



ООО «НИКА»

«Утверждено»

ООО «Ника»

«Согласовано»

Директор МАОУ «Гимназия №1»

г. Перми

 /А.П. Теплоухов/

«01» Октября 2022 г.

/О.Ю. Казанцева/

«01» Октября 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, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.
- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г.; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.02.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- «Единый Сборник технологических нормативов, рецептур 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 НЕТПО 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	0,70		0,42	0,40	4,5
Какао-порошек				2,70				2,30				0,50	0,50	0,0
Картофель	126,60	67,80	174,40	147,60	38,70	180,40	110,70	161,80	165,60	88,00		126,16	120,00	5,1
Кондитерские изделия		20,00		30,00		32,00		30,00		8,00		12,00	12,00	0,0
Кофейный напиток	2,20		2,00		1,80		2,00			2,10		1,01	1,00	1,0
Крупы (злаки), бобовые	68,70	7,80	61,10	37,50	23,10	12,00	9,50	39,00	23,10	31,10		31,29	30,00	4,3
Макаронные изделия					31,90	12,00			37,40			8,13	8,00	1,6
Масло коровье сладкосливочное	18,40	18,90	21,65	8,70	16,20	9,80	25,10	19,30	24,70	17,98		18,07	18,00	0,4
Масло растительное	11,70	9,84	11,70	10,80	9,42	12,10	8,70	3,50	6,30	8,90		9,30	9,00	3,3
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	338,00	365,40	392,50	419,50	316,00	357,50	409,50	425,40	311,40	394,60		372,98	390,00	-4,4
Мука картофельная (крахмал)	6,70			6,70				7,50				2,09	2,00	4,5
Мука пшеничная хлебопекарная	26,50	19,06	12,25	15,00	28,95	12,40	34,80	21,30	26,80	46,18		24,32	25,00	-2,7
Мясо(бескостное/на кости)	82,80	28,50	90,40	97,00	72,80	20,00		66,40		30,00		48,79	50,00	-2,4
Овощи, зелень	121,90	203,80	83,00	105,00	320,18	209,00	108,70	255,00	138,50	198,20		174,33	180,00	-3,2
Печень (Субпродукты)			88,30		62,40				41,00			19,17	20,00	-4,2
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)	56,70	44,50				106,30		44,50				19,53	20,00	-2,3
Рыба(филе) в т.ч.филе слабо- или малосоленое	27,60	23,95	24,00	28,20	27,43	28,50	25,10	23,00	48,00			31,81	32,00	-0,6
Сахар		3,90	21,00	10,00	22,20		7,20	7,50	28,64	25,70		26,21	25,00	4,8
Сметана с м.д.ж.не более 15%	200,00		200,00		200,00			200,00		200,00		100,00	100,00	0,0
Соки фруктовые (овощные)	2,20	4,03	2,90	3,00	3,73	1,16	2,40	3,60	48,00	4,30		3,04	3,00	1,4
Соль пищевая поваренная	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%	22,00	169,20	29,40	125,00	65,00	150,00	129,80	22,30	187,00	30,00		92,97	95,00	-2,1
Фрукты (плоды) свежие		15,00	15,00			15,00	28,00	0,30	15,00			8,83	9,00	-1,9
Фрукты (плоды) сухие														
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	72,60	66,30	92,40	70,00	20,00	33,50	60,00	51,10	54,40	60,00		58,03	60,00	-3,3
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	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
чай, включая фиточай	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50		0,50	0,50	0,0
Яйцо куриное диетическое	5,10	128,75	3,40	41,60	53,02		142,20		11,10	15,00		40,02	40,00	0,0

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые вещества	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал
	58,11	52,93	206,64	1542,48
Минеральные вещества	Натрий, мг	Кальций, мг	Кальций, мг	Магний, мг
	2340,97	2846,09	779,91	233,36
Витамины	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг
	1857,53	0,80	1,68	9,56
			Фосфор, мг	Железо, мг
			1080,88	14,50
			С, мг	
			102,60	

День 1

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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
230 СБ 2021Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (2021)	150	4,64	4,88	23,42	156,72	0,06	0,13	1,03	30,6	101,04	91,49	15,15	0,33
464 СБ 2018Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018).	180	1,31	1,14	11,15	60,38	0,02	0,07	0,59	9,0	54,27	40,50	6,30	0,07
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			9,40	8,13	45,05	291,71	0,10	0,24	1,67	55,7	222,11	186,29	27,55	0,70

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

5 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ Б/К И ОГУРЦОВ(СБ 2021).	50	0,59	3,04	1,55	35,90	0,01	0,01	12,62		15,68	13,74	6,75	0,25
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
330 СБ 2021Г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (СБ 2021).	160	14,39	16,22	34,79	342,44	0,09	0,12	4,43	8,8	21,73	191,63	43,93	2,27
479 СБ 2018	КИСЕЛЬ ИЗ КЛОКВЫ.(2018)	150	0,08	0,03	16,97	68,47			2,25		5,12	6,81	2,25	0,12
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	46,88	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			21,58	22,15	85,21	627,40	0,30	0,20	27,78	20,8	74,34	319,37	86,66	4,83

