

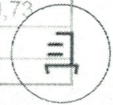
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111														
Свёкла (очищенная)*	40,00	40												
Капуста (очищенная)*	20,00	20												
Картофель (очищенный)*	30,00	30												
Морковь (очищенная)*	10,00	10												
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10												
Томатная паста*	3,00	3												
Масло растительное*	2,00	2												
Фасоль консервированная*	33,33	20												
Соль*	0,50	0,5												
Сметана*	5,00	5												
Сахар*	1,50	1,5												
Котлета "Детская"			100	12,7	11,2	16,23	216,52	0,08	0,07	21,6	41,1	153	31,5	1,36
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Масса фарша	117,00	117												
Говядина*	67,80	67,8												
Лук репчатый (очищенный)*	8,30	8,3												
Хлеб пшеничный*	16,70	16,7												
Меланж*	2,70	2,7												
Вода	22,70	22,7												
Соль*	0,30	0,3												
Масса п/ф	125,00	125												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,50	8												
Для смазывания листа	3,00	3												
Масло растительное*	3,00	3												
Картофель, запеченный в сметанном соусе			160	5,6	13	24,4	237	22	0,4	18,4	41,1	76,9	31,5	1
Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ. 2002г. №188														
Картофель (очищенный)*	119,00	119												
Соль*	0,40	0,4												
Масло растительное*	3,20	3,2												
Сметана*	16,00	16												
Мука в/с*	8,20	8,2												
Вода	27,90	27,9												
Сыр*	7,07	7												
Масло сливочное*	10,70	10,7												
Кефир с сахаром			235	5,7	6,9	17,6	155,3	1,37	0,12	74,67	235	94,07	27	0,46
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698														
Кефир*	227,70	220												
Сахар*	15,00	15												
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:				57,68	63,76	228,42	1 718,24	40,41	1,41	547,16	1 037,25	937,52	245,52	8,88

2 день

Наименование блюда	Брутто. г	Нетто. г	Химический состав					Витамины						
			Б	Ж	У	С	К	Р	В1	В2	В6	В12	С	Р



	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак	610	26,74	15,9	126,11	723,48	14,53	0,28	135,37	127,65	286,2	104,35	3,75
Котлета рыбная "Морская"	100	15,5	4	6,3	123,2	0,33	0,12	0,02	42,5	215	29,3	0,87
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №207												
Минтай филе п/ф*	68,25	68,25										
Хлеб пшеничный*	18,00	18										
Молоко цельное*	25,00	25										
Меланж*	4,00	4										
Соль*	0,30	0,3										
Масса фарша	111,00	111										
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	14,06	9										
Масса п/ф	120,00	120										
Масло растительное*	3,00	3										
Для смазывания листа	3,00	3										
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом	60	0,75	5,3	5,3	71,9	13,2	0,03	103	14,8	14,4	16,6	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124												
Морковь (очищенная)*	40,00	40										
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10										
Томатная паста*	3,60	3,6										
Масло растительное*	2,00	2										
Лимонная кислота*	0,25	0,25										
Сахар*	0,50	0,5										
Соль*	0,50	0,5										
Вода	25,20	25,2										
Рис припущенный	150	2,65	4,03	31,7	173,67		0,03	3,75	12,9	3,6	31,4	0,43
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305												
Крупа рис пропаренный*	40,00	40										
Масло сливочное*	5,00	5										
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 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										
Хлеб пшеничный	30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2												
Хлеб пшеничный*	30,00	30										
Пряник "Шоколадный" (40гр)	40	2,4	1,88	30,64	149,08							
Пряник "Шоколадный**"	40,00	40										
Обед	1 120	27,61	37,76	118,45	924,08	31,5	0,48	425,61	329,98	385,98	94,1	10,55
Овощи свежие (огурцы)	100	0,52	0,06	1,7	9,42	12,2	0,01	84,6	9,1	22,4	6,4	0,24
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124												
Огурцы*	102,00	100										
Суп "Крестьянский" (с крупой), со сметаной	255	3,1	6,03	10,6	109,07	8,3	0,08	226	67,6	51,4	25,5	0,73
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93												
Капуста (очищенная)*	30,00	30										



Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388														
Курара*	10,00	10												
Изюм*	10,00	10												
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												
Фрукты свежие (Груша)			180	0,72	0,54	23,8	102,94	9	0,03	16	69,3	30	24	4,14
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3														
Груша*	180,00	180												
Обед			785	32,45	33,77	121,12	918,21	11,24	0,39	436,92	82,39	324,04	103,48	8,08
Рассольник ленинградский, со сметаной			255	4,59	6,85	26,6	186,41	6,54	0,11	196	24,5	74,74	26,3	0,98
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*	5,00	5												
Капуста тушеная с мясом			250	21,4	25,9	41	482,7	3,1	0,15	237,52	29,84	243,5	55,25	4,3
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	89,00	89												
Капуста (очищенная)*	210,00	210												
Лук репчатый (очищенный)*	16,00	16												
Морковь (очищенная)*	8,00	8												
Сахар*	1,30	1,3												
Мука в/с*	2,00	2												
Томатная паста*	10,00	10												
Масло сливочное*	12,50	12,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,50	0,5												
Вода	37,50	37,5												
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 рецептур 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:				63,93	55,65	221,64	1 665,97	21,19	0,55	736,92	201,39	639,04	198,98	16,27

4 день

Наименование блюда	Брутто. г	Нетто. г	Химический состав					Витамины						
					

Наименование блюда: ... 2024.06.33 GMT+03:00

eb8a07b5-6545-4977-b097-ff9e9d44723



	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак	630	24,43	19,21	82,82	624,73	22,68	0,42	188,58	365,9	369	65,2	7,56
Запеканка картофельная с мясом, с маслом сливочным	160	13,9	13,1	31,3	298,7	12,4	0,1	59,28	105,4	142	26,3	3,2
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №210												
Масса фарша	55,00	55										
Говядина*	60,00	60										
Масло растительное*	3,00	3										
Соль*	0,20	0,2										
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12										
Масса вареного картофеля	128,00	128										
Картофель (очищенный)*	130,00	130										
Соль*	0,30	0,3										
Масса вареного протертого картофеля	124,00	124										
Масса п/ф	179,00	179										
Масло растительное*	1,00	1										
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	4,69	3										
Масло сливочное*	10,00	10										
Напиток кисломолочный (Йогурт)	220	6,6	5,5	10,5	117,9	7,48	0,07	49	246	214	22	0,44
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698												
Йогурт*	227,70	220										
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 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	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										
Обед	990	39,1	33,73	142,47	983,72	138,7	0,51	699,22	473,41	456,49	207,77	9,9
Овощи свежие (огурцы/помидоры) в нарезке	100	0,9	0,15	3,2	17	26	0,02	108	15,5	15,6	17	0,6
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124												
Огурцы*	51,02	50										
Помидоры*	50,51	50										
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 рецептур 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"			150	6,38	6,8	33,35	221,7	2,75	0,21	340	20,45	155,49	98,5	3,29	

Лечебное питание детей в стационарах №8.4															
Крупа гречневая*	45,00	45													
Масло сливочное*	5,00	5													
Морковь (очищенная)*	15,00	15													
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20													
Масло растительное*	2,00	2													
Вода	104,00	104													
Соль*	0,30	0,3													
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			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													
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:			63,53	52,94	225,29	1 608,45	161,38	0,93	887,8	839,31	825,49	272,97	17,46		

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			700	30,28	26,13	105,9	779,89	26,77	0,36	394,85	603,3	398,38	108,85	10,61		
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													
Омлет с картофелем (запеченный), с маслом сливочным			210	14,6	14,4	25,4	289,6	3,1	0,12	256	138	81	23,3	3,56	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211															

Меланж*	94,00	94												
Молоко цельное*	35,00	35												
Картофель (очищенный)*	130,00	130												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,50	0,5												
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			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 (яблоки)			205	0,82	0,82	31,1	135,06	22	0,07	10,25	32,8	22,38	18,45	4,51
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №752														
Яблоки*	205,00	205												
Обед			825	27,89	27,96	115,46	825,04	17	0,46	479,5	288,88	412,86	106,4	5,83
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			165	3	4,86	15,8	118,94	13,6	0,12	178	73	76,14	33,15	0,96
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36														
Картофель (очищенный)*	68,20	68,2												
Морковь (очищенная)*	19,80	19,8												
Капуста (очищенная)*	44,00	44												
Лук репчатый (очищенный)*	20,70	20,7												
Масло растительное*	2,30	2,3												
Соль*	0,10	0,1												
Томатная паста*	1,10	1,1												
Вода	22,90	22,9												
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 рецептов 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	30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	30,00	30											
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											
Рулет бисквитный со сгущенным молоком	50	0,5	0,28	19,6	82,92	1,3		5,6	10	13,7	7	0,42	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №416													
Рулет бисквитный со сгущенным молоком	50,00	50											
Итого:			58,17	54,09	221,36	1 604,93	43,77	0,82	874,35	892,18	811,24	215,25	16,44

Идентификатор документа eb8a07b5-6545-4977-b097-fff9e9d44723



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	02D68F8D0006B29EAE4AA2192DF3B3874B 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 13:41 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа