

СОГЛАСОВАНО

Директор ШКОЛЫ №47  
 Руководитель Заказчика И.А. Бобчик

 Приложение № 2 к Техническому Заданию  
 УТВЕРЖДЕНО

 Брио генерального  
 директора АО "Комбинат  
 питания"

(подпись)

Кузнецова Людмила Владимировна

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении для возрастной категории от 12 до 18 лет**  
**(завтрак ) (не менее 20% суточного рациона).**

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	
<b>Завтрак</b>			<b>560</b>	<b>20,3</b>	<b>18,4</b>	<b>88,26</b>	<b>599,84</b>	<b>12,7</b>	<b>0,43</b>	<b>146,04</b>	<b>319,4</b>	<b>399,72</b>	<b>73,6</b>	<b>5,19</b>	
<b>Тефтели в соусе</b>			120	8,6	10,23	7,6	156,87	11,3	0,12	120	22,8	21,3	26,9	1	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462															
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь (очищенная)*	5,00	5													
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5													
Томатная паста*	5,00	5													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Вода	27,00	27													
Укроп (сушеный)*	0,03	0,03													
<b>Каша гречневая</b>			180	3,6	4,13	34	187,57		0,19	26	15,3	158,22	12,9	3,63	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508															
Крупа гречневая*	60,00	60													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,40	0,4													
Вода	144,00	144													
<b>Кефир с сахаром</b>			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г															
Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>			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													
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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													

Передан через Диадок 10.01.2025 12:02 GMT+03:00

0caacc93a-8a30-48d5-ab38-c5a674205f3e

Страница 1 из 9

<b>Итого:</b>	20,3	18,4	88,26	599,84	12,7	0,43	146,04	319,4	399,72	73,6	5,19
---------------	------	------	-------	--------	------	------	--------	-------	--------	------	------

**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

<b>Завтрак</b>	570	23,08	19,83	95,03	650,91	9,52	0,41	162,21	232,95	404,75	63,55	3,26
----------------	-----	-------	-------	-------	--------	------	------	--------	--------	--------	-------	------

<b>Батон с маслом сливочным и сыром</b>	50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
---	----	-----	-----	------	-------	-----	------	-------	------	-----	-------	------

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10

Сыр*	15,15	15										
Масло сливочное*	10,00	10										
Батон "Молочный"	25,00	25										

<b>Каша молочная пшеничная с курагой, со сливочным маслом</b>	260	8,6	7,25	26,5	205,65	2,4	0,28	87,3	49,3	124	17,7	1,49
---	-----	-----	------	------	--------	-----	------	------	------	-----	------	------

Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)

Крупа пшено*	50,00	50										
Молоко цельное*	188,00	188										
Вода	25,00	25										
Курага*	8,00	8										
Сахар*	7,00	7										
Соль*	0,40	0,4										
Масло сливочное*	10,00	10										

<b>Какао на цельном молоке (130/15/3)</b>	200	4,04	1,7	11,3	76,66	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19
---	-----	------	-----	------	-------	------	------	-------	-----	-----	------	------

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693

Какао*	3,00	3										
Молоко цельное*	130,00	130										
Сахар*	15,00	15										
Вода	10,00	10										

<b>Вафли</b>	35	2,31	4,95	25,3	154,99							
--------------	----	------	------	------	--------	--	--	--	--	--	--	--

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811

Вафли*	35,00	35										
--------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
------------------------------	----	------	------	-------	-------	--	------	--	------	-------	------	------

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

Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25										
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Итого:</b>	23,08	19,83	95,03	650,91	9,52	0,41	162,21	232,95	404,75	63,55	3,26
---------------	-------	-------	-------	--------	------	------	--------	--------	--------	-------	------

**3 день**

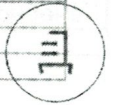
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо

<b>Завтрак</b>	570	26,62	25,68	91,23	702,18	28,78	0,32	405,25	284,95	240,3	76,79	5,19
----------------	-----	-------	-------	-------	--------	-------	------	--------	--------	-------	-------	------

<b>Мясо тушеное в сметанном соусе</b>	100	14,84	16,42	7,35	233,66	3,08	0,02	20	221	135	20	1,28
---------------------------------------	-----	-------	-------	------	--------	------	------	----	-----	-----	----	------

