

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ
"Гимназия №47"



Бобчик И.А.

(подпись)

Врио директора
МУП "Комбинат питания"

(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Кузнецова Людмила Владимировна

Примерное меню с 2-х разовым питанием для лагерей досуга и отдыха с дневным пребыванием в осенний период 2024 года

| 1 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 | |
| Завтрак | | | 735 | 26,09 | 25,76 | 115,75 | 799,2 | 10,69 | 0,62 | 239,99 | 719,2 | 589,31 | 126,89 | 4,99 | |
| Бутерброд с сыром и маслом сливочным | | | 55 | 5,86 | 5,36 | 14,6 | 130,08 | 0,07 | 0,04 | 102,6 | 176 | 100 | 25 | 0,72 | |
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр* | | | 20,20 | 20 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| Батон "Молочный" | | | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | |
| Каша "Янтарная", с маслом сливочным | | | 260 | 12,21 | 14 | 51 | 378,84 | 5,22 | 0,3 | 13,09 | 267,7 | 309,31 | 72,29 | 2,12 | |
| Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №102 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупа пшено* | | | 50,00 | 50 | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | | | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | | | 6,00 | 6 | | | | | | | | | | | |
| Вода | | | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | |
| Яблоки* | | | 44,00 | 26 | | | | | | | | | | | |
| Соль* | | | 0,60 | 0,6 | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | | | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | | | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| Кофейный напиток на цельном молоке (200/10/4) | | | 200 | 6,42 | 6,1 | 22,35 | 169,98 | 2,6 | 0,08 | 44 | 240,2 | 180 | 28 | 0,15 | |
| Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №11.52 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кофейный напиток* | | | 4,00 | 4 | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | | | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| Вода | | | 7,00 | 7 | | | | | | | | | | | |
| Сок фруктовый т/п | | | 200 | | | 19 | 76 | 2,8 | 0,18 | 80,3 | | | | 2 | |
| Лечебное питание детей в стационарах №11.16 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок(т/п)* | | | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 20 | 1,6 | 0,3 | 8,8 | 44,3 | | 0,02 | | 35,3 | | 1,6 | | |
| Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | | | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | |
| Обед | | | 937 | 40,68 | 45,99 | 137,12 | 1 125,93 | 39,59 | 0,62 | 319,82 | 465,19 | 614,11 | 177,45 | 6,06 | |
| Борщ Сибирский, со сметаной | | | 260 | 5 | 6,72 | 15,3 | 141,68 | 7,9 | 0,22 | 200 | | | | | |

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Свёкла (очищенная)* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 3,00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Фасоль консервированная* | 33,30 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,40 | 0,4 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 1,50 | 1,5 | | | | | | | | | | | | |

Котлета "Детская" 120 15,3 13,54 19,2 259,86 0,09 0,08 26,9 49,48 184,4 37,8 2,76

Лечебное питание детей в стационарах №2.6

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Говядина* | 81,40 | 81,4 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый* | 11,90 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Меланж* | 3,20 | 3,2 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 27,20 | 27,2 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухарей)* | 14,90 | 9,6 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,60 | 0,6 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 1,20 | 1,2 | | | | | | | | | | | | |

Картофель, запеченный в сметанном соусе 210 7,42 17,21 32,74 316,35 29,88 0,19 24,4 35,14 101,98 36,07 1,4

Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ. 2002г. №188

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Картофель (очищенный)* | 149,00 | 149 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,60 | 0,6 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3,00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 11,00 | 11 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 35,00 | 35 | | | | | | | | | | | | |
| Сыр* | 10,10 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 11,00 | 11 | | | | | | | | | | | | |

Кефир с сахаром 237 6,6 5,7 17,9 149,3 1,61 0,06 68,5 277 207 54,2 0,25

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Кефир* | 238,10 | 230 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 7,00 | 7 | | | | | | | | | | | | |

Хлеб пшеничный 40 3,06 0,32 19,68 93,84 0,04 8 5,8 0,44

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

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Хлеб ржано- пшеничный 20 1,6 0,3 8,8 44,3 0,02 35,3 1,6

