

| | | | 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) | | | 953 | | | | | | | | | | | | |
| Борщ Сибирский, со сметаной | | | 206 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Свекла* | 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 | 8,76 | 9,52 | 17,44 | 164,32 | 4 | | 70 | 95 | 251 | 18 | 0,2 | |
| Сборник тех. нормативов. Под ред. П.С.Корова. Пермь, 2008г. №180 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Гуляш из мяса(прям-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 | 38,75 | 0,29 | 47,36 | 82,32 | 28 | 7,8 | 0,2 | |
| Сборник для обр.учрежд., 2011г. Могильский №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. П.С.Корова. Пермь, 2008г. №280 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курага* | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| | Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано-пшеничный | | | 60 | 4,99 | 1 | 18,96 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб витаминизированный | | | 25 | 2,3 | 0,24 | 16,6 | 80,4 | | 0,03 | | 6 | 19,5 | 4,2 | 0,3 | |
| Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб витаминизированный* | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Вафля промышленного производства | | | 13 | 0,68 | 6,04 | 14,94 | 87,8 | 0,23 | 0,1 | 0,01 | 1,25 | 0,36 | 0,43 | 0,01 | |
| | вафля | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 36,05 | 32,26 | 132,1 | 956,36 | 73,98 | 0,84 | 393,97 | 424,66 | 350,06 | 91,66 | 4,69 | |
| 3 день 05.10.2022г | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | 6,08 | 13,06 | 0,81 | |
| Сборник тех. нормативов. Под ред. П.С.Корова. Пермь, 2008г. №57 | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|---------------|---------------|------------------------------|-------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|-------------|--------|--------|
| Мясо распроданное* | 3,80 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухаров)* | 7,81 | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Калуста тушеная | | | 150 | 3,2 | 2,5 | 14,6 | 118 | 12 | 0,05 | 103 | 62 | 60 | 7,5 | 0,39 | | |
| Сборник для общ. учрежд. 2011г. Могильный №321 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Калуста* | 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. Правильное 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 07.10.2022г | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 |
| Обед 81(руб) | | | 943 | | | | | | | | | | | | | |
| 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.Корова. 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 "Сельмишко" | | | 120 | 10,7 | 0,28 | 12,55 | 221,12 | 2 | 0,11 | 21,84 | 185 | 214 | 37,05 | 1,2 | | |
| Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г №170 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рыба филе* | 179,31 | 104 | | | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 8,00 | 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 0,08 | 104 | 55,6 | 99,6 | 13,36 | 0,18 | | |
| Сборник для общ. учрежд. 2011г. Могильный №128 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-----|-----|-----------|--------------|---------------|---------------|--------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------|
| Картофель | 128,00 | 28 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 0,01 | 58 | 12 | 2 | 5 | 0,3 |
| Сборник для общ. учрежд. 2311г. Могильный №378 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| Витаминизация 35(руб) | | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко обогащенное | | | 200 | 6 | 6,4 | 9,4 | 120 | 17 | 0,3 | 180 | 78 | | 23 | 1,5 |
| Молоко обогащенное 1л* | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб витаминизированный | | | 25 | 2,3 | 0,24 | 16,6 | 80,4 | | 0,03 | | 6 | 19,5 | 4,2 | 0,3 |
| Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб витаминизированный* | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Вафли промышленного производства | | | 13 | 0,68 | 6,04 | 14,94 | 87,8 | 0,23 | 0,1 | 0,01 | 1,25 | 0,36 | 0,43 | 0,01 |
| вафля | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 27 | 30,72 | 110,18 | 871,64 | 131,5 | 0,78 | 419,38 | 379,19 | 422,08 | 112,28 | 6,45 |

Зам.директора по производству

Истомина

Истомина О.Л.

