ООО «НИКА»

«Разработано»:
ООО «Ника»
_____/А.П. Теплоухов/
«11» Января 2021 г.

«Утверждаю»:
Директор МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
_____/О.Ю.Казанцева/
«11» Января 2021 г.

Примерное десятидневное меню

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

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», от 29 мая 2013 г.

ООО "НИКА"

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням на одного питающегося, г(мл)											В среднем в день, г(мл)	Норма в день, г(мл)	Отклонение от нормы, %
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день				
Дрожжи хлебопекарные	0,50		0,57	0,86		0,86	1,10					0,39	0,40	-2,8
Какао-порошек		2,30					2,70					0,50	0,50	0,0
Картофель	64,20	157,10	135,90	62,40	82,80	72,00	178,40	191,00	123,00	151,20		121,80	120,00	1,5
Кондитерские изделия		12,00	16,70	8,00	30,00		8,00		30,00	20,00		12,47	12,00	3,9
Кофейный напиток	1,80		1,50		1,50	1,80		1,80		1,50		0,99	1,00	-1,0
Крупы (злаки),бобовые	23,10	38,50	37,30	25,00	36,90	37,50	30,00	56,00	11,00	19,40		31,47	30,00	4,9
Макаронные изделия	40,80			14,40				7,20	16,00			7,84	8,00	-2,0
Масло коровье сладкосливочное	26,61	21,70	15,70	6,65	20,60	26,93	24,68	23,00	12,30	10,50		18,87	18,00	4,8
Масло растительное	13,40	10,00	11,15	16,22	12,00	8,62	11,00	9,80	8,70	9,70		11,06	9,00	22,9
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	425,50	444,50	349,50	346,00	357,50	437,30	412,60	345,00	400,40	333,00		385,13	390,00	-1,2
Мука картофельная (крахмал)	4,50			5,40				4,50		5,40		1,98	2,00	-1,0
Мука пшеничная хлебопекарная	54,81		18,32	33,55	14,70	28,80	38,78	27,50	20,50			23,70	25,00	-5,2
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)	135,60		73,50		37,20	48,00	44,40	79,90		84,00		50,26	50,00	0,5
Овощи,зелень	223,80	95,00	145,90	224,70	233,30	249,65	223,00	92,40	165,20	237,40		189,04	180,00	5,0
Печень (Субпродукты)			103,00					103,00				20,60	20,00	3,0
Птица (куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)		51,80		52,00			44,50		44,60			19,29	20,00	-3,6
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо- или малосоленое	63,70			88,00	28,80	64,00				65,10		30,96	32,00	-3,3
Сахар	22,90	26,50	19,42	28,98	35,00	21,18	31,18	31,00	20,10	24,00		26,03	25,00	4,1
Сметана с м.д.ж.не более 15%	15,00		9,00	22,20			12,80		17,20	9,20		8,54	9,00	-5,1
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00		200,00		200,00			100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	2,80	3,30	2,89	3,83	2,60	3,23	2,90	3,00	3,20	3,20		3,10	3,00	3,2
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленный)	10,00		10,00			10,00		8,00				3,80	4,00	-5,0
Творог,творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%		113,00			90,00				90,40			29,34	30,00	-2,2
Фрукты (плоды) свежие	15,00	145,00	25,00	216,90	36,00	130,00	70,00	145,00	43,00	159,60		98,55	95,00	3,7
Фрукты (плоды) сухие		15,00	15,00			15,00		29,20	15,00			8,92	9,00	-0,9
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	40,00	73,00	40,00	71,00	67,80	96,35	80,10	40,00	51,10	47,20		60,66	60,00	1,1
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40,00	20,00	40,00	60,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00		40,00	40,00	0,0
Чай,включая фиточай	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	0,75		0,68	0,50	35,0
Яйцо куриное диетическое	43,50	63,00	2,05	35,02	76,10	74,17	32,00	3,20	13,00	52,30		39,43	40,00	-1,4

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые веществав	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал		
	64,17	62,98	235,34	1779,36		
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг	Железо, мг
	3014,37	2856,13	779,21	254,25	1119,86	14,61
Витамины	A, мкг	B1, мг	B2, мг	PP, мг	C, мг	
	1937,09	0,86	1,66	11,44	144,62	

"Утверждаю"

_____//

ООО "Ника"

День 1

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
277 СБ 2012Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	4,70	5,27	23,85	162,20	0,07	0,13	1,03	30,7	103,23	92,75	15,42	0,35
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	2,61	2,26	17,80	102,62	0,04	0,14	1,17	18,0	108,41	81,00	12,60	0,13
	Итого по подмену:		11,53	10,42	52,13	349,55	0,14	0,31	2,27	71,7	305,44	245,75	35,62	0,81
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..*	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ С ЯЙЦОМ	60/25	1,11	6,17	5,78	83,15	0,02	0,03	22,98	2,5	26,45	20,97	10,47	0,38
176 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ*	180/10	2,22	3,81	9,41	81,28	0,06	0,08	13,49	19,8	55,55	60,18	20,38	0,57
378 СБ 2012Г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ*	50/50	15,59	18,13	4,62	243,67	0,07	0,14	3,38	26,0	14,58	165,33	22,20	2,41
432 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,52	4,99	28,81	178,16	0,07	0,02		21,6	16,41	38,62	6,97	0,72
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.	150	0,08	0,03	19,04	76,72			2,25		4,35	5,12	2,25	0,14
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		26,68	33,45	86,10	754,42	0,27	0,29	42,10	69,9	126,63	327,60	70,82	5,15
	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
569 СБ 2012	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	75	5,43	10,34	45,98	298,69	0,08	0,06		57,7	22,59	54,30	8,14	0,81
	Итого по подмену:		12,63	13,04	71,72	454,75	0,13	0,29	0,90	72,7	208,59	196,80	30,64	0,96

УЖИН

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
60 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,87	3,06	5,12	51,48	0,01	0,02	5,82		21,53	25,09	12,80	0,82
346 СБ 2012Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ,	70	13,64	8,35	5,81	153,28	0,11	0,21	0,96	73,9	93,16	226,19	44,12	0,93
210 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.	100	2,11	7,12	11,59	119,11	0,08	0,07	20,25	25,5	34,42	57,43	22,76	0,77
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ	150			11,23	44,91					0,38	0,03	0,02	0,04
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:			18,20	18,65	42,67	413,02	0,23	0,31	27,03	99,4	154,78	333,12	85,45	3,27
Итого за день: 0,00 руб.			69,04	75,56	275,62	2063,74	0,78	1,21	74,30	313,8	802,44	1110,27	226,53	11,59

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	27,45	22,17	25,68	24,97
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	63,52	71,17	42,41	53,86
Полдник (15 %)	30,07	27,74	35,33	32,48
Ужин (20 %)	43,33	39,68	21,02	29,49
Итого за день (85 - 105 %)	164,38	160,77	135,77	147,37

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 2

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	шт	0,26	0,23	0,02	3,15		0,01		5,0	8,46	5,35	0,69	0,11
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
283 СБ 2012Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	4,20	5,50	25,06	167,15	0,05	0,15	1,15	32,5	111,26	115,86	24,07	0,36
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	150	2,72	2,21	15,06	91,55	0,04	0,16	1,30	20,0	124,29	109,65	26,75	0,81
	Итого по подмену:		8,87	12,35	50,66	350,24	0,11	0,33	2,45	77,5	249,01	245,36	54,11	1,53
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКИ,.	ШТ	0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	Итого по подмену:		0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	ОБЕД													
33 СБ 2012Г	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	40	0,61	4,08	3,33	52,58	0,03	0,02	4,06		7,83	19,22	8,68	0,28
158 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ.	180	4,13	3,47	15,76	110,86	0,18	0,06	12,78	14,4	33,82	85,08	31,23	1,56
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*	70	11,24	8,92	7,05	154,20	0,07	0,11	1,27	24,3	41,76	109,63	14,80	0,92
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*	120	2,57	5,31	17,34	127,51	0,13	0,10	20,39	25,2	32,98	76,28	25,70	0,94
534 СБ 2012Г	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	150	0,08	0,03	11,73	47,50			2,25		2,44	1,65	2,25	0,12
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		21,79	22,13	73,65	584,09	0,46	0,31	40,75	63,9	128,12	329,24	91,21	4,75
	ПОЛДНИК													
529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.	180	5,22	4,50	8,64	97,20	0,07	0,27	2,34	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ.	1ШТ	1,02	1,36	8,36	49,74	0,01	0,01		7,8	5,40	10,44	18,96	0,12

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	Итого по подмену:		6,24	5,86	17,00	146,94	0,08	0,28	2,34	43,8	221,40	172,44	44,16	0,30
	УЖИН													
6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,69	6,05	5,44	79,61	0,03	0,04	2,64		14,31	29,16	20,06	0,38
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.	150	28,01	5,66	36,46	308,80	0,09	0,36	0,23	67,4	157,88	257,82	36,96	1,28
493 СБ 2012 Г	МОЛОКО СГУЩЕНОЕ.	20	1,44	1,70	11,20	65,86	0,02	0,05	0,30	7,5	95,10	68,70	10,20	0,06
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,59	9,0	54,46	40,54	6,33	0,09
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подмену:		33,03	14,74	78,31	579,91	0,18	0,53	3,76	83,9	325,75	409,22	76,35	2,03
	Итого за день: 0,00 руб.		70,45	55,60	232,36	1718,90	0,86	1,47	59,30	269,1	940,28	1167,26	274,83	10,81

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	21,12	26,28	24,96	25,02
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	51,88	47,09	36,28	41,71
Полдник (15 %)	14,86	12,47	8,37	10,50
Ужин (20 %)	78,64	31,36	38,58	41,37
Итого за день (85 - 105 %)	167,74	118,30	114,46	122,71

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 3

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
282 СБ 2012Г	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	5,90	6,14	27,70	190,31	0,16	0,14	1,09	31,6	112,11	147,06	36,79	0,93
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)..	150	1,09	0,95	13,03	65,27	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
	Итого по подмену:		11,21	9,98	51,21	340,31	0,21	0,26	1,81	64,6	266,36	264,06	51,39	1,36
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..*	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
27 СБ 2012Г	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	0,70	0,12	4,39	21,57	0,02	0,02	13,51		19,72	17,56	10,49	0,78
157 СБ 2012Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.	180	1,62	17,41	8,15	195,85	0,06	0,05	17,71	20,7	26,90	42,68	16,82	0,58
380 СБ 2012Г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ..	130	15,86	14,78	21,71	283,18	0,08	0,13	1,47	13,2	15,28	191,19	34,92	2,41
533 СБ 2012Г	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,51	0,21	18,42	77,62	0,01	0,05	150,00		9,34	2,55	2,55	0,48
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		21,85	32,84	71,11	669,66	0,22	0,27	182,69	33,9	80,53	291,36	73,33	5,18
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
556 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ.	40	2,22	1,62	24,39	120,97	0,04	0,02	0,08	5,1	7,75	22,43	4,46	0,50
	Итого по подмену:		7,44	8,82	31,59	235,45	0,08	0,25	0,62	59,1	230,95	188,03	29,66	0,68
	УЖИН													
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	60	0,83	6,05	4,84	77,13	0,01	0,02	5,43		20,52	23,64	11,97	0,76

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ,	70/30	19,48	14,81	8,26	244,43	0,32	2,30	34,38	8458,0	53,27	353,84	23,42	7,22
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*	120	2,57	5,31	17,34	127,51	0,13	0,10	20,39	25,2	32,98	76,28	25,70	0,94
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ	150			11,23	44,91					0,38	0,03	0,02	0,04
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:			24,46	26,29	50,59	538,22	0,49	2,43	60,20	8483,2	112,44	478,17	66,86	9,67
Итого за день: 0,00 руб.			64,96	77,93	227,50	1875,64	1,01	3,22	247,32	8640,8	697,28	1228,62	225,24	18,29

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,69	21,23	25,23	24,31
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	52,02	69,87	35,03	47,81
Полдник (15 %)	17,71	18,77	15,56	16,82
Ужин (20 %)	58,24	55,94	24,92	38,44
Итого за день (85 - 105 %)	154,67	165,81	112,07	133,95