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Хлеб-ржано пшеничный* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Корж "Детский" 50 гр. 50 1,7 2,2 23,5 120,6 0,11 0,01 0,02 14,26 19,29 1,98 0,19

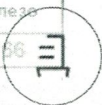
Лечебное питание детей в стационарах №12.2

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Корж "Детский" 1 | 50,00 | 50 | | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Итого: 66,77 71,75 252,87 1 925,13 50,28 1,24 559,81 1 184,38 1 203,72 304,34 11,05

2 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 | | | |
| Завтрак | | | 720 | 33,61 | 21,3 | 146,67 | 881,8 | 23,39 | 0,38 | 205,17 | 158,98 | 108,08 | 23,14 | 17,89 | 23,66 | 5,45 | 5,66 |



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--------------|--------------|--------------|---------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Котлета рыбная "Морская" | | 120 | 18,6 | 4,9 | 7,3 | 147,7 | 0,39 | 0,16 | 0,02 | 55,73 | 258 | 35,2 | 1,15 |
| Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №207 | | | | | | | | | | | | | |
| Минтай филе п/ф* | 84,50 | 84,5 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 21,60 | 21,6 | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | |
| Меланж* | 4,80 | 4,8 | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 1,00 | 1 | | | | | | | | | | | |
| Масса фарша | 136,00 | 136 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухарей)* | 16,88 | 10,8 | | | | | | | | | | | |
| Масса п/ф | 145,00 | 145 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Для смазывания листа | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Маринад овощной с томатом | | 100 | 1,2 | 8,9 | 9,8 | 124,1 | 22 | 0,06 | 172 | 24,8 | 23,4 | 28,33 | 0,8 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124 | | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 60,00 | 60 | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 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 | | | | | | | | | | | |
| Вода | 42,00 | 42 | | | | | | | | | | | |
| Рис припущенный | | 180 | 4,4 | 4,7 | 38,1 | 212,3 | | 0,04 | 4,55 | 15,5 | 3,9 | 37,77 | 0,68 |
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305 | | | | | | | | | | | | | |
| Крупа рис пропаренный* | 48,00 | 48 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | | |
| Вода | 170,00 | 170 | | | | | | | | | | | |
| Компот из кураги | | 200 | 0,75 | | 25,11 | 72,42 | 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 | | | | | | | | | | | |
| Вода | 180,00 | 180 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | 14 | | 18,8 | 1,56 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | |
| Пряник "Шоколадный" (40г) | | 40 | 2,4 | 1,88 | 30,64 | 149,08 | | | | | | | |
| Пряник "Шоколадный** | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | |
| Обед | | 1 190 | 30,76 | 39,49 | 133,82 | 1 019,12 | 33,33 | 0,56 | 445,05 | 314,63 | 401,07 | 114,49 | 12,34 |
| Овощи свежие (огурцы) | | 115 | 0,6 | 0,07 | 1,95 | 10,58 | 14,03 | 0,01 | 97,29 | 10,46 | 25,76 | 7,36 | 0,27 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124 | | | | | | | | | | | | | |
| Огурцы* | 117,30 | 115 | | | | | | | | | | | |
| Суп "Крестьянский" (с крупой), со сметаной | | 260 | 3,2 | 6,5 | 10,85 | 114,7 | 8,3 | 0,09 | 231 | 69 | 52,5 | 26,05 | 0,75 |
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93 | | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 55,00 | 55 | | | | | | | | | | | |
| Крупа рис круглозерный* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Лук репчатый (очищенный)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3,00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 180,00 | 180 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|--|-----|------|----|-----|-----|--|------|------|-----|-----|------|-----|
| Гуляш из свинины | | | 135 | 11,7 | 24 | 5,8 | 286 | | 0,05 | 93,9 | 101 | 224 | 25,8 | 3,2 |
|-------------------------|--|--|-----|------|----|-----|-----|--|------|------|-----|-----|------|-----|

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №180

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 101,00 | 101 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3,00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 15,00 | 15 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 6,00 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|-----|------|------|------|--------|--|------|-----|-------|-------|-------|------|
| Макаронны отварные | | | 180 | 7,98 | 7,25 | 45,5 | 284,81 | | 0,11 | 3,5 | 14,37 | 57,81 | 10,08 | 1,03 |
|---------------------------|--|--|-----|------|------|------|--------|--|------|-----|-------|-------|-------|------|

