

Общество с ограниченной ответственностью  
**«Вкус и Качество»**



**«Утверждено»:**



**Примерное двенадцатидневное меню**

для организации питания детей от 11-18 лет  
на осенне-зимний период  
в образовательных учреждениях

**«Разработано»**

ООО «Вкус и Качество»  
Директор Т.Л. Кудинова



Сентябрь 2021 г

Наименование группы пищевой продукции	Количество пищевой продукции в нетто по дням в г(мл) на одного человека												В среднем за период	Норма в день, г(мл)
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день		
1. ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,18	0,18
2. КАКАО-ПОРОШОК		2,40				2,40					2,40		0,60	0,72
3. КАРТОФЕЛЬ	99,90	219,10	20,10	101,80		146,10	75,00	212,80	22,50	128,40		30,00	87,98	112,20
4. КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ													0,00	108,00
5. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
6. КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК				2,40					2,40				0,40	1,20
7. КРАХМАЛ													0,00	2,40
8. КРУПЫ, БОБОВЫЕ		64,00	94,90	25,60	47,50	40,00	26,60	47,50	44,00	32,80	100,80		43,64	30,00
9. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	61,20			20,00	61,20				61,20	10,00	20,00	61,20	24,57	12,00
10. МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	14,90	10,60	11,00	15,00	16,70	14,78	16,30	27,30		10,90	13,70	13,00	13,68	10,80
11. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	13,10	18,20	15,20	13,15	9,35	21,45	16,50	13,20	28,10	14,80	12,20	13,20	15,70	21,00
12. МОЛОКО	116,20	225,00	7,50	187,60	28,60	257,50	83,30	55,60	185,50	13,60	227,00	12,00	116,62	210,00
13. МУКА ПШЕНИЧНАЯ	5,00	3,00		1,62	8,50	6,25		3,00	5,00		5,00		3,11	12,00
14. МЯСО 1-й КАТЕГОРИИ	100,00	79,00	185,00	90,00	157,09		106,00	79,00	100,00	71,20	70,00	70,00	92,27	46,80
15. ОВОЩИ(СВЕЖИЕ,МОРОЖЕННЫЕ,КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)	382,20	123,70	193,50	351,22	255,45	98,40	152,00	314,10	167,50	359,60	110,30	162,10	222,51	192,00
16. ПТИЦА (ЦЫПЛЯТА-БРОЙЛЕРЫ ПОТРОШЕННЫЕ-1 КАТ)	75,80		75,00		75,70	71,00	111,40			142,50			45,95	31,80
17. РЫБА (ФИЛЕ), В Т.Ч. ФИЛЕ СЛАБО- ИЛИ МАЛОСОЛЕНОЕ						53,80							4,48	46,20
18. САХАР	25,00	35,00	22,50	27,70	21,51	25,88	33,60	25,00	35,00	29,60	43,30	25,00	29,09	21,00
19. СМЕТАНА			10,00		25,00	33,00	10,00	10,00			6,70	10,00	8,73	6,00
20. СОКИ ПЛОДОВООЩНЫЕ, НАПИТКИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	200,00	200,00	220,00	200,00	200,00	220,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	203,33	120,00
21. СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	10,10	5,70	8,80	4,70	9,96	6,31	3,14	10,20	7,90	7,40	9,00	3,90	7,26	3,00
22. СУБПРОДУКТЫ (ПЕЧЕНЬ,ЯЗЫК,СЕРДЦЕ)													0,00	24,00
23. СУХОФРУКТЫ					11,00		20,00			20,00		20,00	5,92	12,00
24. СЫР		17,70				18,00				20,00	7,70	10,00	4,45	9,00
25. ТВОРОГ(5%-9% м.д.ж.)											186,70		15,56	36,00
26. ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	20,00	20,00	100,00	160,00	40,00	220,00	100,00	40,00	20,00		20,00		61,67	111,00
27. ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	61,30	60,00	40,00	99,00	61,40	91,50	100,00	61,40	91,50	40,00	56,70	81,00	70,32	120,00
28. ХЛЕБ РЖАНОЙ	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	72,00
29. ЧАЙ	1,00		1,00		1,00		1,00	1,00		1,00		1,00	0,58	1,20
0. ЯЙЦО, ШТ					53,08		133,30				11,90	10,00	17,36	24,00

Итого в среднем на одного человека:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
	56,11	67,04	228,41	1734,06
Минеральные вещества	Натрий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг
	4385,35	2363,55	403,86	254,68
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	С, мг
	201,47	0,83	0,85	101,51
			10,92	

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Подпись руководителя организации и дата ознакомления: \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления: \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*Судышев* / Кудинова Т.Л. /



Меню на 01.08.2021 года

День 1 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

№ 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											
<b>Завтрак</b>																									
107 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	1,70	10,90	0,02	0,02	5,00					23,00	24,00	14,00	0,60								
78 СБ 2018Г	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)	100	11,00	23,90	0,40	260,70	0,13	0,18					24,50	111,30	14,00	1,26									
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03			47,7		24,01	57,11	10,47	1,09									
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98				12,98	9,83	5,26	0,89									
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01					4,00	13,00	2,80	0,22									
Итого по подменю:			20,09	31,69	65,09	626,91	0,27	0,24	7,98	47,7	88,49	215,24	46,53	4,06											

**Обед**

1 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ(СБ2018)	100	2,64	6,17	15,06	127,47	0,08	0,10	42,05				65,47	75,44	47,51	6,83	
132 СБ 2018Г	СУП-ПОРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ(СБ2018)	250	12,36	10,29	24,71	241,73	0,19	0,27	21,92	47,0			129,45	215,64	46,77	2,47	
372 СБ 2018Г	БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018).	100	16,68	16,01	11,57	258,57	0,13	0,20	2,36	45,0			81,28	208,62	27,91	1,72	
	ОВОЩИ ПО-ГАВАЙСКИ(СМЕСЬ ОВОЩНАЯ).	180	3,42	14,10	19,08	217,75	0,09	0,09	1,44				71,93	117,84	48,81	1,47	
494 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)	200	1,05	0,06	20,21	86,67	0,02	0,04	1,20				32,70	29,42	21,12	0,68	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01					4,00	13,00	2,80	0,22	
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01					4,60	21,20	5,00	0,62	
Итого по подменю:			39,31	46,95	109,07	1023,63	0,55	0,72	68,97	92,0	389,43	681,16	199,92	14,01			

**Полдник**

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			
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подмену:			4,32	2,52	54,36	257,40	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого за день: 0,00 руб.			63,72	81,16	228,52	1907,94	0,84	0,98	80,95	139,7	491,92	910,40	254,45	20,87			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	22,32	34,45	16,99	23,11
Обед: 30-35 %	43,68	51,03	28,48	37,73
Полдник: 10 %			6,01	3,39
Итого за день: 60-70 %	66,00	85,48	51,48	64,23

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,3 : 3,3

Зав. производством / /

Калькулятор

/ Терещенко И.С. /



"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*А.А. Кудинова* / Кудинова Т.П. /



**День 2 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)**  
**Меню на 02.08.2021 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											
<b>Завтрак</b>																									
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)НБ,	20/10	4,22	2,89	10,48	80,73	0,03	0,04	0,07	23,0	12,80	72,00	7,60	0,33											
217 СБ 2018г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)	200	6,17	7,72	37,15	243,58	0,19	0,19	1,63	49,1	123,79	234,22	64,98	1,08											
462 СБ 2018г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78											
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51																			
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01		3,80	13,00	2,60	0,24												
<b>Итого по подменю:</b>			15,67	15,04	75,78	498,54	0,28	0,40	3,00	92,1	263,76	424,94	99,38	2,43											

**Обед**

32 СБ 2018г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)	100	3,29	8,09	7,74	116,88	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31
144 СБ 2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	14,23	8,98	22,02	226,16	0,28	0,16	16,92	29,5	50,65	198,62	52,69	3,97
367 СБ 2013г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).	50/50	15,30	17,31	3,61	231,16	0,06	0,13	2,35		22,02	161,21	21,40	2,40
377 СБ 2018г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89	196,47	0,20	0,16	31,67	53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
520 СБ 2013г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
<b>Итого по подменю:</b>			40,04	42,81	99,40	945,63	0,60	0,53	62,79	100,9	176,88	597,06	148,12	10,17

**Полдник**

№ п/п	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			
	ПЛОШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	0,80	4,90	60,90	320,90											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00					14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			0,80	4,90	83,90	412,90	0,02	0,02	4,00					14,00	14,00	8,00	2,80
Итого за день: 0,00 руб.			56,51	62,75	259,08	1857,07	0,90	0,95	69,79	193,0	454,64	1036,00	255,50	15,40			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	17,08	15,27	19,04	17,58
Обед: 30-35 %	44,49	46,53	25,95	34,86
Полдник: 10 %	0,89	5,33	21,91	15,22
Итого за день: 60-70 %	62,46	67,13	66,90	67,66

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,1 : 4,6

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /

"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*Судинская* / Кудинова Т.Л. /



Меню на 03.08.2021 года

День 3 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

№ 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										
<b>Завтрак</b>																								
392 СБ 2017	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	200/5	22,06	18,51	42,09	422,97	0,16	0,19	0,93	51,2	36,62	224,87	29,80	3,23										
82 СБ 2018Г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,02	0,01	6,67	10,67	7,33	6,00	1,47											
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10	10,10	8,25	4,40	0,85											
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01		4,00	13,00	2,80	0,22											
<b>Итого по подменю:</b>			24,04	19,11	71,46	554,74	0,20	0,21	7,70	51,2	61,39	253,45	43,00	5,77										

Итого по подменю:

**Обед**

17 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (СБ2018)	100	1,08	6,19	3,72	74,92	0,06	0,04	24,50	22,92	27,48	20,15	0,96	
95 СБ 2018Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (СБ2018)	250/10	13,03	11,79	14,98	210,88	0,11	0,16	27,12	61,36	164,80	43,11	3,65	
371 СБ 2018Г	КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ (СБ2018)	100	14,81	14,93	4,99	213,90	0,10	0,13	1,66	21,26	151,82	23,95	1,15	
202 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (СБ2018)	180	11,06	8,83	50,02	323,77	0,38	0,18	6,30	34,92	265,49	175,99	6,01	
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)	200	0,68	0,28	19,64	83,78	0,01	0,06	200,00	12,30	3,40	3,40	0,63	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01		4,00	13,00	2,80	0,22	
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01		4,60	21,20	5,00	0,62	
<b>Итого по подменю:</b>			43,82	42,34	111,79	998,69	0,70	0,59	259,58	101,6	161,36	647,19	274,40	13,24

Итого по подменю:

**Полдник**

	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,20	8,10	44,93	269,42							
--	------------------------------	----	------	------	-------	--------	--	--	--	--	--	--	--

№ п/п	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
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			4,20	8,10	67,93	361,42	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого за день: 0,00 руб.			72,06	69,55	251,18	1914,85	0,92	0,82	271,28	152,9	236,75	914,64	325,40	21,81

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	26,71	20,77	18,66	20,45
Обед: 30-35 %	48,69	46,02	29,19	36,81
Полдник: 10 %	4,67	8,80	17,74	13,32
Итого за день: 60-70 %	80,07	75,60	65,58	70,58

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,0 : 3,5

Зав. производством / /

Калькулятор  / Терещенко И.С. /



№ 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			
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80		
Итого по подменю:			4,32	2,52	54,36	257,40	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80		
Итого за день: 0,00 руб.			60,71	59,84	244,73	1711,19	0,79	0,90	106,99	127,3	515,96	931,36	239,91	22,01			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	14,93	16,42	20,59	16,59
Обед: 30-35 %	47,72	45,88	29,11	37,00
Полдник: 10 %	4,80	2,74	14,19	9,49
Итого за день: 60-70 %	67,46	65,04	63,90	63,07

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,0 : 4,0

Зав. производством \_\_\_\_\_ / /

Калькулятор Сиб / Терещенко И.С. /

№ 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				
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51												
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			0,30	0,99	25,85	113,51	0,02	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого за день: 0,00 руб.			66,91	67,51	202,32	1656,13	0,94	0,97	47,77	248,8	313,93	1025,64	262,82	26,61				

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	27,56	32,90	24,07	27,44
Обед: 30-35 %	46,46	39,40	22,01	29,42
Полдник: 10 %	0,33	1,08	6,75	4,18
Итого за день: 60-70 %	74,34	73,38	52,83	61,04

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,0 : 3,0

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Суб / Терещенко И.С. /

"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

\_\_\_\_\_ / Кудинова Т.Л. /



Меню на 06.08.2021 года

День 6 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

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		
<b>Завтрак</b>																
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАРН)Б	20/15	5,50	4,20	10,48	97,60	0,03	0,06	0,11	34,5	17,30	101,50	10,10	0,38		
269 СБ 2013г.	КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ).	200	8,41	12,20	39,46	296,11	0,22	0,22	3,59	79,2	169,82	210,55	52,74	1,72		
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78		
82 СБ 2018Г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60		
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24		
Итого по подменю:			20,69	20,24	91,44	632,43	0,39	0,51	125,00	133,7	382,29	476,77	115,64	3,72		

**Обед**

353 СБ 2013Г.	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ.	100	9,58	17,40	3,62	209,66	0,03	0,08	3,23	10,7	53,93	163,80	25,96	0,85
161 СБ 2013г.	КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.	250/20	15,41	10,39	28,45	271,36	0,15	0,20	21,72	37,0	105,27	201,38	46,29	4,51
290 СБ 2017	ИНДЕЙКА ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ	50/50	14,06	18,22	1,79	208,90	0,07	0,13	1,52	60,7	32,32	130,20	15,94	0,99
202 СБ 2013г.	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ.	180	4,46	14,47	22,92	211,67	0,16	0,15	25,01	98,3	54,44	116,81	33,98	1,29
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)	200	0,68	0,28	19,64	83,78	0,01	0,06	200,00		12,30	3,40	3,40	0,63
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			47,35	61,08	94,86	1076,81	0,46	0,64	251,48	206,8	266,86	649,79	133,37	9,11

**Полдник**

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			
	БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,44	3,06	29,22	162,00											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			4,44	3,06	52,22	254,00	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого за день: 0,00 руб.			72,48	84,38	238,52	1963,24	0,87	1,17	380,48	340,5	663,15	1140,56	257,01	15,63			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	22,99	22,00	23,87	23,31
Обед: 30-35 %	52,61	66,39	24,77	39,69
Полдник: 10 %	4,93	3,33	13,63	9,36
Итого за день: 60-70 %	80,53	91,72	62,28	72,36

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,2 : 3,3

Зав. производством \_\_\_\_\_ / /

Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /

"Согласовано"

\_\_//



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*Тудинг* / Кудинова Т.Л. /

**День 7 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21) Меню на 07.08.2021 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		
<b>Завтрак</b>																
81 СБ 2013г.	БУТЕРБРОД С ВАРЕНЬЯМИ КОЛБАСАМИ(ВАРИАНТ)Н/Б	30/20	4,59	5,43	15,46	129,87	0,08	0,05				13,70	53,30	8,10	3,76	
301 СБ 2013	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ(СБ2018)	200/5	19,37	24,83	4,97	321,45	0,13	0,72	1,08	379,4		177,56	332,67	27,88	3,46	
457 СБ 2018г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10			10,10	8,25	4,40	0,85	
82 СБ 2018г	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,02	0,01	6,67			10,67	7,33	6,00	1,47	
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24	
			25,86	31,24	50,56	588,23	0,25	0,79	7,85	379,4	215,83	414,55	48,98	9,78		

Итого по подменю:

**Обед**

4 СБ 2013г	САЛАТ ИЗ БАКАПУСТЫ С КЖУРУЗОЙ	100	1,94	8,37	12,27	132,28	0,10	0,06	31,67			45,95	87,02	35,44	1,75
101 СБ 2018г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (СБ2018)	250/10	11,68	11,33	15,52	203,66	0,14	0,15	27,73	10,0		47,23	159,60	39,96	2,99
381 СБ 2012	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	18,36	19,81	14,51	310,44	0,07	0,14		41,3		12,38	175,36	21,58	2,55
213 СБ 2018г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (СБ2018)	180	3,37	4,59	19,82	134,06	0,11	0,06	1,92	26,5		8,57	80,65	53,35	1,83
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02				16,45	25,80	8,40	0,65
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01				4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01				4,60	21,20	5,00	0,62
			38,97	44,52	108,69	987,11	0,49	0,45	61,32	77,8	139,18	562,63	166,53	10,61	

Итого по подменю:

**Полдник**

№ реч.	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			
	ПЛЮШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	0,80	4,90	60,90	320,90											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80		
Итого по подменю:			0,80	4,90	83,90	412,90	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80		
Итого за день: 0,00 руб.			65,63	80,66	243,15	1988,24	0,76	1,26	73,17	457,2	369,01	991,18	223,51	23,19			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	28,73	33,96	13,20	21,68
Обед: 30-35 %	43,30	48,39	28,38	36,38
Полдник: 10 %			6,01	3,39
Итого за день: 60-70 %	72,03	82,35	47,58	61,46

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,2 : 2,8

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Сук / Терещенко И.С. /

"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

/ Кудинова Т.П. /



День 8 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21) Меню на 08.08.2021 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		
<b>Завтрак</b>																
107 СБ 2013г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	1,70	10,90	0,02	0,02	5,00				23,00	24,00	14,00	0,60
367 СБ 2013г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).	50/50	15,30	17,31	3,61	231,16	0,06	0,13	2,35				22,02	161,21	21,40	2,40
377 СБ 2018г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89	196,47	0,20	0,16	31,67			53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
459 СБ 2018г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98				12,98	9,83	5,26	0,89
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01					3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			21,62	26,07	52,74	532,23	0,30	0,32	42,00	53,7	113,42	325,25	83,21	5,60		

