Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 227» г.Перми

П Р И К А З

от " 28 " августа 2020 года № 184 ОД

г.Пермь

Об утверждении примерного десятидневного меню для организации питания детей от 1-3 лет, от 3-7 лет на осенне-зимний период в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01 сентября 2020г. примерное десятидневное меню ИП Яксун В.В. для организации питания детей от 1-3 лет, от 3-7 лет на осенне-зимний период в ДОУ.
2. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1-3 лет, от 3 до 7 лет», посещающих ДОУ с 12-часовым пребыванием; 4-часовым пребыванием, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий О.В.Соколова

Индивидуальный предприниматель

Яксун Вероника Валерьевна

«Разработано»:
ИП Яксун В.В.

_____/В.В. Яксун/
«01» Сентябрь 2020 г.

«Утверждаю»:
Заведующий МАДОУ
"Детский сад № 227" г. Перми

_____/Соколова О.В./
«01» Сентябрь 2020 г.

Примерное десятидневное меню

для организации питания детей от 3-7 лет на осенне-зимний период в дошкольных образовательных организациях

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.

- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания».

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», от 29 мая 2013 г.

ИП Яксун В.В.

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

Подразделение: Примерное Меню (3-7 лет)

Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням на одного питающегося, г(мл)											В среднем в день, г(мл)	Норма в день, г(мл)	Отклонение от нормы, %
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день				
Дрожжи хлебопекарные			1,50	1,10				1,40		1,08		0,51	0,50	1,6
Какао-порошек				3,00					3,00			0,60	0,60	0,0
Картофель	94,50	75,00	204,50	174,70	33,20	100,00	156,00	250,50	176,50	170,80		143,57	140,00	2,5
Колбасные изделия	70,00											7,00	6,90	1,4
Кондитерские изделия	40,00	22,00		30,00	10,00	42,00	10,00	13,20	30,00			19,72	20,00	-1,4
Кофейный напиток	2,00		2,00		2,00		2,00	2,00		2,00		1,20	1,20	0,0
Крупы (злаки),бобовые	60,20	45,00	40,00	30,80	30,00	44,40	12,00	69,40	54,70	31,00		41,75	43,00	-2,9
Макаронные изделия		10,00	29,00		16,00	29,00				34,80		11,88	12,00	-1,0
Масло коровье сладкосливочное	18,13	11,20	24,40	20,50	24,00	28,10	27,70	22,10	21,50	22,67		22,03	21,00	4,9
Масло растительное	12,00	8,50	9,60	18,10	12,50	8,00	12,50	14,00	10,00	9,85		11,51	11,00	4,6
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	403,30	413,20	366,10	491,50	458,00	463,00	482,50	435,00	451,00	370,00		433,36	450,00	-3,7
Мука картофельная (крахмал)	5,40		18,00					5,40				2,88	3,00	-4,0
Мука пшеничная хлебопекарная	7,63	9,80	65,10	39,40	23,40	18,70	16,00	44,25	13,50	38,40		27,62	29,00	-4,8
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)		28,50	60,20		110,00	115,00	74,00	100,80	51,80			54,03	55,00	-1,8
Напитки витаминизированные		25,00				20,00				7,50		5,25	5,00	5,0
Овощи,зелень	243,40	289,80	202,48	184,80	444,90	156,10	248,50	196,30	275,50	248,82		249,06	260,00	-4,2
Птица(куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)		44,50	82,30		52,00					59,70		23,85	24,00	-0,6
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо-или малосоленое	56,00		119,43	57,00				51,00		85,10		36,85	37,00	-0,4
Сахар	52,60	56,20	40,00	53,70	56,40	30,40	54,80	57,30	56,10	34,74		49,22	47,00	4,7
Сметана с м.д.ж.не более 15%	22,50	6,00	8,00	18,50	10,00		10,00	10,00	15,20	9,30		10,95	11,00	-0,5
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00			200,00		200,00		100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	5,00	7,83	2,30	3,60	4,20	5,90	4,10	9,30	10,90	4,64		5,78	6,00	-3,7
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленый)	10,00		10,00	10,00		10,00		10,00		10,00		6,00	6,00	0,0
Творог,творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%		81,00		81,60			108,00		139,50			41,01	40,00	2,5
Фрукты (плоды) свежие	49,00	120,00	20,00	207,60	17,00	145,00	210,00	24,60	127,00	30,00		95,02	100,00	-5,0
Фрукты (плоды) сухие		15,00	15,00	15,00	19,00	18,00		15,00	18,00			11,50	11,00	4,5
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	89,05	77,10	121,00	81,10	73,00	85,75	90,00	89,70	55,70	59,40		82,18	80,00	2,7
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20,00	40,00	40,00	40,00	60,00	60,00	40,00	40,00	80,00	80,00		50,00	50,00	0,0
Чай,включая фиточай	0,75	0,75		0,90	0,75	0,90	0,75		1,00	0,40		0,62	0,60	3,3
Яйцо куриное диетическое	4,20	48,00	6,75	25,20	13,00	104,60	14,00	13,30	4,50	7,75		24,13	24,00	0,5

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые веществав	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал		
	73,10	71,09	281,00	2064,67		
Минеральные вещества	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг	Железо, мг
	3443,30	3225,08	903,73	297,80	1265,29	16,44
Витамины	A, мкг	B1, мг	B2, мг	PP, мг	C, мг	
	901,27	1,01	1,57	11,78	135,73	

ИП Яксун В.В.

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (3-7 лет)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
День 1		
ЗАВТРАК		
БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0350	0,035
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ		
Выход: 200, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КРУПА МАННАЯ	0,0308	0,031
МОЛОКО 2,5%	0,1060	0,106
ВОДА	0,1760	0,176
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200
2-ОЙ ЗАВТРАК		
СОК ФРУКТОВЫЙ		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ОБЕД		
САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ.		
Выход: 60, N рец.: 5 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0306	0,031
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0240	0,024
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0030	0,003
ВЫХОД:	0,0600	0,060
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ		
Выход: 250/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0225	0,023
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0300	0,030
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ.*		
Выход: 70, N рец.: 405 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.		
Выход: 100, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00		
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0294	0,029
ВОДА	0,0620	0,062
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0820	0,082
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0041	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0093	0,009
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
СОУС ТОМАТНЫЙ.		
Выход: 30, N рец.: 465 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,0300	0,030
КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.*		
Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0180	0,018
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,		
Выход: 150, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЙОГУРТ 2,5%	0,1500	0,150
БАРАНКИ		
Выход: ШТ, N рец.: 274 СБ 2004, Порций: 1,00		
БАРАНКИ ПРОСТЫЕ	0,0400	0,040
ВЫХОД:	0,0400	0,040
УЖИН		
ОГУРЧИК СВЕЖИЙ*		
Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ,*		
Выход: 70, N рец.: 356 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0560	0,056
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0133	0,013
МОЛОКО 2,5%	0,0098	0,010
ЯЙЦА	0,0042	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0833	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0014	0,001
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ		
Выход: 150, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ДИЕТ.1К.	0,0400	0,040
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ,

Выход: 150, N рец.: 252 СБ 2016Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0810	0,081
КРУПА МАННАЯ	0,0090	0,009
САХАР-ПЕСОК	0,0210	0,021
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0270	0,027
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0270	0,027

МОЛОКО СГУЩЕНОЕ.

Выход: 20, N рец.: 493 СБ 2012 Г, Порций: 1,00

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020

КИСЕЛЬ "ВИТОШКА" С ВИТАМИНАМИ

Выход: 200, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00

КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ "ВИТОШКА"	0,0250	0,025
ВОДА	0,1950	0,195

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.

Выход: 40, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0400	0,040

День 3

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР)

Выход: 30/10, N рец.: 104 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0400	0,040

КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ)

Выход: 200, N рец.: 284 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕННАЯ	0,0400	0,040
МОЛОКО 2,5%	0,1200	0,120
МАССА КАШИ	0,1560	0,156
ДЛЯ СИРОПА:		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0048	0,005
ВОДА	0,0240	0,024
МАССА СИРОПА	0,0240	0,024
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
МАССА ЯБЛОК,ПРИПУЩЕННЫХ С	0,0440	0,044
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0080	0,008
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008
МАССА КАШИ	0,1560	0,156

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200

БАТОН

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ..

Выход: 60, N рец.: 11 СБ 2016г., Порций: 1,00

КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	0,0558	0,056
САХАР-ПЕСОК	0,0012	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,0600	0,060

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(ГОРБУША)

Выход: 250, N рец.: 165 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОРБУША С/М Б/Г	0,0538	0,054
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0438	0,044
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ		
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ ОТХОДЫ	0,0656	0,066
ВОДА	0,2275	0,228
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0014	0,001
ЯЙЦА	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0044	0,004
ВЫХОД:	0,1750	0,175
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1130	0,113
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Выход: 70/30, N рец.: 391 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА (КОТЛЕТНОЕ МЯСО)	0,0602	0,060
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0133	0,013
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0077	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0161	0,016
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0700	0,070
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0150	0,015
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0183	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1425	0,143
ВЫХОД:	0,1500	0,150

МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ

Выход: 100, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0290	0,029
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0830	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0084	0,008
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0029	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0110	0,011

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1260	0,126

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Выход: 150, N рец.: 533 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0150	0,015
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1725	0,173
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

КЕФИР,

Выход: 200, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ

Выход: 60, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0370	0,037
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
ЯЙЦА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА ТЕСТА	0,0610	0,061
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СМЕТАНА 15%	0,0037	0,004
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0137	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0730	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0004	
ВЫХОД:	0,0600	0,060

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ*.

Выход: 70, N рец.: 6 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0070	0,007
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0021	0,002
ВЫХОД:	0,0700	0,070
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0616	0,062

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ*,

Выход: 120, N рец.: 254 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0816	0,082
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0276	0,028
САХАР-ПЕСОК	0,0096	0,010
ЯЙЦА	0,0120	0,012
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0048	0,005
ВАНИЛИН	0,0001	
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0048	0,005
СМЕТАНА 15%	0,0048	0,005
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,1200	0,120

ПОВИДЛО (ПОРЦ)

Выход: 30, N рец.: , Порций: 1,00

ПОВИДЛО	0,0300	0,030

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

ЧАЙ С САХАРОМ.

Выход: 180, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1350	0,135
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВЫХОД:	0,1800	0,180
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0009	0,001
ВОДА	0,0486	0,049
ВЫХОД:	0,0450	0,045

БАТОН

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030

День 5

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0300	0,030

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Выход: 200, N рец.: 180 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200

ОБЕД

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ*

Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 250, N рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0200	0,020
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0125	0,013
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0400	0,040

МЯСО ТУШЕНОЕ

Выход: 70, N рец.: 374 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0078	0,008
Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕННАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0102	0,010
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ		
Выход: 250/10, N рец.: 174 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0050	0,005
МОЛОКО 2,5%	0,0875	0,088
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1375	0,138
ВОДА	0,1375	0,138
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0050	0,005
ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ*		
Выход: 50/50, N рец.: 378 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0793	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0140	0,014
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0044	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0037	0,004
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,1000	0,100
МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРН.С ОВОЩАМИ		
Выход: 100, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0290	0,029
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0830	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0084	0,008
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0029	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0009	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0110	0,011
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.		
Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА		
Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ПРЯНИКИ.		
Выход: ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПРЯНИКИ КГ	0,0420	0,042

УЖИН

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.		
Выход: 80, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0240	0,024
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0800	0,080
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0176	0,018
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0120	0,012
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,		
Выход: 170, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯЙЦА	0,1046	0,105
МОЛОКО 2,5%	0,0655	0,066
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1700	0,170
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1649	0,165
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0051	0,005
ВЫХОД:	0,1700	0,170
НАПИТОК "ВИТОША" С ВИТАМИНАМИ		
Выход: 200, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00		
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0200	0,020
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 7

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ		
Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ		
Выход: 200, N рец.: 179 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
РИС КРУГЛЫЙ	0,0120	0,012
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200
БАТОН		
Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0300	0,030

2-ОЙ ЗАВТРАК

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Выход: 60, N рец.: 82 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ВАРЕНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0150	0,015
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0102	0,010
ЯЙЦА	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 36,74%	0,0270	0,027
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0151	0,015

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

Выход: 250, N рец.: 146 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0150	0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВОДА	0,1750	0,175
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0750	0,075
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Выход: 60, N рец.: 274 СБ 2016г., Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0510	0,051
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ПЕТРУШКА ЗЕЛЕНЬ	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0050	0,005
ЯЙЦА	0,0020	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0070	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0750	0,075
ВЫХОД:	0,0600	0,060

РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.

Выход: 100, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0294	0,029
ВОДА	0,0620	0,062
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0820	0,082
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0041	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0093	0,009
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

СОУС ТОМАТНЫЙ.

Выход: 30, N рец.: 465 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

Выход: 150, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КУРАГА	0,0150	0,015
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0277	0,028
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ВОДА	0,1515	0,152
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Выход: 200, N рец.: 529 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

*ГРЕБЕШОК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,**

Выход: 70, N рец.: 587 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0017	0,002
ПОВИДЛО	0,0132	0,013
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0027	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0700	0,070
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0396	0,040
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0042	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0028	0,003
ЯЙЦА	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0014	0,001
ВОДА	0,0203	0,020
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,3100	2,310

УЖИН

ИКРА ОВОЩНАЯ.

Выход: 60, N рец.: 132 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАКЛАЖАНЫ	0,0238	0,024
МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ	0,0174	0,017
КАБАЧКИ	0,0268	0,027
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0138	0,014
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0066	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0096	0,010

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ,СОУС МОЛ.

Выход: 180/30, N рец.: 387 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,1008	0,101
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0630	0,063
МАССА ОТВАРНОГО ПРОТЕРТОГО	0,1395	0,140
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
ЯЙЦА	0,0036	0,004
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0027	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2115	0,212
МАССА ЗАПЕЧЕННОГО БЛЮДА	0,1800	0,180
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,2100	0,210
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,1485	0,149
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЧАЙ С ЛИМОНОМ		
Выход: 200/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

День 10

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР)		
Выход: 30/10, N рец.: 104 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0400	0,040
КАША "ДРУЖБА"		
Выход: 200, N рец.: 275 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0150	0,015
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0110	0,011
МОЛОКО 2,5%	0,1020	0,102
ВОДА	0,0700	0,070
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ФРУКТОВЫЙ		
Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200

ОБЕД

ОГУРЧИК СВЕЖИЙ*		
Выход: 60, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0600	0,060
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ		
Выход: 250, N рец.: 168 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0017	0,002
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.03-31.08 40%	0,0700	0,070
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КУРИЦА(ФИЛЕ) В СОУСЕ С ТОМАТОМ,.		
Выход: 50/30, N рец.: 415 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0597	0,060
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0467	0,047
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0025	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0013	0,001
ЧЕСНОК	0,0006	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0033	0,003
ВОДА	0,0307	0,031
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,0800	0,080
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0050	0,005
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ		
Выход: 120, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0348	0,035
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0108	0,011
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0047	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0240	0,024
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1200	0,120
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0132	0,013
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК		
Выход: 150, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
ВОДА	0,1290	0,129
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

КЕФИР,		
Выход: 200, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ,*		
Выход: 75, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0011	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0011	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0017	0,002
ВЫХОД:	0,0750	0,075
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0304	0,030
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0022	0,002
ЯЙЦА	0,0022	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0156	0,016
ВЫХОД:	0,0538	0,054
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,7754	1,775
Вх. рецепт: ФАРШ МОРКОВНЫЙ		