Лечебное питание детей в стационарах №8.1

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Макаронные изделия* | 63,00 | 63 | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|--|--|--|-----|--|--|------|
| Компот "Ягодка" | | | 200 | 0,14 | 0,09 | 11,4 | 46,97 | | | | 0,2 | | | 0,03 |
|------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|--|--|--|-----|--|--|------|

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №279

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 180,00 | 180 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|--|--|----|------|------|-------|-------|--|------|--|---|-----|--|------|
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
|-----------------------|--|--|----|------|------|-------|-------|--|------|--|---|-----|--|------|

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

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|----|-----|-----|-------|-------|--|------|--|----|--|------|------|
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | 14 | | 18,8 | 1,56 |
|------------------------------|--|--|----|-----|-----|-------|-------|--|------|--|----|--|------|------|

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|----|------|-------|------|------|------|------|
| Фрукты свежие (Груша) | | | 220 | 0,88 | 0,66 | 22,6 | 99,86 | 11 | 0,19 | 19,36 | 97,6 | 35,2 | 26,4 | 5,06 |
|------------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|----|------|-------|------|------|------|------|

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Груша* | 220,00 | 220 | | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|--------------|--------------|---------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------|
| Итого: | | | | 64,37 | 60,79 | 280,49 | 1 900,92 | 56,72 | 0,94 | 650,22 | 473,61 | 715,17 | 243,34 | 17 |
|---------------|--|--|--|--------------|--------------|---------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------|

3 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 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Завтрак | | | 750 | 38,89 | 25,75 | 135,78 | 930,43 | 11,4 | 0,26 | 321,4 | 107,7 | 54,29 | 115,1 | 11,03 |
|----------------|--|--|------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|-----|------|-------|----|-------|----|------|
| Плов из куриной грудки | | | 280 | 31,8 | 24,3 | 42,3 | 515,1 | 1,4 | 0,14 | 303,8 | 51 | 16,49 | 77 | 4,26 |
|-------------------------------|--|--|-----|------|------|------|-------|-----|------|-------|----|-------|----|------|

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

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Грудка куриная* | 156,00 | 136 | | | | | | | | | | | | |
| Крупа рис пропаренный* | 63,00 | 63 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 14,50 | 14,5 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 14,50 | 14,5 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 3,60 | 3,6 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 1,20 | 1,2 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|-----|------|------|------|--------|--|--|--|-----|--|--|------|
| Напиток "Дары осени" | | | 200 | 0,83 | 0,08 | 29,3 | 121,24 | | | | 0,2 | | | 0,03 |
|-----------------------------|--|--|-----|------|------|------|--------|--|--|--|-----|--|--|------|

Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №388

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Курага* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Изюм* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|------------|--------------|--------------|---------------|-----------------|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 185,00 | 185 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 30 | 2,4 | 0,45 | 12,3 | 62,85 | | 0,05 | | 10,5 | | 14,1 | 1,7 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | | |
| Фрукты свежие (Груша) | | | 200 | 0,8 | 0,6 | 32,2 | 137,4 | 10 | 0,03 | 17,6 | 38 | 32 | 24 | 4,6 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Груша* | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Обед | | | 815 | 34,61 | 35,34 | 123,12 | 948,98 | 14,2 | 0,41 | 441,4 | 168,95 | 403,59 | 107,28 | 4,24 |
| Рассольник ленинградский, со сметаной | | | 260 | 4,61 | 7,8 | 27,2 | 197,44 | 7 | 0,11 | 200 | 25,9 | 77,79 | 26,75 | 0,99 |
| Хлебпродинформ, 2004. Сборник для общеобразовательных школ №42 | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 75,00 | 75 | | | | | | | | | | | | |
| Крупа перловая* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | | |
| Огурцы консервированные (соленые)* | 27,27 | 15 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 188,00 | 188 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,40 | 0,4 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Капуста тушенная с мясом | | | 275 | 23,54 | 26,52 | 42,4 | 502,44 | 5,6 | 0,17 | 238 | 115 | 320 | 58,6 | 0,45 |
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265 | | | | | | | | | | | | | | |
| Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 105,00 | 105 | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | 222,00 | 222 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 17,00 | 17 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 9,00 | 9 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 1,40 | 1,4 | | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 2,20 | 2,2 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 11,00 | 11 | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3,20 | 3,2 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 41,00 | 41 | | | | | | | | | | | | |
| Лавровый лист* | 0,01 | 0,01 | | | | | | | | | | | | |
| Компот из вишни | | | 200 | 0,2 | 0,1 | 17,8 | 72,9 | 1,6 | 0,02 | 3,4 | 6,05 | | 3,13 | 0,8 |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №631 | | | | | | | | | | | | | | |
| Вишня (замороженная)* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 175,00 | 175 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | 14 | | 18,8 | 1,56 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 73,5 | 61,09 | 258,9 | 1 879,41 | 25,6 | 0,67 | 762,8 | 276,65 | 457,88 | 222,38 | 15,27 |