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	83,00	83										
Масло растительное*	5,00	5										
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30										
Сметана*	20,00	20										
Мука в/с*	6,00	6										
Соль*	0,30	0,3										
Вода	30,00	30										
Лавровый лист*	0,02	0,02										
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1										



<b>Макаронны отварные с овощами</b>	190	5,4	8,3	33,2	229,1	2,8	0,13	285	33,65	63,2	27,84	1,36	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516													
Макаронные изделия*	48,10	48,1											
Горошек зелёный*	20,00	13											
Томатная паста*	11,40	11,4											
Морковь (очищенная)*	35,50	35,5											
Лук репчатый (очищенный)*	28,00	28											
Масло сливочное*	15,20	15,2											
Соль*	0,40	0,4											
Вода	279,90	279,9											
<b>Компот "Ягодка"</b>	200	0,18	0,11	8,75	39,25	22,9	0,06	100,25	9,8	9,6	7,85	0,35	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635													
Смесь ягод "Вкус лета**	25,00	25											
Сахар*	7,00	7											
Вода	180,00	180											
<b>Хлеб пшеничный</b>	50	3,8	0,4	29,63	137,32		0,06		10	32,5	7	0,5	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	50,00	50											
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	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											
<b>Итого:</b>			<b>26,62</b>	<b>25,68</b>	<b>91,23</b>	<b>702,18</b>	<b>28,78</b>	<b>0,32</b>	<b>405,25</b>	<b>284,95</b>	<b>240,3</b>	<b>76,79</b>	<b>5,19</b>

#### 4 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
<b>Завтрак</b>			<b>640</b>	<b>22,84</b>	<b>18,91</b>	<b>86,6</b>	<b>607,95</b>	<b>82,29</b>	<b>0,58</b>	<b>165,07</b>	<b>118,66</b>	<b>360,65</b>	<b>123,19</b>	<b>11,89</b>
<b>Котлета рыбная "Любительская" (горбуша)</b>			100	11,3	7,62	6,5	139,78	2,69	0,18	20,42	41,38	194,77	38,51	1,17
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Горбуша*	104,00	68												
Морковь (очищенная)*	25,00	25												
Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	7,00	7												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7												
Соль*	0,20	0,2												
Масло растительное*	2,00	2												
<b>Картофель отварной</b>	210	4,37	6,94	35,14	220,5	43	0,26	2,45	23,18	126,8	49,45	1,95		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С. Коровка. Пермь, 2008г №239														
Картофель (очищенный)*	215,00	215												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	1,00	1												
<b>Поджаривка: Маринад овощной с томатом</b>	60	0,86	3,58	4,75	54,66	1,6	0,03	19,7	20,6	29,03	16,88	0,38		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78														
Морковь (очищенная)*	40,00	40												
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12												
Томатная паста*	7,00	7												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,60	0,6												



	Соль*	0,20	0,2												
	Вода	25,20	25,2												
<b>Напиток из плодов шиповника</b>				200	0,85		8,23	36,32	35	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
	Шиповник*	20,00	20												
	Сахар*	7,00	7												
	Вода	185,00	185												
<b>Хлеб пшеничный</b>				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												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>				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												
<b>Итого:</b>					<b>22,84</b>	<b>18,91</b>	<b>86,6</b>	<b>607,95</b>	<b>82,29</b>	<b>0,58</b>	<b>165,07</b>	<b>118,66</b>	<b>360,65</b>	<b>123,19</b>	<b>11,89</b>

### 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		
<b>Завтрак</b>																
			<b>670</b>	<b>21,56</b>	<b>18,82</b>	<b>75,84</b>	<b>548,28</b>	<b>6,78</b>	<b>0,23</b>	<b>190,09</b>	<b>267,45</b>	<b>455,4</b>	<b>61,6</b>	<b>7,21</b>		
<b>Чай с сахаром</b>				205	0,8		7,16	31,84		0,03	0,09	4,95	8,5	4,4	0,82	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685																
	Сахар*	7,00	7													
	Чай*	4,00	4													
	Вода	205,00	205													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>				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													
<b>Сок фруктовый т/п (н)</b>				200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
	Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200													
<b>Омлет натуральный, со сливочным маслом</b>				205	16	18,2	19	303,8	0,78	0,14	155	161,2	362,8	27,6	4,05	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211																
	Меланж*	160,00	160													
	Молоко цельное*	60,00	60													
	Масло сливочное*	5,00	5													
	Масло растительное*	5,00	5													
	Соль*	0,80	0,8													
<b>Хлеб пшеничный</b>				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													
<b>Итого:</b>					<b>21,56</b>	<b>18,82</b>	<b>75,84</b>	<b>548,28</b>	<b>6,78</b>	<b>0,23</b>	<b>190,09</b>	<b>267,45</b>	<b>455,4</b>	<b>61,6</b>	<b>7,21</b>	