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,2:3,5

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 4

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*	20/8	1,69	0,28	15,68	71,93	0,02	0,01	0,04		4,92	13,72	3,16	0,34
180 СБ 2012Г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.,	180	5,25	4,08	17,64	129,15	0,08	0,22	1,82	32,0	171,33	140,22	22,16	0,40
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,59	9,0	54,46	40,54	6,33	0,09
	Итого по подмену:		8,25	5,49	49,01	279,52	0,12	0,30	2,45	41,0	230,71	194,48	31,65	0,83
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	МАНДАРИН..	ШТ	1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
	Итого по подмену:		1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
	ОБЕД													
133 СБ 2012Г	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	1,06	4,86	5,98	72,49	0,04	0,05	6,36		16,91	35,78	22,04	0,56
142 СБ 2012Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,49	3,00	9,24	70,07	0,04	0,05	14,42	10,8	32,93	40,70	18,21	0,83
420 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	70	11,79	9,55	6,00	157,73	0,07	0,13	1,24	38,8	38,14	116,87	14,68	1,02
263 СБ 2012	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ.	100	3,17	4,95	14,31	114,51	0,16	0,08	2,70	30,0	9,30	114,00	75,00	2,53
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	18,89	77,64	0,01	0,01	4,00		6,85	4,40	3,60	0,93
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		22,41	22,96	81,78	628,12	0,37	0,34	28,72	79,6	113,42	349,13	142,08	6,80
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	75,15	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
557 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ	60	3,97	4,35	21,94	142,77	0,06	0,05	14,13	19,1	25,07	45,29	10,44	0,67
	Итого по подмену:		8,32	8,10	27,94	217,92	0,12	0,31	15,18	49,1	205,07	180,29	31,44	0,82
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	0,99	6,05	5,78	81,58	0,02	0,02	22,98		25,90	19,04	10,34	0,35
348 СБ 2012Г	РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ),.	100	18,41	11,12	5,98	197,75	0,17	0,30	0,74	98,5	85,41	360,60	70,60	1,92
210 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.	100	2,11	7,12	11,59	119,11	0,08	0,07	20,25	25,5	34,42	57,43	22,76	0,77
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*	180	0,22	0,09	19,27	80,27	0,01	0,01	43,20		10,34	11,29	6,70	0,32
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		24,89	24,70	61,06	570,15	0,33	0,42	87,17	124,0	165,36	485,74	118,95	4,29
	Итого за день: 0,00 руб.		64,91	61,51	229,54	1741,21	0,99	1,39	163,92	293,8	742,56	1223,24	332,92	12,82

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	19,64	11,68	24,14	19,97
Второй завтрак (5 %)	2,48	0,55	4,80	3,25
Обед (35 %)	51,67	48,77	38,44	43,51
Полдник (15 %)	19,81	17,23	13,76	15,57
Ужин (20 %)	59,26	52,55	30,08	40,70
Итого за день (85 - 105 %)	152,86	130,79	111,23	122,99

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____//

ООО "Ника"

День 5

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	шт	0,26	0,23	0,02	3,15		0,01		5,0	8,46	5,35	0,69	0,11
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
270 СБ 2012Г	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5,74	4,97	27,16	176,90	0,12	0,15	1,07	28,5	131,55	190,42	28,51	0,73
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	150	2,18	1,88	14,78	85,32	0,03	0,11	0,98	15,0	90,34	67,50	10,50	0,11
	Итого по подмену:		9,87	11,49	52,48	353,76	0,17	0,28	2,05	68,5	235,35	277,77	42,30	1,20
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..*	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
78 СБ 2012г	САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,85	6,85	6,50	95,01	0,06	0,06	8,16	15,0	10,43	40,66	11,36	0,56
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.	180	8,01	6,75	19,48	172,05	0,14	0,19	18,31	10,8	55,80	184,87	73,60	1,65
396 СБ 2012	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ(ПАРОВОЙ):	60	10,19	6,65	3,84	116,35	0,07	0,22		81,8	23,82	179,15	18,82	2,52
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ,*	120	2,88	4,63	12,36	102,69	0,05	0,07	62,97	21,6	78,19	54,76	27,51	1,07
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ,	180	0,14	0,11	17,18	70,27	0,01	0,01	2,00		8,05	6,40	4,80	0,97
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		27,81	25,43	86,72	692,05	0,38	0,57	91,44	129,2	185,58	503,22	144,64	7,70
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	СНЕЖОК,	180	4,86	1,80	1,26	124,20	0,05	0,23	2,88		196,20	153,00	23,40	0,18
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ	1ШТ	1,17	9,18	18,75	162,30	0,02	0,01		1,8	2,40	12,60	1,80	0,18

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	Итого по подмену:		6,03	10,98	20,01	286,50	0,07	0,24	2,88	1,8	198,60	165,60	25,20	0,36
	УЖИН													
6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,69	6,05	5,44	79,61	0,03	0,04	2,64		14,31	29,16	20,06	0,38
330 СБ 2012Г	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ	100/20	23,11	5,51	33,50	276,07	0,07	0,28	0,38	35,4	176,70	226,56	30,92	0,59
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ.	180			13,54	54,14					0,51	0,04	0,03	0,05
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подмену:		25,38	11,76	62,00	457,02	0,12	0,33	3,02	35,4	195,52	268,76	53,81	1,24
	Итого за день: 0,00 руб.		69,09	59,66	244,21	1881,33	0,75	1,43	101,39	234,9	822,05	1222,35	269,95	11,90

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	23,50	24,45	25,85	25,27
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	66,07	54,09	42,56	49,21
Полдник (15 %)	14,36	23,36	9,86	20,46
Ужин (20 %)	60,43	25,02	30,54	32,60
Итого за день (85 - 105 %)	164,36	126,91	120,14	134,11