4 день

Химический состав

Передан через Дидок 28.10.2024 06:33 GMT+03:00

Наименование файла: 08-24-470d-89c5-abfe5c43a5c8

Страница 5 из 9



| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | 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 | | | 700 | 29,92 | 23,57 | 99,68 | 730,53 | 20,7 | 0,93 | 134,9 | 426,5 | 409 | 73 | 6,93 |
| Запеканка картофельная с мясом, со сливочным маслом | | | 210 | 18,36 | 17,2 | 41,2 | 393,04 | 16,3 | 0,14 | 4 | 135,2 | 187,2 | 34,6 | 4,26 |
| Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №210 | | | | | | | | | | | | | | |
| Говядина* | | | 87,00 | 87 | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | | | 170,00 | 170 | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | | | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухарей)* | | | 6,25 | 4 | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | | | 1,50 | 1,5 | | | | | | | | | | |
| Соль* | | | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | |
| Напиток кисломолочный (Йогурт) | | | 230 | 6,9 | 5,75 | 11 | 123,35 | 1,6 | 0,55 | 50,6 | 248 | 216 | 36,8 | 0,23 |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698 | | | | | | | | | | | | | | |
| Йогурт* | | | 230,00 | 230 | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | | | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 20 | 1,6 | 0,3 | 8,8 | 44,3 | | 0,02 | | 35,3 | | 1,6 | |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | | | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | |
| Сок фруктовый т/п | | | 200 | | | 19 | 76 | 2,8 | 0,18 | 80,3 | | | | 2 |
| Лечебное питание детей в стационарах №11.16 | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок(т/п)* | | | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | |
| Обед | | | 1 050 | 41,39 | 38,17 | 153,73 | 1 078,98 | 132,45 | 0,61 | 254,72 | 485,06 | 506,79 | 235,57 | 10,67 |
| Овощи свежие (огурцы/помидоры) в нарезке | | | 120 | 1,08 | 0,18 | 4 | 21,94 | 19,2 | 0,05 | | 18,6 | 33,6 | 20,4 | 0,84 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124 | | | | | | | | | | | | | | |
| Огурцы* | | | 61,22 | 60 | | | | | | | | | | |
| Помидоры* | | | 60,61 | 60 | | | | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной | | | 255 | 2,06 | 6,27 | 9,1 | 101,07 | 13,3 | 0,06 | 200 | 57 | 47,3 | 20,55 | 0,48 |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124 | | | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | | | 50,00 | 50 | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | | | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | | | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | | | 1,00 | 1 | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | | | 2,50 | 2,5 | | | | | | | | | | |
| Соль* | | | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | |
| Сметана* | | | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | |
| Котлета мясо-картофельная | | | 100 | 14,25 | 7,96 | 18,24 | 201,6 | 9,1 | 0,13 | 0,02 | 168,26 | 84,3 | 35,09 | 0,98 |
| Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1997г ч2 №479 | | | | | | | | | | | | | | |
| Говядина* | | | 65,00 | 65 | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | | | 43,00 | 43 | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | | | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | |
| Меланж* | | | 8,00 | 8 | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухарей)* | | | 18,75 | 12 | | | | | | | | | | |
| Соль* | | | 0,60 | 0,6 | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | | | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | |
| Каша гречневая по "Купечески" | | | 180 | 7,69 | 11,06 | 40,07 | 292,51 | 3,3 | 0,26 | 3,5 | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Лечебное питание детей в стационарах №8.4 | | | | | | | | | | | | | |
| Крупа гречневая* | 54,00 | 54 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 18,00 | 18 | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 24,00 | 24 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,40 | 2,4 | | | | | | | | | | | |
| Вода | 124,80 | 124,8 | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,80 | 0,8 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-----|------|-----|------|-------|----|------|--|------|--|------|------|
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 0,68 | 0,3 | 21,2 | 90,22 | 80 | 0,01 | | 12,2 | | 3,23 | 0,64 |
|------------------------------------|-----|------|-----|------|-------|----|------|--|------|--|------|------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388 | | | | | | | | | | | | | |
| Шиповник* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|----|-----|-----|-------|-------|--|------|--|----|--|------|------|
| Хлеб ржано- пшеничный | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | 14 | | 18,8 | 1,56 |
|------------------------------|----|-----|-----|-------|-------|--|------|--|----|--|------|------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----|------|-------|-------|-----|------|------|------|-------|-------|------|------|
| Шаньга "Ароматная" | 135 | 10,9 | 11,64 | 35,36 | 220 | 7,55 | 0,01 | 51,2 | 185,5 | 140,8 | 16,5 | 1,99 |
|---------------------------|-----|------|-------|-------|-----|------|------|------|-------|-------|------|------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №340 | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Мука в/с* | 56,00 | 56 | | | | | | | | | | | |
| Мука в/с* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 8,00 | 8 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 13,00 | 13 | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | | |
| Дрожжи* | 1,30 | 1,3 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 5,00 | 5 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 0,25 | 0,25 | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 49,00 | 49 | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 6,50 | 6,5 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Вода | 27,00 | 27 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|-------|-------|--------|----------|--------|------|--------|--------|--------|--------|------|
| Итого: | | | 71,31 | 61,74 | 253,41 | 1 809,51 | 153,15 | 1,54 | 389,62 | 911,56 | 915,79 | 308,57 | 17,6 |
|---------------|--|--|-------|-------|--------|----------|--------|------|--------|--------|--------|--------|------|

