

Наименование блюда	Выход, г	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Наименование пищевых веществ					
				Вывод, г	Белок, г	Жиры, г	Угле, г	Эн. вал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Масло сливочное* Соль*	10,00 0,20	10,00 0,20	10,00 0,20	10,00 0,20	5,6	5,4	19,38	157,63	2,6	0,08	0,04	91	80	8	0,15
Какао на цельном молоке (185/7/2) Семя льна мюч. Проглинившее увлажненное (29-4) №11-8	2,00 185,00	2,00 185,00	2,00 185,00	2,00 185,00	0,1	0,1	21,2	74,5	6	25	58	78,3	26	1,3	
Сок фруктовый тип Пшеница озимая деля в стандарте №11-8	200,00	200,00	200,00	200,00	1,51	0,31	8,11	45,8	0,04	6,8	36,8	10,8	0,8		
Хлеб ржано-пшеничный Лепешное изделие (код ред. М.А.Самсонова 1885; №15.1	20,00	20,00	20,00	20,00	19,61	17,07	95,97	567,64	15,16	0,33	147,04	308,23	358,9	92,6	3,45
Итого:															
8 день 12.05.2023															
Химический состав															
Наименование блюда	Выход, г	Брутто, г	Нетто, г	Вывод, г	Белок, г	Жиры, г	Угле, г	Эн. вал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв. <td>Кальций</td> <td>Фосфор</td> <td>Магний</td> <td>Железо</td>	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Заказчик 81(руб)	530			530											
Рыба, тушеная в томате с овощами Сборник для общ.питания, 2011г, Авторский №228	130	9,5	10	18,8	105,7	5,4	0,2	425	188,3	151,2	29	0,51			
Картофельное пюре Сборник тех. рецептов. Под ред. Л.С.Жукова. Пермь 2009. №239	180	4,2	8,45	34,44	183,8	2,4	0,04	24,4	185,7	97	291,3	1,56			
Каша гречневая Сборник тех. рецептов. Под ред. Л.С.Жукова. Пермь 2009. №239	154	154,00	154,00	154,00											
Молоко*	38	38,00	38,00	38,00											
Масло сливочное*	8	8,00	8,00	8,00											
Соль*	1	1,00	1,00	1,00											
Компот из хурги Сборник тех. рецептов. Под ред. Л.С.Жукова. Пермь 2009. №239	230	0,75	13,61	87,42	1	0,01	20	40,95	23	6,75	0,03				
Куданг*	22	22,00	22,00	22,00											
Сахар*	15	16,00	15,00	15,00											
Хлеб пшеничный Лепешное изделие (код ред. М.А.Самсонова 1885; №15.2	20	1,93	0,16	17,73	87,02	8,8	0,27	189,4	398,85	274,2	69,85	2,3			
Итого:					15,88	16,61	82,68	527,44	8,8	0,27	189,4	398,85	274,2	69,85	2,3

Зам. директора по производству

Истомина О.Л.

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева А.А.

Голышева А.А.

Хлеб ржаной-пшеничный		20	1,51	0,31	5,11	45,8	0,04	6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под Рес. М.А.Самозова 1955.) №15.1		20	25,25	26,77	114,23	770,82	17,6	287,02	441,82	551,61	102,03	4,11
Итого:												
7 день 11.05.2023												
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ				
				Белок, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. вал	С, мг	В1, мг	Кальций	Фосфор	Магний
Обед #1(руб)												
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной			700									
Сборник для обл.урала, 2011г. Мухомов №23												
Крупа рис круглозерный*	4,00	4										
Томатная паста*	4,00	4										
Картофель*	40,00	40										
Морковь*	8,00	8										
Лук репчатый*	8,00	8										
Масло растительное*	2,00	2										
Соль*	0,30	0,3										
Сметана*	5,00	5										
Пшеничная мука*	0,10	0,1										
Бифидокс "Богатырь" (2)			100	16,36	20,15	23,5	333	2,07	174	47,5	2,8	
Сборник для обл.урала, 2011г. Мухомов №23												
Голландия*	45,00	45										
Утка тушенная(корм пр-ва)*	45,00	45										
Лук репчатый*	20,00	20										
Соль*	0,50	0,5										
Масло растительное*	3,00	3										
Хлеб пшеничный (для букарей)*	15,52	10										
Резу овощи			200	4	6,8	17,72	136	0,41	91,73	132,6	4,48	0,27
Сборник для обл. уральской (рекордистов) 2014г №7 за												
Картофель*	84,00	84										
Морковь*	26,00	26										
Картофель*	53,00	53										
Лук репчатый*	27,00	27										
Масло растительное*	4,00	4										
Соль*	1,00	1										
Томатная паста*	2,00	2										
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,09	60,96	9,8	23	15,6	5,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16												
Сок(разливной)*	200,00	200										
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02	0,02	4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под Рес. М.А.Самозова 1955.) №15.2												
Хлеб пшеничный	20,00	20										
Лечебное питание (под Рес. М.А.Самозова 1955.) №15.1												
Хлеб пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8	0,04	6,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под Рес. М.А.Самозова 1955.) №15.1												
Хлеб ржаной-пшеничный*	20,00	20										
Итого:			28,71	33,96	102,23	775,96	14,38	0,46	312,56	376,3	95,36	4,72
8 день 12.05.2023												

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	ас, мг	Кальций	Фосфор	Магний
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной Сборник для обслуживания, 2011г. Могильный №82	700	205	1,6	4,16	13,48	84,8	11,1	0,08	13,3	3,3	38,7	16,8	0,88
Салат*	32,00	32											
Колбаса*	16,00	16											
Картофель*	16,00	16											
Морковь*	8,00	8											
Лук репчатый*	8,00	8											
Томатные листья*	2,40	2,4											
Масло растительное*	2,00	2											
Сахар*	2,00	2											
Соль*	0,30	0,3											
Сметана*	5,00	5											
Пшеничный лист*	0,10	0,1											
Котлета куриная	90	11,31	12,97	14,34	207,38	8	0,13	87	157	11,9	33	0,4	
Сборник рецептов блюд и кулинарий изделий для производной общепитательного питания при обслуживании в столовых школ г. №498													
Воточка "Хрустящая" (прохладного приготовления)	100,00	100											
Масло растительное*	2,00	2,5											
Каша геркулезовая рассыпчатая с овсяными хлопьями (пюре)	150	3,2	8,9	30,4	198	1,08	0,08	4	15,3	0,8	10,4	0,03	
Лепешки пшеничные (под ред. М.А. Савиловой 1995г.) №1642													
Крупа пшеничная*	42,00	42											
Лук репчатый*	10,00	10											
Масло растительное*	3,00	3											
Морковь*	20,00	20											
Соль*	0,50	0,5											
Компот "Ягодный"	200	1	1,2	19,96	79,64	1,5	0,02	14	60	21	8	0,4	
Роль чай-ерте "Хлебобулочные" М. 1991г. №148													
Смесь ягод (сборника вина, яблоко)	20,00	20											
Соль*	1,00	1,5											
Хлеб ржаной-пшеничный	25	1,68	0,38	8,96	47,25	0,05	0,05	8,25	45,75	13,5	1		
Пенящее питание (под ред. М.А. Савиловой 1995г.) №161.1													
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,24	28,6	130,4	0,03	0,03	6	19,5	4,2	0,3		
Лепешки пшеничные (под ред. М.А. Савиловой 1995г.) №161.2													
Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Итого:	21,25	27,95	113,60	747,67	22,73	0,35	98,3	248,85	244,75	85,9	2,71		

Зам директора по производству

Истомин

ИСТОМИН О.Л.

Гольцева А.А.