

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктовые – ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

завтрак, второй завтрак, обед, полдник

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет
(8-10 часов пребывания детей)**

20-ти дневное меню №20-ДС/3590-20/91 от 20 января 2021 года

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

1 ДЕНЬ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Порция
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	105	105						
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	12	12						
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4						
САХАР	1,2	1,2						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 20-ДС/3590-20/91
 АУ ТО «ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ»

или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	124	72								
сухари пшеничные	6	6								
масло растительное	1,5	1,5								
Овощи припущенные			120	1,9	2,9	16,5	100	№524-2004		
морковь - до 01.01 - 20%	63	50								
с 01.01 - 25%	67	50								
или морковь свежемороженая	57	50								
или кабачки	89	60								
лук репчатый	14	12								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65								
01.11.-31.12.-30%	93	65								
01.01-29.02 - 35%	100	65								
01.03 - 40%	109	65								
мука пшеничная	2	2								
масло сливочное	4	4								
Компот из свежих плодов			150	0,3	0,1	13,3	55	№507-2013, Пермь		
яблоки свежие	28,5	25								

	или вишня	26,5	25																	
	или слива	27,8	25																	
	или абрикосы	29,3	25																	
	сахар	8	8																	
Хлеб пшеничный																				
		25		25		0,5	0,3	11,0	48											
Хлеб ржаной																				
		30		30		0,7	0,4	11,3	52											
Полдник																				
		200		200		5,6	7,0	31,4	211											
Булочка ванильная																				
	мука пшеничная	35		35																
	сахар	6		6																
	масло сливочное	4		4																
	яйцо куриное	2		2																
	яйцо куриное для смазки изделия	1		1																
	соль йодированная	0,5		0,5																
	дрожжи хлебопекарные	0,7		0,7																
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18		0,18																
	ванилин	0,03		0,03																

Итого: 165,00 руб. (с НДС)

С. П. 1077-03066147

И. П. 72003209194

Итого: 165,00 руб. (с НДС)

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	15	15								
Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004		
ИТОГО:				30	33	152	1024			

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак										
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004		
	яйцо куриное	80	80							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	30	30							
	масло растительное для смазки листа	1	1							
ИЛИ										
Яичная кашка натуральная										
	яйцо куриное	81	81	105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996	
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40	40							
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4							

масло растительное на полив при подаче	3	3								
Суп гороховый с гречками с мясом			150/10/20	6,3	2,8	10,4	92			№139-2004
говядина 1 категории	44	32								
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32								
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32								
горох	12	12								
картофель - 01.09.-31.10.-25%	45	34								
01.11.-31.12.-30%	49	34								
01.01-29.02 - 35%	52	34								
01.03 - 40%	57	34								
морковь - до 01.01 - 20%	9	7								
с 01.01 - 25%	9,3	7								
лук репчатый	7	6								
масло сливочное	3	3								
Гренки из пшеничного хлеба (р.170-2013, Пермь)		10								
хлеб пшеничный	19	16								
зелень сушеная	0,1	0,1								

Овощи тушеные с мясом отварным

	говядина 1 категории	67	49	150	8,8	7,3	24,2	198	(№301-2006, Москва)
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
	масса отварного мяса		30						
	горошек зелёный консервированный	23	15						
	или перец свежий	20	15						
	капуста белокочанная свежая	69	55						
	или кабачки свежие	82	55						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	16	12						
	01.11.-31.12. - 30%	17	12						
	01.01-29.02 - 35%	18	12						
	01.03 - 40%	20	12						
	морковь - до 01.01 - 20%	41	33						
	с 01.01 - 25%	47	33						
	лук репчатый	12	10						
	масло растительное	4	4						

С. П. 16/72.03СБ5147
16.03.2013

	<u>соус:</u>		28																	
	мука пшеничная	2,8	2,8																	
	масло сливочное	2,4	2,4																	
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4																	
	морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3																	
	с 01.01 - 25%	4,3	3																	
	лук репчатый	3,6	3																	
	сахар	0,5	0,5																	
	бульон мясной	19	19																	
	Компот из смеси сухофруктов			150	0,2	0,0	12,7	52												№508-2013, Пермь
	сухофрукты	12	12																	
	сахар	5	5																	
	Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39												
	Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51												
	Полдник			200	3,5	11,0	26,2	218												
	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			50	0,8	7,3	23,8	164												
	ИЛИ																			

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			350	11,7	8,6	35,6	267		
Запеканка из творога с молоком сгущенным			140	8,9	7,2	9,5	138	№313-2013, Пермь	
	творог	107	106						
	мука пшеничная	9	9						
	или крупа манная	8	8						
	вода питьевая для каши	27	27						
	яйцо куриное	10	10						
	сахар	3,3	3,3						
	ванилин	0,010	0,010						
	сметана	4,4	4,4						
	сухари пшеничные	4,4	4,4						
	масло сливочное для смазки листа	3,3	3,3						
	масса готовой запеканки		110						
	молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						

масса отварного картофеля		18							
морковь - до 01.01 - 20%	11	9							
с 01.01 - 25%	12	9							
масса отварной моркови		7							
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	9	6							
яйцо куриное	8	8							
масло растительное	3	3							

ИЛИ

Салат из огурцов с маслом			40	0,4	3,0	1,3	34	№142-2011г, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	40	39						
или огурцы свежие грунтовые	41	39						
масло растительное	3	3						
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			150/20	5,5	4,0	4,7	77	№142-2013, Пермь
говядина 1 категории	44	32						
или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
капуста белокочанная свежая	38	30						

	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18								
	01.11.-31.12.- 30%	26	18								
	01.01-29.02 - 35%	28	18								
	01.03 - 40%	30	18								
	морковь - до 01.01 - 20%	10	8								
	с 01.01 - 25%	11	8								
	лук репчатый	7	6								
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1,5	1,5								
	масло растительное	3	3								
	зелень сушеная	0,1	0,1								
Котлета полтавская из говядины, запеченная с соусом сметанным с томатом				60/30	7,1	8,2	5,9	126	№427-1996		
	говядина 1 категории	95	70								
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	83	70								
	вода питьевая	6	6								
	чеснок	0,5	0,4								
	яйцо куриное	4	4								
	сухари пшеничные	6	6								

Подпись: _____
 С.П. №71.102/72.01086147
 11.02.2011г.

