	No	F		D 6	Пи	щевые вещес	гва	011
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	iK .				16,2	14,6	104,2	608,3
Макароны, запеченные с сыром	№334-2004			210	8	9,6	34,2	255,2
макаронные изделия в виде бантиков		63	63					
масса отварных макарон			180					
масло сливочное		10	10					
Сыр		26	25					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		10	10					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

		2 день			Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ж				32,2	24,3	96,3	733,0
Печень говяжья по-строгановски	№431-2004			90	19,5	9,4	7,6	193,0
печень говяжья		107	89					
масло растительное		6	6					1
масса печени припущенной			60					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Coyc № 600-2004		-,-	30,0					
вода		24,0	24,0					
сметана		10,0	10,0					
масло сливочное		1,5	1,5					
мука пшеничная		1,5	1,5					
томатная паста		3,0	3,0					
или		0,0	0,0					
	№361-2021			90	20,4	6,2	6,4	141,0
1	142301-2021	116	97	30	20,4	0,2	0,4	141,0
сердце говяжье		110	58	+				<del></del>
масса отварного сердца		6		+				-
лук репка		6	5	+ +				
вода питьевая		80	80					
томатная паста		4,8	4,8					
масло сливочное		4	4					
Мука пшеничная		4	4					
масса соуса			70					
чеснок		1	0,85					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/фабриката			159					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная	-			180	4,1	8,1	21,0	173,7
<b>Тюре картофельное</b>	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.0931.10 25%		114	86					
01.1131.1230%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		4	4					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Сапуста тушеная	№534-2004			80	1,9	4,8	6,2	76,0
капуста свежая белокочанная		120	96					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
c 01.01 - 25%		8,0	6					
томатная паста(оез искусственных ароматизаторов,		2,4	2,4					
урасителей и урусервантов). лук репчатый		3,6	3					
мука пшеничная		2,4	2,4					
масло растительное		5	5					<del>                                     </del>
сахар		1,0	1,0	+ +				<del>                                     </del>
Соль йодированная		1,0	1,0	+ +				<del>                                     </del>
Соль иодированная (омпотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013,	1,0	1,0	200	0,5	0,2	23,1	96,2
омпотик теплый из свежих яблок и ягод яблоки свежие с удаленной семенным гнездом	Порм	22,8	20	200	0,0	٠,٤	٤٥,١	30,2
яолоки свежие с удаленнои семенным гнездом смородина или клюква или брусника свежемороженная				+ +				<del>                                     </del>
		21	20	+ +				1
сахар Хлеб пшеничный витаминизированный		15	15	F0	4.45	4 45	20.4	404
алео пшеничный витамини3NDOBaнный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

		_			Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ак				24,3	28,7	79,6	674,2
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пери	ИЬ		80	0,8	0,1	2,9	16,0
огурцы свежие		86,6	80					
или помидоры свежие		85,3	80					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Зразы рубленые	№ 456 - 2004			100	13,4	19,4	6,9	256,0
мясо свинина		68	60					
хлеб пшеничный		12	12					
молоко питьевое		18	18					
орий Р		31,6	28					
сухари панировочные		8	8					
масло растительное		6	6					
масло сливочное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			180	5,4	8,0	26,8	201
крупа гречневая		45	45					
вода питьевая		144	144					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

	4 день						
No november	Fav	Harra -	Baa 5-10-0	Пи	щевые вещес	тва	ЭЦ, ккал
№ рецептуры	ърутто, г	нетто, г	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	эц, ккал
ж				24,95	18,85	107,10	701,20
№ 378 - 2004			80	14,4	9,9	9,1	183,1
	128	96					
	140	96					
	6	6					
	6	6					
	0,5	0,5					
№512-2004			180	4,3	7,2	44,4	265,0
	64	64					
	132	132					
	5	5					
	1,0	1,0					
№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
	1,0	1,0					
	15	15					
	6	5					
•			50	4,15	1,45	26,1	134
			30	2,0	0,3	12,3	60,1
	№ рецептуры  зк  № 378 - 2004  № 12-2004  № 18-2004	Ne рецептуры Брутто, г   R  R  R  R  R  R  R  R  R  R  R  R	№ рецептуры         Брутто, г         Нетто, г           эк         128         96           140         96         6           6         6         6           0,5         0,5         0,5           Ne512-2004         64         64           132         132         5           5         5         5           1,0         1,0         1,0           Ne686-2004         1,0         1,0           15         15         15	№ рецептуры         Брутто, г         Нетто, г         Вес блюда           378         - 2004         80           128         96         96           140         96         96           6         6         6           0,5         0,5         180           Ne512-2004         180         4           64         64         64           132         132         5           1,0         1,0         200/5           15         15         5           6         5         5	№ рецептуры         Брутто, г         Нетто, г         Вес блюда         Пи           Белки, г         24,95           № 378 - 2004         80         14,4           128         96         14,4           140         96         6           6         6         6           0,5         0,5         80           Ne512-2004         180         4,3           64         64         64           132         132         132           5         5         5           1,0         1,0         1,0           Ne686-2004         200/5         0,1           15         15         5           6         5         50         4,15	№ рецептуры         Брутто, г         Нетто, г         Вес блюда         Пищевые вещес Белки, г         Жиры, г           3К         24,95         18,85           № 378 - 2004         80         14,4         9,9           128         96         96         99         99         99           140         96         96         99	Ne рецептуры         Брутто, г         Нетто, г         Вес блюда         Пищевые вещества           3К         24,95         18,85         107,10           № 378 - 2004         80         14,4         9,9         9,1           128         96         96         99         9,1           140         96         96         99         9,1           6         6         6         90         9,9         9,1           Ne512-2004         180         4,3         7,2         44,4           64         64         94         9,0

		_			Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	- ЭЦ, ккал
Завтра	ак				23,9	19,3	109,4	705,3
Кнели из птицы с рисом	№371-2021			100	12,8	11,5	6,0	177,8
филе цыпленка бройлера		75	66					
молоко питьевое		7,5	7,5					
крупа рисовая		7,5	7,5					
масса готовой каши			33					
масло сливочное		3,5	3,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф			124					
Пюре картофельное	№520-2004			180	4,0	5,3	28,2	176,0
картофель - 01.0931.10 25%		205	154					
01.1131.1230%		220	154					
01.01-29.02 - 35%		237	154					
01.03 - 40%		257	154					
молоко питьевое		28,8	28,8					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
Или Сок в ассортименте				200			24,0	96,0

U	No accordance	F		Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	QU
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ак				24,9	23,4	112,9	759,3
Плов из мяса по-узбекски	№444-2004			200	16,3	18,2	35,0	369,0
или свинина б/к		70	63					
масса тушеного мяса			40					
масло растительное		15	15					
крупа рисовая		53	53					
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%		50	40					
c 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом		22,8	20					
смородина или клюква или брусника свежемороженная		21	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	•			50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100

	No server	7 AGNE		Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	QU
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	iK .				29,8	12,4	117,3	699,3
Свекла отварная	№ 26- 2021			60	1,8	1,2	11,0	62,0
свекла до 01.01 - 20%		72	60					
свекла с 01.01 - 25%		78	60					
Запеканка картофельная с печенью	№354-2021			230	18,4	6,2	22,7	220,0
картофель - 01.0931.10 25%		287	216					
01.1131.1230%		309	216					
01.01-29.02 - 35%		333	216					
01.03 - 40%		361	216					
печень говяжья		72	59					
масса печени припущенной			50					
лук репчатый		10,5	8,8					
сухари панировочные		5	5					
масло сливочное		4	4					
яйцо куриное для смазки		2	2					
масло растительное для смазки		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф			285,0					
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Сок в инд. уп.				200			24,0	96,0

		в день			Пи	іщевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ak				19,3	22,6	81,6	604,9
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Перг	МЬ		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
<b>Шницель из мясной</b>	№451-2004			100	9,4	13,0	17,0	222,5
свинина б/к		83	74					
или говядина б/к		83	74					
хлеб пшеничный		18,7	18,7					
молоко питьевое		14	14					
лук репчатый		6	5					
яйцо куриное		5	5					
сухари		6	6					
масло растительное		2,0	2,0	<u> </u>				
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004	055	0	180	4,6	8,3	19,4	169
капуста белокочанная свежая		258	206					
морковь - до 01.01 - 20%		13,5	11			-		
с 01.01 - 25% томатная паста (без содержания искусственных		15	11			1		
ароматизаторов красителей)		1,8	1,8					
лук репчатый		10	8					
мука пшеничная		2	2					
масло растительное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
или								
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная –		1		180	4,1	8,1	21,0	173,7
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.0931.10 25%		114	86					
01.1131.1230%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		4	4					
Соль йодированная	№534-2004	0,5	0,5	80	1,9	4.0	6.2	76,0
Капуста тушеная капуста свежая белокочанная	Nº534-2004	120	96	80	1,5	4,8	6,2	76,0
капуста свежая оелокочанная морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25%		8,0	6			+		
томатная паста(без искусственных ароматизаторов,				1		1		1
урасителей и уонсервантов)		2,4	2,4			1		ļ
лук репчатый		3,6	3	<del>                                     </del>				
мука пшеничная		2,4	2,4			-		
масло растительное		5	5	<del>                                     </del>				
сахар		1,0	1,0	+		<del> </del>		
Соль йодированная		1,0	1,0	200	0.20	0.00	45.00	60.00
Чай с сахаром	№685-2004	1.0	1.0	200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1,0	1,0 15	1		-		-
сахар Хлеб пшеничный витаминизированный	l	15	15	30	2,5	0,9	15,7	80,5
Клеб ржаной				30	2,5	0,9	12,3	60,1
ллео рлапои				ı au	Z.U	ı v.ə	12.3	1 00,1

		9 день			Пищевые вещества			1
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	К				38,8	18,5	107,5	753,3
Каша манная жидкая с маслом	№311-2004			200/10	6,7	7,1	29,4	208,3
крупа манная		31	31					
молоко питьевое		176	176					
сахар		4	4					
соль йодированная		0,5	0,5					
масло сливочное		10	10					
Сырники из творога запеченные с джемом или	№286 -2021			80/20	24,4	7,1	31,1	287,7
Творог		73,5	72,8					
Мука пшеничная		9,6	9,6					
сахар		6,4	6,4					
яйцо куриное		4	3,5					
сметана		2,4	2,4					
масло растительное для смазки		1,6	1,6					
Соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф			94					
джем или повидло или молоко сгущенное		20	20					
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напиток		2,4	2,4					
сахар		15	15					
молоко питьевое		130	130					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

		то ден			п.,	щевые вещест		
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда				ЭЦ, ккал
_					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтра	1				27,6	23,1	112,5	771,6
Чахохбили	№ 491 - 2004			120	15,6	15,2	12	254
Филе куриной грудки		123	110					
масло растительное		10	10					
масса тушеных кур			75					
лук репчатый		75	63					
масса пассерованного лука			31					
томатная паста		2	2					
мука пшеничная		1	1					
зелень сушеная (петрушка или укроп)		0,1	0,1					
соль йодированная		0,5	0,5					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
или								
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0

	No second	F		Dan 5	Пи	щевые вещес	тва	011
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	эк				48,4	18,4	87,7	709,3
Сырники из творога запеченные с джемом или повидлом или молоком сгушенным	№286 -2021			130/25	35,5	9,4	38,2	379,0
Творог		119	118,0					
Мука пшеничная		15,6	15,6					
сахар		10,4	10,4					
яйцо куриное		6,5	5,7					
сметана		4	4,0					
масло растительное для смазки		2,6	2,6					
Соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф			153					
джем или повидло или молоко сгущенное		25	25					
Яйцо куриное отварное 1 шт	№337-2004			50	5,0	4,6	0,3	63
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

	No.	F		D	Пи	щевые вещес	тва	OU
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ак				18,3	9,5	124,5	654,2
Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)	№305-2004			240	6,0	1,4	41,2	201,4
крупа пшенная		50	50					
молоко питьевое		150	150					
масса каши			196					
сироп:			36					
сахар		6	6					
вода		30	30					
яблоки свежие		32	28					
масса припущенных яблок			19					
масло сливочное		10	10					
масса п/ф			250					
Бутерброд с сыром и маслом	№ 1, 3-2004			30/5/15	5,4	3,5	15,8	116,0
батон		30	30					
масло сливочное		5	5					
сыр		16	15					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом		22,8	20					
смородина или клюква или брусника свежемороженная		21	20					
сахар		15	15					
Йогурт 3,2 % в инд. уп.				100	1,9	3,2	16,4	100
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

		13 ден			Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ak				30,8	24,3	105,7	763,7
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Перг	МЬ		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Азу	№325-2021			100	13,3	12,7	4,0	184,0
свинина б/к		88	78					
или говядина б/к		88	78					
масса отварного мяса			48					
огурцы соленые		28	16					
лук репка		9,5	8					
томатная паста		2,8	2,8					
масло растительное		4	4					
мука пшеничная		4	4					
чеснок		3	2,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса соуса и овощей			77					
масса п/ф			125					
Перловка рассыпчатая	№207-2021			180	5,4	5,9	37,4	223,2
Крупа перловая		60	60					
вода питьевая		144	144					
Соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Чай "Витаминный"	№493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	19,8	82,9
чай-заварка		1,0	1,0					
шиповник		10	10					
caxap		15	15					
Бутерброд с сыром	p.3-2004			30/15	6,3	4,3	14,3	121,0
батон		30	30		-,-	,-	,-	,
сыр		16	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	I		· · · ·	30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной	5 ржаной							60,1

	N	F		Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	OU
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	эк				18,2	17,5	118,4	702,7
Биточки рыбные запеченные	№388-2004			100	10,33	9,25	12,92	176,25
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	1	56	41,5					
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		62	41,5					
хлеб пшеничный		15	15					
вода питьевая		13	13					
лук репчатый		4	3					
яйцо куриное		4	4					
сухари		5	5					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
ис припущенный с овощами "Мозаика"	№416-2013, Пермь			180	3,2	7,0	38,0	227,0
крупа рисовая		47	47					
кукуруза консервированная		50	30					
морковь - до 01.01 - 20%		28	22					
c 01.01 - 25%		29	22					
масло сливочное		10	10					
Соль йодированная		0,5	0,5					
lай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		11	10					
апельсин		10,5	10					
леб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
(леб ржаной	б ржаной						12,3	60,1
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	- ЭЦ, ккал
паименование олюда	№ рецептуры	Брупо, г	петто, г	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эц, ккал
Завтра	эк				23,2	17,8	89,3	610,3
Запеканка картофельная с мясом и маслом	№430-1996			210/5	14,8	12,8	20,5	256
картофель - 01.0931.10 25%		273	205					
01.1131.1230%		293,15	205					
01.01-29.02 - 35%		316	205					
01.03 40%		342	205					
Свинина мясная		53	47,4					
масса готовых мясных продуктов			30					
масло растительное		4	4					
лук репчатый		21	18					
сухари панировочные		4	4					
масса п/ф			246					
масло сливочное		5	5					
Соль йодированная		1	1					
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напиток		2,4	2,4					
сахар		15	15					
молоко питьевое		130	130					
Хлеб пшеничный витаминизированный	1	1		30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
Или Сок в инд. уп.	ı	I		200	٠,. ـ	•,. <u> </u>	24,0	96,0

		то ден						
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пи	щевые вещес	тва	ЭЦ, ккал
паименование олюда	м₂ рецептуры	Брутто, т	nerro, r	вес олюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эц, ккал
Завтра	ак			•	22,8	22,6	94,6	668,6
Плов из мяса по-узбекски	№444-2004			200	16,3	18,2	35,0	369,0
говядина б/к		90	80					
или свинина б/к		90	80					
масса тушеного мяса			50					
масло растительное		15	15					
крупа рисовая		50	50					
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%		50	40					
c 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный			30	2,5	0,9	15,7	80,5	
Хлеб ржаной	еб ржаной							60,1
Йогурт 2,5% - 3,2 % жирн.				100	1,9	3,2	16,4	100

	N	F		D	Пи	щевые вещес	тва	011
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	эк				36,4	20,8	86,3	677,4
Запеканка из творога со сгущенным молоком или повидлом	№366-2004			130/20	22,0	11,3	28,6	304
творог		122	121					
крупа манная		8,9	8,9					
сахар		7,3	7,3					
яйца		4,9	4,9					
сметана		4,9	4,9					
масло сливочное		4,9	4,9					
масло растительное		2	2					
масса запеканки			130					
сгущенное молоко с сахаром или повидло		20	20					
Яйцо куриное отварное 1 шт	№337-2004			50	5,0	4,6	0,3	63
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напиток		2,4	2,4					
сахар		15	15					
молоко питьевое		130	130					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

		_			Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	- ЭЦ, ккал
Завтра	эк				23,9	16,1	133,1	771,7
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе	№350-2021			90/30	10,50	8,10	12,10	164,00
свинина б/к		82	72					
лук репчатый		21,4	18					
вода питьевая		5,4	5,4					
крупа рисовая		11	11					
масса готовой каши			30,5					
мука пшеничная		9	9					
масло растительное		7,2	7,2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
coyc(№419-2021)			30					
Вода		15	15					
масло сливочное		1,5	1,5					
мука пшеничная		1,5	1,5					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и		1,8	1,8					
масса п/ф			140					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом		22,8	20					
смородина или клюква или брусника свежемороженная		21	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	•			50	4,15	1,45	26,1	134
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0

		тэ ден	_		Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтра	ак	l		l	22,6	20,6	78,4	604,4
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пер	МЬ		60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		65	60					
или помидоры свежие		64	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	110	60	60	0,51	0,06	0,96	6,45
Котлеты из мяса и курицы "Школьные"	№59-2006, Екатеринбург			100	13,7	11,9	7,3	191,0
или говядина б/к		67	59					
или свинина мясная		67	59					
филе цыпленка бройлера		18,8	17					
крупа рисовая		5	5					
молоко питьевое		16,7	16,7					
масса вязкой каши			20					
лук репчатый		4,6	3,9					
яйцо куриное		11,3	10					
мука пшеничная		6,2	6,2					
масло растительное для смазки листа		2,2	2,2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Картофель тушеный	№ 216-2004			180	3,6	7,4	25,9	200,0
картофель - 01.0931.10 25%		203	153					
01.1131.1230%		219	153					
01.01-29.02 - 35%		236	153					
01.03 - 40%		256	153					
морковь - до 01.01 - 20%		22,5	18					
c 01.01 - 25%		23,9	18					
лук репчатый		34	28,8					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		2,9	2,9					
Масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1	1					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный	•	•		30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1

					Пи	щевые вещес	тва	
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Заетра	ак				23,0	18,8	112,4	710,1
Рыба запеченая	№ 378 - 2004			90	14,4	9,9	9,1	183,1
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		144	108					
или горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)		157	108					
Мука пшеничная		6	6					
Масло растительное		6	6					
соль йодированная		0,5	0,5					
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	№416-2013, Пермь			180	3,2	7,0	38,0	227,0
крупа рисовая		47	47					
кукуруза консервированная		50	30					
морковь - до 01.01 - 20%		28	22					
c 01.01 - 25%		29	22					
масло сливочное		10	10					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		11	10					
апельсин		10,5	10					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,9	15,7	80,5
Хлеб ржаной		30	2,0	0,3	12,3	60,1		
Фрукты свежие	№ 82-2021			180	0,72	0,72	21,8	97
или								
Сок в ассортименте				200			24,0	96,0

ИТОГО в среднем за 20 дней	26	20	103	694
Потребность в пищевых веществах для детей с 12 лет и старше по нормативу (100 % от суточных норм)*	77	79	335	2720
25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с учетом двух возрастов (12 лет и старше)	19	20	84	680
Потребность в пищевых веществах для детей 12 лет и старше по нормативу (60% от суточных норм) +5%	20	21	88	714
Потребность в пищевых веществах для детей 12 лет и старше по нормативу (60% от суточных норм) -5%	18	19	80	646

<sup>\*</sup>Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)"

# НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 20 - ти дневному меню (Комплекс 2) (завтрак) для питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (осенне-зимний-весенний сезон) в возрасте 12 лет и старше с сентября 2023 года

		Норма питания				Фактически получено г, мл																				
Nº	Draw war .	в г*, мл, нетто на 1	Норма в день										Д	ни										за 20 дней,	Факт в	%
INE	Продукты	обучающегося в возрасте 12 лет и старше	(завтрак), г мл, нетто,	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Г	день г, мл,	выполнения
1	Хлеб ржаной	120	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	600	30	100
2	Хлеб пшеничный	200	50	50	50	42	50	50	50	55	49	30	30	30	60	60	50	34	30	50	50	30	30	950	47	95
3	Мука пшеничная	20	5	0	4	0	6	0	0	0	2	10	1	16	0	4	0	0	0	0	11	6	0	59	3	59
4	Крупы, бобовые	50	25	0	0	45	64	8	53	0	0	31	0	0	50	60	47	0	50	9	11	5	47	479	24	96
5	Макаронные изделия	20	9	63	0	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0	185	9	103
6	Картофель	187	43	0	86	0	0	154	0	216	0	0	0	0	0	0	0	205	0	0	0	153	0	814	41	95
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. Томат-пюре, зелень, г.	320	56	0	108	80	0	0	54	69	292	0	65	0	0	89	55	18	53	0	20	114	52	1069	53	95
8	Фрукты свежие	185	46	5	40	0	5	180	40	0	0	0	185	0	68	0	20	180	5	0	40	0	200	968	48	105
9	Сухофрукты	20	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	1	10
9	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	30	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	200	0	0	600	30	100
10	Мясо 1-й категории	78	27	0	0	60	0	0	63	0	74	0	0	0	0	78	0	47	80	0	72	59	0	533	27	98
11	Субпродукты (печень, сердце)	40	8	0	89	0	0	0	0	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	148	7	97
12	Птица (цыплята-бройлеры - 1 кат)	53	8	0	0	0	0	66	0	0	0	0	75	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	158	8	99
13	Рыба(филе), в т.ч. Слабо или малосоленые	77	15	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	83	0	0	0	0	0	108	287	14	96
14	Молоко	350	53	0	16	18	0	36	0	130	0	306	0	130	150	0	0	130	0	130	0	0	0	1046	52	100
15	Кисломолочная пищевая продукция	180	21	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	100	0	0	0	100	0	0	0	0	400	20	97
16	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	15	0	0	0	0	0	0	0	0	73	0	118	0	0	0	0	0	121	0	0	0	312	16	104
17	Сыр	15	3	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15	0	0	0	0	0	0	0	55	3	96
18	Сметана	10	1	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	5	0	0	0	19	1	95
19	Масло сливочное	35	7	20	6	11	5	10	0	4	0	10	7	0	15	6	10	5	0	5	9	6	10	137	7	98
20	Масло растительное	18	5	0	11	6	6	0	15	2	9	2	10	3	0	4	2	4	15	2	7	2	6	105	5	101
21	Яйцо	40	8	0	0	28	0	0	0	2	5	4	0	56	0	0	4	0	0	55	0	10	0	163	8	97
22	Сахар	35	16	15	16	15	15	15	15	15	15	25	15	25	21	15	15	15	15	22	15	15	0	320	16	97
23	Кондитерские изделия	10	3	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	25	0	0	0	0	0	20	0	0	0	65	3	98
24	Чай	2	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	11	1	95
25	Какао-порошок	1,2	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	100
26	Кофейный напиток	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	7	0	100
27	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1	1	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	0	2	2	2	1	0	2	2	1	24	1	96

<sup>\*</sup> Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" приложение 7, таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для оргинизации питания детей от 7 до 18

<sup>\*\*</sup> Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

<sup>\*\*\*</sup> не выполнена нома по сухофруктам, дрожжам, муке т.к. данные продукты не предназначены к потребления в прием пищи горячий завтрак СанПиН 2.3/2.4.3590-20