"СОГЛАСОВАНО"
Директор МБОУ „Гимназия №47"
Бабчик И. А

"УТВЕРЖДАЮ" МУП г. Кургана "Комбинат питания"
Врио директора Мишкарев А.Б.
(подпись)

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. КУРГАНА В ВОЗРАСТЕ ДО 11 ЛЕТ(ЗАВТРАК) (НЕ МЕНЕЕ 20%СУТОЧНОГО РАЦИОНА)

1 день 19.09.2022г														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			675											
Бутерброд горячий с сыром и масло сливочным			50	5,2	6,2	8,6	92,2	11	0,05	42	12	10	1	1,01
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	20,20	20												
Масло сливочное*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Каша молочная пшенная, с маслом сливочным			155	3,15	3,6	9,08	138,72	1,46	0,06	61	155,08	101,25	15,75	0,08
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311														
Молоко цельное*	112,50	112,5												
Крупа пшено*	30,80	30,8												
Сахар*	3,80	3,8												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,20	0,2												
Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/150)			200	1,14	3,3	12,2	122,7	1,4	0,02	12	50	18	6	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52														
Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.15														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Молоко обогащенное			40	6,32	5,88	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14
Молоко обогащенное т/п*	40,00	40												
Итого:				**18,46**	**19,28**	**74,52**	**642,78**	**21,86**	**0,26**	**140**	**332,15**	**282,15**	**85,65**	**6,23**

2 день 20.09.2022г														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак 81(руб)			615											
Запеканка из творога "Витаминная", со сметаной			185	11,54	12,56	17,86	287	2,16	0,1	50,44	129,53	204,95	19,55	0,92
Сборник для обр.учрежд. 2011г. Могильный №223														
Творог*	101,20	99,2												
Морковь*	49,00	49												

Крупа манная*	19,50	19,5												
Яйцо*	14,00	14												
Сахар*	22,70	22,7												
Масло растительное*	3,10	3,1												
Сметана*	5,70	5,7												
Соль*	0,60	0,6												
Сметана*	10,00	10												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,01	58	12	2	5	0,3
Сборник для обр.учрежд. 2011г.,Могильный №376														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	2,00	2												
Шиповник*	15,00	15												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Молоко обогащенное			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
Молоко обогащенное т/п*	200,00	200												
Итого:				19,84	19,2	68,83	597,28	124,16	0,44	288,44	225,53	226,45	51,75	3,02
3 день 21.09.2022г														
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
Завтрак 81(руб)			830											
Котлета рыбная "Любительская"			100	8,21	7,9	5,2	143,7	3,1	0,11	23	119,8	139,3	31,79	1,9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Рыба филе*	117,24	68												
Морковь*	20,00	20												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый*	6,70	6,7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Яйцо*	10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	3,00	3												
Маринад овощной с томатом			100	0,98	3,18	4,6	34,6	22	0,06	95	12,6	23,4	18	0,6
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*	60,00	60												
Лук репчатый*	15,00	15												
Томатная паста*	6,00	6												
Масло растительное*	10,00	10												
Лимонная кислота*	0,40	0,4												
Сахар*	0,80	0,8												
Соль*	1,00	1												
Рис припущенный			180	4,68	11,88	24,8	223,2		0,07	70,8	73,2	40,8	12	0,6
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	48,00	48												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,30	0,3												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												

Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Напиток витаминизированный "Витошка"			200			24	95	20,1	0,3	130				
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Напиток "Витошка"*	25,00	25												
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб "Витаминный"*	20,00	20												
Итого:				**18,44**	**23,7**	**102,04**	**722,2**	**51,2**	**0,7**	**343,8**	**302,17**	**369,4**	**120,49**	**7,45**
4 день 22.09.2022г														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Наименование пищевых веществ**						
								Витамины			**Минералы, мг**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Завтрак 81(руб)			**540**											
Жаркое с мясом			250	8,21	12	17,81	201,11	22,22	0,05	78,11	47,78	16,67	17,78	0,81
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	77,80	77,8												
Картофель*	133,30	133,3												
Лук репчатый*	27,80	27,8												
Морковь*	22,20	22,2												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Томатная паста*	4,40	4,4												
Масло сливочное*	11,10	11,1												
Соль*	0,60	0,6												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	19,1	172,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Витаминизация 35(руб)														
Батончик злаковый "Витаминный"			40	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14
Батончик злаковый*	40,00	40												
Итого:				**22,77**	**23,15**	**77,19**	**657,01**	**30,62**	**0,24**	**143,11**	**228,38**	**246,27**	**52,38**	**3,65**
5 день 23.09.2022г														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Наименование пищевых веществ**						
								Витамины			**Минералы, мг**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Завтрак 81(руб)			**730**											
Тефтели с соусом			130	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,37	139,45	18,08	1,85
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202														
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
Масло растительное*	2,00	2												
Мука в/с*	1,35	1,35												

Морковь*	3,00	3												
Лук репчатый*	2,00	2												
Томатная паста*	3,00	3												
Сахар*	0,30	0,3												
Соль*	0,50	0,5												
Каша гречневая по "Купечески"			150	2,8	5,6	18,8	135,46	1,2	0,07	65	60,31	42,36	8,9	0,5
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
Крупа гречневая*	45,00	45												
Масло сливочное*	10,00	10												
Морковь*	15,00	15												
Лук репчатый*	20,00	20												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Кисель витаминизированный "Витошка"			200			19	80	20	0,3	120				0,4
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Кисель "Витошка"*	20,00	20												
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб "Витаминный"*	20,00	20												
Итого:				**18,72**	**17,55**	**105,77**	**650,66**	**41,2**	**0,73**	**266**	**383,25**	**347,71**	**85,68**	**7,1**

Зам.директора по производству _____ Истомина О.Л.

Главный технолог _____ Голышева А.А.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор МБОУ «Гимназия №47»
Бабчик И. А.

"УТВЕРЖДАЮ" МУП г. Кургана "Комбинат питания"
Врио директора Мишкарев А.Б.
(подпись)

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. КУРГАНА В ВОЗРАСТЕ ДО 11 ЛЕТ(ОБЕД) (НЕ МЕНЕЕ 30% СУТОЧНОГО РАЦИОНА)

1 день 19.09.2022г														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			935											
Суп картофельный с бобовыми, с сухариками			220	4,1	2,4	21	98	10,5		105	86,5	70	21,7	0,5
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №45														
Крупа горох*	12,00	12												
Картофель*	36,00	36												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
Котлеты промышленного производства			100	8,46	7,58	11,79	169,22	0,6	0,14	50,3	93,8	10	14,07	0,6
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №2.12														
Котлеты ПФ*	117,00	117												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Каша перловая рассыпчатая с овощами			150	3,2	8,9	26,1	168	1,03	0,08	4	15,3	0,8	10,4	0,03
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42														
Крупа перловая*	42,00	42												
Лук репчатый*	20,00	20												
Масло растительное*	3,00	3												
Морковь*	15,00	15												
Соль*	0,50	0,5												
Масло сливочное*	10,00	10												
Кефир с сахаром			235	5,2	3,4	18,17	172,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм. "Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	227,70	220												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Молоко обогащенное			200	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14
Молоко обогащенное т/п*	40,00	40												
Итого:				29,83	28,46	100,5	822,56	20,53	0,41	224,3	381,67	335,4	95,07	4,77

2 день 20.09.2022г														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			

			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			915											
Борщ Сибирский, со сметаной			205	2,12	3,44	16,2	104,4	15	0,01	68	87	14	18,68	0,35
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111														
Свёкла*	32,00	32												
Капуста*	16,00	16												
Картофель*	12,00	12												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Томатная паста*	2,40	2,4												
Масло растительное*	2,00	2												
Фасоль консервированная*	13,33	8												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Гуляш			100	9,76	9,52	17,44	164,32	4		70	95	251	18	0,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
Гуляш из мяса(пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый*	20,00	20												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Пюре из бобовых			150	8,45	5,62	21,45	203,5	36,75	0,29	47,36	82,32	28	7,8	0,2
Сборник для обр.учрежд. 2011г. Могильный №199														
Крупа горох*	73,50	73,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Компот из кураги			200	0,75		16,11	67,42	1	0,01	28,6	40,95	23	8,75	0,03
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь 2008г №280														
Курага*	25,00	25												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			60	4,99	1	19,96	128,52		0,1		34,14	14,2	10,8	2,1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	60,00	60												
Витаминизация 35(руб)														
Молоко обогащенное			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
Молоко обогащенное т/п*	200,00	200												
Итого:				32,07	25,98	100,56	788,16	73,75	0,71	393,96	417,41	330,2	87,03	4,38

3 день 21.09.2022г

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед 81(руб)			880											
Суп-пюре из картофеля, с сухариками			220	2,89	4,42	16,95	119,1	15,79	0,11	69,02	69,16	8,08	13,06	0,81
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №57														
Картофель *	72,00	72												
Морковь*	16,00	16												
Лук репчатый*	16,00	16												
Мука в/с*	4,00	4												
Молоко цельное*	30,40	30,4												

Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,40	0,4												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
Омлет с сыром, со сливочным маслом			210	16	18,54	21,94	286,64	0,78	0,14	154,41	167,32	162,21	19,6	1,52
Сборник для обр учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Яйцо*	153,30	153,3												
Молоко цельное*	60,00	60												
Масло растительное*	4,00	4												
Соль*	1,00	1												
Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Кисель витаминизированный "Витошка"			200			24	95	20,1	0,3	130				
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Кисель "Витошка"*	25,00	25												
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб "Витаминный"*	20,00	20												
Итого:				**23,46**	**23,7**	**106,33**	**726,44**	**42,67**	**0,71**	**378,43**	**333,05**	**336,19**	**91,36**	**6,68**
4 день 22.09.2022г														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Обед 81(руб)			**895**											
Суп из овощей, со сметаной			205	2,98	3,9	8,52	68,21	8	0,06	20,4	84	41,23	8,1	0,1
Сборник для обр учрежд.,2011г.,Могильный №99														
Капуста*	25,00	25												
Картофель*	40,00	40												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Горошек зелёный*	9,23	6												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	10,00	10												
Бифштекс "Богатырь"			100	16,39	20,15	23,5	333	2,07	0,21	110,83	166,05	174	47,5	2,8
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223														
Мясо п/ф*	45,00	45												
Грудка куриная*	61,64	45												
Лук репчатый*	20,00	20												
Соль*	0,50	0,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	7,81	5												
Капуста тушеная			150	3,2	2,5	14,8	118	12	0,05	103	82	60	7,5	0,39
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321														
Капуста*	172,00	172												

Масло растительное*	3,00	3												
Морковь*	3,00	3												
Лук репчатый*	6,00	6												
Томатная паста*	3,00	3												
Мука в/с*	3,00	3												
Сахар*	2,00	2												
Соль*	0,70	0,7												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Витаминизация 35(руб)														
Напиток витаминизированный "Витошка"			200			19	80	, 20	0,3	120				0,4
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Напиток "Витошка"*	20,00	20												
Хлеб витаминизированный			20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13	2,8	0,65
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб "Витаминный"*	20,00	20												
Итого:				26,1	27,1	108,37	806,45	48,07	0,76	379,23	418,15	403,13	104,7	7,04
5 день 23.09.2022г														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**Наименование пищевых веществ**						
								Витамины			**Минералы, мг**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл., г**	**Эц, ккал**	**С, мг**	**В1, мг**	**А, мг рет. экв.**	**Кальций**	**Фосфор**	**Магний**	**Железо**
Обед 81(руб)			**775**											
Рассольник ленинградский, со сметаной			205	2,1	2,93	14,39	114,07	5,77	0,09	55,53	24,27	12,02	1,34	1,16
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь 2008г №42														
Картофель *	60,00	60												
Крупа перловая*	4,00	4												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	4,00	4												
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Рыба, запеченная "Солнышко"			120	10,7	9,28	12,55	221,12	2	0,1	21,84	185	214	37,05	1,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170														
Рыба филе*	179,31	104												
Мука в/с*	6,00	6												
Масло растительное*	4,00	4												
Яйцо*	30,00	30												
Молоко цельное*	15,00	15												
Соль*	0,30	0,3												
Картофельное пюре			150	2,67	5,33	17,33	124,11	1,5	0,06	104	55,6	99,6	13,36	0,18
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128														
Картофель *	128,00	128												
Молоко цельное*	24,00	24												
Масло сливочное*	8,00	8												
Соль*	0,30	0,3												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,0	58	12	2	5	0,3

Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	10,00	10												
Чай*	2,00	2												
Шиповник*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Витаминизация 35(руб)														
Батончик злаковый "Витаминный"			40	6,32	5,68	13,44	150,4	2	0,07		40		7	1,14
Батончик злаковый*	40,00	40												
Итого:				**26,64**	**23,96**	**109,28**	**864,24**	**116,27**	**0,45**	**239,37**	**339,94**	**421,72**	**95,85**	**6,08**

Зам.директора по производству _____ Истомина О.Л.

Главный технолог _____ Голышева А.А.