Главный технолог

Гольшева

Гольшева А.А.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|----------|-------------------|----------|---------|---------|----------|----------|------------------------------|--------|--------------|-----------------|---------|--------|--------|--------|--|--|--|
| 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 | | | | 14,87 | 59,88 | 105 | 0,01 | 56 | 12 | 2 | 5 | 0,3 | | | | |
| <i>Сборник для обр. учреждений, 2011г. Мопильный №378</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 7,00 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чай* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Шиповник* | 15,00 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Витаминизация 35(руб) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко обогащенное | | | 200 | 6 | 6,4 | 9,4 | 120 | 17 | 0,3 | 180 | 78 | | | 23 | 1,5 | | | | |
| <i>Молоко обогащенное т/л*</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб витаминизированный | | | 25 | 2,3 | 0,24 | 26,6 | 130,4 | | 0,03 | | 6 | 19,5 | 4,2 | 0,3 | | | | | |
| <i>Молоко обогащенное т/л*</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Хлеб витаминизированный*</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вафля промышленного производства | | | 13 | 0,68 | 6,04 | 14,94 | 67,8 | 0,23 | 0,1 | 0,01 | 1,25 | 0,36 | 0,43 | 0,01 | | | | | |
| <i>вафля</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 20,62 | 25,24 | 83,77 | 685,08 | 124,39 | 0,54 | 288,45 | 226,78 | 226,81 | 52,18 | 3,03 | | | | | |
| 3 день 05.10.2022г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Химический состав | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | | | 850 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Котлета рыбная "Любительская" | | | 100 | 8,21 | 7,9 | 5,2 | 143,7 | 3,1 | 0,11 | 23 | 119,8 | 139,8 | 31,79 | 1,9 | | | | | |
| <i>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 №2 | | | 100 | 0,98 | 3,18 | 4,6 | 34,6 | 22 | 0,06 | 95 | 12,6 | 23,4 | 18 | 0,6 | | | | | |
| <i>Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №6.124</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 11,86 | 24,8 | 223,2 | | 0,07 | 70,8 | 73,2 | 40,8 | 12 | 0,6 | | | | | |
| <i>Сборник для обр. учреждений, 2011г. Мопильный №305</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупа рис пропаренный* | 48,00 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок фруктовый т/л | | | 200 | 0,1 | | 21,2 | 74,5 | 6 | | 25 | 58 | 78,3 | 28 | 1,9 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|-----|--------------|-------------|---------------|--------------|--|-------------|------------|--------------|---------------|--------------|---------------|-------------|
| Лечебное питание детей в стационарах №11 (6) | | | | | | | | | | | | | | |
| Соки(7/л)* | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано-пшеничный | | 50 | 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* | 50,00 | 50 | | | | | | | | | | | | |
| 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 06.10.2022г | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 718 | | | | | | | | | | | |
| 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 рецептов 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 | 5,4 | 0,05 | 65 | 130 | 180 | 14 | 0,7 | |
| Сб.тех.норм."ХлебПродинформ".М.,1986г.ч1 №945 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| Витаминизация 35(руб) | | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко обогащенное | | 200 | 8 | 6,4 | 9,4 | 120 | 17 | 0,3 | 180 | 76 | | 23 | 1,5 | |
| Молоко обогащенное 1л* | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб витаминизированный | | 25 | 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 витаминизированный* | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Вафля промышленного производства | | 13 | 0,66 | 6,04 | 14,94 | 87,8 | 0,23 | 0,1 | 0,01 | 1,26 | 0,36 | 0,43 | 0,01 | |
| вафля* | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | 23,92 | 29,84 | 105,58 | 799,01 | | 45,85 | 0,56 | 323,12 | 267,03 | 229,53 | 62,21 | 3,62 |
| 5 день 07.10.2022г | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 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. расчетов Под.пр. Д.С.Корова, Пенза, 2006г №202 | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|-----|--------------|--------------|---------------|---------------|-------------|-------------|------------|---------------|---------------|--------------|------------|
| Гарбуз (прис. 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) | | | | | | | | | | | | | | |
| Напиток витаминизированный "Витощка" | | | 200 | | | 19 | 80 | 20 | 0,3 | 120 | | | | 0,4 |
| Семидневное меню. Практическое руководство (2014) №11-8 | | | | | | | | | | | | | | |
| Напиток "Витощка"* | 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

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева

Голышева А.А.