	сахар	8	8																
	крахмал	5	5																
Хлеб пшеничный																			
		20	0,4	0,2	8,8	39													
Хлеб ржаной																			
		30	0,8	0,3	11,3	51													
Полдник																			
		220	3,6	3,5	42,3	215													
Шанежка с картофелем																			
		70	3,2	3,3	21,8	130													
Масса дрожжевого теста:			37																
	мука пшеничная	25	25																
	сахар	1,2	1,2																
	масло сливочное	1,1	1,1																
	яйцо куриное	1,2	1,2																
	соль йодированная	0,3	0,3																
	дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4																
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35																
	молоко питьевое	10	10																
Масса картофельного фарша:			51																
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	53	40																

Уч. учреждение "Техколледж" г. Пермь
 № 107/20165147
 107/20165147

	01.11.-31.12. -30%	57	40																	
	01.01.-29.02 - 35%	62	40																	
	01.03 - 40%	67	40																	
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	7	7																	
	яйцо куриное	2,3	2,3																	
	масло сливочное	1,2	1,2																	
	яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8																	
	Сметана для смазки изделия	2,2	2,2																	
	масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	1,1																	
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2																	
	Сок в ассортименте	150	150	150	0,4	0,2	20,5	85												№518-2013, Пермь
ИТОГО:					33	31	160	1050												

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Суп молочный с крупой			150	2,7	3,8	14,5	103	№164-2013, Пермь
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	105	105						

	вода питьевая	45	45						
	круга: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес"	9	9						
	или ячневая или гречневая, перловая, пшено	12	12						
	сахар	1,2	1,2						
	соль йодированная	0,6	0,6						
	масло сливочное	1,5	1,5						
Бутерброд с маслом									
	батон	15	15						
	масло сливочное	5	5						
	Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
	Чай с лимоном			150	0,1	0,0	8,5	34	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	8	8						
	лимон	6	5						
	Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
Второй завтрак									
					0,1	0,4	16,7	71	
Фрукт в ассортименте									
		130	0,1		0,4	17	70,8		№458-2006, Москва

С/П № 10/10055147
 от 20.03.2014 г.

		Обед		550	16,8	19,2	63,5	494	
Салат из свеклы с сыром				40	1,9	4,1	2,8	56	№55-2013, Порция
	свекла - до 01.01 - 20%	45	36						
	с 01.01 - 25%	48	36						
	Масса отварной свеклы		33						
	сыр	6	5						
	Масло растительное	3	3						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками				150/40	4,9	3,8	12,2	103	№142-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	112	84						
	01.11.-31.12.- 30%	120	84						
	01.01-29.02 - 35%	129	84						
	01.03 - 40%	140	84						
	Морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
	с 01.01 - 25%	11	8						
	лук репчатый	7	6						
	Масло растительное	3	3						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2						
	зелень сушеная	0,1	0,1						

	фрикадельки:									
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40							
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40							
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40							
	лук репчатый	10	8							
	яйцо куриное	2	2							
	вода питьевая	3,0	3,0							
	Печень, тушеная с овощами	60	6,7	8,9	3,6	121				№439-2004
	печень говяжья	71	59							
	лук репчатый	12	10							
	масло растительное	4	4							
	масса тушеной печени с луком		40							
	мука пшеничная	1,2	1,2							
	морковь - до 01.01 - 20%	38	30							
	с 01.01 - 25%	40	30							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
	вода питьевая	10	10							
	Рис припущенный	110	2,3	2,0	18,6	102				№512-2004
	крупа рисовая	38	38							

С/П № 17.1.05.0147
 1. 20.11.14

	сахар	2	2																
	соль йодированная	0,8	0,8																
	масло сливочное	3	3																
Бутерброд с сыром																			
	батон	20	20		20/10	4,2	2,6	9,9	80										№3-2004
	сыр	10,5	10																
Кофейный напиток																			
	кофейный напиток	3	3		180	2,4	2,0	11,9	75										№501-2013, Пермь
	сахар	8	8																
	молоко питьевое	75	75																
Второй завтрак																			
Сок в ассортименте		100	100		100	0,2	0,0	17,3	70										№518-2013, Пермь
Обед																			
Салат картофельный с огурцами					40	0,7	3,0	5,9	53										№75-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35																
	01.11.-31.12.- 30%	50	35																
	01.01-29.02 - 35%	54	35																

Итого по разделу: №518-2013, Пермь
 №75-2013, Пермь
 01.01-29.02 - 35%

	01.03 - 40%	58	35						
	огурцы соленые без уксуса	13	7						
	или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
	или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
	масло растительное	3	3						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной				150/20/5	5,1	3,8	7,2	83	№11-2004
	говядина 1 категории	44	32						
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32						
	свекла - до 01.01 -20%	30	24						
	с 01.01 -25%	32	24						
	капуста белокочанная свежая	15	12						
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	8	6						
	01.11.-31.12.-30%	9	6						
	01.01-29.02 - 35%	9	6						
	01.03 - 40%	10	6						
	фасоль	6	6						

	Мука пшеничная	1,5	1,5							
	Масло сливочное	1,5	1,5							
Пюре картофельное				120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004	
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	136	102							
	01.11.-31.12. - 30%	146	102							
	01.01.-29.02. - 35%	157	102							
	01.03. - 40%	170	102							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	19	19							
	Масло сливочное	4	4							
Компот из свежих яблок				150	0,1	0,1	15,0	61	№631-2004	
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	34	30							
	сахар	8	8							
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52		
Полдник				200	6,1	6,9	32,9	218		
Шанежка наливная				50	3,4	3,4	27,2	153	№550-2013, Пермь	
	Мука пшеничная	30	30							

	сахар	2	2						
	масло сливочное	2	2						
	яйцо куриное	1	1						
	соль йодированная	0,3	0,3						
	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8						
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2						
	молоко питьевое	12,5	12,5						
	сметана	10	10						
	мука пшеничная	1,5	1,5						
	сахар	0,5	0,5						
	масса фарша:		12						
	яйцо куриное для смазки изделий	0,8	0,8						
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2						
	Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004
ИТОГО:									
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ									
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)									
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *									
		42	47	203	1400				При 12 часовом пребывании детей

177.001.05.17

6 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			375	15,9	11,4	32,2	295		
Омлет натуральный			105	10,2	9,9	1,4	136	№340-2004	
	яйцо куриное	80	80						
	молоко питьевое	30	30						
	масло растительное для смазки листа	1	1						
ИЛИ									
Яичная кашка натуральная			105	10,3	10,1	1,5	138	№279-1996	
	яйцо куриное	81	81						
	молоко питьевое	40	40						
	масло сливочное	4	4						
Овощи на поджаривовку									
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)									
		92	60	60	2,9	0,1	4,7	31	№101-2004
Бутерброд с джемом или повидлом									
	батон	15	15	15/15	1,4	0,2	16,3	73	№2-2004

	или филе из грудки индейки	25	24						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	113	85						
	01.11.-31.12. -30%	122	85						
	01.01-29.02 - 35%	131	85						
	01.03 - 40%	142	85						
	морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	лук репчатый	6	5						
	масло сливочное	3	3						
	бульон куриный	105	105						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
Говядина, тушенная с капустой				150	8,6	13,5	14,2	213	№440-2004
	говядина 1 категории	67	49						
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	58	49						
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	49	49						
	масса отварного мяса		30						
	лук репчатый	10	8						

	масло растительное	6	6							
	капуста белокочанная свежая	188	150							
	морковь - до 01.01 - 20%	25	20							
	с 01.01 - 25%	27	20							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2							
	мука пшеничная	1,7	1,7							
Кисель из свежих ягод				150	0,2	0,1	12,2	51	№505-2013, Пермь	
	брусника свежемороженая	22,2	20							
	сахар	8	8							
	крахмал	5	5							
	Хлеб пшеничный	15	0,3	0,2	6,6	29				
	Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,5	34				
	Полдник	280	11,6	7,7	22,3	205				
Сырники с морковью запеченные, с молоком стуженым				130	8,9	4,8	19,9	158	№323-2013, Пермь	
	творог	72	70							
	морковь - до 01.01 - 20%	29	23							
	с 01.01 - 25%	31	23							

Итого по разделу "Продукты питания" (с учетом остатков на начало периода)
 №323-2013, Пермь

	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	135	135							
	сахар	2	2							
	соль йодированная	0,6	0,6							
	Масло сливочное	3	3							
Бутиерброд с маслом				15/5	1,6	3,5	7,4	68	№1-2004	
	батон	15	15							
	Масло сливочное	5	5							
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5							
	сахар	10	10							
	ЛИМОН	6	5							
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19		
Второй завтрак					0,1	0,4	16,7	71		
Фрукт в ассортименте				130	0,1	0,4	17	70,8	№458-2006, Москва	
Обед				535	15,7	17,1	72,7	508		
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте				40	0,0	0,0	2,2	9	№101-2004	
овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)		42	40							

№101-2004
 №458-2006
 №686-2004
 №1-2004

	яйцо куриное	4	4							
	сахар	4	4							
	соль йодированная	0,5	0,5							
	дрожжи хлебопекарные	1	1							
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25							
	молоко питьевое	11	11							
	повидло или джем (без искусственных ароматизаторов и красителей)	7	7							
	сахарная пудра	1,5	1,5							
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004	
ИТОГО:					27	34	165	1074		

8 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Запеканка			360	11,1	9,3	38,8	283,3	
Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,5	4,7	17,0	128	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	105	105						
вода питьевая	45	45						

Г.П. 15771.04.05.197
 10.12.2013

или помидоры свежие грунтовые	45	38							
масло растительное	3	3							

ИЛИ

Салат из соленых огурцов с луком	40	0,4	3,0	2,1	37	№17-2004
---	-----------	------------	------------	------------	-----------	-----------------

огурцы соленые без уксуса	64	35				
лук репчатый	3,6	3				

лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)						
---	--	--	--	--	--	--

или лук зелёный	3,8	3				
масло растительное	3	3				

Суп крестьянский с крупной с мясом и сметаной	150/20/5	5,6	3,8	7,7	87	№154-2013, Пермь
--	-----------------	------------	------------	------------	-----------	-----------------------------

говядина 1 категории	44	32				
----------------------	----	----	--	--	--	--

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32				
---	----	----	--	--	--	--

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32				
---	----	----	--	--	--	--

капуста белокочанная свежая	23	18				
-----------------------------	----	----	--	--	--	--

картофель - 01.09.-31.10. - 25%	21	16				
---------------------------------	----	----	--	--	--	--

01.11.-31.12. - 30%	23	16				
---------------------	----	----	--	--	--	--

01.01-29.02 - 35%	25	16				
-------------------	----	----	--	--	--	--

Копия сертификата
№107710455147
г. Пермь, ул. ...

	01.03 - 40%	27	16							
	крупа перловая	6	6							
	морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6							
	с 01.01 - 25%	8,0	6							
	лук репчатый	7	6							
	масло сливочное	3	3							
	сметана	5	5							
	зелень сушеная	0,1	0,1							

Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом

	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	60	40							
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	73	40							
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40							
	хлеб пшеничный	7	7							
	молоко питьевое	11	11							
	яйцо куриное	4	4							
	мука пшеничная	4	4							
	масса готовых фрикаделек		50							
				60	7,8	5,1	10,5	119		№157-2001, Пермь

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32							
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
картофель - 01.09.-31.10.-25%	86	65							
01.11.-31.12.-30%	93	65							
01.01-29.02 - 35%	98	65							
01.03 - 40%	109	65							
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7							
с 01.01 - 25%	9	7							
лук репчатый	4,8	4							
масло сливочное	3	3							
помидоры свежие парниковые	6,1	6							
или помидоры свежие грунтовые	7	6							
сметана	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Суфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97		
печень говяжья	79	66							
масса отварной печени		45							
яйцо куриное	15	15							

№35/8-2011,
Екатеринбург

	сахар	2,5	2,5							
	масло сливочное	1,2	1,2							
	дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6							
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15							
	соль йодированная	0,6	0,6							
	сахар для отделки	0,5	0,5							
	молоко питьевое	18	18							
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
	Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	155	150	150	2,7	3,5	5,7	65	№698-2004	
ИТОГО:					29	31	167	1059		

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,0	9,7	37,4	269	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			150	6,3	6,2	19,5	159	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	18	18						
молоко питьевое	138	138						

	сахар	2	2							
	соль йодированная	0,8	0,8							
	масло сливочное	3	3							
Бутерброд с маслом										
	батон	15	15							
	масло сливочное	5	5							
Чай с лимоном										
	чай - заварка	0,5	0,5							
	сахар	10	10							
	ЛИМОН	6	5							
Второй завтрак										
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70		№518-2013, Пермь
Обед										
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63		№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		67	40	40	0,8	0,1	3,5	18		№101-2004
Суп - пюре из картофеля с курицей				150/15	3,7	3,8	14,9	109		№159-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39							

или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе из грудки индейки	25	24							
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	133	100							
01.11.-31.12.-30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	6,7	5							
мука пшеничная	3	3							
молоко питьевое	53	53							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Биточки рубленые из птицы припущенные			60	6,8	7,3	4,5	111		№498-2004
филе куриное промышленного производства	53	50							
или филе из грудки индейки	53	50							
хлеб пшеничный	13	13							
лук репчатый	10	8							

Хлеб ржаной				25	0,6	0,3	9,4	43	
Полдник				210	5,7	8,9	30,7	226	
Пирог "Вечерний"			60	3,0	5,6	28,0	174	№120-1999	
	мука пшеничная	30	30						
	сахар	6	6						
	яйцо куриное	12	12						
	сметана	6	6						
	молоко стуженное с сахаром	11	11						
	двууглекислый натрий	0,5	0,5						
	какао - порошок	3	3						
	масло сливочное	7	7						
	масло растительное для смазки листа	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,3	2,7	51	№698-2004
ИТОГО:				30	35	35	151	1041	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ				32	35	152	1055		
Норма в пищевых веществах и энергии (75%)				32	35	152	1050		
Норма в пищевых веществах и энергии (100%) *				42	47	203	1400		
<small>При 12 часовом пребывании детей</small>									

11 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			360	10,7	9,0	42,1	292		
Каша кукурузная жидкая			150	4,1	4,4	20,3	137	№311-2004	
	крупа кукурузная	18	18						
	молоко питьевое	140	140						
	сахар	2	2						
	соль йодированная	0,7	0,7						
	масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	№3-2004	
	батон	20	20						
	сыр	10,5	10						
Кофейный напиток			180	2,4	2,0	11,9	75	№501-2013, Термь	
	кофейный напиток	3	3						
	сахар	8	8						
	молоко питьевое	75	75						

Состав рецептуры

№ 1723/6531/17

	01.01-29.02 - 35%	69	45							
	01.03 - 40%	75	45							
	крупа рисовая или крупа пшено	5	5							
	лук репчатый	7	6							
	масло сливочное	3	3							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
Шницель из говядины										
	говядина 1 категории	61	45		60	7,2	7,8	7,1	127	№451-2004
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	53	45							
	хлеб пшеничный	11	11							
	молоко питьевое	5	5							
	лук репчатый	6,0	5							
	яйцо куриное	6	6							
	мука пшеничная	6	6							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
Пюре картофельное					120	2,4	3,5	15,1	102	№520-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	136	102							
	01.11.-31.12. -30%	146	102							

Муниципальное казенное учреждение
 «Центр организации питания
 образовательных учреждений
 муниципального образования
 «Суровский район»

	01.01-29.02 - 35%	157	102																
	01.03 - 40%	170	102																
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	19	19																
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4																
Компот из смеси сухофруктов				150	0,2	0,0	12,7	52											№508-2013, Пермь
	сухофрукты	12	12																
	сахар	5	5																
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19											
Хлеб ржаной				30	0,7	0,4	11,3	52											
Полдник				200	2,5	7,7	33,2	212											
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте				50	2,2	7,7	21,0	162											
Сок в ассортименте				150	0,3	0,0	12,2	50											№518-2013, Пермь
ИТОГО:				33,4	37,8	154,1	1090,2												

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша пшениная жидкая			150	3,5	5,4	19,5	141	№311-2004
	крупа пшено	18	18					

масса отварной свеклы		24							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	24	18							
01.11.-31.12. -30%	26	18							
01.01-29.02 - 35%	28	18							
01.03 - 40%	30	18							
масса отварного картофеля		15							
масло растительное	3	3							
Суп картофельный с клецками с курицей			150/15	3,9	3,8	8,7	85	№155-2004	
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39							
или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе из грудки индейки	25	24							
мука пшеничная	5	5							
масло сливочное	0,5	0,5							
яйцо куриное	1,3	1,3							
вода питьевая	8	8							
соль йодированная	0,1	0,1							
масса готовых клецек:		15							

капуста белокочанная свежая	90	72								
масса отварной капусты		67								
масло растительное для смазки листа	2,5	2,5								
выход готовых голубцов 120г	2шт/60г									
Соус сметанный с томатом		30								№601-2004
сметана	12,5	12,5								
мука пшеничная	2,3	2,3								
вода питьевая	17,5	17,5								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3								
Компот из свежих ягод			150	0,1	0,0		12,5	50		№634-2004
ягодка свежемороженая	28	25								
сахар	8	8								
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2		8,8	39		
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4		11,3	51		
	Полдник		200	4,4	9,0		27,8	209,8		
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5		18,1	129		№786-2004
мука пшеничная	31	31								

	сахар	4	4							
	масло сливочное	2	2							
	яйцо куриное	2,4	2,4							
	молоко сухое	13	13							
	дрожжи хлебопекарные	1	1							
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25							
	молоко питьевое	12	12							
	ванилин	0,03	0,03							
	соль йодированная	0,4	0,4							
	яйцо куриное для смазки изделия	2	2							
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2							
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	3,5	9,7	81	№698-2004	
ИТОГО:					27	34	151	1022		

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Каша гречневая вязкая	38	38	150	4,5	5,9	24,3	168	№248-2013, Пермь	
крупа гречневая	38	38							

или помидоры свежие грунтовые	45	38							
масло растительное	3	3							

ИЛИ

Салат из свеклы с зеленым горошком	40	0,7	3,0	2,9	41	№58-2013, Пермь
---	-----------	------------	------------	------------	-----------	----------------------------

свекла - до 01.01 -20%	34	27				
------------------------	----	----	--	--	--	--

с 01.01 - 25%	36	27				
---------------	----	----	--	--	--	--

масса отварной свеклы		24				
-----------------------	--	----	--	--	--	--

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15				
--	----	----	--	--	--	--

масло растительное	3	3				
--------------------	---	---	--	--	--	--

Суп картофельный с крупной с мясом	150/20	5,9	3,6	12,5	106	№138-2004
---	---------------	------------	------------	-------------	------------	------------------

говядина 1 категории	44	32				
----------------------	----	----	--	--	--	--

или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32				
---	----	----	--	--	--	--

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32				
---	----	----	--	--	--	--

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45				
--------------------------------	----	----	--	--	--	--

01.11.-31.12.-30%	64	45				
-------------------	----	----	--	--	--	--

01.01-29.02 - 35%	69	45				
-------------------	----	----	--	--	--	--

01.03 - 40%	75	45				
-------------	----	----	--	--	--	--

Итого: 1277,05526167
 1277,05526167
 1277,05526167

крута: перловая, овсяная, пшеничная, пшено	3	3							
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5							
с 01.01 - 25%	6,7	5							
лук репчатый	7	6							
масло сливочное	3	3							
зелень сушеная	0,1	0,1							
Рыба припущенная, в сметане			60	8,9	5,5	1,5	91		№338-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
масса припущенной рыбы		50							
сметана	15	15							
мука пшеничная	1,5	1,5							
масло сливочное	1,5	1,5							
Овощи припущенные			120	1,9	2,9	16,5	100		№524-2004
морковь - до 01.01 - 20%	63	50							
с 01.01 - 25%	67	50							

	или морковь свежемороженая	57	50							
	или кабачки	89	60							
	лук репчатый	14	12							
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	86	65							
	01.11.-31.12.-30%	93	65							
	01.01-29.02 - 35%	100	65							
	01.03 - 40%	109	65							
	мука пшеничная	2	2							
	масло сливочное	4	4							
Компот из кураги				150	0,3	0,0	14,3	58	№638-2004	
	курага	12	12							
	сахар	5	5							
Хлеб пшеничный				10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34		
Полдник				200	4,2	8,0	31,4	214		
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте				50	1,5	5,1	29,0	168		
Кисломолоочный напиток для детского питания в ассортименте		155	150	150	2,7	2,9	2,4	47	№698-2004	
ИТОГО:					34	38	150	1076		

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	13,0	9,2	39,1	291	
Суфле творожное			100	7,8	4,5	14,1	128	№365-2004
	творог	84	83					
	сметана	8	8					
	яйцо куриное	8	8					
	сахар	3	3					
	мука пшеничная	8	8					
	или крупа манная	7	7					
	масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5					
Соус молочный сладкий			40	0,9	2,1	4,5	41	№440-2013, Пермь
	молоко питьевое	40	40					
	мука пшеничная	1,6	1,6					
	масло сливочное	1,6	1,6					
	сахар	4	4					

	ванилин	0,02	0,02																
Бутерброд с сыром																			
	батон	20	20																
	сыр	10,5	10																
Чай с сахаром																			
	чай - заварка	0,5	0,5																
	сахар	10	10																
Второй завтрак																			
Сок в ассортименте		100	100	100	0,2	0,0	17,3	70											№518-2013, Пермь
Обед																			
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи				540	16,7	21,1	59,2	494											№679-2002
	капуста цветная	79	38																
	или капуста цветная свежемороженая	44	42																
	или капуста брокколи свежемороженая	44	42																
	молоко питьевое	7	7																
	масло сливочное	3	3																
ИЛИ																			

Адрес: г. Пермь, ул. Коммунаров, 10
 ОГРН: 39-07-0000000-0000000
 ИНН: 39-07-0000000-0000000
 ОГРНИП: 39-07-0000000-0000000
 ОГРНИП: 39-07-0000000-0000000

Салат из огурцов с маслом		40	0,4	3,0	1,3	34	№14/1-2011г, Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	40	39				
	или огурцы свежие грунтовые	41	39				
	масло растительное	3	3				
Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной		150/15/5		3,8	4,8	7,2	87
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39				№1.78-1995, Екатеринбург
	или филе куриное промышленного производства	25	24				
	или филе из грудки индейки	25	24				
	свекла - до 01.01 -20%	30	24				
	с 01.01 - 25%	32	24				
	капуста белокочанная свежая	18	14				
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	19	14				
	01.11.-31.12. -30%	20	14				
	01.01-29.02 - 35%	22	14				
	01.03 - 40%	23	14				
	морковь - до 01.01 - 20%	10	8				
	с 01.01 - 25%	11	8				

	лук репчатый	7	6						
	масло сливочное	3	3						
	ТОМАТНОЕ ПЮРЕ (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
	сметана	5	5						
	зелень сушеная	0,1	0,1						

Котлеты по - хлыновски

	говядина 1 категории	58	43	60	6,2	8,8	8,4	137	№454-2004
	или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	51	43						
	или фарш промышленного производства	43	43						
	картофель - 01.09.-31.10.-25%	17	13						
	01.11.-31.12.-30%	19	13						
	01.01-29.02 - 35%	20	13						
	01.03 - 40%	22	13						
	лук репчатый	10	8,4						
	яйцо куриное	8	8						
	сухари пшеничные	6	6						
	масло растительное для смазки листа	2,4	2,4						

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

| Овощи, запеченные с яйцом | | 120 | 5,2 | 4,5 | 12,5 | 111 | №7.55.-1995,
Екатеринбург | |
|--------------------------------|------|-----|------------|------------|------------|-------------|------------------------------|-----------------------------|
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 64 | 48 | | | | | | |
| 01.11.-31.12.-30% | 69 | 48 | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 74 | 48 | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 80 | 48 | | | | | | |
| масса отварного картофеля | | 45 | | | | | | |
| морковь - до 01.01 - 20% | 59 | 47 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 63 | 47 | | | | | | |
| масса отварной моркови | | 45 | | | | | | |
| молоко питьевое | 17 | 17 | | | | | | |
| яйцо куриное | 40 | 40 | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | |
| Компот из свежих плодов | | | 150 | 0,3 | 0,1 | 13,3 | 55 | №507-2013,
Пермь |
| яблоки свежие | 28,5 | 25 | | | | | | |
| или вишня | 26,5 | 25 | | | | | | |
| или слива | 27,8 | 25 | | | | | | |
| или абрикосы | 29,3 | 25 | | | | | | |

15 День

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | Номер рецептуры |
|--|--|----------|-------------------|------------|------------|-------------|------------|------------------|-----------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| ЗАВТРАК | | | 360 | 6,3 | 6,8 | 45,6 | 269 | | |
| Каша пшенная жидкая | | | 150 | 3,5 | 5,4 | 19,5 | 141 | №311-2004 | |
| | крупа пшено | 18 | 18 | | | | | | |
| | молоко питьевое | 140 | 140 | | | | | | |
| | сахар | 2 | 2 | | | | | | |
| | соль йодированная | 0,6 | 0,6 | | | | | | |
| | масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | |
| Бутерброд с джемом или повидлом | | | 15/15 | 1,4 | 0,2 | 16,3 | 73 | №2-2004 | |
| | батон | 15 | 15 | | | | | | |
| | Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) | | 15,2 | 15 | | | | | |
| Чай с молоком | | | 180 | 1,4 | 1,2 | 9,8 | 56 | №495-2013, Пермь | |
| | чай - заварка | 0,5 | 0,5 | | | | | | |
| | молоко питьевое | 40 | 40 | | | | | | |
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|-----|----------|-----|-----|------|-----|-----------------------------|--|
| лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный) | | | | | | | | | | |
| | или лук зелёный | 5 | 4 | | | | | | | |
| | сахар | 0,4 | 0,4 | | | | | | | |
| | масло растительное | 3 | 3 | | | | | | | |
| Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом со сметаной | | | | 150/20/5 | 5,6 | 4,3 | 11,2 | 106 | №1.72-1995,
Екатеринбург | |
| | говядина 1 категории | 44 | 32 | | | | | | | |
| | или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках | 38 | 32 | | | | | | | |
| | или гуляш-полуфабрикат промышленного производства | 32 | 32 | | | | | | | |
| | картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 86 | 65 | | | | | | | |
| | 01.11.-31.12. -30% | 93 | 65 | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 98 | 65 | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 109 | 65 | | | | | | | |
| | морковь - До 01.01 - 20% | 8,8 | 7 | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 9 | 7 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 4,8 | 4 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | | |
| | помидоры свежие парниковые | 6,1 | 6 | | | | | | | |
| | или помидоры свежие грунтовые | 7 | 6 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------|------|-----|------------|------------|------------|-------------|------------|-------------------|--------------|
| | Сметана | 5 | 5 | | | | | | | |
| | зелень сушеная | 0,1 | 0,1 | | | | | | | |
| Печень говяжья по - строгановски | | | | 60 | 6,7 | 8,9 | 1,6 | 113 | №431-2004 | |
| | печень говяжья | 71 | 59 | | | | | | | |
| | масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |
| | масса готовой печени | | 40 | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | | | | | | | |
| | сметана | 7 | 7 | | | | | | | |
| | вода питьевая | 14 | 14 | | | | | | | |
| Пюре картофельное | | | | 120 | 2,4 | 3,5 | 15,1 | 102 | №520-2004 | |
| | картофель - 01.09.-31.10.-25% | 136 | 102 | | | | | | | |
| | 01.11.-31.12.-30% | 146 | 102 | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 157 | 102 | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 170 | 102 | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 19 | 19 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | | |
| Кисель из свежих ягод | | | | 150 | 0,2 | 0,1 | 12,2 | 51 | №505-2013, | Термь |
| | брусника свежемороженая | 22,2 | 20 | | | | | | | |