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 6

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
263 СБ 2012Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)	150	6,93	8,06	25,46	202,65	0,19	0,19	3,68	39,0	101,16	181,50	85,63	2,62
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ.	180			13,54	54,14					0,51	0,04	0,03	0,05
	Итого по подмену:		11,15	10,95	49,48	341,52	0,22	0,23	3,75	62,0	195,47	253,54	93,26	3,00
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКИ,.	ШТ	0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	Итого по подмену:		0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	ОБЕД													
121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ	50	0,40	0,05	0,85	5,45	0,01	0,01	2,50		11,50	12,00	7,00	0,30
174 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..	180/10	4,96	5,04	25,05	166,71	0,14	0,16	15,40	27,0	88,43	114,85	29,53	0,96
389 СБ 2012Г	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ*	60	10,53	10,25	3,79	149,79	0,05	0,13	0,32	24,5	46,68	125,09	15,76	1,55
193 СБ 2012Г	КАПУСТА ОТВАРНАЯ	100	1,99	4,23	5,16	66,71	0,03	0,05	49,05	20,0	55,73	35,74	17,57	0,68
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0,33	0,02	20,03	81,57		0,01	0,30		16,99	11,55	4,50	0,93
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		22,95	20,03	82,24	605,91	0,28	0,38	67,57	71,5	228,62	336,61	82,91	5,35
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
557 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	60	3,97	4,35	21,94	142,77	0,06	0,05	14,13	19,1	25,07	45,29	10,44	0,67
	Итого по подмену:		9,19	11,55	29,14	257,25	0,10	0,28	14,67	73,1	248,27	210,89	35,64	0,85
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
69 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	60	0,83	6,05	4,84	77,13	0,01	0,02	5,43		20,52	23,64	11,97	0,76
356 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ:	80	12,32	2,88	7,82	107,31	0,10	0,12	0,47	27,0	45,10	183,26	39,47	0,81
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	8,96	13,65	2,33	168,25	0,06	0,34	0,50	188,6	81,66	154,77	12,77	1,59
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,63	78,32	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подмену:		25,00	23,91	40,14	478,21	0,21	0,57	7,05	225,6	211,73	419,67	74,01	3,48
	Итого за день: 0,00 руб.		68,81	66,96	213,74	1740,61	0,84	1,48	103,04	432,4	900,09	1231,71	294,82	14,88

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,55	23,30	24,37	24,39
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	54,64	42,62	40,51	43,28
Полдник (15 %)	21,88	24,57	14,35	18,38
Ужин (20 %)	59,52	50,87	19,77	34,16
Итого за день (85 - 105 %)	163,83	142,47	105,29	124,33

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 7

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*	20/8	1,69	0,28	15,68	71,93	0,02	0,01	0,04		4,92	13,72	3,16	0,34
279 СБ 2012Г	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	5,49	5,29	27,90	181,70	0,12	0,15	0,98	29,8	105,21	147,36	28,63	1,43
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).,	180	3,27	2,66	18,07	109,86	0,04	0,16	1,30	20,0	124,29	109,65	26,75	0,81
	Итого по подмену:		10,45	8,23	61,65	363,49	0,18	0,32	2,32	49,8	234,42	270,73	58,54	2,58
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..*	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
475 СБ 2012	МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ.	60	1,19	6,04	6,97	86,96	0,04	0,04	10,65		10,02	23,25	11,76	0,56
156 сб 2012г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ.	180	1,54	3,03	6,86	60,95	0,05	0,05	22,73	10,8	34,20	38,75	16,70	0,59
401 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ	60	8,98	8,68	4,30	131,49	0,04	0,07		7,2	9,17	90,46	11,20	1,33
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*	120	2,57	5,31	17,34	127,51	0,13	0,10	20,39	25,2	32,98	76,28	25,70	0,94
524 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ.	180	0,43	0,18	19,04	79,49	0,03	0,02	27,00		18,85	12,50	7,90	0,83
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		19,45	23,68	81,87	622,08	0,34	0,30	80,77	43,2	114,51	278,62	81,81	5,18
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	75,15	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
567 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	60	6,65	7,10	35,47	232,59	0,14	0,13	8,55	47,3	50,75	99,89	20,63	1,08
	Итого по подмену:		11,00	10,85	41,47	307,74	0,20	0,39	9,60	77,3	230,75	234,89	41,63	1,23
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ С ЯЙЦОМ	60/25	1,11	6,17	5,78	83,15	0,02	0,03	22,98	2,5	26,45	20,97	10,47	0,38
422 СБ 2012Г	БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,	60	9,65	7,66	6,02	132,28	0,06	0,09	1,09	20,8	35,76	94,08	12,69	0,79
212 СБ 2012Г	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	100	2,64	7,58	9,38	116,92	0,07	0,11	14,79	39,0	67,36	73,13	24,18	0,58
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,75	55,32			2,80		3,27	1,58	0,87	0,09
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		15,04	21,62	44,45	434,87	0,17	0,24	41,66	62,3	136,84	202,76	51,01	2,06
	Итого за день: 0,00 руб.		55,94	64,38	252,44	1820,18	0,90	1,26	136,35	232,7	723,52	994,00	236,99	12,45

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	24,88	17,51	30,37	25,96
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	46,31	50,38	40,33	44,43
Полдник (15 %)	26,19	23,09	20,43	21,98
Ужин (20 %)	35,81	46,00	21,90	31,03
Итого за день (85 - 105 %)	133,19	136,98	124,36	129,98

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,2:4,5

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 8

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ	20/8	3,71	2,37	10,48	77,98	0,03	0,04	0,06	18,4	75,80	60,20	6,60	0,31
280 СБ 2012Г	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ (ЖИДКАЯ)	150	4,68	5,29	28,62	181,34	0,07	0,14	0,98	29,8	99,21	101,76	19,63	0,92
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	2,61	2,26	17,80	102,62	0,04	0,14	1,17	18,0	108,41	81,00	12,60	0,13
Итого по подменю:			11,00	9,92	56,90	361,94	0,14	0,32	2,21	66,2	283,42	242,96	38,83	1,36
2-ОЙ ЗАВТРАК														
126 СБ 2012Г	МАНДАРИН..	ШТ	1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
Итого по подменю:			1,04	0,26	9,75	45,50	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
ОБЕД														
58 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	0,96	6,05	1,95	66,13	0,01	0,01	15,18		25,19	18,67	8,62	0,34
161 СБ 2012Г	СУП КАРТОФ.С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.	180	2,07	2,13	14,97	87,38	0,09	0,05	11,88		13,15	46,21	17,45	0,73
379 СБ 2012г	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ.	150	13,86	10,55	15,30	211,58	0,15	0,16	19,18	21,2	22,03	171,25	35,52	2,54
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.	150	0,08	0,03	19,04	76,72			2,25		4,35	5,12	2,25	0,14
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			20,13	19,08	69,70	533,25	0,30	0,24	48,49	21,2	74,01	278,63	72,39	4,68
ПОЛДНИК														
529 СБ 2012Г	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,35	3,75	7,20	81,00	0,06	0,23	1,95	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
597 СБ 2012г.	КЕКС "СТОЛИЧНЫЙ".	60	2,46	12,18	33,06	251,71	0,06	0,06		80,0	24,32	48,72	9,71	0,87
Итого по подменю:			6,81	15,93	40,26	332,71	0,12	0,29	1,95	110,0	204,32	183,72	30,71	1,02
УЖИН														
86 Сб 2012Г	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	1,16	3,21	8,71	68,41	0,06	0,05	13,30		15,15	32,53	13,65	0,56

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
408 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ,	70/30	19,48	14,81	8,26	244,43	0,32	2,30	34,38	8458,0	53,27	353,84	23,42	7,22
424 СБ 2012Г	РИС ОТВАРНОЙ	100	4,45	5,94	22,28	160,44	0,16	0,04		18,0	24,95	120,48	46,75	1,35
533 СБ 2012Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.	180	0,61	0,25	22,17	93,38	0,01	0,06	200,00		12,45	3,40	3,40	0,65
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подменю:			27,28	24,33	70,34	610,90	0,58	2,46	247,68	8476,0	111,11	534,63	92,97	10,49
Итого за день: 0,00 руб.			66,26	69,52	246,95	1884,30	1,19	3,33	330,73	8673,4	700,86	1253,54	243,70	17,63

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,19	21,11	28,03	25,85
Второй завтрак (5 %)	2,48	0,55	4,80	3,25
Обед (35 %)	47,93	40,60	34,33	38,08
Полдник (15 %)	16,21	33,89	19,83	23,77
Ужин (20 %)	64,95	51,77	34,65	43,64
Итого за день (85 - 105 %)	157,76	147,91	121,65	134,59

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 9

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
180 СБ 2012Г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,83	4,53	19,60	143,50	0,08	0,22	1,82	32,0	171,33	140,22	22,16	0,40
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).	180	1,31	1,13	15,69	78,44	0,02	0,07	0,59	9,0	54,46	40,54	6,33	0,09
	Итого по подмену:		8,83	10,07	45,81	310,33	0,12	0,30	2,41	61,0	230,79	195,26	31,09	0,74
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..*	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
57 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,51	3,06	1,55	35,82	0,01	0,01	3,30		13,83	16,80	7,98	0,36
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК..	180	1,78	2,76	12,56	82,28	0,06	0,06	13,11	18,0	46,28	55,28	23,45	1,20
422 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ*	60	9,66	9,37	6,02	147,78	0,06	0,09	1,09	20,9	36,51	94,42	12,76	0,79
144 СБ 2016Г	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ	100	2,29	7,30	16,46	140,76	0,12	0,08	19,18	17,0	20,91	65,69	24,64	0,93
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.	180	0,14	0,14	17,00	69,88	0,01	0,01	4,00		6,85	4,40	3,60	0,93
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		17,54	22,95	72,03	567,96	0,31	0,27	40,68	55,9	133,67	273,97	80,98	5,14
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА..	180	5,22	7,20	7,20	114,48	0,04	0,23	0,54	54,0	223,20	165,60	25,20	0,18
602 СБ 2012Г	ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЕ	30	0,84	0,99	23,19	105,03	0,01	0,01		0,6	4,80	16,80	3,00	0,45
	Итого по подмену:		6,06	8,19	30,39	219,51	0,05	0,24	0,54	54,6	228,00	182,40	28,20	0,63
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
6 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ,	40	0,46	4,03	3,63	53,07	0,02	0,03	1,76		9,54	19,44	13,38	0,25
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.СГ/МОЛОКОМ.	120/20	24,48	7,22	46,91	350,57	0,10	0,33	0,38	70,1	194,16	262,94	38,34	1,25
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ.	180/7	0,06	0,01	13,75	55,32			2,80		3,27	1,58	0,87	0,09
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:			26,58	11,38	73,21	503,20	0,15	0,37	4,94	70,1	212,26	308,34	58,34	2,30
Итого за день: 0,00 руб.			59,01	52,59	244,44	1693,00	0,64	1,19	50,57	241,6	811,72	966,97	202,61	10,21

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	21,02	21,43	22,57	22,17
Второй завтрак (5 %)			11,33	6,57
Обед (35 %)	41,62	48,81	35,31	40,44
Полдник (15 %)	14,43	17,43	14,97	15,68
Ужин (20 %)	63,29	24,21	36,06	35,91
Итого за день (85 - 105 %)	140,36	111,87	120,24	120,76

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

"Утверждаю"

_____ //

ООО "Ника"

День 10

Примерное Меню (1-3 года)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
ЗАВТРАК														
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*	20/8	1,69	0,28	15,68	71,93	0,02	0,01	0,04		4,92	13,72	3,16	0,34
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА"	150	3,98	7,25	21,15	166,26	0,08	0,13	0,99	39,3	98,67	107,01	23,25	0,45
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)..	150	1,09	0,95	13,03	65,27	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
Итого по подмену:			6,76	8,48	49,86	303,46	0,12	0,22	1,68	49,3	164,04	165,73	33,41	0,89
2-ОЙ ЗАВТРАК														
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКИ,.	ШТ	0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
Итого по подмену:			0,52	0,52	12,74	57,72	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
ОБЕД														
1 СБ 2012Г	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.	40	0,45	4,05	4,22	55,30	0,01	0,02	8,50		11,72	11,42	7,08	0,35
146 СБ 2012Г	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ,	180	1,82	3,14	11,05	79,90	0,08	0,06	19,62	10,8	26,73	51,52	21,05	0,77
345 СБ 2012Г	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ.*	80	11,91	1,52	4,60	80,24	0,09	0,12	0,64	17,0	57,55	186,94	40,45	0,68
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.	100	2,14	4,42	14,45	106,26	0,11	0,09	17,00	21,0	27,48	63,57	21,42	0,78
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*	180	0,22	0,09	19,27	80,27	0,01	0,01	43,20		10,34	11,29	6,70	0,32
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			19,70	13,54	72,03	493,41	0,35	0,32	88,96	48,8	143,11	362,12	105,25	3,83
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
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ.	1ШТ	1,02	1,36	8,36	49,74	0,01	0,01		7,8	5,40	10,44	18,96	0,12
Итого по подмену:			6,24	5,86	15,56	139,92	0,08	0,32	1,26	43,8	221,40	172,44	44,16	0,30
УЖИН														