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 |
| Завтрак | | | 790 | 35,27 | 37,1 | 122,62 | 965,46 | 29,44 | 0,42 | 432,5 | 626,8 | 403,83 | 115,3 | 12,12 |
| Бутерброд с сыром и маслом сливочным | | | 60 | 6,4 | 12,59 | 18,6 | 213,31 | 0,11 | 0,05 | 78 | 158 | 100 | 18,9 | 0,72 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1 | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Сыр* | 20,20 | 20 | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | |
| Батон "Молочный**" | 30,00 | 30 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-------|-------|-------|--------|------|------|-----|-----|-------|------|------|
| Омлет с картофелем (запеченный), с маслом сливочным | 260 | 18,15 | 17,89 | 29,48 | 351,53 | 4,73 | 0,15 | 317 | 172 | 83,53 | 28,9 | 4,66 |
|--|-----|-------|-------|-------|--------|------|------|-----|-----|-------|------|------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211 | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Меланж* | 118,00 | 118 | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | 44,00 | 44 | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 163,00 | 163 | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 6,00 | 6 | | | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------|
| Соль* | 1,50 | 1,5 | | | | | | | | | | | | |
| Масло сливочное* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Какао на цельном молоке (200/15/4) | | | 200 | 6,6 | 5,1 | 22,5 | 162,3 | 1,6 | 0,08 | 26 | 246 | 195 | 28 | 0,12 |
| Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8 | | | | | | | | | | | | | | |
| Какао* | 4,00 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| Молоко цельное* | 200,00 | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 15,00 | 15 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | 14 | | 18,8 | 1,56 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Фрукты свежие (яблоки) | | | 230 | 0,92 | 0,92 | 36 | 155,96 | 23 | 0,07 | 11,5 | 36,8 | 25,3 | 20,7 | 5,06 |
| Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752 | | | | | | | | | | | | | | |
| Яблоки* | 230,00 | 230 | | | | | | | | | | | | |
| Обед | | | 940 | 31,66 | 29,68 | 143,82 | 969,04 | 21,3 | 0,54 | 517,9 | 296,48 | 419,48 | 135,02 | 8,29 |
| Суп из овощей, со сметаной | | | 260 | 1,8 | 4,8 | 10 | 90,4 | 1,9 | 0,14 | 128 | 99,64 | 57,29 | 22,38 | 0,7 |
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99 | | | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | 20,00 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 50,00 | 50 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Горошек зелёный* | 11,54 | 7,5 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 2,00 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,30 | 0,3 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 180,00 | 180 | | | | | | | | | | | | |
| Сметана* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Шницель натуральный | | | 100 | 18,2 | 17,4 | 16,5 | 295,4 | 0,09 | 0,08 | 22,9 | 38,69 | 198,63 | 30 | 2,5 |
| Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265 | | | | | | | | | | | | | | |
| Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)* | 96,00 | 96 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Меланж* | 6,00 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,50 | 0,5 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный (для сухарей)* | 18,75 | 12 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 1,80 | 1,8 | | | | | | | | | | | | |
| Рагу овощное | | | 200 | 3,7 | 5,8 | 18,6 | 141,4 | 16,6 | 0,15 | 212 | 89,9 | 93,86 | 40,77 | 1,2 |
| Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36 | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель (очищенный)* | 87,20 | 87,2 | | | | | | | | | | | | |
| Морковь (очищенная)* | 24,00 | 24 | | | | | | | | | | | | |
| Капуста (очищенная)* | 51,00 | 51 | | | | | | | | | | | | |
| Лук репчатый (очищенный)* | 24,50 | 24,5 | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное* | 3,00 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| Соль* | 0,40 | 0,4 | | | | | | | | | | | | |
| Томатная паста* | 1,50 | 1,5 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 27,00 | 27 | | | | | | | | | | | | |
| Компот из смеси сухофруктов | | | 200 | 0,5 | 0,08 | 30 | 122,72 | 0,11 | 0,06 | 145 | 26,25 | 36,9 | 8,07 | 0,89 |
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864 | | | | | | | | | | | | | | |
| Сухофрукты* | 25,00 | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Сахар* | 10,00 | 10 | | | | | | | | | | | | |
| Вода | 202,00 | 202 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 3,06 | 0,32 | 19,68 | 93,84 | | 0,04 | | 8 | 5,8 | | 0,44 |
| Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржано- пшеничный | | | 40 | 3,2 | 0,6 | 16,04 | 82,36 | | 0,07 | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-----|-----|--------------|--------------|---------------|----------------|--------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб-ржано пшеничный* | 40,00 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| Рулет бисквитный со сгущенным молоком | | | 100 | 1,2 | 0,68 | 33 | 142,92 | 2,6 | | 10 | 20 | 27 | 15 | 1 |
| Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №416 | | | | | | | | | | | | | | |
| Рулет бисквитный со сгущенным молоком | 100,00 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| Итого: | | | | 66,93 | 66,78 | 266,44 | 1 934,5 | 50,74 | 0,96 | 950,4 | 923,28 | 823,31 | 250,32 | 20,41 |

Главный технолог

Полянская О.Н.

Технолог

Алхимова К.Н.

Идентификатор документа 19bbfd08-2e3a-47bd-89c5-abfe5c43a5c8

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»



| Подписи | Организация, сотрудник | Доверенность: рег. номер, период действия и статус | Сертификат: серийный номер, период действия | Дата и время подписания |
|--------------|---|--|--|--|
| отправителя: | МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА | Не требуется для подписания | 02D6BF8D0006B29EAE4AA2192DF3B3874B с 11.10.2024 11:26 по 11.01.2026 11:26 GMT+03:00 | 28.10.2024 06:33 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |
| получателя: | МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ГИМНАЗИЯ № 47" Бобчик Ирина Анатольевна, Директор | Не требуется для подписания | 00F7DB703B3F277E6BA569E4E0B15CEA0A с 23.05.2024 14:08 по 16.08.2025 14:08 GMT+03:00 | 28.10.2024 13:42 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |