

Сахар*	7,00	7												
Чай*	1,00	1												
Вода	205,00	205												
Итого:				3,86	4,86	39,38	214,36		0,2	0,04	110,14	23,6	382	29,62

5 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 75 руб.			480	14,55	18,54	56,6	452,81	78	0,24	25	50,74	32,2	27,1	0,48
Азу "По-татарски"			250	12,87	18,3	25,25	317,18	78	0,2	25	15	2	25	0,1

Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №265

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	94,00	94												
Картофель (очищенный)*	121,00	121												
Огурцы консервированные (соленые)*	27,27	15												
Лук репчатый (очищенный)*	19,00	19												
Томатная паста*	10,00	10												
Масло растительное*	6,00	6												
Мука в/с*	3,00	3												
Сахар*	2,00	2												
Соль*	2,00	2												
Вода	64,00	64												
Компот из кураги			200	0,52	0,03	12,1	52,1				0,14			0,02

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638

Курага*	10,00	10												
Сахар*	7,00	7												
Вода	200,00	200												
Хлеб пшеничный			30	1,16	0,21	19,25	83,53		0,04		35,6	30,2	2,1	0,36

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Итого:				14,55	18,54	56,6	452,81	78	0,24	25	50,74	32,2	27,1	0,48

6 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 75 руб.			351	4,06	4,86	39,42	215,32		0,2	0,04	110,14	23,6	382	29,62
Блинчик с яблоком			146	3,66	4,86	32,34	185,4		0,2	0,04	110	23,6	382	29,6

Лечебное питание детей в стационарах №5.2

Блинчики с яблоком (пром. производства)*	136,00	136												
Масло растительное*	3,00	3												
Масло сливочное*	10,00	10												
Чай с сахаром			205	0,4		7,08	29,92				0,14			0,02

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685

Сахар*	7,00	7												
Чай*	2,00	2												
Вода	205,00	205												
Итого:				4,06	4,86	39,42	215,32		0,2	0,04	110,14	23,6	382	29,62

7 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			

Тефтели (пром-ного пр-ва)*	72,00	72													
Вода	18,70	18,7													
Масло растительное*	1,40	1,4													
Мука в/с*	0,90	0,9													
Морковь (очищенная)*	1,30	1,3													
Лук репчатый (очищенный)*	0,40	0,4													
Томатная паста*	2,10	2,1													
Сахар*	0,20	0,2													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,01	0,01													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Каша гречневая по "Купчески"			120	2,25	4,47	19,05	108,37	0,96	0,05	51,99	48,25	33,88	7,11	0,39	
Лечебное питание детей в стационарах №8.4															
Крупа гречневая*	36,00	36													
Масло сливочное*	5,00	5													
Морковь (очищенная)*	12,00	12													
Лук репчатый (очищенный)*	16,00	16													
Масло растительное*	2,00	2													
Вода	83,10	83,1													
Соль*	0,40	0,4													
Напиток фруктовый "Изюминка"			200	0,47	0,08	18,85	72,85				0,14			0,02	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638															
Изюм*	15,00	15													
Сахар*	7,00	7													
Вода	202,00	202													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Итого:				14,18	11,78	58,86	381,5	6,5	0,1	60,3	56,8	137,88	22,43	1,87	
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 75 руб.			430	7,25	3,61	53,08	300,37	130	0,11	147,7	30,37	54,85	14,54	2,09	
Котлета "Белорусская"			90		2		18					0,04			
Сборник рецептур для предприятий общественного питания 1997г. №344															
Котлета "Белорусская" (пром. пр-ва)*	110,00	110													
Масло растительное*	2,00	2													
Макаронны отварные			120	5,21	1,45	29,91	157,25		0,07	0,7	8,37	36,71	6,64	0,67	
Лечебное питание детей в стационарах №8.1															
Макаронные изделия*	41,50	41,5													
Масло сливочное*	2,00	2													
Соль*	0,50	0,5													
Напиток из плодов шиповника			200	0,51		13,45	55,84	130	0,02	147	18	5,1	5,1	1,2	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
Шиповник*	10,00	10													
Сахар*	7,00	7													
Вода	185,00	185													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															

	Хлеб пшеничный*	20,00	20		7,25	3,61	53,08	300,37	130	0,11	147,7	30,37	54,85	14,54	2,09
Итого:															

Главный технолог



Полянская О.Н.

Технолог



Алхимова К.Н.