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
310 СБ 2012Г	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	шт	0,26	0,23	0,02	3,15		0,01		5,0	8,46	5,35	0,69	0,11
90 СБ 2012Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,75	6,10	4,40	75,55	0,03	0,02	5,64		13,20	24,49	11,08	0,47
329 СБ 2018г.	БИГУС.	150	19,18	13,26	6,72	222,95	0,10	0,18	54,93		69,27	201,68	41,39	3,12
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ.	180			13,54	54,14					0,51	0,04	0,03	0,05
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:		21,77	19,71	33,60	400,03	0,16	0,22	60,57	5,0	96,73	255,94	58,94	4,46
	Итого за день: 0,00 руб.		54,99	48,11	183,79	1394,54	0,74	1,10	162,47	146,9	641,28	967,23	250,76	11,68

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

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	16,10	18,04	24,56	21,68
Второй завтрак (5 %)	1,24	1,11	6,28	4,12
Обед (35 %)	46,93	28,83	35,48	35,23
Полдник (15 %)	14,86	12,47	7,67	9,99
Ужин (20 %)	51,45	41,83	16,17	28,27
Итого за день (85 - 105 %)	130,57	102,28	90,15	99,29

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

Директор _____ */Теплоухов А.П./* *Зав. производством* _____ *//* *Калькулятор* _____ */Саморханова И.С./*

ООО "Ника"

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (1-3 года)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

День 1

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б

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

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0350	0,035

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА МАННАЯ	0,0231	0,023
МОЛОКО 2,5%	0,0795	0,080
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	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1080	0,108
ВЫХОД:	0,1800	0,180

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..*

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

СОК ФРУКТОВЫЙ(ИНД.УПАК)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ С ЯЙЦОМ

Выход: 60/25, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0504	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0030	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0250	0,025
ВЫХОД:	0,0850	0,085
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006

СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ*

Выход: 180/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0180	0,018
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0270	0,027
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0162	0,016
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0216	0,022

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ*

Выход: 50/50, N рец.: 378 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0793	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0140	0,014
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0044	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0037	0,004
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,1000	0,100

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Выход: 120, N рец.: 432 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0408	0,041
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1150	0,115
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.

Выход: 150, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0045	0,005
ВОДА	0,1425	0,143
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

КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ

Выход: 75, N рец.: 569 СБ 2012, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0420	0,042
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0105	0,011
ЯЙЦА	0,0051	0,005
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0023	0,002
ДРОЖЖИ	0,0003	
ВОДА	0,0150	0,015
ИТОГО СЫРЬЯ	0,0879	0,088
ВЫХОД П/Ф	0,0870	0,087
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0012	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0004	
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,0750	0,075

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

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

МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0570	0,057
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0582	0,058

СУФЛЕ РЫБНОЕ,

Выход: 70, N рец.: 346 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0637	0,064
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0500	0,050
МОЛОКО 2,5%	0,0245	0,025
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0028	0,003

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0028	0,003
ЯЙЦА	0,0122	0,012
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,0700	0,070
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ		
МОЛОКО 2,5%	0,0245	0,025
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0245	0,025
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0020	0,002
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.		
Выход: 100, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0480	0,048
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0160	0,016
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030
ЧАЙ С САХАРОМ		
Выход: 150, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1125	0,113
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
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 2

ЗАВТРАК

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ		
Выход: шт, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ		
Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)		
Выход: 150, N рец.: 283 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0231	0,023
ВОДА	0,0435	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,0885	0,089
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).		
Выход: 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	0,0113	0,011
ВЫХОД:	0,1500	0,150

2-ОЙ ЗАВТРАК

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯБЛОКИ,.		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130

ОБЕД

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ		
Выход: 40, N рец.: 33 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0110	0,011
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0070	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0040	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0113	0,011
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ.		
Выход: 180, N рец.: 158 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0144	0,014
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0018	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
ВОДА	0,1170	0,117
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0450	0,045
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*		
Выход: 70, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЦЫПЛЯТА БР	0,0518	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0130	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0028	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0700	0,070
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*		
Выход: 120, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1008	0,101
НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ		
Выход: 150, N рец.: 534 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
ВОДА	0,1511	0,151
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ.		
Выход: 180, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ.		
Выход: 1ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0120	0,012
УЖИН		
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ		
Выход: 60, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0528	0,053
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.		
Выход: 150, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,1130	0,113
КРУПА МАННАЯ	0,0110	0,011
ЯЙЦА	0,0130	0,013
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ИЗЮМ	0,0150	0,015
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0040	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1670	0,167
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,2000	0,200
МОЛОКО СГУЩЕНОЕ.		
Выход: 20, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
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
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
День 3		
ЗАВТРАК		
БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б		
Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0350	0,035
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ (ЖИДКАЯ)		
Выход: 150, N рец.: 282 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0300	0,030
ВОДА	0,0420	0,042
МОЛОКО 2,5%	0,0840	0,084
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)..		
Выход: 150, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0113	0,011
ВОДА	0,1275	0,128
ВЫХОД:	0,1500	0,150
2-ОЙ ЗАВТРАК		
СОК ПОРЦ..*		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОК ФРУКТОВЫЙ(ИНД.УПАК)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ОБЕД		
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ		
Выход: 60, N рец.: 27 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0180	0,018
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
ЛИМОНЫ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0078	0,008
Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0102	0,010
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.		
Выход: 180, N рец.: 157 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0189	0,019
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0036	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0144	0,014
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0054	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1350	0,135
ЗЕЛЕНЬ	0,0009	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,2250	0,225
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0351	0,035
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ..		
Выход: 130, N рец.: 380 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0735	0,074
МАССА ВАРЕНОГО МЯСА	0,0455	0,046
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0098	0,010
РИС КРУГЛЫЙ	0,0273	0,027
ВОДА	0,0559	0,056
ВЫХОД:	0,1300	0,130
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		
Выход: 150, N рец.: 533 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ШИПОВНИК	0,0150	0,015
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1725	0,173
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
РЯЖЕНКА..		
Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1800	0,180

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ.

Выход: 40, N рец.: 556 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0006	0,001
ПОВИДЛО	0,0167	0,017
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0006	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,0400	0,040

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0162	0,016
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0017	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0011	0,001
ЯЙЦА	0,0011	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0006	0,001
ВОДА	0,0083	0,008
ВЫХОД:	0,0287	0,029
ВЛАЖНОСТЬ: %	0,9471	0,947

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

Выход: 60, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0540	0,054

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ,

Выход: 70/30, N рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,1030	0,103
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*

Выход: 120, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1008	0,101

ЧАЙ С САХАРОМ

Выход: 150, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1125	0,113
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 4

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*

Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0280	0,028

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.,

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

МОЛОКО 2,5%	0,1260	0,126
ВОДА	0,0540	0,054
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0014	0,001
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0144	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН..

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

МАНДАРИНЫ	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130

ОБЕД

ИКРА МОРКОВНАЯ

Выход: 60, N рец.: 133 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0450	0,045
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0108	0,011
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0067	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0452	0,045

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	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0018	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0022	0,002
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	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

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР

Выход: 70, N рец.: 420 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0520	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0110	0,011
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ.		
Выход: 100, N рец.: 263 СБ 2012, Порций: 1,00		
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0250	0,025
ВОДА	0,0750	0,075
МАССА КАШИ	0,0960	0,096
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК		
Выход: 200, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,2000	0,200
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		
КЕФИР		
Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ		
Выход: 60, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0009	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0243	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	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 ЯБЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0253	0,025
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0250	0,025
УЖИН		
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ		
Выход: 60, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0504	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006
РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ,(МИНТАЙ),.		
Выход: 100, N рец.: 348 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0880	0,088
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0070	0,007
МАССА ЖАРЕНОЙ РЫБЫ	0,0740	0,074
ЯЙЦА	0,0260	0,026
МОЛОКО 2,5%	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0026	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ОМЛЕТА	0,0340	0,034
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1050	0,105
ВЫХОД:	0,1000	0,100
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.		
Выход: 100, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0480	0,048
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0160	0,016
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030
КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*		
Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
СМОРОДИНА С/М	0,0216	0,022
САХАР-ПЕСОК	0,0135	0,014
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1620	0,162
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
День 5		
ЗАВТРАК		
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ		
Выход: шт, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ		
Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ		
Выход: 150, N рец.: 270 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0333	0,033
МОЛОКО 2,5%	0,0825	0,083
ВОДА	0,0405	0,041
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0014	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 150, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,0900	0,090

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

*СОК ПОРЦ..**

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

СОК ФРУКТОВЫЙ(ИНД.УПАК)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Выход: 60, N рец.: 78 СБ 2012г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0312	0,031
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0048	0,005
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0324	0,032

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.

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

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА	0,0288	0,029
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0068	0,007
РИС КРУГЛЫЙ	0,0036	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0027	0,003
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0012	0,001
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ(ПАРОВОЙ):

Выход: 60, N рец.: 396 СБ 2012, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0372	0,037
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0078	0,008
ВОДА	0,0114	0,011
ЯЙЦА	0,0054	0,005
КОТЛЕТНАЯ МАССА	0,0600	0,060
ЯЙЦА	0,0114	0,011
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0702	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0012	0,001
МАССА ГОТОВОГО РУЛЕТА	0,0600	0,060

*КАПУСТА ТУШЕНАЯ,**

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

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0048	0,005

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ,

Выход: 180, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ВОДА	0,1548	0,155
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
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

СНЕЖОК,

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СНЕЖОК НАПИТОК	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ПРЯНИКИ

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

ПРЯНИКИ КГ	0,0300	0,030

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

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

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

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ

Выход: 100/20, N рец.: 330 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0900	0,090
ЯЙЦА	0,0033	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0133	0,013
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1130	0,113
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ	0,1000	0,100
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1200	0,120

ЧАЙ С САХАРОМ.

Выход: 180, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

День 6

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б

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

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0350	0,035

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ)

Выход: 150, N рец.: 263 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0375	0,038
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
ВОДА	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ЧАЙ С САХАРОМ.

Выход: 180, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКИ,.

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

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

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

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,0500	0,050

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ..

Выход: 180/10, N рец.: 174 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0036	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0630	0,063
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,0990	0,099
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0720	0,072
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0036	0,004

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ*

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

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

КАПУСТА ОТВАРНАЯ

Выход: 100, N рец.: 193 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1090	0,109
МАССА ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0183	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1425	0,143
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: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

РЯЖЕНКА..

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РЯЖЕНКА 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Выход: 60, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0009	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0243	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	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 ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
МАССА ГОТОВОЙ КАПУСТЫ	0,0225	0,023
ЯЙЦА	0,0013	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0004	
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0013	0,001
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0250	0,025

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

Выход: 60, N рец.: 69 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0540	0,054

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ:

Выход: 80, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0640	0,064
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0152	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0112	0,011
ЯЙЦА	0,0048	0,005
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0952	0,095
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0016	0,002
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0800	0,080
ВЫХОД:	0,0800	0,080

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Выход: 100, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,0615	0,062
МОЛОКО 2,5%	0,0385	0,039
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0038	0,004
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,0970	0,097
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,1000	0,100

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1530	0,153
ВЫХОД:	0,1800	0,180

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

День 7

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*		
Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0280	0,028
КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ (ЖИДКАЯ)		
Выход: 150, N рец.: 279 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0300	0,030
ВОДА	0,0510	0,051
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150
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	0,0135	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..*		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОК ФРУКТОВЫЙ(ИНД.УПАК)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ.		
Выход: 60, N рец.: 475 СБ 2012, Порций: 1,00		
Вх. рецепт: МАРИНАД ОВОЩНОЙ*		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0030	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0180	0,018
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0005	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0021	0,002
ВОДА	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0210	0,021
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
ВОДА	0,1440	0,144
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0216	0,022
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ		
Выход: 60, N рец.: 401 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0444	0,044
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0090	0,009
ВОДА	0,0156	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0700	0,070
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0600	0,060
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.*		
Выход: 120, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0180	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,1008	0,101
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ.		
Выход: 180, N рец.: 524 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0270	0,027
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1080	0,108
ВЫХОД:	0,1800	0,180
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

КЕФИР		
Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ		
Выход: 60, N рец.: 567 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0360	0,036
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0035	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0135	0,014
МАССА ТЕСТА	0,0530	0,053
МОЛОКО 2,5%	0,0132	0,013
ЯЙЦА	0,0035	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
СМЕТАНА 15%	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0725	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 36,74%	0,0410	0,041

УЖИН

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ С ЯЙЦОМ		
Выход: 60/25, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0504	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0030	0,003
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0030	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0250	0,025
ВЫХОД:	0,0850	0,085
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006

БИТОЧКИ ПРИПУЩЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ*,

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

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

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Выход: 100, N рец.: 212 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
МАССА ПРИПУЩЕННЫЪХ ОВОЩЕЙ	0,0625	0,063
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0150	0,015

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0260	0,026

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0019	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0004	
ВЫХОД:	0,0375	0,038
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0019	0,002

ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

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

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

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

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

День 8

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/8, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0080	0,008
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0280	0,028

КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ (ЖИДКАЯ)

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

КРУПА КУКУРУЗНАЯ	0,0300	0,030
ВОДА	0,0510	0,051
МОЛОКО 2,5%	0,0750	0,075
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ВЫХОД:	0,1500	0,150

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0018	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0900	0,090
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1080	0,108
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН..

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

МАНДАРИНЫ	0,1300	0,130
ВЫХОД:	0,1300	0,130

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ

Выход: 60, N рец.: 58 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0486	0,049
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060

СУП КАРТОФ.С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Выход: 180, N рец.: 161 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0072	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ВОДА	0,1260	0,126
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0540	0,054

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ.

Выход: 150, N рец.: 379 СБ 2012г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0593	0,059
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0113	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0053	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0021	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0375	0,038
МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ	0,1125	0,113
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0855	0,086

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.

Выход: 150, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0150	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0045	0,005
ВОДА	0,1425	0,143
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

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Выход: 150, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

КЕКС "СТОЛИЧНЫЙ".

Выход: 60, N рец.: 597 СБ 2012г., Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0160	0,016
САХАР-ПЕСОК	0,0144	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0140	0,014
ЯЙЦА	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ИЗЮМ	0,0112	0,011
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0006	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
УКСУС СТОЛОВЫЙ 9%	0,0006	0,001
СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060

УЖИН

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Выход: 60, N рец.: 86 Сб 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОГО ОЧИЩЕННОГО	0,0500	0,050
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0515	0,052

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ,

Выход: 70/30, N рец.: 408 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,1030	0,103
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

РИС ОТВАРНОЙ

Выход: 100, N рец.: 424 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0360	0,036

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА.

Выход: 180, N рец.: 533 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,2070	0,207
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 9

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

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

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Выход: 200, N рец.: 180 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ).

Выход: 180, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
МОЛОКО 2,5%	0,0450	0,045
ВОДА	0,0900	0,090
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

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

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..*

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

СОК ФРУКТОВЫЙ(ИНД.УПАК)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Выход: 60, N рец.: 57 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0480	0,048
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060

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%	0,0072	0,007
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0310	0,031

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

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

КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ*

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

ЦЫПЛЯТА БР	0,0446	0,045
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0111	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,0154	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0026	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0686	0,069
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0600	0,060

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ

Выход: 100, N рец.: 144 СБ 2016Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0920	0,092

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0050	0,005

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0005	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0005	0,001
ВОДА	0,0110	0,011
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0200	0,020

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.

Выход: 180, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0360	0,036
ВОДА	0,1548	0,155
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
РЯЖЕНКА..		
Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЕ		
Выход: 30, N рец.: 602 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВАФЛИ ВЕСОВЫЕ	0,0300	0,030
УЖИН		
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ,		
Выход: 40, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0012	0,001
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0352	0,035
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.СГ/МОЛОКОМ.		
Выход: 120/20, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,0904	0,090
КРУПА МАННАЯ	0,0110	0,011
ЯЙЦА	0,0130	0,013
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ИЗЮМ	0,0150	0,015
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0040	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1670	0,167
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1200	0,120
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ЧАЙ С ЛИМОНОМ.		
Выход: 180/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
День 10		
ЗАВТРАК		
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ.*		
Выход: 20/8, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0280	0,028
КАША "ДРУЖБА"		
Выход: 150, N рец.: 275 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0112	0,011
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0082	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0765	0,077
ВОДА	0,0525	0,053
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА КАШИ	0,1440	0,144
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)..		
Выход: 150, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0113	0,011
ВОДА	0,1275	0,128
ВЫХОД:	0,1500	0,150
2-ОЙ ЗАВТРАК		
ЯБЛОКИ,.		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1300	0,130
ОБЕД		
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.		
Выход: 40, N рец.: 1 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0160	0,016
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0080	0,008
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,0400	0,040
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0100	0,010
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ,		
Выход: 180, N рец.: 146 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0144	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0108	0,011
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0018	0,002
ВОДА	0,1260	0,126
ЗЕЛЕНЬ	0,0007	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0072	0,007
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0540	0,054
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0072	0,007
КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ.*		
Выход: 80, N рец.: 345 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0651	0,065
МОЛОКО 2,5%	0,0240	0,024
ЯЙЦА	0,0023	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0072	0,007
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0971	0,097
ВЫХОД:	0,0800	0,080
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.		
Выход: 100, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0840	0,084
КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ.*		
Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
СМОРОДИНА С/М	0,0216	0,022
САХАР-ПЕСОК	0,0135	0,014
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1620	0,162
ВЫХОД:	0,1800	0,180

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
КЕФИР.		
Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ.		
Выход: 1ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0120	0,012
УЖИН		
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ		
Выход: шт, N рец.: 310 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0500	0,050
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		
Выход: 60, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0180	0,018
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 30%	0,0132	0,013
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0060	0,006
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0090	0,009
БИГУС.		
Выход: 150, N рец.: 329 СБ 2018г., Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1178	0,118
ГОВЯДИНА Б/К	0,0840	0,084
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0030	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0049	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0053	0,005
ЧАЙ С САХАРОМ.		
Выход: 180, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020