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
541 СБ 2021Г	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021).	40	3,22	3,29	23,31	135,76	0,05	0,03		18,4	8,47	30,12	4,84	0,42
Итого по подменю:			10,42	5,99	49,05	291,82	0,10	0,26	0,90	33,4	194,47	172,62	27,34	0,57

УЖИН

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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.			57,76	46,93	244,52	1638,74	0,75	0,95	59,69	163,5	616,76	966,49	224,47	12,02

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	22,38	17,28	22,19	20,84
Второй завтрак (5%)	52,76	46,17	42,61	6,57
Обед (35%)	24,81	12,74	24,16	45,06
Полдник (15%)	35,67	21,51	22,16	20,84
Ужин (20%)				23,66
Итого за день (85 - 105%)	135,62	97,70	111,12	116,98

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

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

Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

День 2

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
ЗАВТРАК															
79 СБ 2021Г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	5	0,04	3,63	0,07	33,05		0,01			20,0	1,20	1,50		0,01
268 СБ 2021Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..(СБ 2021)	180	17,45	22,20	4,51	288,14	0,11	0,65	0,98		335,0	160,51	300,13	25,10	3,11
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,68		9,0	63,23	47,93	10,26	0,82
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00	0,02	0,01				3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			20,46	27,24	30,75	450,63	0,15	0,74	1,66		364,0	228,74	362,56	37,96	4,18

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	ЯБЛОКО (150)	ШТ	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00			24,00	16,50	13,50	3,30
Итого по подменю:			0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00			24,00	16,50	13,50	3,30

ОБЕД

47 СБ 2021Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*(СБ 2021),	30	0,41	1,85	2,54	28,49	0,02	0,01	3,13			7,04	13,35	5,92	0,26
123 СБ 2021Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021).	25/150	6,97	6,55	10,95	130,54	0,10	0,10	13,36		5,0	17,56	101,17	24,06	1,51
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	2,60	3,78	11,07	88,70	0,05	0,06	57,51		20,0	65,11	46,72	23,23	0,90
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)	150	0,33	0,02	16,34	67,89		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:			21,50	19,96	56,02	491,96	0,26	0,28	75,39		45,9	147,64	291,25	76,15	5,09

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
530 СБ 2021Г	ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ (СБ 2021),	40	2,28	4,86	27,35	162,24	0,04	0,02	0,10		3,8	8,22	22,88	4,82	0,55
Итого по подменю:			8,08	9,86	36,95	270,24	0,12	0,32	2,70		43,8	248,22	202,88	32,82	0,75

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	
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
279 СБ 2021Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (СБ 2021).	130	27,10	7,52	19,66	254,73	0,06	0,35	0,61	70,3		206,19	283,52	29,91	0,73
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,16	2,55	16,65	98,19	0,02	0,11	0,30	12,6		92,10	65,70	10,20	0,06
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (2018)	200			10,05	40,19			0,10			10,10	8,25	4,40	0,85
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01				5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			32,31	14,20	66,53	523,04	0,14	0,50	4,79	82,9		327,21	399,61	64,27	2,68
Итого за день: 0,00 руб.			82,95	71,86	204,95	1802,47	0,72	1,87	99,54	536,7		975,81	1272,80	224,70	16,00

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	48,71	57,96	15,15	32,19
Второй завтрак (5 %)	1,43	1,28	7,24	4,76
Обед (35 %)	51,19	42,47	27,60	35,14
Полдник (15 %)	19,24	20,98	18,20	19,30
Ужин (20 %)	76,93	30,21	32,77	37,36
Итого за день (85 - 105 %)	197,50	152,89	100,96	128,75

Реальное соотношение В:Ж:У = 1:0,9:2,5

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

Калькулятор 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	P	Mg	Fe			
															ккал		
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
284 СБ 2012г	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ПШЕНО С ЯБЛОКАМИ)	150	6,32	8,85	29,61	224,10		0,08	0,17	2,69	51,0	128,51	184,95	26,43			1,00
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:			11,32	15,03	49,48	379,69	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	1,00	0,20	20,20	92,00		0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00			2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00	14,00	14,00	8,00					2,80

ОБЕД

3 СБ 2021г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ С ЯБЛОКАМ(СБ	40	0,45	2,48	2,43	33,78		0,01	0,01	11,16		12,97	8,39	4,77			0,45
168 СБ 2012г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	1,57	2,23	12,36	75,79		0,08	0,05	13,29	10,8	17,69	47,62	20,02			0,68
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 б/м(2021).	110	3,49	2,72	15,74	101,36		0,12	0,06		10,0	7,20	82,93	55,07			1,86
494 СБ 2021г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ(ХИЗЮМ(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:			25,23	22,30	72,36	592,10	0,55	2,10	53,63	7286,9	84,22	483,71	112,14				10,55

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
274 СБ 2004	БАРАНКИ (40)	ШТ	4,16	0,52	25,68	124,40		0,09	0,03			11,20	45,60	17,60			1,04

№ рец.	Наименование блюда	Выход			Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
		Б	Ж	У	Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
Итого по подменю:																
УЖИН																
121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*	40	0,32	0,04	0,68	4,36	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	0,18		
334 СБ 2021Г.	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ/СВИНИНА(2021).	160	3,12	4,82	21,46	141,98	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:																
Итого за день: 0,00 руб. 53,30 49,58 222,12 1557,54 1,09 2,98 90,36 7445,7 646,00 1142,13 253,87 18,91																

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,95	31,98	24,37	27,12
Второй завтрак (5 %)	2,38	0,43	9,95	6,57
Обед (35 %)	60,07	47,45	35,65	42,29
Полдник (15 %)	22,33	10,68	16,20	15,33
Ужин (20 %)	15,17	14,96	23,25	19,94
Итого за день (85 - 105 %)	126,90	105,49	109,42	111,25

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

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

"Утверждаю" _____ //

ООО "Ника"

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	6,43	5,04	28,97	187,48	0,14	0,15	0,94	29,6	103,42	164,04	32,65	1,74	
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:			13,15	9,81	62,01	389,92	0,20	0,33	2,16	63,7	282,22	317,03	62,83	2,78	

2-ОЙ ЗАВТРАК

126 СБ 2012Г	МАНДАРИН (120)	ШТ	0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11
Итого по подменю:			0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11

ОБЕД

34 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ..(СБ 2021)	40	1,12	2,47	6,55	52,93	0,02	0,03	7,40		27,95	32,03	16,31	1,04
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:			9,06	14,80	70,98	455,74	0,28	0,22	75,57	37,9	114,81	209,18	77,56	3,92

ПОЛДНИК

31 СБ 012Г	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
03 СБ 012Г	ПРЯНИКИ (30)	ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30	0,02	0,01		1,8	2,40	12,60	1,80	0,18

№ 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														
43 СБ 2021Г	САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЬЯМИ(СБ 2021)..	30	8,37	11,88	44,49	318,36	0,07	0,24	0,90	16,8	188,40	155,10	24,30	0,33
348 СБ 2012Г	РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ).	160	0,49	1,89	3,54	33,06	0,03	0,02	4,38		4,64	15,20	6,41	0,24
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ,(2018)	180	29,45	17,80	9,59	316,46	0,21	0,37	0,91	121,2	104,64	443,73	86,87	2,36
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	1,31	1,13	11,20	60,47	0,02	0,07	0,68	9,0	63,09	47,93	10,26	0,81
Итого по подменю:														
Итого за день: 0,00 руб.														
33,74 21,24 40,05 486,49 0,29 0,47 5,97 130,2 178,07 526,36 107,44 3,77														
65,20 57,95 225,78 1689,01 0,91 1,29 126,40 248,6 802,00 1226,37 284,23 10,91														

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	31,31	20,87	30,55	27,85
Второй завтрак (5 %)	2,10	0,47	4,06	2,75
Обед (35 %)	21,57	31,49	34,97	32,55
Полдник (15 %)	19,93	25,28	21,92	22,74
Ужин (20 %)	80,33	45,19	19,72	34,75
Итого за день (85 - 105 %)	155,24	123,30	111,22	120,64

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

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

Калькулятор Мель /Мельникова А.А./

День 5

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																
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	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

133 СБ 2012Г	ИКРА МОРКОВНАЯ.*	50	0,39	4,01	2,40	47,31	0,01	0,01	3,42		3,93	9,11	4,06	0,20
142 СБ 2012Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,48	5,16	9,23	89,29	0,04	0,05	14,42	10,8	32,93	40,74	18,21	0,83
359 СБ 2021Г	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021)..	60	11,96	8,90	6,45	153,70	0,20	1,39	20,64	5142,3	20,25	208,63	13,09	4,39
433 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ.	110	3,91	4,43	23,98	151,43	0,07	0,03	3,03	22,0	16,18	39,32	8,42	0,70
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:			19,70	22,79	63,64	539,68	0,37	1,51	62,31	5175,1	93,49	332,16	55,95	7,56

ПОЛДНИК

29 СБ 012Г	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
57 СБ 012Г	ПИРОЖКИ, ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ	60	3,22	4,22	20,55	133,08	0,05	0,03		12,5	8,40	31,66	4,93	0,43