**Обед**

42 СБ 2018г	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ (СБ2018)	100	2,60	6,30	12,35	116,69	0,16	0,09	19,00				17,39	69,37	24,64	0,80
136 СБ 2013г.	СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ.	250/10	19,65	18,81	4,45	258,46	0,10	0,18	7,83			53,7	44,82	199,99	31,97	2,68
372 СБ 2018г	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)	100	16,68	16,01	11,56	258,56	0,10	0,16	1,89			36,0	65,02	166,89	22,33	1,37
234 СБ 2018г	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018).	180	5,21	13,91	38,29	299,90	0,25	0,08	7,40				32,63	238,39	83,37	3,06
507 СБ 2013	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	18,90	77,64	0,01	0,01	4,08				6,93	4,44	3,62	0,93
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01					4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01					4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			47,46	55,51	103,99	1102,69	0,66	0,54	40,20	89,7	175,39	713,28	173,73	9,68		

**Полдник**

№ 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			
	БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,32	2,52	31,36	165,40											
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			4,32	2,52	54,36	257,40	0,02	0,02	4,00	14,00	14,00	8,00	2,80				
Итого за день: 0,00 руб.			73,40	84,10	211,09	1892,32	0,98	0,88	86,20	143,5	302,81	1052,53	264,94	18,08			

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	24,02	28,34	13,77	19,62
Обед: 30-35 %	52,73	60,34	27,15	40,64
Полдник: 10 %			6,01	3,39
Итого за день: 60-70 %	76,76	88,67	46,93	63,65

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,2 : 2,6

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Суб / Терещенко И.С. /



"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*Судинина* / Кудинова Т.Л. /



Меню на 09.08.2021 года

День 9 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

№ 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														
<b>Завтрак</b>																												
70 СБ 2018Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 2 ВАРИАНТ(СБ2018)	20/10	1,71	8,53	10,56	121,77	0,02	0,02		0,02	59,0	5,00	14,90	2,60	0,26													
217 СБ 2018Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)	200	6,17	7,72	37,15	243,58	0,19	0,19	1,63	49,1	123,79	234,22	64,98	1,08														
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)	200	1,45	1,26	12,38	67,07	0,02	0,08	0,65	10,0	60,30	45,00	7,00	0,08														
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24														
	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51																						
Итого по подменю:			11,13	19,08	73,22	506,27	0,25	0,30	2,28	118,1	192,89	307,12	77,18	1,66														

**Обед**

148 СБ 2018Г	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы (СБ2018)	100	0,70	0,10	1,90	11,30	0,03	0,02	7,00		17,00	30,00	14,00	0,50
161 СБ 2013г.	КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.	250/20	15,41	10,39	28,45	271,36	0,15	0,20	21,72	37,0	105,27	201,38	46,29	4,51
78 СБ 2018Г	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)	100	11,00	23,90	0,40	260,70	0,13	0,18			24,50	111,30	14,00	1,26
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03		47,7	24,01	57,11	10,47	1,09
497 СБ 2018Г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (СБ2018)	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			37,02	42,23	113,10	985,07	0,45	0,45	31,72	84,7	182,78	436,19	95,56	8,38

**Полдник**

№ п/п	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				
	БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)	ШТ	4,44	3,06	29,22	162,00												
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00					14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			4,44	3,06	52,22	254,00	0,02	0,02	4,00	14,00	14,00	8,00	2,80					
Итого за день: 0,00 руб.			52,59	64,37	238,54	1745,34	0,72	0,77	38,00	202,8	757,31	180,74	12,84					

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	12,03	19,66	18,37	17,87
Обед: 30-35 %	41,13	45,90	29,53	36,31
Полдник: 10 %	2,10	0,26	8,99	5,48
Итого за день: 60-70 %	55,27	65,83	56,89	59,66

Соотношение В : Ж : У = 1 : 1,2 : 4,4

Зав. производством

/ /

Калькулятор

/ Терещенко И.С. /



"Согласовано"

//



"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*А.А. Кудинова* / Кудинова Т.Л. /

Меню на 10.08.2021 года

День 10 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

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		
<b>Завтрак</b>																
1 СБ 2018г	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ(СБ2018)	100	2,64	6,17	15,06	127,47	0,08	0,10	42,05		65,47	75,44	47,51	6,83		
366 СБ 2018г	ПТИЦА ОТВАРНАЯ(СБ2018)	100	26,79	22,96	0,49	316,28	0,11	0,18	5,53	45,6	34,47	188,89	24,77	1,64		
213 СБ 2018г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (СБ2018)	180	3,37	4,59	19,82	134,06	0,11	0,06	1,92	26,5	8,57	80,65	53,35	1,83		
459 СБ 2018г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	2007	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89		
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,34	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24		
Итого по подменю:			34,36	34,31	55,91	671,51	0,32	0,35	52,48	72,1	125,29	367,81	133,49	11,43		

**Обед**

149 СБ 2018г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ (СБ2018)	100	0,80	0,10	1,70	10,90	0,02	0,02	5,00		23,00	24,00	14,00	0,60
130 СБ 2018г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРЕБЕШКАМИ(СБ2018).	250	13,46	8,28	16,93	196,38	0,12	0,13	12,04		26,64	156,22	31,32	2,97
333 СБ 2018г	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ(СБ2018).	100	14,59	16,78	6,36	234,48	0,08	0,14	19,68	36,8	31,66	172,18	30,56	2,38
377 СБ 2018г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ/ОВОЩИ ПО-МЕКСИКАНСКИ.	90/90	3,69	10,48	23,00	201,85	0,15	0,12	16,58	26,9	60,32	117,34	44,32	1,46
495 СБ 2018г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)	200	0,44	0,02	21,78	89,06		0,01	0,44		22,54	15,42	6,01	1,23
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			36,14	35,98	88,21	824,11	0,41	0,44	53,74	63,7	172,76	519,36	134,01	9,48

**Полдник**

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				
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	шт	4,20	8,10	44,93	269,42												
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого по подменю:			4,20	8,10	67,93	361,42	0,02	0,02	0,02	4,00				14,00	14,00	8,00	2,80	
Итого за день: 0,00 руб.			74,70	78,39	212,05	1857,04	0,75	0,81	110,22	135,9	312,05	901,17	275,50	23,71				

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой степени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	38,18	37,29	14,60	24,75
Обед: 30-35 %	40,17	39,09	23,03	30,37
Полдник: 10 %			6,01	3,39
Итого за день: 60-70 %	78,34	76,38	43,63	58,51

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 1,0 : 2,4

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /

"Согласовано"

//

"Утверждаю"

ООО "Вкус и Качество"

*Александр* / Кудинова Т.Л. /



**День 11 Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21) Меню на 11.08.2021 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	
<b>Завтрак</b>															
279 СБ 2018Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.(СБ2018)	200/30	45,69	15,19	51,37	473,64	0,14	0,60	1,94	86,3	482,92	556,01	64,49	1,24	
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78	
111 СБ 2013г	БАТОН НАРЕЗНОЙ.	30	2,25	0,87	15,42	78,51	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24	
Итого по подменю:			51,42	18,92	81,81	652,53	0,20	0,77	3,24	106,3	610,09	674,73	91,29	2,26	

**Обед**

32 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)	100	3,29	8,09	7,74	116,88	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31
129 СБ 2018Г	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ(СБ2018)	250	15,15	11,84	13,92	223,10	0,08	0,13	4,51	12,4	33,69	157,50	25,02	2,93
337 СБ 2018Г	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (СБ2018)	100	15,70	17,26	5,78	241,33	0,07	0,21	0,59	55,0	68,01	190,55	23,45	2,19
202 СБ 2018Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (СБ2018)	180	11,06	8,83	50,02	323,77	0,38	0,18	6,30	42,4	34,92	265,49	175,99	6,01
520 СБ 2013г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	0,10	0,04	20,70	83,52			3,00		3,40	2,20	3,00	0,18
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
108 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
Итого по подменю:			48,46	46,38	116,60	1080,04	0,59	0,60	23,25	127,5	189,21	733,56	258,54	13,46

**Полдник**

518	КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)	ШТ	0,30	0,99	2,85	21,51								
	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

№ рец.	Наименование блюда	Выход		Пищевые вещества, г		Калорийн.		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг													
		Б	Ж	У	ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe												
Итого по подмену:														0,30	0,99	25,85	113,51	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого за день: 0,00 руб.														100,18	66,29	224,26	1846,08	0,81	1,39	30,49	233,9	813,30	1422,29	357,83	18,52

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	57,13	20,57	21,36	24,05
Обед: 30-35 %	53,84	50,41	30,44	39,81
Полдник: 10 %			6,01	3,39
Итого за день: 60-70 %	110,98	70,98	57,81	67,25

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,7 : 2,2

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Сид / Терещенко И.С. /



№ п/п	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
518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200			23,00	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			4,44	3,06	52,22	254,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого за день: 0,00 руб.			61,82	320,98	251,70	1967,84	0,43	0,51	39,24	138,0	205,97	590,86	136,32	18,87

**Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени**

Распределение калорийности	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак: 20-25 %	30,96	23,48	18,84	21,79
Обед: 30-35 %	44,94	44,13	30,22	36,37
Полдник: 10 %	4,93	3,33	13,63	9,36
Итого за день: 60-70 %	80,83	70,93	62,69	67,52

Соотношение Б : Ж : У = 1 : 0,9 : 3,3

Зав. производством \_\_\_\_\_ / / Калькулятор Сук / Терещенко И.С. /



**ООО "Вкус и Качество"**

**Меню-раскладка на выдачу продуктов питания**

Подразделение: Меню для питания учащихся 5-11 классов вариант 2(СанПин21)

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

**День 1**

**Завтрак**

**ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)**

Выход: 100, № рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,1000	0,100
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,100</b>

**СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 78 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СОСИСКИ	0,1000	0,100
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,100</b>

**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)**

Выход: 180, № рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1800</b>	<b>0,180</b>

**ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)**

Выход: 200/7, № рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	0,007
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,2070</b>	<b>0,207</b>

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,0500</b>	<b>0,050</b>

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,0200</b>	<b>0,020</b>

**Обед**

**САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ(СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 1 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0790	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	0,0003
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,100</b>

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

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

**СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ(СБ2018)**

Выход: 250, № рец.: 132 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1375	0,138
МОЛОКО	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МУКА В/С	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0021	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,2500</b>	<b>0,250</b>

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0999	0,100
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0049	0,005
--------------------------	--------	-------

**БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018).**

Выход: 100, № рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0758	0,076
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0213	0,021

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

МОЛОКО	0,0287	0,029
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0042	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1142	0,114
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,100</b>

**ОВОЩИ ПО-ГАВАЙСКИ(СМЕСЬ ОВОЩНАЯ).**

Выход: 180, № рец.: , Порций: 1,00

СМЕСЬ	0,1800	0,180
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ПРИПРАВА	0,0001	0,0001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,1800</b>	<b>0,180</b>

**КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 494 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2030	0,203
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,2000</b>	<b>0,200</b>

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,0200</b>	<b>0,020</b>

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,0200</b>	<b>0,020</b>

**Полдник**

**БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)**

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

БУЛОЧКА К ЧАЮ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
--------------------------	--------	-------

**СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

Выход: 200, № рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,2000</b>	<b>0,200</b>

**День 2**

**Завтрак**

**БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б,**

Выход: 20/10, № рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,0300</b>	<b>0,030</b>

**КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 217 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0980	0,098
ВОДА	0,0660	0,066
РИС КРУГЛЫЙ	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
<b>ВЫХОД</b>	<b>0,2000</b>	<b>0,200</b>

**КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002

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

ВЫХОД 0,2000 0,200

**КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)**

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

КЕКС В ИНД.УПАК 1,0000 1,000

**БАТОН НАРЕЗНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН 0,0200 0,020

ВЫХОД 0,0200 0,020

Обед

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 32 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ 0,0077 0,008

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0003 0,000

ВЫХОД 0,1000 0,100

**Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА 01.09-31.12 20% 0,0880 0,088

**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ**

Выход: 250, № рец.: 144 СБ 2013, Порций: 1,00

ГОРОХ 0,0200 0,020

ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА) 0,0025 0,003

ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0100 0,010

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0050 0,005

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА 0,1630 0,163

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0008 0,001

ВЫХОД 0,2500 0,250

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40% 0,0625 0,063

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 % 0,0100 0,010

**ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).**

Выход: 50/50, № рец.: 367 СБ 2013Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА 0,0790 0,079

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0046 0,005

ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0100 0,010

ТОМАТНАЯ ПАСТА 0,0030 0,003

МУКА В/С 0,0030 0,003

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0029 0,003

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 0,0002 0,000

МАССА ТУШЕНОГО МЯСА 0,0500 0,050

МАССА СОУСА 0,0500 0,050

ВЫХОД 0,1000 0,100

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)**

Выход: 180, № рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 0,0270 0,027

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0082 0,008

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0007 0,001

ВЫХОД 0,1800 0,180

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40% 0,1566 0,157

**НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ**

Выход: 200, № рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00

КЛЮКВА 0,0200 0,020

ВОДА 0,2015 0,202

САХАР-ПЕСОК 0,0200 0,020

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020

ВЫХОД 0,0200 0,020

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020

ВЫХОД 0,0200 0,020

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

Полдник

**ПЛЮШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)**

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

ПЛЮШКА С САХАРОМ ПОКРОВСКИЙ 1,0000 1,000

**СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

Выход: 200, № рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ 0,2000 0,200

ВЫХОД 0,2000 0,200

День 3

Завтрак

**ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Выход: 200/5, № рец.: 392 СБ 2017, Порций: 1,00

ПЕЛЬМЕНИ 0,1850 0,185

МАССА ВАРЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ 0,2000 0,200

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0050 0,005

ВЫХОД 0,2050 0,205

**ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)**

Выход: ШТ, № рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 0,1000 0,100

**ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА 0,1500 0,150

САХАР-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

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020

ВЫХОД 0,0200 0,020

Обед

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 17 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ 0,0980 0,098

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0025 0,003

ВЫХОД 0,1000 0,100

**БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (СБ2018)**

Выход: 250/10, № рец.: 95 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА 0,2000 0,200

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0200 0,020

ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0101 0,010

ТОМАТНАЯ ПАСТА 0,0120 0,012

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0050 0,005

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА 0,0038 0,004

САХАР-ПЕСОК 0,0025 0,003

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0015 0,002

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 0,0001 0,000

ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА) 0,0010 0,001

СМЕТАНА 0,0100 0,010

ВЫХОД 0,2600 0,260

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40% 0,0201 0,020

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 % 0,0123 0,012

**Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА 01.01-31.08 25% 0,0400 0,040

**КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 371 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА) 0,0750 0,075

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО	0,0075	0,008
РИС КРУГЛЫЙ	0,0074	0,007
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0330	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (СБ2018)

Выход: 180, N рец.: 202 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1278	0,128
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0045	0,005
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2000	0,200
ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Полдник

#### КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
----------------------------	--------	-------

#### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### День 4

#### Завтрак

#### БУТЕРБРОД С ВАРеныМИ КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)Н/Б

Выход: 30/20, N рец.: 81 СБ 2013г., Порций: 1,00

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	0,0200	0,020
БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0500	0,050

#### КАША "ДРУЖБА"(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 226 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,1020	0,102
ВОДА	0,0700	0,070
РИС КРУГЛЫЙ	0,0148	0,015
КРУПА ПШЕНО	0,0108	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1600	0,160
МОЛОКО	0,0500	0,050
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Г140

Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
ГРУШИ	0,1400	0,140
ВЫХОД	0,1400	0,140

#### БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Обед

#### ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 47 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0196	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1680	0,168
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0025	0,003
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0262	0,026
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0117	0,012
--------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0200	0,020
------------------------	--------	-------

#### СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ(СБ2018)

Выход: 250, N рец.: 129 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2375	0,238
ЛАПША ЯИЧНАЯ РОЛЛТОН	0,0200	0,020
МАССА ВАРЕНОЙ ЛАПШИ	0,0500	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2500	0,250

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0098	0,010
--------------------------	--------	-------

#### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (СБ 2018)

Выход: 100, N рец.: 339 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0700	0,070
МОЛОКО	0,0220	0,022
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0180	0,018
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0110	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ,КАПУСТА ТУШЕНАЯ.

Выход: 90/90, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0136	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0041	0,004
ВЫХОД	0,0900	0,090

Вх. рецепт: КАПУСТА ТУШЕНАЯ П/Ф

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0945	0,095
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0041	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0054	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0043	0,004
МУКА В/С	0,0016	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0027	0,003
ВЫХОД	0,0900	0,090
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0036	0,004

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0756	0,076
---------------------------	--------	-------

#### КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2030	0,203
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010

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

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Полдник

#### **БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)**

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

БУЛОЧКА К ЧАЮ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
--------------------------	--------	-------

#### **СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

### День 5

### Завтрак

#### **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ИЗЮМОМ**

Выход: 100, N рец.: 10 СБ 2013г., Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0110	0,011
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН (ДЛЯ СОКА)	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0750	0,075
--------------------------	--------	-------

#### **КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)**

Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0757	0,076
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0214	0,021
МОЛОКО	0,0286	0,029
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0043	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1143	0,114
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### **РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018).**

Выход: 180, N рец.: 234 СБ 2018Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0475	0,048
КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0120	0,012
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫЙ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0600	0,060
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0090	0,009

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0156	0,016
--------------------------	--------	-------

#### **ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)**

Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	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

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

### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Обед

#### **ЯЙЦО С ЗЕЛ.ГОРОШКОМ,.**

Выход: 100, N рец.: , Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,0500	0,050
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	0,0500	0,050
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002

#### **БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ,**

Выход: 200/25, N рец.: 123 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНых ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,0500	0,050
ПЕТРУШКА	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2000	0,200

Вх. рецепт: БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

КОСТИ ПИЩЕВые (ГОВЯЖЬИ)	0,0500	0,050
ГОВЯДИНА	0,0166	0,017
ЯЙЦА	0,0020	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0016	0,002
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВОДА	0,2800	0,280
ВЫХОД	0,2000	0,200
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0016	0,002

Вх. рецепт: ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)

ГОВЯДИНА	0,0099	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)		
ВОДА	0,0021	0,002
МАССА ФАРША	0,0129	0,013
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0005	
МАССА ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,0230	0,023
ВЫХОД	0,0230	0,023
МУКА В/С	0,0072	0,007
ВОДА	0,0027	0,003
ЯЙЦА	0,0006	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ТЕСТА	0,0104	0,010
ВЫХОД	0,0104	0,010

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)(ВН)**

Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### **БЕФСТВОРОГАНОВ ИЗ ОТВ.СВИНИНЫ**

Выход: 50/50, N рец.: 326 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0806	0,081
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0021	0,002
ПЕТРУШКА	0,0014	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0068	0,007
--------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА В/С	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВОДА	0,0275	0,028
МАССА СОУСА	0,0250	0,025
СМЕТАНА	0,0250	0,025
ВЫХОД	0,0500	0,050

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

#### КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00		
ГРУШИ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Полдник

#### КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00		
КЕКС В ИНД.УПАК	1,0000	1,000

#### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### День 6

#### Завтрак

#### БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б

Выход: 20/15, N рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0150	0,015
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0350	0,035

#### КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ).

Выход: 200, N рец.: 269 СБ 2013г., Порций: 1,00		
КРУПА ПШЕНО	0,0400	0,040
МОЛОКО	0,1200	0,120
МАССА КАШИ	0,1560	0,156
ДЛЯ СИРОПА:		
САХАР-ПЕСОК	0,0048	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВОДА	0,0240	0,024
МАССА СИРОПА:	0,0240	0,024
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
МАССА ЯБЛОК ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0080	0,008
СМЕТАНА	0,0080	0,008
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2160	0,216

#### КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200(СБ2018)

Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
БАНАНЫ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00		
БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Обед

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

#### СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ.

Выход: 100, N рец.: 353 СБ 2013Г, Порций: 1,00		
СЕЛЬДЬ С/С	0,0538	0,054
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0308	0,031
ВЫХОД	0,1000	0,100
Вх. рецепт: ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0128	0,013
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0004	
САХАР-ПЕСОК	0,0011	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,0154	0,015

#### КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.

Выход: 250/20, N рец.: 161 СБ 2013г., Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
МУКА В/С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МОЛОКО	0,0375	0,038
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
ВЫХОД	0,2500	0,250
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0025	0,003
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0225	0,023
---------------------------	--------	-------

#### Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0300	0,030
--------------------------	--------	-------

#### ИНДЕЙКА ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ

Выход: 50/50, N рец.: 290 СБ 2017, Порций: 1,00		
ИНДЕЙКА	0,0710	0,071
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПТИЦЫ	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,1000	0,100
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА В/С	0,0013	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001
ВОДА	0,0275	0,028
МАССА СОУСА	0,0250	0,025
СМЕТАНА	0,0250	0,025
ВЫХОД	0,0500	0,050

#### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ.

Выход: 180, N рец.: 202 СБ 2013г., Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МАССА ГОТОВОГО КАРТОФЕЛЯ	0,1200	0,120
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0030	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2016	0,202
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0001	
ВЫХОД	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1236	0,124

#### Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА В/С		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВОДА		
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА		
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,2000	0,200

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Полдник

#### БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

БУЛОЧКА МАЛЮТКИ	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

#### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### День 7

#### Завтрак

#### БУТЕРБРОД С ВАРЕНЬМИ КОЛБАСАМИ(1ВАРИАНТ)Н/Б

Выход: 30/20, N рец.: 81 СБ 2013г., Порций: 1,00

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	0,0200	0,020
БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0500	0,050

#### ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ(СБ2018)

Выход: 200/5, N рец.: 301 СБ 2013, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,1333	0,133
МОЛОКО	0,0833	0,083
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2050	0,205

#### ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-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

#### ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)

Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
---------------	--------	-------

#### БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Обед

#### САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ

Выход: 100, N рец.: 4 СБ 2013Г, Порций: 1,00

КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0200	0,020
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0010	0,001

Вх. рецепт: САЛАТ ИЗ Б/К КАПУСТА

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0672	0,067
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
САХАР-ПЕСОК	0,0040	0,004
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0040	0,004
ВЫХОД	0,0800	0,080
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0080	0,008

#### РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ (СБ2018)

Выход: 250/10, N рец.: 101 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1750	0,175
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0200	0,020
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0150	0,015
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0010	0,001
ВЫХОД	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0750	0,075
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0098	0,010
--------------------------	--------	-------

#### БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Выход: 100, N рец.: 381 СБ 2012, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0860	0,086
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0190	0,019
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0110	0,011
ВОДА	0,0230	0,023
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1250	0,125
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,1000	0,100

#### КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (СБ2018)

Выход: 180, N рец.: 213 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0266	0,027
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0046	0,005
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Выход: 200; N рец.: 348 СБ 2017, Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0200	0,020
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД	0,0320	0,032
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2020	0,202
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Полдник

#### ПЛЮШКА С САХАРОМ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

ПЛЮШКА С САХАРОМ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
-----------------------------	--------	-------

#### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### День 8

#### Завтрак

#### ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)

Выход: 100, N рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

### ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).

Выход: 50/50, N рец.: 367 СБ 2013Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0790	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0046	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МУКА В/С	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0029	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,1000	0,100

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)

Выход: 180, N рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0270	0,027
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1566	0,157
---------------------------	--------	-------

### ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)

Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	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 НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Обед

### САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 42 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0260	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0562	0,056
---------------------------	--------	-------

### СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ.

Выход: 250/10, N рец.: 136 СБ 2013г., Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0357	0,036
МАССА ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0225	0,023
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0150	0,015
МАСЛИНЫ	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0060	0,006
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2250	0,225
ЛИМОН	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,2600	0,260

### КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)

Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0757	0,076
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0214	0,021

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

МОЛОКО	0,0286	0,029
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0043	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1143	0,114
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

### РИЗОТТО С ОВОЩАМИ(СБ2018).

Выход: 180, N рец.: 234 СБ 2018Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0475	0,048
КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0120	0,012
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫЙ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0600	0,060
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0090	0,009

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0156	0,016
--------------------------	--------	-------

### КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД	0,2000	0,200

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Полдник

### БУЛОЧКА К ЧАЮ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00

БУЛОЧКА К ЧАЮ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
--------------------------	--------	-------

### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

### День 9

### Завтрак

### БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 2 ВАРИАНТ(СБ2018)

Выход: 20/10, N рец.: 70 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД	0,0300	0,030

### КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 217 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0980	0,098
ВОДА	0,0660	0,066
РИС КРУГЛЫЙ	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2000	0,200

### КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ(СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1600	0,160
МОЛОКО	0,0500	0,050

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### БАТОН НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, № рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

КЕКС В ИНД.УПАК	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

#### Обед

#### ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы (СБ2018)

Выход: 100, № рец.: 148 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### КРЕМ-СУП ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.

Выход: 250/20, № рец.: 161 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
МУКА В/С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МОЛОКО	0,0375	0,038
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
ВЫХОД	0,2500	0,250
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0025	0,003

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
ВЫХОД	0,0200	0,020

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0225	0,023
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0300	0,030
--------------------------	--------	-------

#### СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (СБ2018)

Выход: 100, № рец.: 78 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СОСИСКИ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)

Выход: 180, № рец.: 256 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (СБ2018)

Выход: 200, № рец.: 497 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2000	0,200
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Полдник

#### БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

БУЛОЧКА МАЛЮТКИ	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

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

#### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, № рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

#### День 10

#### Завтрак

#### САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ(СБ2018)

Выход: 100, № рец.: 1 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0790	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

#### ПТИЦА ОТВАРНАЯ(СБ2018)

Выход: 100, № рец.: 366 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,1425	0,143
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0031	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0038	0,004
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0038	0,004
МАССА ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (СБ2018)

Выход: 180, № рец.: 213 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0266	0,027
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0046	0,005
ВЫХОД	0,1800	0,180

#### ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)

Выход: 200/7, № рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОН	0,0072	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 НАРЕЗНОЙ

Выход: 20, № рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

#### Обед

#### ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ (СБ2018)

Выход: 100, № рец.: 149 СБ 2018Г., Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

#### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРЕБЕШКАМИ(СБ2018).

Выход: 250, № рец.: 130 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2125	0,213
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	* 0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0500	0,050
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0098	0,010
--------------------------	--------	-------



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

**ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ(СБ2018).**

Выход: 100, № рец.: 333 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0426	0,043
ГОВЯДИНА	0,0712	0,071
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0062	0,006
МАССА ОТВАРНОГО РИСА	0,0179	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0062	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД	0,1250	0,125

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ/ОВОЩИ ПО-МЕКСИКАНСКИ.**

Выход: 90/90, № рец.: 377 СБ 2018Г, Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0136	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0041	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВЫХОД	0,0900	0,090
СМЕСЬ	0,0900	0,090
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0784	0,078
---------------------------	--------	-------

**КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,2030	0,203
СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД	0,2000	0,200

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

**Полдник**

**КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)**

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ ПОКРОВСКИЙ	1,0000	1,000
----------------------------	--------	-------

**СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

Выход: 200, № рец.: 518, Порций: 1,00

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

**День 11**

**Завтрак**

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.(СБ2018)**

Выход: 200/30, № рец.: 279 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1867	0,187
МОЛОКО	0,0520	0,052
САХАР-ПЕСОК	0,0133	0,013
КРУПА МАННАЯ	0,0133	0,013
СМЕТАНА	0,0067	0,007
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0067	0,007
ЯЙЦА	0,0053	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0027	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВАНИЛИН	0,0001	
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,2000	0,200

**КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)**

Выход: 200, № рец.: 462 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,0105	0,011
МОЛОКО	0,1000	0,100

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

САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
ВЫХОД	0,2000	0,200

**БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

Выход: 30, № рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД	0,0300	0,030

**Обед**

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 32 СБ 2018Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0077	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ВЫХОД	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0880	0,088
------------------------	--------	-------

**СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ(СБ2018)**

Выход: 250, № рец.: 129 СБ 2018Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2375	0,238
ЛАПША ЯИЧНАЯ РОЛЛТОН	0,0200	0,020
МАССА ВАРеной ЛАПШИ	0,0500	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2500	0,250

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0098	0,010
--------------------------	--------	-------

**КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (СБ2018)**

Выход: 100, № рец.: 337 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0700	0,070
МОЛОКО	0,0450	0,045
МУКА В/С	0,0050	0,005
МАССА МОЛОЧНОГО СОУСА	0,0450	0,045
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ЯЙЦА	0,0066	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

**КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (СБ2018)**

Выход: 180, № рец.: 202 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1278	0,128
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0072	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0045	0,005
ВЫХОД	0,1800	0,180

**НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ**

Выход: 200, № рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0200	0,020
ВОДА	0,2015	0,202
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

**Полдник**

**КЕКС "ПОКУПНОЙ" (СБ2018)**

Выход: ШТ, № рец.: , Порций: 1,00

КЕКС В ИНД.УПАК	1,0000	1,000
-----------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b>		
Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200

## День 12

### Завтрак

<b>БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР)Н/Б,</b>		
Выход: 20/10, N рец.: 90 СБ 2013г., Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0300	0,030

<b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОТВАРНЫЕ</b>		
Выход: 200/5, N рец.: 392 СБ 2017, Порций: 1,00		
ПЕЛЬМЕНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	0,1850	0,185
МАССА ВАРЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,2050	0,205

<b>ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)</b>		
Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-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

<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Обед

<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (СБ2018)</b>		
Выход: 100, N рец.: 21 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0897	0,090

<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (СБ2018)</b>		
Выход: 250/10, N рец.: 104 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2500	0,250
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002
СМЕТАНА	0,0100	0,010
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0300	0,030
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0098	0,010

<b>КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ"(СБ2018)</b>		
Выход: 100, N рец.: 341 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА	0,0700	0,070
МОЛОКО	0,0120	0,012
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0100	0,010
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0110	0,011
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0020	0,002
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0010	0,001

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100
ВЫХОД	0,1000	0,100

### МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(ВЕРМИШЕЛЬ).

Выход: 180, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00		
ВЕРМИШЕЛЬ	0,0612	0,061
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008
ВЫХОД	0,1800	0,180

### КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)

Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,2030	0,203
СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД	0,2000	0,200

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,0200	0,020

### Полдник

### БУЛОЧКА МАЛЮТКА ТВОРОЖНАЯ (ПОКРОВСКИЙ)

Выход: ШТ, N рец.: , Порций: 1,00		
БУЛОЧКА МАЛЮТКИ	1,0000	1,000

### СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2000	0,200