ООО «Термь» ИНН 550501447
 ОГРН 550700551447
 КПП 550700551447
 Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Термьская, д. 13А

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|-----------|----------|-------------------|------------|------------|-------------|-------------|------------------|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------|
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | крахмал | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | 10 | 0,2 | 0,1 | 4,4 | 19 | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | 30 | 0,7 | 0,4 | 11,3 | 52 | | | | | | | | | | | |
| Полдник | | | | 200 | 6,2 | 1,8 | 39,0 | 197 | | | | | | | | | | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | 50 | 2,5 | 0,5 | 34,3 | 152 | | | | | | | | | | | |
| Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте | | 155 | 150 | 150 | 3,7 | 1,3 | 4,7 | 45 | | | | | | | | | | | №698-2004 |
| ИТОГО: | | | | | 29 | 29 | 160 | 1019 | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ | | | | | 32 | 35 | 152 | 1055 | | | | | | | | | | | |
| Норма в пищевых веществах и энергии (75%) | | | | | 32 | 35 | 152 | 1050 | | | | | | | | | | | |
| Норма в пищевых веществах и энергии (100%) * | | | | | 42 | 47 | 203 | 1400 | | | | | | | | | | | |
| 16 день | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование блюда | | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | Номер рецептуры | | | | | | | | | |
| | | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | | | | | | | | | | |
| Завтрак | | | | 350 | 6,6 | 8,4 | 43,7 | 277 | | | | | | | | | | | |
| Суп молочный с макаронными изделиями | | | | 150 | 4,5 | 4,7 | 17,0 | 128 | №185-2013, Пермь | | | | | | | | | | |
| Молоко питьевое | | 105 | 105 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| вода питьевая | | 45 | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | |

При 12 часовом пребывании детей

| | | | | | | | | | | |
|---------------|--|-------|-------|-----|-----|-----|-----|------|-----------|--|
| | или крупа манная | 8 | 8 | | | | | | | |
| | вода питьевая для каши | 27 | 27 | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 10 | 10 | | | | | | | |
| | сахар | 3,3 | 3,3 | | | | | | | |
| | ванилин | 0,010 | 0,010 | | | | | | | |
| | сметана | 4,4 | 4,4 | | | | | | | |
| | сухари пшеничные | 4,4 | 4,4 | | | | | | | |
| | Масло сливочное для смазки листа | 3,3 | 3,3 | | | | | | | |
| | Масса готовой запеканки | | 110 | | | | | | | |
| | Молоко сгущенное с сахаром | 30,2 | 30 | | | | | | | |
| | Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте | 155 | 150 | 150 | 2,7 | 3,5 | 5,7 | 65 | №698-2004 | |
| ИТОГО: | | | | 150 | 36 | 39 | 141 | 1058 | | |

17 День

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | Номер рецептуры |
|--------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|-------------|------------|-----------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Завтрак | | | 375 | 15,5 | 12,9 | 26,1 | 283 | |
| Омлет натуральный | | | 105 | 10,2 | 9,9 | 1,4 | 136 | №340-2004 |
| яйцо куриное | 80 | 80 | | | | | | |

Подпись ответственного лица: _____
 Дата: 07.07.2017 г.

| | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| | молоко питьевое | 30 | 30 | | | | | | | |
| | масло растительное для смазки листа | 1 | 1 | | | | | | | |

ИЛИ

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------|------------|------------|--------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------------------|
| Яичная кашка натуральная | | | | 105 | 10,3 | 10,1 | 1,5 | 138 | №279-1996 |
| | яйцо куриное | 81 | 81 | | | | | | |
| | молоко питьевое | 40 | 40 | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | |
| Овощи на подгарировку | | | | | | | | | |
| Кукуруза консервированная (после термической обработки) | | 100 | 60 | 60 | 0,9 | 0,2 | 4,1 | 22 | №101-2004 |
| Бутерброд с сыром | | | | 20/10 | 4,2 | 2,6 | 9,9 | 80 | №3-2004 |
| | батон | 20 | 20 | | | | | | |
| | сыр | 10,5 | 10 | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | | 180 | 0,1 | 0,0 | 10,6 | 43 | №685-2004 |
| | чай - заварка | 0,5 | 0,5 | | | | | | |
| | сахар | 10 | 10 | | | | | | |
| Второй завтрак | | | | | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | |
| Сок в ассортименте | | 100 | 100 | 100 | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | №518-2013, Пермь |

| Обед | | 540 | 16,7 | 17,5 | 65,9 | 488 | |
|---|-----|---------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------------------------|
| Салат из огурцов с маслом | | 40 | 0,4 | 3,0 | 1,3 | 34 | №14/1-2011г,
Екатеринбург |
| огурцы свежие парниковые | 40 | 39 | | | | | |
| или огурцы свежие грунтовые | 41 | 39 | | | | | |
| масло растительное | 3 | 3 | | | | | |
| ИЛИ | | | | | | | |
| Салат из соленых огурцов с луком | | 40 | 0,4 | 3,0 | 2,1 | 37 | №17-2004 |
| огурцы соленые без уксуса | 64 | 35 | | | | | |
| лук репчатый | 3,6 | 3 | | | | | |
| лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зелёный) | | | | | | | |
| или лук зелёный | 3,8 | 3 | | | | | |
| масло растительное | 3 | 3 | | | | | |
| Суп картофельный с фасолью с мясом | | 150/20 | 5,9 | 4,3 | 13,2 | 115 | №145-2013,
Пермь |
| говядина 1 категории | 44 | 32 | | | | | |
| или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках | 38 | 32 | | | | | |
| или гуляш-полуфабрикат промышленного производства | 32 | 32 | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 40 | 30 | | | | | |

С 10.09.2013г. №145-2013г.
Пермь

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|-----|-----------|------------|------------|------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 01.11.-31.12.-30% | 43 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 46 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 50 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | фасоль | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или фасоль консервированная натуральная | 45 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | морковь - до 01.01 - 20% | 10 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 11 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 7 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | зелень сушеная | 0,1 | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Котлета рыбная натуральная запеченная | | | | 60 | 7,5 | 7,2 | 5,6 | 117 | | | | | | | | | | | | |
| | минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | 84 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей) | 93 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей) | 113 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 5 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----|-----|-----|------|------|-------|--------|------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | масло растительное | 2,5 | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель отварной с маслом | | | | 120 | 1,9 | 2,4 | 14,3 | 86 | №203 - 2004 | | | | | | | | | |
| | картофель - 01.09-31.10.- 25% | 166 | 125 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.11-31.12.-30% | 179 | 125 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 193 | 125 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 209 | 125 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Компот из свежих яблок | | | | 150 | 0,1 | 0,1 | 15,0 | 61 | №631-2004 | | | | | | | | | |
| | яблоки свежие с удаленным семенным гнездом | 34 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | 10 | 0,2 | 0,1 | 4,4 | 19 | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | 30 | 0,7 | 0,4 | 11,3 | 52 | | | | | | | | | | |
| Полдник | | | | 200 | 4,7 | 4,0 | 40,1 | 215 | | | | | | | | | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | 50 | 0,7 | 0,5 | 35,0 | 147 | | | | | | | | | | |
| Молоко питьевое кипяченое | | 158 | 150 | 150 | 4,0 | 3,5 | 5,1 | 68 | №260-2001, Пермь | | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | | 37,1 | 34,4 | 149,4 | 1055,4 | | | | | | | | | | |

Секция бухгалтерского учета
 4. 14. 2022 г. 10:00

18 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | Номер рецептуры |
|---------------------------------|-----------|--|-------------------|------------|------------|-------------|------------|------------------|-----------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Завтрак | | | 360 | 7,6 | 6,8 | 46,4 | 284 | | |
| Каша рисовая жидкая | | | 150 | 4,8 | 5,4 | 20,3 | 156 | №311-2004 | |
| | | крупа рисовая | 23 | | | | | | |
| | | молоко питьевое | 143 | | | | | | |
| | | сахар | 2 | | | | | | |
| | | соль йодированная | 0,9 | | | | | | |
| | | масло сливочное | 3 | | | | | | |
| Бутерброд с джемом или повидлом | | | 15/15 | 1,4 | 0,2 | 16,3 | 73 | №2-2004 | |
| | | батон | 15 | | | | | | |
| | | джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) | | 15,2 | 15 | | | | |
| Чай с молоком | | | 180 | 1,4 | 1,2 | 9,8 | 56 | №495-2013, Пермь | |
| | | чай - заварка | 0,5 | | | | | | |
| | | молоко питьевое | 40 | | | | | | |
| | | сахар | 8 | | | | | | |

| Второй завтрак | | | | | | | | | | |
|---|---|--------|-----|-----|------|----|--|--|--|----------------------|
| Фрукт в ассортименте | | | | | | | | | | |
| | | 130 | 0,1 | 0,4 | 16,7 | 71 | | | | №458-2006,
Москва |
| Обед | | | | | | | | | | |
| Салат из свежих помидоров | | | | | | | | | | |
| | помидоры свежие парниковые | 39 | 38 | | | | | | | |
| | или помидоры свежие грунтовые | 45 | 38 | | | | | | | |
| | масло растительное | 3 | 3 | | | | | | | |
| ИЛИ | | | | | | | | | | |
| Салат из моркови и яблок | | | | | | | | | | |
| | морковь - до 01.01 - 20% | 40 | 32 | | | | | | | №9-2013,
Пермь |
| | с 01.01 - 25% | 43 | 32 | | | | | | | |
| (в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде) | | | | | | | | | | |
| | яблоки свежие (очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом) | 14,3 | 10 | | | | | | | |
| | масло растительное на полив при подаче | 3 | 3 | | | | | | | |
| Суп-пюре из разных овощей с мясом | | | | | | | | | | |
| | говядина 1 категории | 44 | 32 | | | | | | | |
| | или мясо говядина жилованное, замороженное в блоках | 38 | 32 | | | | | | | |
| | | 150/20 | 3,8 | 3,1 | 8,0 | 75 | | | | №168-2004 |

С 17.04.2017

| | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----------|------------|------------|------------|------------|--|---------------------|
| или гудыш-полуфабрикат промышленного производства | 32 | 32 | | | | | | | |
| морковь - До 01.01 - 20% | 11 | 9 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 12 | 9 | | | | | | | |
| капуста белокочанная свежая | 16 | 13 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 32 | 24 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12.- 30% | 34 | 24 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 37 | 24 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 40 | 24 | | | | | | | |
| лук репчатый | 7 | 6 | | | | | | | |
| масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | | |
| мука пшеничная | 3 | 3 | | | | | | | |
| молоко питьевое | 23 | 23 | | | | | | | |
| зелень сушеная | 0,1 | 0,1 | | | | | | | |
| Печень, тушенная в соусе | | | 60 | 6,4 | 8,2 | 4,0 | 115 | | №401-2013,
Пермь |
| печень говяжья | 56 | 46 | | | | | | | |
| мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | | | | | | | |
| масло растительное | 3 | 3 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|------------|------------|------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | крахмал | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 10 | 0,2 | 0,1 | 4,4 | 19 | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 40 | 0,9 | 0,5 | 15,1 | 69 | | | | | | | | | | | | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 200 | 2,0 | 5,2 | 40,5 | 216,8 | | | | | | | | | | | | | |
| Булочка с изюмом (р.11/12-2011, Екатеринбург) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 28 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная на подпыл | 0,5 | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное для смазки изделия | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | изюм | 4,4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | дрожжи хлебопекарные | 1,3 | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или дрожжи сухие хлебопекарные | 0,33 | 0,33 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | соль йодированная | 0,2 | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | |

№11/12-2011,
Екатеринбург

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|----|---------------------|--|--|
| Масло растительное для смазки листа | 0,2 | 0,2 | | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | 150 | 150 | 150 | 0,3 | 0,0 | 18,0 | 73 | №518-2013,
Пермь | | |

ИТОГО: 24 30 170 1054

19 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | Номер рецептуры |
|---|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|----------|-----------------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) | 150 | 150 | 150 | 4,8 | 5,2 | 18,6 | 140 | №19/4-2011,
Екатеринбург |
| крупа пшеничная | 11 | 11 | | | | | | |
| крупа кукурузная | 11 | 11 | | | | | | |
| молоко питьевое | 77 | 77 | | | | | | |
| вода питьевая | 53 | 53 | | | | | | |
| сахар | 2 | 2 | | | | | | |
| соль йодированная | 0,6 | 0,6 | | | | | | |
| масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | |
| Бутерброд с маслом | | | | | | | | |
| Батон | 15 | 15 | 15/5 | 1,6 | 3,5 | 7,4 | 68 | №1-2004 |

Состав рецептуры №19/4-2011
 №19/4-2011, Екатеринбург

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------------------|-----------|---------------------|--|--|--|--|
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | |
| Кофейный напиток | | 180 | 2,4 | 2,0 | 11,9 | 75 | №501-2013,
Пермь | | | | | | |
| | кофейный напиток | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 75 | 75 | | | | | | | | | | |
| | Второй завтрак | | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | | 100 | 100 | 100 | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | №518-2013,
Пермь | | | | |
| | Обед | 520 | 14,1 | 16,1 | 66,2 | 466 | | | | | | | |
| Салат Витаминный | | 40 | 0,5 | 3,0 | 3,7 | 44 | №21(II)-2006,
Москва | | | | | | |
| | капуста белокочанная свежая | 25 | 20 | | | | | | | | | | |
| | яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом) | 11 | 8 | | | | | | | | | | |
| | морковь - до 01.01 - 20% | 12,5 | 10 | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 13,3 | 10 | | | | | | | | | | |
| | сахар | 0,4 | 0,4 | | | | | | | | | | |
| (в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей) | | | | | | | | | | | | | |
| | масло растительное | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| Суп-пюре из птицы | | 150 | 3,9 | 4,5 | 11,5 | 102 | №173-2004 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|------|------|-----|-----------|-----------|------------|-------------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | крупа манная | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 4,5 | 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ванилин | 0,01 | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сметана | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное для смазки листа | 2,5 | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масса готовых сырников (2 шт. по 50 г) | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | молоко сгущенное с сахаром | 30,2 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте | 155 | 150 | 150 | 2,7 | 2,9 | 2,4 | 47 | №698-2004 | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | | 35 | 34 | 149 | 1039 | | | | | | | | | | | | |

20 День

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | Номер рецептуры |
|-----------------------|-----------------|----------|-------------------|------------|-------------|-------------|------------|------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| | | | 360 | 7,6 | 10,2 | 38,6 | 277 | |
| Суп молочный с крупой | | | 150 | 2,7 | 3,8 | 14,5 | 103 | №164-2013, Пермь |
| | МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ | 105 | 105 | | | | | |

ООО «Пермский завод по производству молочной продукции»
 ул. Советская, д. 107
 г. Пермь, 260000
 Тел: 342-211-1114
 Факс: 342-211-1114
 E-mail: info@permianka.ru

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------------------------|--|
| | вода питьевая | 45 | 45 | | | | | | | |
| | крупа: манная, или кукурузная, или хлопья овсяные "Геркулес" | 9 | 9 | | | | | | | |
| | или ячневая или гречневая, перловая, пшено | 12 | 12 | | | | | | | |
| | сахар | 1,2 | 1,2 | | | | | | | |
| | соль йодированная | 0,6 | 0,6 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 1,5 | 1,5 | | | | | | | |
| Бутерброд с маслом с сыром | | | | 30 | 3,3 | 5,1 | 9,9 | 99 | №1,3-2004 | |
| | батон | 20 | 20 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |
| | сыр | 6 | 5 | | | | | | | |
| Чай с молоком | | | | 180 | 1,4 | 1,2 | 9,8 | 56 | №495-2013,
Пермь | |
| | чай - заварка | 0,5 | 0,5 | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 40 | 40 | | | | | | | |
| | сахар | 8 | 8 | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | 10 | 0,2 | 0,1 | 4,4 | 19 | | |
| Второй завтрак | | | | | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | | |
| Сок в ассортименте | | 100 | 100 | 100 | 0,2 | 0,0 | 17,3 | 70 | №518-2013,
Пермь | |

| Обед | | 570 | 17,2 | 20,9 | 63,7 | 512 | |
|---|--------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|------------|-----------------------------|
| Салат картофельный с огурцами | | 40 | 0,7 | 3,0 | 5,9 | 53 | №75-2013,
Пермь |
| | картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 47 | 35 | | | | |
| | 01.11.-31.12.- 30% | 50 | 35 | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 54 | 35 | | | | |
| | 01.03 - 40% | 58 | 35 | | | | |
| | огурцы соленые без уксуса | 13 | 7 | | | | |
| | или огурцы свежие парниковые | 7,1 | 7 | | | | |
| | или огурцы свежие грунтовые | 7,4 | 7 | | | | |
| | масло растительное | 3 | 3 | | | | |
| Уха рыбацкая | | 150/50 | 5,1 | 5,2 | 12,6 | 118 | №30/2-2011,
Екатеринбург |
| горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей) | | 86 | 60 | | | | |
| или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей) | | 103 | 60 | | | | |
| или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | | 84 | 62 | | | | |
| или лосось неразделанный (филе с кожей без костей) | | 108 | 63 | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | | 96 | 72 | | | | |
| 01.11.-31.12.- 30% | | 103 | 72 | | | | |

ООО "Иркутская компания"
 С/П № 15/77:04.056147
 2003-11-24

| | | | | | | | | | | |
|--|---|------|-----|------------|------------|------------|-------------|------------|------------------|--|
| | 01.01-29.02 - 35% | 111 | 72 | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 120 | 72 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 3 | 3 | | | | | | | |
| | зелень сушеная (петрушка, укроп) | 0,1 | 0,1 | | | | | | | |
| Биточки рубленые из птицы припущенные | | | | 60 | 6,8 | 7,3 | 4,5 | 111 | №498-2004 | |
| | филе куриное промышленного производства | 53 | 50 | | | | | | | |
| | или филе из грудки индейки | 53 | 50 | | | | | | | |
| | хлеб пшеничный | 13 | 13 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 10 | 8 | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 5 | 5 | | | | | | | |
| | молоко питьевое | 7 | 7 | | | | | | | |
| | масло растительное для смазки листа | 2 | 2 | | | | | | | |
| Капуста тушеная | | | | 120 | 3,5 | 4,9 | 12,2 | 107 | №423-2004 | |
| | капуста белокочанная свежая | 158 | 126 | | | | | | | |
| | морковь - до 01.01 - 20% | 25 | 20 | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 26,6 | 20 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|------------|-------------|-----|-----|----|---------------------------------|
| | дрожжи хлебопекарные | 0,8 | 0,8 | | | | | | |
| | или дрожжи сухие хлебопекарные | 0,20 | 0,20 | | | | | | |
| | молоко питьевое | 14 | 14 | | | | | | |
| | яйцо куриное | 1,4 | 1,4 | | | | | | |
| | ванилин | 0,02 | 0,02 | | | | | | |
| | яйцо куриное для смазки | 1 | 1 | | | | | | |
| | соль йодированная | 0,6 | 0,6 | | | | | | |
| | масло растительное для смазки листа | 0,5 | 0,5 | | | | | | |
| | Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте | 155 | 150 | 150 | 2,7 | 3,5 | 5,7 | 65 | №898-2004 |
| ИТОГО: | | 30 | 40 | 149 | 1078 | | | | |
| ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ | | 32 | 35 | 152 | 1057 | | | | |
| Норма в пищевых веществах и энергии (75%) | | 32 | 35 | 152 | 1050 | | | | При 12 часовом пребывании детей |
| Норма в пищевых веществах и энергии (100%) * | | 42 | 47 | 203 | 1400 | | | | |

*СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 1, Приложение 10