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг															
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe												
Итого по подмену:														8,73	8,97	29,67	235,68	0,13	0,32	2,47	50,5	236,40	202,66	31,53	0,62	
УЖИН																										
38 СБ 2021Г	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ(СБ 2021)..	30	0,56	1,91	4,37	36,86	0,03	0,02	5,36	4,35	17,11	6,31	0,26													
329 СБ 2021г.	БИГУС СО СВИНИНОЙ(СБ 2021).	170	2,52	3,53	7,02	69,95	0,05	0,06	59,37	65,88	45,10	22,90	0,90													
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,74	55,29			2,89	12,03	8,97	4,80	0,82													
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 подмену:														4,72	5,57	34,05	206,34	0,11	0,09	67,62	87,55	95,56	39,76	2,69		
Итого за день: 0,00 руб.														48,73	54,47	190,01	1454,99	0,85	2,40	138,04	5410,6	637,95	947,11	191,85	16,25	

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%)	47,26	48,53	31,76	38,84
Полдник (15%)	21,64	19,15	15,54	17,49
Ужин (20%)	11,62	11,89	17,18	15,02
Итого за день (85 - 105%)	115,24	115,62	85,38	105,16

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

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

Калькулятор Мельников /Мельникова А.А./

День 6

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															
	ПОВИДЛО(ПОРЦ)..	8	0,03		5,20	20,93			0,04			1,12	0,72	0,56	0,10
79 СБ 2021г.	МАСЛО	5	0,04	3,63	0,07	33,05			0,01			1,20	1,50		0,01
180 СБ 2012г	СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021	150	4,37	3,36	14,71	107,30			0,16			128,51	105,18	16,62	0,30
507 СБ 2012г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*	170	1,23	1,06	14,82	74,08			0,06			59,71	45,26	9,69	0,78
125 СБ 2012г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..	20	1,66	0,28	10,48	51,00			0,02			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	ЯБЛОКО (150)	ШТ	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00			24,00	16,50	13,50	3,30
Итого по подменю:			0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00	24,00	16,50	13,50	3,30		

ОБЕД

121 СБ 2012г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*	40	0,32	0,04	0,68	4,36	0,01	0,01	1,50			6,90	7,20	4,20	0,18
144 СБ 2013г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(2013),	150	3,42	2,58	13,14	89,47	0,15	0,05	8,48			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			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	67,89			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	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			16,88	15,74	62,12	459,95	0,34	0,25	43,32	25,6	109,01	267,57	84,16	9,94	

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
604 СБ 2012г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (20)	ШТ	1,80	2,35	17,86	99,79	0,02	0,01				2,4	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:													7,60	7,35	25,86	199,99	0,08	0,27	1,05	32,4	186,96	156,60	25,80	0,65
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									
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									
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)	180			9,04	36,17			0,09			9,09	7,43	3,96	0,77									
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01				5,29	24,38	5,75	0,71									
Итого по подменю:													20,96	21,40	39,25	434,61	0,24	0,24	26,79	34,9	62,63	258,15	65,21	4,33
Итого за день: 0,00 руб.													53,37	53,42	187,21	1447,51	0,81	1,03	88,21	145,6	576,94	864,48	218,14	19,65

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 %)	1,43	1,28	7,24	4,76
Обед (35 %)	41,55	32,51	31,12	32,95
Полдник (15 %)	18,10	15,64	12,74	14,29
Ужин (20 %)	49,90	45,53	19,33	31,04
Итого за день (85 - 105 %)	128,43	112,68	92,74	103,49

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

Директор Ильин /Теплоухов А.П./ Заг. производством _____ //

Калькулятор Мельников /Мельникова А.А./

ООО "Ника"

День 7

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															
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
268 СБ 2021Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..(СБ 2021)	180	17,45	22,20	4,51	288,14		0,11	0,65	0,98	335,0	160,51	300,13	25,10	3,11
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:			24,20	26,58	24,31	434,29	0,17	0,82	2,14	368,1	331,21	437,43	44,40	3,62	

2-ОЙ ЗАВТРАК

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Калорийн. ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
126 СБ 2012Г	МАНДАРИН (120)	ШТ	0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11
Итого по подменю:			0,88	0,22	8,25	38,50	0,07	0,03	41,80		38,50	18,70	12,10	0,11

ОБЕД

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Калорийн. ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
157 СБ 2018Г	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (2018)	30	0,94	1,15	1,97	21,97	0,03	0,02	3,00	6,0	6,36	19,05	6,30	0,21
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:			17,28	13,49	61,36	438,50	0,31	0,30	44,52	79,6	136,34	313,42	86,30	3,48

ПОЛДНИК

№ рец.	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Калорийн. ккал	В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
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

№ 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	
2 СБ 021Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021)..	40	0,37	2,47	2,96	35,62	0,02	0,02	2,52			8,74	15,10	10,58	0,46
27 СБ 012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,	130	23,32	4,49	31,30	258,86	0,08	0,32	0,49	71,6		180,47	263,19	31,07	1,21
69 СБ 016	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	30	0,59	1,33	4,04	30,62	0,01	0,03	0,20	8,2		18,62	15,01	2,31	0,04
06 СБ 012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,06	0,01	15,25	61,31			2,90			13,05	9,79	5,24	0,91
25 СБ 012Г	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:			26,83	8,72	69,27	462,91	0,14	0,38	6,11	79,8	226,58	322,59	53,10	2,98	
Итого за день: 0,00 руб.			80,87	58,33	221,58	1738,38	0,80	1,79	95,47	573,6	927,96	1268,70	224,06	10,81	

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20%)	57,62	56,55	16,16	33,44
Второй завтрак (5%)	2,10	0,47	4,06	2,75
Обед (35%)	41,14	28,70	30,23	31,34
Полдник (15%)	27,81	19,83	28,76	26,01
Ужин (20%)	63,83	18,55	34,12	33,06
Итого за день (85 - 105%)	192,50	124,11	113,33	126,60

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:2,8

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

Калькулятор Мельникова А.А.

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe			
ЗАВТРАК																	
79 СБ 2021г.	МАСЛО	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	180	6,79	6,70	32,81	219,42	0,08	0,16	1,17		36,0	124,00	198,86		27,07		0,77
508 СБ 2012г.	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ(2021).	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.	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	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	410,13	0,13	0,30	2,15		71,0	222,39	295,93		49,95		1,65

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012г.	СОК ГРУШЕВЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00		8,00		2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00		8,00		2,80

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)..	150	1,55	3,23	10,38	76,83	0,07	0,05	10,57		11,2	18,66	47,61		16,15		0,60
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:			10,58	9,90	88,36	487,45	0,34	0,22	54,65		30,4	78,73	214,51		77,81		4,29

ПОЛДНИК

29 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
303 СБ 2012г.	ПРЯНИКИ (30)	ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30	0,02	0,01			1,8	2,40	12,60		1,80		0,18
Итого по подменю:			6,97	14,18	28,35	270,30	0,10	0,31	2,60		41,8	242,40	192,60		29,80		0,38

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	
121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ	50	0,40	0,05	0,85	5,45	0,01	0,01	2,50			11,50	12,00	7,00	0,30
122 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
135 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕННАЯ.*	110	2,60	3,78	11,07	88,70	0,05	0,06	57,51	20,0		65,11	46,72	23,23	0,90
160 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:			15,50	12,72	38,24	330,96	0,17	0,24	61,78	49,8		180,75	225,11	58,93	3,51
Итого за день: 0,00 руб.			45,27	49,83	237,31	1590,84	0,76	1,09	125,18	193,1		738,27	942,15	224,49	12,63

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	29,30
Второй завтрак (5%)	2,38	0,43	9,95	6,57
Обед (35%)	25,19	21,06	43,53	34,82
Полдник (15%)	16,60	30,17	13,97	19,31
Ужин (20%)	36,90	27,06	18,84	23,64
Итого за день (85 - 105%)	107,79	106,02	116,90	113,63

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,1:5,2

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

Калькулятор Мельникова А.А.

ООО "Ника"

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).	150	3,91	4,94	24,68	159,33		0,05	0,13	1,01	30,8	97,21	106,14	22,51	0,33
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44		0,02	0,07	0,68	9,0	63,23	47,93	10,26	0,82
125 СБ 2012Г	БАТОН,	20	1,66	0,28	10,48	51,00		0,02	0,01			3,80	13,00	2,60	0,24
Итого по подменю:			8,71	11,81	50,92	345,43	0,09	0,25	1,74	75,9	228,44	209,87	38,87	1,46	

2-ОЙ ЗАВТРАК

82 СБ 2018	ГРУША (170)	ШТ	0,72	0,54	18,54	81,90	0,04	0,05	9,00			34,20	28,80	21,60	4,14
Итого по подменю:			0,72	0,54	18,54	81,90	0,04	0,05	9,00			34,20	28,80	21,60	4,14

ОБЕД

47 СБ 2021Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ(СБ 2021),	30	0,41	1,85	2,54	28,49	0,02	0,01	3,13			7,04	13,35	5,92	0,26
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	9,21	2,02	6,05	79,26	0,07	0,09	0,35		20,2	33,83	137,44	29,60	0,61
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	67,89		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:			18,84	9,71	82,48	494,92	0,26	0,20	16,87	47,7	120,52	286,37	77,79	4,55	

ПОЛДНИК

530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26			36,0	216,00	25,20	0,18
-----------------	--------	-----	------	------	------	-------	------	------	------	--	--	------	--------	-------	------

№ 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
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.	40	3,84	1,81	19,58	109,96	0,05	0,05	0,01	22,5	12,17	40,69	5,57	0,53
Итого по подменю:			9,06	6,31	26,78	200,14	0,12	0,36	1,27	58,5	228,17	202,69	30,77	0,71

УЖИН

133 СБ 2012Г	ИКРА МОРКОВНАЯ.,	40	0,31	3,21	1,93	37,85	0,01	0,01	2,70		3,13	7,23	3,21	0,16
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
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:			12,95	11,68	50,81	361,30	0,35	1,04	50,63	3396,0	52,26	268,10	58,30	6,07

Итого за день: 0,00 руб. 50,28 40,05 229,53 1483,69 0,86 1,90 79,51 3578,1 663,59 995,83 227,33 16,93

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

СанПин Таблица 3	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	20,74	25,13	25,08	24,67
Второй завтрак (5 %)	1,71	1,15	9,13	5,85
Обед (35 %)	43,45	19,49	39,51	34,10
Полдник (15 %)	21,57	13,43	13,19	14,30
Ужин (20 %)	30,83	24,85	25,03	25,81
Итого за день (85 - 105 %)	118,31	84,04	111,95	104,73

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,8:4,6

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

День 10

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

	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	167,68	0,05	0,13	0,99	43,3		99,81	114,69	19,72	0,38
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	324,29	0,11	0,28	2,20	61,3	213,00	209,41	35,48	0,84	

2-ОЙ ЗАВТРАК

532 СБ 2012Г	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
Итого по подменю:			1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80

ОБЕД

1 СБ 2021Г	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКАЧАННОЙ(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	9,59	156,06	0,05	0,09	1,83	11,6		39,34	98,22	15,22	1,10
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	73,62	546,97	0,34	0,31	74,44	31,9	165,92	314,42	98,66	5,22	

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

ООО "Ника"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	Н 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
ВЫХОД:	0,0070	0,007

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (2021)

Выход: 150, N рец.: 230 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0790	0,079
ВОДА	0,0500	0,050
КРУПА МАННАЯ	0,0225	0,023
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.) (2018).

Выход: 180, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0022	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009
ВОДА	0,1440	0,144
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 Б/К И ОГУРЦОВ (СБ 2021).

Выход: 50, N рец.: 5 СБ 2021г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0250	0,025
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0195	0,020
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0025	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0500	0,050

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

ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (СБ 2021),

Выход: 160, N рец.: 330 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0584	0,058
МАССА ОБЖАРЕННОГО МЯСА	0,0480	0,048
РИС ДЛИННОЗЕРНЫЙ	0,0442	0,044
МАССА РАССЫПЧАТОГО РИСА	0,1248	0,125
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0064	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002

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

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0064	0,006
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2000	0,200
ЗЕЛЕНЬ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0141	0,014
--------------------------------	--------	-------

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ. (2018)

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

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	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
-------------	--------	-------

БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ (СБ 2021),

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

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0262	0,026
ВОДА	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
ЯЙЦО	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0047	0,005
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ВАНИЛИН	0,0002	
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0003	
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0467	0,047
ВЫХОД:	0,0400	0,040

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

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

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ (ТТК).

