

Лук репчатый*	13,00	13																		
Томатная паста*	2,00	2																		
Соль*	0,80	0,8																		
Компот "Вкус лета"			200	0,25	0,1	19,96	75,84	1,56	0,08	16	3,12	80	0,3						0,06	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Карова. Июнь 2009г. №279																				
Смесь ягод(яблоко, клубника, смородина)*	15,00	15																		
Сахар*	15,00	15																		
Сок фруктовый т/в			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	76,5	28						1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.13																				
Сок(т/в)*	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																		
Итого:				15,49	16,52	76,52	497,82	14,03	0,46	220,9	259,07	241,96	72,38						3,89	
8 день 25.05.2023																				
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)			500																	
Котлета "Детская"			100	9,62	11,89	14,99	184,5				0,07	0,01	97,2	113,67	20,3				1,52	
Лечебное питание детей в стационарах №2.5																				
Мяс. п/ф*	67,80	67,8																		
Лук репчатый*	8,30	8,3																		
Хлеб пшеничный*	16,70	16,7																		
Меланж*	2,70	2,7																		
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,50	6																		
Соль*	0,50	0,5																		
Масло растительное*	1,00	1																		
Капуста тушеная			150	3,2	3,5	14,5	118	12	0,05	103	82	66	7,5						0,39	
Сборник для обр. учрежд. 2011г. Московский №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																		
Чай фруктовый №11			200	0,3		15	40,8	9,64	0,2	68	8,3	11	7,1						0,67	
Сборник для обр. учрежд. 2011г. Московский №388																				
Чай*	1,00	1																		
Смесь ягод(яблоко, брусника, смородина)*	10,00	10																		
Сахар*	15,00	15																		
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	67,02		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			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																		
Итого:				17,2	15,09	72,52	494,58	21,64	0,4	171,01	208,57	272,27	85,6						4,78	
9 день 26.05.2023																				
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)			500													
Рыба, тушенная в томате с овощами			130	9,5	10	16,8	189,7	5,4	0,2	125	158,3	151,2	29	0,51		
Сборник для обр. учета, 2011г. Матричный №229																
	Рыба филе*	189,66	110													
	Морковь*	38,00	38													
	Лук репчатый*	38,00	38													
	Томатная паста*	8,00	8													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Соль*	0,50	0,5													
Картофель отварной			150	4,2	6,45	34,44	183,3	2,4	0,04	24,4	186,7	87	29,3	1,56		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2009г №235																
	Картофель*	150,00	150													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Соль*	0,50	0,5													
Компот из кураги			200	0,75		13,61	87,42	1	0,01	20	40,95	23	6,75	0,03		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2009г №280																
	Курага*	22,00	22													
	Сахар*	15,00	15													
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 1999г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Итого:				15,38	16,61	82,59	527,44	8,8	0,27	189,4	399,95	274,2	69,85	2,3		
10 день 27.05.2023																
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)			520													
Тефтели с соусом			130	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,37	139,45	18,06	1,85		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2009г №262																
	Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Мука е/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													
Макаронные изделия			150	3,7	4,48	27,6	208,9		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2		
Лечебное питание детей в стационарах №8.1																
	Макаронные изделия*	52,50	52,5													
	Масло сливочное*	6,00	6													
	Соль*	0,50	0,5													
Чай с сахаром			200	0,1		15,2	62,3	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7		
Сб тех норм "Хлебпродформ"/М. 1999г №1844																
	Чай*	1,00	1													
	Сахар*	15,00	15													
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 1999г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	48,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,6		

Лечебно-ветеринарное (под ред. М.А. Сажонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-радио пшеничный*	20,00	20												
Итого:			16,19	16,16	94,17	613,42	16,4	0,36	153	414,89	457,26	68,21	3,75	

Зам. директора по производству

Главный технолог

Истомина

Г

Истомина О.Л.

Гольшова А.А.

Хлеб ржано-пшеничный	20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,5	10,8	0,6		
Печеное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995.) №15.1														
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20												
Итого:			25,25	29,77	114,23	770,82	17,6	0,25	267,02	441,82	551,61	102,63	4,11	
7 день 23.05.2023														
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	Р, мг ретинол	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед 81(руб)														
Щи по-Уральски (с крупой)			700											
Сборник для общ.у-реид. 2011г. Московский №93			200	5,12	6,44	11,2	104,4	2,1	0,02	73	21,2	6,3	23,68	0,35
Крупа вис.крупоазарный*	4,00	4												
Томатная паста*	4,00	4												
Калуста*	40,00	40												
Марксев*	8,00	8												
Лук репчатый*	8,00	8												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Павлоград лист*	0,10	0,1												
Бифштекс "Богатырь" (2)		100	16,59	20,15	23,5	333	2,07	0,21	40,83	165,05	174	47,5	2,8	
Сборник для общ.у-реид. 2011г. Московский №223														
Говядина*	45,00	45												
Гуляш куриный(пром.пр-ва)*	45,00	45												
Лук репчатый*	20,00	20												
Соль*	0,50	0,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	15,62	10												
Рагу овощное		200	4	6,8	17,72	136	0,41	0,11	18,67	91,73	132,8	4,48	0,27	
Семидневное меню. Правильное руководство (2014г) №7.35														
Картофель*	84,00	84												
Марксев*	26,00	26												
Калуста*	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	23,03	69,68	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3	
Печеное 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	2,6	0,2	
Печеное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,5	10,8	0,6	
Печеное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995.) №15.1														
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20												
Итого:			28,71	33,96	102,29	775,88	14,38	0,46	210,5	312,88	378,3	95,38	4,72	
8 день 24.06.2023														
			Химический состав					Наименование пищевых веществ						

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	В2, мг рет. ед.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Обед 81(руб)			780													
Щи из свежей капусты с картофелем			200	3	4,7	8,3	79,5	3,8	0,04	20	50,3	73	14,4	0,4		
Сборник рецептов блюд в служебных целях для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124																
	Капуста*	40,00	40													
	Картофель*	24,00	24													
	Морковь *	8,00	8													
	Лук репчатый *	8,00	8													
	Томатная паста*	0,80	0,8													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
Рыба, запеченная с яйцом			120	15,7	15,28	22,56	271,12	2	0,11	101,84	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*	5,00	6													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Меланж*	30,00	30													
	Соль*	0,30	0,3													
Рис припущенный			150	3,9	5,7	27	188		0,05	59	101	34	8	0,4		
Сборник для служебных целей, 2011г. Могилевский №308																
	Крупа рис пропаренный*	40,00	49													
	Масло сливочное*	3,50	3,5													
	Соль*	0,30	0,3													
Поджаренная: Маринад овощей с томатом			50	0,4	1,28	1,84	13,34	9,8	0,03	38	5,04	9,38	7,2	0,24		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №9 124																
	Морковь*	30,00	30													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Томатная паста*	4,00	4													
	Масло растительное*	5,00	5													
	Лимонная кислота*	0,10	0,1													
	Сахар*	0,50	0,5													
	Соль*	0,50	0,5													
Компот из смеси сухофруктов			200	1,14	4,3	18,2	142,7	1,8	0,02	14	210	170,31	8	0,05		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №13 52																
	Сухофрукты*	20,00	20													
	Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		8	19,5	4,2	0,3		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №15 2																
	Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано-пшеничный			30	2,55	0,5	10	84,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8		
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1999г.) №13 1																
	Хлеб ржано-пшеничный*	30,00	30													
Итого:				24,89	25,02	86,55	707,98		7,4	0,26	135,64	468,37	551,41	91,56	3,75	
9 день 25.05.2023																
Химический состав								Наименование пищевых веществ								

Горошек зеленый*	9,23	6												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Жаркое с мясом			250	17,21	18,1	34,1	356,11	2,22	0,05	118,11	247,78	216,67	17,78	0,81
Сборные рецептур блюда и кулинарные изделия для питания детей в дошкольных организациях 2011 г. №111														
Гуляш(прож.ного пр.-ва)*	77,80	77,8												
Картофель*	130,30	133,3												
Лук репчатый*	27,80	27,8												
Морковь*	22,20	22,2												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Томатная паста*	4,40	4												
Масло сливочное*	11,10	11												
Соль*	0,60	0,6												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №1. 16														
Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	67,02		0,02		4	13	2,6	0,2
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано-пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,3	1,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Итого:				24,43	23,76	93,38	665,26	20,02	0,25	216,61	375,65	361,1	62,68	3,21

Зам.директора по производству

Истомина

Истомина О.Л.

Главный технолог

Гольшева

Гольшева А.А.