### 6 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		
<b>Завтрак</b>																
			<b>550</b>	<b>9,49</b>	<b>4,31</b>	<b>100,1</b>	<b>480,79</b>	<b>18,77</b>	<b>0,12</b>	<b>68,3</b>	<b>117,92</b>	<b>67,09</b>	<b>26,08</b>	<b>1,09</b>		
<b>Плов из куриной грудки</b>				250	4,58	3,68	51,82	258,11	3	0,02						
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265																

Грудка куриная*	131,50	96													
Крупа рис пропаренный*	61,20	61,2													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый (очищенный)*	21,00	21													
Морковь (очищенная)*	18,00	18													
Томатная паста*	3,00	3													
Соль*	1,00	1													

**Подгарнировка: Икра свекольная** 50 0,42 0,09 1,92 14,42 9,17 0,04 50 5,25 9,75 7,5 0,34

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №9.124

Лук репчатый (очищенный)*	9,00	9													
Свёкла (очищенная)*	38,00	38													
Томатная паста*	13,00	13													
Сахар*	0,70	0,7													
Масло растительное*	4,00	4													
Лимонная кислота*	0,40	0,4													
Соль*	0,20	0,2													

**Компот из смеси сухофруктов** 200 0,6 22,8 93,6 6,6 18,3 60 5 3 0,1

Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-7хн-2020 (7-11лет)

Сухофрукты*	15,00	15													
Сахар*	10,00	10													
Вода	180,00	180													

**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 20 1,6 0,3 8,8 44,3 0,02 35,3 1,6

**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 9,49 4,31 100,1 480,79 18,77 0,12 68,3 117,92 67,09 26,08 1,09

**Итого:** 9,49 4,31 100,1 480,79 18,77 0,12 68,3 117,92 67,09 26,08 1,09

**7 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
<b>Завтрак</b>			<b>720</b>	<b>24,18</b>	<b>23,55</b>	<b>97,5</b>	<b>696,51</b>	<b>18</b>	<b>0,24</b>	<b>222,75</b>	<b>495,15</b>	<b>418</b>	<b>91,35</b>	<b>4,24</b>
<b>Батон с маслом сливочным и сыром</b>			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10

Сыр*	15,15	15													
Масло сливочное*	10,00	10													
Батон "Молочный"	25,00	25													

**Каша молочная рисовая, с маслом сливочным** 250 11,26 13,78 30 289,06 1,95 0,1 145 186,25 158 45 0,59

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311

Крупа рис круглозерный*	48,00	48													
Сахар*	0,40	0,4													
Масло сливочное*	10,00	10													
Соль*	0,30	0,3													
Молоко цельное*	150,00	150													
Вода	64,00	64													

**Кофейный напиток на цельном молоке (4/10/150)** 200 4,92 3,87 20 132,35 1,95 0,06 0,03 180,2 135 21 0,12

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689

Кофейный напиток*	4,00	4													
Молоко цельное*	150,00	150													
Сахар*	10,00	10													



Вода	60,00	60													
<b>Сок фруктовый т/п</b>			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок 0,2л(т/п)*	200,00	200													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>24,18</b>	<b>23,55</b>	<b>97,5</b>	<b>696,51</b>	<b>18</b>	<b>0,24</b>	<b>222,75</b>	<b>495,15</b>	<b>418</b>	<b>91,35</b>	<b>4,24</b>	

### 8 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	
<b>Завтрак</b>			<b>570</b>	<b>22,17</b>	<b>21,61</b>	<b>97,25</b>	<b>672,17</b>	<b>42,74</b>	<b>0,3</b>	<b>188,83</b>	<b>264,3</b>	<b>217,31</b>	<b>63,54</b>	<b>2,73</b>	
<b>Жаркое с мясом</b>			280	15,78	19,69	31,89	367,89	11,2	0,22	186,3	214	180,11	51,74	1,87	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	103,20	103,2													
Картофель (очищенный)*	155,00	155													
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30													
Морковь (очищенная)*	31,00	31													
Масло растительное*	5,00	5													
Томатная паста*	11,00	11													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,40	0,4													
Вода	25,00	25													
Лавровый лист*	0,05	0,05													
Зелень (укроп,петрушка)*	1,33	1													

### Компот "Ягодно-фруктовый микс"

Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)

Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*	20,00	20													
Сахар*	7,00	7													
Вода	180,00	180													
<b>Пряник (40гр)</b>			40	2,3	1,18	29,6	138,22								

Пряник(пром.пр-во)*	40,00	40													
<b>Хлеб пшеничный</b>			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													
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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													
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Итого:</b>				<b>22,17</b>	<b>21,61</b>	<b>97,25</b>	<b>672,17</b>	<b>42,74</b>	<b>0,3</b>	<b>188,83</b>	<b>264,3</b>	<b>217,31</b>	<b>63,54</b>	<b>2,73</b>	
---------------	--	--	--	--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	------------	---------------	--------------	---------------	--------------	-------------	--

### 9 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	
<b>Завтрак</b>			<b>560</b>	<b>25,54</b>	<b>10,07</b>	<b>77,6</b>	<b>503,19</b>	<b>15,1</b>	<b>0,23</b>	<b>180,97</b>	<b>309,91</b>	<b>279,1</b>	<b>65,92</b>	<b>2,98</b>	
<b>Чахохбили</b>			120	11,2	3,68	7,43	107,64	13,7	0,03	128	16,25	47,9	23	1,5	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2006

Грудка куриная*	143,00	105													
-----------------	--------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Лук репчатый (очищенный)*	52,00	52																		
Томатная паста*	15,00	15																		
Мука в/с*	3,00	3																		
Масло растительное*	2,50	2,5																		
Соль*	0,30	0,3																		
Лимонная кислота*	0,10	0,1																		
Сахар*	0,50	0,5																		
Вода	20,00	20																		
Чеснок сушеный*	0,05	0,05																		
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05																		

**Макаронны отварные**  
 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516

Макаронные изделия*	63,00	63																		
Масло сливочное*	12,00	12																		
Соль*	0,60	0,6																		

**Кефир с сахаром**  
 Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г

Кефир*	207,00	200																		
Сахар*	10,00	10																		

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

Хлеб пшеничный*	30,00	30																		
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Хлеб ржано- пшеничный**  
 Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1

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

**Итого:**

			25,54	10,07	77,6	503,19	15,1	0,23	180,97	309,91	279,1	65,92	2,98
--	--	--	-------	-------	------	--------	------	------	--------	--------	-------	-------	------

**10 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
<b>Завтрак</b>			570	27,5	20,33	67,27	592,8	104,03	0,3	123,68	162,75	343,03	80,57	10,56
Котлета "Детская"			120	18,18	10,49	12,84	249,24	1	0,08	0,01	16,3	202,17	27,74	2,99

Лечебное питание детей в стационарах №2.6

Говядина*	90,10	90,1																		
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10																		
Хлеб пшеничный*	17,00	17																		
Меланж*	3,00	3																		
Вода	23,00	23																		
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	12,40	8																		
Соль*	2,50	2,5																		
Масло растительное*	5,00	5																		

**Сложный гарнир №2**  
 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №553

Капуста тушеная	100,00	100																		
Картофельное пюре	100,00	100																		

**Напиток из плодов шиповника**  
 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705

Шиповник*	20,00	20																		
Сахар*	7,00	7																		
Вода	185,00	185																		

<b>Хлеб пшеничный</b>	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											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	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											
<b>Итого:</b>			<b>27,5</b>	<b>20,33</b>	<b>67,27</b>	<b>592,8</b>	<b>104,03</b>	<b>0,3</b>	<b>123,68</b>	<b>162,75</b>	<b>343,03</b>	<b>80,57</b>	<b>10,56</b>









Идентификатор документа 0cacc98a-8a30-48d5-ab38-c5db74295f3e



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

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 АО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	 Не требуется для подписания	02F85A4A0054B2449F4076344C5B87CBAF с 28.12.2024 07:20 по 28.03.2026 07:20 GMT+03:00	10.01.2025 12:02 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ГИМНАЗИЯ № 47" Бобчик Ирина Анатольевна, Директор	 Не требуется для подписания	00F7D8703B3F277E6BA569E4E0815CEA0A с 23.05.2024 14:08 по 16.08.2025 14:08 GMT+03:00	10.01.2025 12:43 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа