

Масса пассерованных овощей	11,00	11														
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12														
Морковь (очищенная)*	8,00	8														
Масло сливочное*	4,00	4														
Томатная паста*	5,00	5														
Сыр*	13,13	13														
Масса п/ф	97,00	97														
Для смазывания листа	0,80	0,8														
Масло растительное*	0,80	0,8														
Для смазки изделия	1,20	1,2														
Меланж*	1,50	1,5														
Напиток "Дары осени"			200	0,93	0,09	24,02	98,82				0,2					0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388																
Курага*	12,00	12														
Изюм*	10,00	10														
Сахар*	10,00	10														
Вода	185,00	185														
Итого:				5,53	7,73	30,65	210,87	1,6	0,01	1,4	7,91	15,46	4,9	0,23		
9 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Полдник 45(руб)			300	10,09	9,82	33,8	236,42	2,26	0,08	0,07	214,72	178,08	25,66	0,48		
Кекс "Столичный" 100ГР			100	4,4	5,4	14	94	0,24	0,02	0,04	28,52	38,58	3,96	0,36		
Лечебное питание детей в стационарах №12.2																
Кекс Столичный 100гр*	100,00	100														
			200	5,69	4,42	19,8	142,42	2,02	0,06	0,03	186,2	139,5	21,7	0,12		
Молочный напиток "Моккачино"																
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
Кофейный напиток*	3,00	3														
Какао*	3,00	3														
Молоко цельное*	155,00	155														
Сахар*	10,00	10														
Вода	65,00	65														
Итого:				10,09	9,82	33,8	236,42	2,26	0,08	0,07	214,72	178,08	25,66	0,48		
10 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Полдник 45(руб)			310	11,63	14,54	46,86	368,5	9,97	0,07	1,75	39,83	28,9	7,92	0,32		
Хачапури (ватрушка с сыром)			110	11,13	14,54	36,76	326,1	0,17	0,01	1,75	16,83	13,3	1,82	0,02		
Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва 2020г №12.2																
Мука в/с*	50,00	50														
Дрожжи*	1,50	1,5														
Сахар*	1,50	1,5														
Вода	13,00	13														
Масло растительное*	5,00	5														
Масло сливочное*	5,00	5														
Молоко цельное*	13,00	13														
Соль*	1,00	1														
Сыр*	20,20	20														
Сок фруктовый разливной			200	0,5		10,1	42,4	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3		

Лечебное питание детей в стационарах №11.16

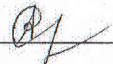
Сок(разливной)*	200,00	200												
Итого:			11,63	14,54	46,86	368,5	9,97	0,07	1,75	39,83	28,9	7,92	0,32	

Главный технолог



Полянская О.Н.

Технолог



Алхимова К.Н.