	0,060

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.

Выход: 180, N 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 01.09-31.10 25%	0,0216	0,022
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

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 01.09-31.10 25%	0,0891	0,089
---------------------------	--------	-------

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/ИЗЮМ(2021).

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

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

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,

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

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

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (СБ 2021).

Выход: 50, N 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, N рец.: , Порций: 1,00

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

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

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

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,

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

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

СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.

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

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

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

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

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

БАТОН

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

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

День 8

ЗАВТРАК

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

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

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

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).

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

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

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ГРУШЕВЫЙ

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

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

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 01.09-31.12 20%	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	
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001	
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0063	0,006
--------------------------------	--------	-------

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ(2021),

Выход: 160, N 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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2136	0,214
ЗЕЛЕНЬ	0,0030	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,1568	0,157
---------------------------	--------	-------

КИСЕЛЬ ИЗ СВ ЯБЛОК,(2018)

Выход: 150, N рец.: 476 СБ 2018 г., Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0223	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0075	0,008
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0004	
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

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ,

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

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0500	0,050
БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*		
Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЦЫПЛЯТА БР	0,0445	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060

КАПУСТА ТУШЕННАЯ,*		
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

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

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
БАТОН,		
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1400	0,140

ОБЕД

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.		
Выход: 30, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0090	0,009
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0045	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0300	0,030
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0066	0,007
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0030	0,003
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0045	0,005

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 01.09-31.10 25%	0,0310	0,031
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0461	0,046

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ:		
Выход: 60, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0480	0,048
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0071	0,007
МОЛОКО 2,5%	0,0053	0,005
ЯЙЦО	0,0023	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0444	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0375	0,038
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0375	0,038

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	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1100	0,110

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)		
Выход: 150, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1520	0,152
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

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

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

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

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

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ.

Выход: 40, N рец.: 578 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0013	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0047	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0007	0,001
ВОДА	0,0113	0,011
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0480	0,048
ВЫХОД:	0,0400	0,040
ВЛАЖНОСТЬ: %	34,0000	34,000
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0260	0,026

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ 2021)..

Выход: 50, N рец.: 21 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0448	0,045
--------------------------------	--------	-------

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ(2021).

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

ЦЫПЛЯТА БР	0,0873	0,087
МАССА ТУШЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0720	0,072
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0045	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0014	0,001
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 01.09-31.10 25%	0,0837	0,084
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	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: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

День 10

ЗАВТРАК

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

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

КАША "ДРУЖБА".

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

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

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

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

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

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ(СБ 2021)

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0395	0,040
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0045	0,005
--------------------------------	--------	-------

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ.

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

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0270	0,027
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ФАСОЛЬ ЗЕРНО	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0027	0,003
ЗЕЛЕНЬ	0,0009	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0270	0,027
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0065	0,007
--------------------------------	--------	-------

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ "ЕЖИКИ".

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

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0154	0,015
ВОДА	0,0060	0,006
РИС КРУГЛЫЙ	0,0045	0,005
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0129	0,013

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0038	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0823	0,082
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ		
МОЛОКО 2,5%	0,0223	0,022
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0223	0,022
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0018	0,002

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (2016),

Выход: 130, № рец.: 348 СБ 2016Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0351	0,035
ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК	0,0176	0,018
МОЛОКО 2,5%	0,0098	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0046	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0610	0,061
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0445	0,045

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Выход: 150, № 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, № рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА

Выход: 150, № рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ

Выход: 50, № 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, № рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).		
Выход: 130, № 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
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, № рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00

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

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 РЖАНОЙ.

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

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