

	Сахар*	3,60	3,6																	
	Масло сливочное*	10,00	10																	
	Соль*	0,20	0,2																	
Какао на цельном молоке (90/7/2)				230	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	91	60	8	0,15					
Саманское меле. Промышленное производство (2014г) №11 в																				
	Какао*	2,00	2																	
	Молоко цельное*	90,00	90																	
	Сахар*	7,00	7																	
Сок фруктовый 1/л				200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9					
Лекарственное питание детей в стационарах №1. 15																				
	Сок(1л)*	200,00	200																	
Хлеб ржано-пшеничный				25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1					
Лекарственное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №19.1																				
	Хлеб ржано-пшеничный*	25,00	25																	
Итого:					19,88	17,14	95,74	568,99	15,18	0,34	147,04	307,88	408,05	95,3	3,65					
8 день 26.04.2023																				
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 71(руб)			480																	
Котлета "Детская"				100	9,62	11,89	14,93	184,5		0,07	0,01	87,2	113,57	20,3	1,52					
Лекарственное питание детей в стационарах №2. В																				
	Молоко п/в*	67,80	67,8																	
	Пух реччатый*	8,30	8,3																	
	Хлеб пшеничный*	16,70	16,7																	
	Меланж*	2,70	2,7																	
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,50	8																	
	Соль*	0,50	0,5																	
	Масло растительное*	1,50	1																	
Калупа тушеная				150	3,2	3,8	14,8	118	12	0,05	103	82	60	7,5	0,38					
Сборник для обр.учеб. 2011г. Малыш №92*																				
	Калупа*	172,00	172																	
	Масло растительное*	3,00	3																	
	Морковь*	2,00	2																	
	Пух реччатый*	5,00	5																	
	Томатная паста*	3,00	3																	
	Мука в/с*	3,00	3																	
	Сахар*	2,00	2																	
	Соль*	0,70	0,7																	
Чай фруктовый №3				200	0,1		15	40,8	9,84	0,2	68	8,3	11	7,1	0,67					
Сборник для обр.учеб. 2011г. Малыш №388																				
	Чай*	1,00	1																	
	Смесь ягод(ягодка, брусника, смородина)*	5,00	5																	
	Сахар*	15,00	15																	
Хлеб пшеничный				30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3					
Лекарственное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																				
	Хлеб пшеничный*	30,00	30																	
Итого:					16,42	15,63	71,39	473,7	21,64	0,36	171,01	193,5	204,17	39,1	3,08					
9 день 27.04.2023																				
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 71(руб)			480													
Рыба, тушенная в томате с овощами			105	9,5	9	16,6	189,7	5,4	0,2	125	168,3	151,2	29	0,51		
Сборник для апр.учрежд. 2011г. Матюхиной №225																
	Рыба филе*	148,28	56													
	Морковь*	35,00	35													
	Лук репчатый*	35,00	35													
	Томатная паста*	6,00	6													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Соль*	0,80	0,8													
Картофельное пюре			150	4,2	6,46	34,44	183,3	2,4	0,04	24,4	166,7	87	29,3	1,56		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Корвеса. Пермь, 2008г. №234																
	Картофель*	128,00	128													
	Молоко*	24,00	24													
	Масло сливочное*	6,00	6													
	Соль*	6,30	6,3													
Компот из кураги			200	0,75		13,61	67,42	1	0,01	20	40,96	23	6,76	0,03		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Корвеса. Пермь, 2008г. №280																
	Курага*	15,50	15													
	Сахар*	16,00	16													
Хлеб пшеничный			25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	25,00	25													
Итого:				18,36	16,65	87,01	549,92	8,8	0,28	169,4	400,95	277,48	70,55	2,35		
10 день 28.04.2023																
Наименование блюда			Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			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 71(руб)					490											
Плов с мясом					250	16,23	15,66	32,56	309,5	5,8	0,12	160,9	81,81	85,45	23,93	0,94
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Корвеса. Пермь, 2008г. №202																
	Гуляш (пром.нагр.пр-ва)*	108,80	108,8													
	Масло растительное*	3,80	3,8													
	Крупа рис пропаренный	66,30	66,30													
	Морковь*	9,40	9,4													
	Лук репчатый*	6,30	6,3													
	Томатная паста*	3,80	3,8													
	Соль*	1,30	1,3													
Компот "Ягодна" №1					200	0,1	0,2	18,6	99,6	2,4	0,05	65	130	180	14	0,7
Сб тех.нормативов "Хлебобулочные" М. 1996г. ч1. №648																
	Смесь ягод(ягоды, в/б/сах.сорудина)*	5,00	15													
	Сахар*	5,00	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 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано-пшеничный					20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	35,6	10,9	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20													
Итого:					19,37	16,33	78	500,92	8,2	0,24	245,9	222,41	315,05	51,53	2,64	

Зам.директора по производству

Истомина О.Л.

Истомина О.Л.

Главный технолог



Гольшова А.А.

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	Ж, мг рст.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед 71(руб)			595												
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной			205	5,12	6,44	11,2	104,4	2,1	0,02	73	21,2	6,3	23,69	0,35	
Сборник для абр.учрежд., 2011г. Моделлинг №93															
Крупа рис фруктозадрый*			4,00	4											
Томатная паста*			4,00	4											
Капуста*			40,00	40											
Морковь*			8,00	8											
Лук репчатый*			8,00	8											
Масло растительное*			2,00	2											
Соль*			0,30	0,3											
Сметана*			6,00	5											
Лавровый лист*			0,10	0,1											
Бишфлекс "Богатырь"(2)				100	15,38	20,15	23,5	333	2,07	0,21	40,83	169,05	174	47,5	2,8
Сборник для абр.учрежд., 2011г. Моделлинг №23															
Говядина*			45,00	45											
Гуляш куриный(пром. По-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				150	4	6,8	17,72	136	0,41	0,11	18,67	91,73	132,8	4,48	0,27
Самодельное меню. Практическое руководство (2014) №7 30															
Картофель*			70,00	70											
Морковь*			20,00	20											
Капуста*			40,00	40											
Лук репчатый*			20,00	20											
Масло растительное*			2,50	2											
Соль*			0,30	0											
Томатная паста*			1,00	1											
Чай с сахаром				200	0,1		15,2	62,3	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7
СБ. Изд.дом. "Хлеболодиногоры" М. 1998г ч1 №645															
Чай*			1,00	1											
Сахар*			15,00	15											
Хлеб пшеничный				20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,6	0,2
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15 2															
Хлеб пшеничный*			20,00	20											
Хлеб ржанко-пшеничный				20	1,51	0,31	9,11	45,6		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1996г.) №7 1															
Хлеб ржанко-пшеничный*			20,00	20											
Итого:				28,55	33,86	84,46	768,52	6,88	0,46	197,5	419,58	542,7	163,26	5,12	
8 день 26.04.2023															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
Обед 71(руб)			746												
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			220	2,54	3,86	16,91	77,64	15,78	0,11	63,02	69,16	8,08	28,06	0,81	

Хлебцы рыбные		90	13,7	10,2	19,7	221,2	0,12	0,22	0,08	253,24	147,8	45	1,7
Хлебаресепформ 2004 Сборник для общеобразовательных школ №398													
	Рыба филе*	129,31	75										
	Хлеб пшеничный*	11,00	11										
	Молоко цельное*	18,00	18										
	Меланж*	6,00	6										
	Масло сливочное*	4,00	4										
	Соль*	2,00	2										
Рис припущенный		150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34	8	0,4
Сборник для общ. учрежд. 2011г. Моляный №305													
	Крупа рис пропаренный*	40,00	40										
	Масло сливочное*	3,50	3,5										
	Соль*	0,30	0,3										
Сок фруктовый разливной 0,2 л.		200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,05	78	23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.18													
	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 ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
	Хлеб пшеничный*	20,00	20										
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,51	0,31	9,11	45,6		0,04		6,5	35,6	10,6	0,5
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
	Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20										
Итого:			24,2	22,46	107,71	703,02	22,52	0,46	195,08	443,18	329,46	95,3	4,04

Зам.директора по производству

Главный технолог

Истомина

Истомина О.Л.

Гольшева

Гольшева А.А.