

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Заказчика

(подпись)

Приложение № 2 к Техническому заданию

УТВЕРЖДАЮ

Врио генерального
директора АО
"Комбинат питания"

(подпись)

Кузнецова Людмила Владимировна

Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательном учреждении с 7 до 11 лет (обед, не менее 30% суточного рациона).

1 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			705	27,45	24,19	90,99	691,47	23,4	0,41	210,15	323,14	341,3	60,94	4,79	
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной			205	2,12	3,1	17,4	105,98	20,2	0,02	102,65	163	81	13,54	1,46	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №128															
Крупа рис круглозерный*	4,00	4													
Томатная паста*	4,00	4													
Капуста (очищенная)*	40,00	40													
Морковь (очищенная)*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02													
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02													
Вода	180,00	180													
Каша перловая с овощами и мясом			240	19,5	20,33	29,53	379,09	3,2	0,3	3,5	143,5	230,1	29,1	1,25	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №6.42															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	90,00	90													
Крупа перловая*	47,60	47,6													
Вода	116,70	116,7													
Лук репчатый (очищенный)*	23,00	23													
Масло растительное*	3,50	3,5													
Морковь (очищенная)*	18,00	18													
Соль*	0,60	0,6													
Масло сливочное*	10,00	10													
Чеснок сушеный*	0,10	0,1													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Компот из кураги			200	1,14	0,07	17	73,19			104	0,14			0,02	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638															
Курага*	22,00	22													
Сахар*	7,00	7													
Вода	175,00	175													
Хлеб ржано-пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7	
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04						



Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		30,00	30												
Итого:				27,45	24,19	90,99	691,47	23,4	0,41	210,15	323,14	341,3	60,94	4,79	
2 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед				700	29,36	28,51	69,54	652,39	102,33	0,48	345,85	464,99	404,71	139,58	5,56
Суп-пюре из картофеля, с сухариками				220	2,3	4,3	13	99,9	17,58	0,18	144,4		40	34,18	1,94
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №171															
Картофель (очищенный)*		72,00	72												
Морковь (очищенная)*		16,00	16												
Лук репчатый (очищенный)*		16,00	16												
Мука в/с*		4,00	4												
Молоко цельное*		60,00	60												
Масло сливочное*		8,00	8												
Вода		120,00	120												
Соль*		0,30	0,3												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		31,25	20												
Лавровый лист*		0,02	0,02												
Наггетсы "Детские"				100	15,26	15,23	16,23	263,03	4	0,11	86,25	129	126,2	33,8	1,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
Наггетсы "Детские"*		110,00	110												
Масло растительное*		2,50	2,5												
Капуста тушеная				150	3,6	3,23	14,36	101,11	78,15	0,06	71,2	85,29	58,51	29,5	0,25
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321															
Капуста (очищенная)*		172,00	172												
Масло растительное*		3,00	3												
Морковь (очищенная)*		3,00	3												
Лук репчатый (очищенный)*		6,00	6												
Томатная паста*		3,00	3												
Мука в/с*		3,00	3												
Сахар*		3,00	3												
Соль*		0,30	0,3												
Чай на молоке с сахаром				200	5,8	5,3	13,65	125,5	2,6	0,08	44	240,2	180	28	0,15
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-6ги-2020(7-11 лет)															
Чай*		3,00	3												
Молоко цельное*		200,00	200												
Сахар*		10,00	10												
Вода		30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный				30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*		30,00	30												
Итого:				29,36	28,51	69,54	652,39	102,33	0,48	345,85	464,99	404,71	139,58	5,56	
3 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед				710	27,71	23,83	87,98	677,23	38,67	0,47	326,59	464,99	404,71	139,58	5,56
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной				205	2,6	3,2	8,2	72	16,3	0,04	114,89	49,48	41,72	17,84	0,2

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №110														
Свёкла (очищенная)*	32,00	32												
Капуста (очищенная)*	16,00	16												
Картофель (очищенный)*	16,00	16												
Морковь (очищенная)*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8												
Томатная паста*	2,40	2,4												
Масло растительное*	2,00	2												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	4,00	4												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Вода	160,00	160												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Бифштекс "Богатырь"			90	16,75	17,24	13,53	276,28	1,8	0,19	36,75	209	156,6	42,75	2,58
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	35,00	35												
Грудка куриная*	61,60	45												
Лук репчатый (очищенный)*	18,00	18												
Вода	5,40	5,4												
Соль*	0,50	0,5												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	14,10	9												
Масло растительное*	2,70	2,7												
Рагу овощное			150	2,97	2,74	19,24	113,5	10,77	0,09	174,95	39,35	71,69	29,91	1,15
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №541														
Картофель (очищенный)*	71,00	71												
Морковь (очищенная)*	21,00	21												
Капуста (очищенная)*	41,00	41												
Лук репчатый (очищенный)*	21,00	21												
Томатная паста*	3,50	3,5												
Масло растительное*	2,20	2,2												
Мука в/с*	1,80	1,8												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	20,30	20,3												
Лавровый лист*	0,01	0,01												
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Сок фруктовый разливной			200	0,5		10,1	42,4	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Итого:				27,71	23,83	87,98	677,23	38,67	0,47	326,59	337,08	337,16	110,1	5,72

4 день

Наименование блюда	Брутто. г	Нетто. г	Химический состав				Витамины							

Наименование пищевых веществ
 Передан через Диадок 10.01.2025 11:58 GMT+03:00
 5eabc032-9eae5-4946-9ed3-ad9f8f398e03



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			705	38,75	25,39	102,4	809,97	26,93	0,95	103,69	368,56	538,98	133,98	9,65
Суп из овощей, со сметаной			205	2,98	5,3	12,74	110,58	21,25	0,07	100,15	28,06	46,72	2	0,68
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №135														
Капуста (очищенная)*	25,00	25												
Картофель (очищенный)*	40,00	40												
Морковь (очищенная)*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8												
Горошек зелёный*	9,23	6												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02												
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02												
Вода	160,00	160												
Мясо тушеное, с овощами			90	9,91	9,42	8,95	176,93	3,08	0,05	1,75	17,24	114,45	21	1,61
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №180														
Говядина*	48,00	48												
Масло растительное*	3,00	3												
Масло сливочное*	5,00	5												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
Морковь (очищенная)*	20,00	20												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	25,00	25												
Лавровый лист*	0,01	0,01												
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Пюре из бобовых			150	16,96	4,8	35,42	252,87		0,66	1,75	66,62	167,61	64,68	5,16
Сборник для обр.учрежд., 2011г., Могильный №199														
Крупа горох*	73,50	73,5												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Кофейный напиток на цельном молоке (6/7/200)			200	4,21	5,18	18,23	136,38	2,6	0,08	0,04	240,14	180	28	0,14
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689														
Кофейный напиток*	6,00	6												
Молоко цельное*	200,00	200												
Сахар*	7,00	7												
Вода	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,4	0,45	12,3	62,85		0,05		10,5		14,1	1,7
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04		6	30,2	4,2	0,36
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Итого:				38,75	25,39	102,4	809,97	26,93	0,95	103,69	368,56	538,98	133,98	9,65

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ								
							Витамины								



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			715	30,53	22,68	85,88	669,83	47,89	0,52	109,61	349,85	592,84	140,01	3,86	
Рассольник ленинградский			200	3,24	3,28	13,68	97,2	13,42	0,09	98,51	19,9	60,32	21,08	0,78	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №132															
Картофель (очищенный)*	60,00	60													
Крупа перловая*	4,00	4													
Морковь (очищенная)*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	4,00	4													
Огурцы консервированные (соленые)*	21,84	12													
Масло растительное*	2,00	2													
Вода	150,00	150													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02													
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02													
Картофельная запеканка с рыбой (минтай), с маслом сливочным			240	20,02	12,04	28,51	302,55	32,93	0,3	11,05	57,95	317,72	88,13	2,42	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №229															
Минтай*	148,00	86													
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15													
Масло сливочное*	7,00	7													
Картофель (очищенный)*	155,00	155													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	6,20	4													
Соль*	0,20	0,2													
Сыр*	10,10	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Кефир с сахаром			235	4,21	7,04	24,01	176,24	1,54	0,09	0,05	264	209	30,8	0,22	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*	227,70	220													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
Итого:				30,53	22,68	85,88	669,83	47,89	0,52	109,61	349,85	592,84	140,01	3,86	
6 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			920	25,62	26,26	102,06	735	24,34	0,37	197,4	535,72	414,18	95,72	4,99	
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			220	3,2	4,1	6,1	74,1	13,71	0,13	110,3	169,8	86,36	26,2	1,47	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №168															
Морковь (очищенная)*	24,00	24													
Капуста (очищенная)*	16,00	16													
Картофель (очищенный)*	18,00	18													
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
Мука в/с*	4,00	4													
Масло сливочное*	8,00	8													
Молоко цельное*	70,00	70													
Соль*	0,30	0,3													
Вода	120,00	120													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													