Выход: 70, N рец.: ТТК, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0567	0,057
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0126	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0175	0,018
ЯЙЦО	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0035	0,004
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ(2021),			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%		
Выход: 110, N рец.: 377 СБ 2021Г, Порций: 1,00			0,0078 0,008		
МОЛОКО 2,5%	0,0165	0,017	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		0,0033 0,003		
ВЫХОД:	0,1100	0,110	Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ			СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0891	0,089	0,0060 0,006		
ЧАЙ С ЛИМОНОМ.(2018)			СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ(СБ 2021).		
Выход: 180/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Порций: 1,00			Выход: 25/150, N рец.: 123 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1350	0,135	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0090	0,009	0,1050 0,105		
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
ВЫХОД:	0,1870	0,187	0,0056 0,006		
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			ТОМАТНАЯ ПАСТА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001	0,0006 0,001		
ВОДА	0,0486	0,049	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
ВЫХОД:	0,0450	0,045	0,0015 0,002		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00			0,0009 0,001		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020	ВЫХОД:		
День 2			0,1503 0,150		
ЗАВТРАК			ВЫХОД С МЯСН.ФРИКАД		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021			0,1750 0,175		
Выход: 5, N рец.: 79 СБ 2021г., Порций: 1,00			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%		
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ..(СБ 2021)			0,0600 0,060		
Выход: 180, N рец.: 268 СБ 2021Г, Порций: 1,00			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
ЯЙЦО	0,1200	0,120	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075	0,0055 0,006		
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1950	0,195	Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ(2021)		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003	ГОВЯДИНА ЛОПАТКА		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001	0,0285 0,029		
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1800	0,180	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	0,0025 0,002		
ВЫХОД:	0,1850	0,185	ЯЙЦО		
ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).			0,0020 0,002		
Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014	0,0001 0,0001		
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045	ВЫХОД:		
ВОДА	0,0900	0,090	0,0250 0,025		
ВЫХОД:	0,1800	0,180	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,		
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			Выход: 60, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001	ЦЫПЛЯТА БР		
ВОДА	0,0486	0,049	0,0445 0,045		
ВЫХОД:	0,0450	0,045	ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА		
БАТОН,			0,0111 0,011		
Выход: 20, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МОЛОКО 2,5%		
БАТОН.	0,0200	0,020	0,0154 0,015		
2-ОЙ ЗАВТРАК			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
ЯБЛОКО (150)			0,0024 0,002		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150	0,0686 0,069		
ОБЕД			МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*(СБ 2021),			0,0600 0,060		
Выход: 30, N рец.: 47 СБ 2021Г, Порций: 1,00			КАПУСТА ТУШЕННАЯ,*		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0059	0,006	Выход: 110, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002	0,1155 0,116		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ВЫХОД:	0,0300	0,030	0,0050 0,005		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ			ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ		
			0,0022 0,002		
			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
			0,0066 0,007		
			ТОМАТНАЯ ПАСТА		
			0,0035 0,004		
			МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС		
			0,0013 0,001		
			САХАРНЫЙ ПЕСОК		
			0,0033 0,003		
			ВЫХОД:		
			0,1100 0,110		
			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
			МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%		
			0,0044 0,004		
			КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (2018)		
			Выход: 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		
			МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ		
			Выход: 200, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
			МОЛОКО 2,5%		
			0,2000 0,200		
			ВЫХОД:		
			0,2000 0,200		
			ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ (СБ 2021),		
			Выход: 40, N рец.: 530 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
			МУКА НА ПОДПЫЛ		
			0,0003 0,0003		
			ПОВИДЛО		
			0,0200 0,020		

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦО	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0032	0,003
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 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

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

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

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0150	0,015
МАССА ЯБЛОК,ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0330	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА КАШИ	0,1170	0,117

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАР.)(2018)..		
Выход: 170, 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 С ЯБЛОКАМ(СБ		
Выход: 40, N рец.: 3 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0216	0,022
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0144	0,014
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0008	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

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 6/м(2021),		
Выход: 110, N рец.: 213 СБ 2021Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,0880	0,088
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

БАРАНКИ (40)

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

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

УЖИН

ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*

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

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

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ/СВИНИНА(2021).

Выход: 160, N рец.: 334 СБ 2021г., Порций: 1,00

СВИНИНА	0,0904	0,090
ЯЙЦО	0,0034	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,0032	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1888	0,189
ВЫХОД:	0,1600	0,160

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 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

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

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

ЗАВТРАК

СЫР(ПОРЦИОННО)2021.

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

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

КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ 2021)..

Выход: 150, N рец.: 223 СБ 2021г., Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0375	0,038
МОЛОКО 2,5%	0,0720	0,072
ВОДА	0,0480	0,048
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)..

Выход: 180, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0027	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
ВОДА	0,0990	0,099
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0180	0,018
ВЫХОД:	0,1800	0,180

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН (120)

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

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

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ,.(СБ 2021)

Выход: 40, N рец.: 34 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0002	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0374	0,037
-------------------------------	--------	-------

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
ЗЕЛЕНЬ 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

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	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
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	
ВЫХОД:	0,1100	0,110

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

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

ПРЯНИКИ (30)

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

ПРЯНИКИ КГ	0,0300	0,030
------------	--------	-------

УЖИН

САЛАТ КАРТОФ.С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ(СБ 2021)..

Выход: 30, N рец.: 43 СБ 2021Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0174	0,017
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0048	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%

	0,0185	0,019
--	--------	-------

Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ВАРЕНАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%

	0,0028	0,003
--	--------	-------

РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ),

Выход: 160, N рец.: 348 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,1408	0,141
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,011
МАССА ЖАРеной РЫБЫ	0,1184	0,118
ЯЙЦО	0,0416	0,042
МОЛОКО 2,5%	0,0160	0,016
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0042	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0011	0,001
МАССА ОМЛЕТА	0,0544	0,054
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1680	0,168
ВЫХОД:	0,1600	0,160

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

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

Выход: ШТ, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦО	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0500	0,050

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" (ЖИДКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 281 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0231	0,023
ВОДА	0,0435	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0885	0,089
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАР.)(2018)..

Выход: 150, N рец.: 464 СБ 2018Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,1500	0,150

БАТОН,

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

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

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

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

ОБЕД

ИКРА МОРКОВНАЯ.*

Выход: 50, N рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРеной ОЧИЩЕННОЙ	0,0375	0,038
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0056	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%

	0,0377	0,038
--	--------	-------

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.

Выход: 180, N рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1440	0,144

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
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%	0,0090	0,009
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0288	0,029

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ(СБ 2021)..

Выход: 60, N рец.: 359 СБ 2021г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,0624	0,062
МАССА ПЕЧЕНИ ОБЖАРЕНОЙ	0,0420	0,042
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
ВЫХОД: С СОУСОМ	0,0600	0,060
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

МАКАРОННЫЕ ИЗД. ОТВАРН. С ОВОЩАМИ.

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

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 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

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Выход: 190, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,1900	0,190

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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ(СБ 2021)..

Выход: 30, N рец.: 38 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25%	0,0243	0,024
---------------------------	--------	-------

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.

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

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1870	0,187

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

День 6

ЗАВТРАК

ПОВИДЛО(ПОРЦ)..

Выход: 8, N рец.: , Порций: 1,00

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

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИОННО)2021

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

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

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ*

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

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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
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

ЯБЛОКО (150)

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

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150
---------------	--------	-------

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕННЫЙ*

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

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

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(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	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	0,0001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0625	0,063
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

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

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0390	0,039
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
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

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (20)

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

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
------------------	--------	-------

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

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 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

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

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..(СБ 2021)

Выход: 180, N рец.: 268 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЯЙЦО	0,1200	0,120
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1950	0,195
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1800	0,180
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1850	0,185

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

МАНДАРИН (120)

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

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

ОБЕД

ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (2018)

Выход: 30, N рец.: 157 СБ 2018Г, Порций: 1,00

ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ВЫХОД:	0,0315	0,032

СУФЛЕ РЫБНОЕ,(СБ 2021)..

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

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

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

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

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК(СБ 2021)..

Выход: 40, N рец.: 22 СБ 2021Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0128	0,013
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0248	0,025
--------------------------------	--------	-------

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	

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

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: 150, N рец.: 100 СБ 2021Г, Порций: 1,00

БУЛЬОН ИЛИ ВОДА 0,1125 0,113

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 0,0077 0,008

ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0030 0,003

КРУПА ПЕРЛОВАЯ 0,0030 0,003

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0015 0,002

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0003

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 0,0001

ЗЕЛЕНЬ 0,0006 0,001

СМЕТАНА 15% 0,0075 0,008

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

ВЫХОД: 0,1500 0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 25% 0,0450 0,045

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20% 0,0053 0,005

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

МОЛОКО 2,5% 0,2000 0,200

ВЫХОД: 0,2000 0,200

ПРЯНИКИ (30)

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

ПРЯНИКИ КГ 0,0300 0,030

УЖИН

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

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

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 0,0500 0,050

ВЫХОД: 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

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

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: 150, N рец.: 236 СБ 2021Г, Порций: 1,00
 МОЛОКО 2,5% 0,0780 0,078
 ВОДА 0,0540 0,054
 РИС КРУГЛЫЙ 0,0231 0,023
 САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0038 0,004
 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0002
 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0038 0,004
ВЫХОД: 0,1500 0,150

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0135 0,014
 МОЛОКО 2,5% 0,0450 0,045
 ВОДА 0,0900 0,090
ВЫХОД: 0,1800 0,180

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

БАТОН,

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША (170)

Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018, Порций: 1,00
 ГРУШИ СВЕЖИЕ 0,1800 0,180

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

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

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 0,0114 0,011
 МОЛОКО 2,5% 0,0084 0,008
 ЯЙЦО 0,0036 0,004
 МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,0714 0,071
 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0012 0,001
 МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ 0,0600 0,060
ВЫХОД: 0,0600 0,060

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

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ.

Выход: 40, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00
 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС 0,0247 0,025
 МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0006 0,001
 САХАРНЫЙ ПЕСОК 0,0017 0,002
 ЯЙЦО 0,0008 0,001
 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0003
 ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ) 0,0007 0,001
 ВОДА 0,0120 0,012

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ТЕСТА	0,0407	0,041
ЯЙЦО	0,0067	0,007
СМЕТАНА 15%	0,0025	0,003
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0091	0,009
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0487	0,049
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0003	
ВЫХОД:	0,0400	0,040

УЖИН

ИКРА МОРКОВНАЯ.,

Выход: 40, N рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРеной ОЧИЩЕННОЙ	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0044	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0032	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0301	0,030
--------------------------------	--------	-------

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 01.09-31.10 27%	0,1480	0,148
---------------------------	--------	-------

Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ

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 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

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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0223	0,022
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	0,0018	0,002

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (2016),

Выход: 130, N 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, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

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

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА

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

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

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ

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

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

УЖИН

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (2-Й ВАРИАНТ),,

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

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

СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЕ(2021).

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

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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1482	0,148
ВЫХОД БЛЮДА:	0,1300	0,130

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ.

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

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

ЧАЙ С САХАРОМ.(2018)

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

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

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

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

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