Лавровый лист*	0,02	0,02													
Мясо тушеное в сметанном соусе			90	9,26	9,24	8,16	151,48	2,03	0,01	8	13,24	16,54	3,52	0,18	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	49,00	49													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20													
Сметана*	8,00	8													
Мука в/с*	9,00	9													
Соль*	0,30	0,3													
Вода	60,00	60													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Макаронны отварные			150	5,2	9,1	30,12	223,18		0,09	44,1	11,18	47,18	8,4	0,85	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516															
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,30	0,3													
Какао на цельном молоке (200/10/3)			200	3,2	3,2	8	73,6	2,6	0,08		240,2	180	28	0,15	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693															
Какао*	3,00	3													
Молоко цельное*	200,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Вода	20,00	20													
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Сок фруктовый т/п (н)			200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*	200,00	200													
Итого:				25,62	26,26	102,06	735	24,34	0,37	197,4	535,72	414,18	95,72	4,99	
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед			705	35,9	34,38	65,38	714,54	10,68	0,32	203,43	470,9	451,24	75,4	6,87	
Суп куриный с вермишелью (грудка)			200	5,04	3,01	9,7	86,05	9,28	0,09	180	13,4	63,9	27	0,55	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147															
Грудка куриная*	20,54	15													
Картофель (очищенный)*	40,00	40													
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8													
Морковь (очищенная)*	8,00	8													
Масло сливочное*	4,00	4													
Макаронные изделия (паутинка)*	4,00	4													
Соль*	0,50	0,5													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Вода	180,00	180													
Омлет с сыром, с маслом сливочным			235	24,9	30,6	5,22	395,88	1,38	0,14	5,13	379	376,54	31,3	0,8	



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342													
Меланж*	150,00	150											
Молоко цельное*	95,00	95											
Масло растительное*	2,00	2											
Соль*	0,30	0,3											
Сыр*	20,20	20											
Масло сливочное*	10,00	10											

Компот из смеси сухофруктов 200 0,5 18,48 75,92 0,02 18,3 60 5 3 0,1

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

Сухофрукты*	25,00	25											
Сахар*	7,00	7											
Вода	180,00	180											

Хлеб пшеничный 40 3,06 0,32 19,68 93,84 0,04 8 5,8 0,44

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

Хлеб пшеничный*	40,00	40											
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано- пшеничный 30 2,4 0,45 12,3 62,85 0,05 10,5 14,1 1,7

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

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

Итого: 35,9 34,38 65,38 714,54 10,68 0,32 203,43 470,9 451,24 75,4 6,87

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			915	25,92	23,92	96,62	694,74	19,4	0,29	406,2	292,42	302,11	90,32	6,06
Суп картофельный с бобовыми, с гречками			220	2,5	3,9	8,21	77,94	5,4	0,18	125,84	30,2	89,7	29,68	0,3

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №139

Крупа горох*	12,00	12											
Картофель (очищенный)*	36,00	36											
Морковь (очищенная)*	8,00	8											
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8											
Масло растительное*	2,00	2											
Соль*	0,30	0,3											
Гречки	20,00	20											
Лавровый лист*	0,02	0,02											
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05											
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05											
Вода	160,00	160											

Плов с мясом 230 17,18 19,3 18 314,42 2,4 0,02 150 187,83 82,56 19,14 2,35

Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265

Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	93,00	93											
Крупа рис пропаренный*	54,00	54											
Масло растительное*	3,00	3											
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15											
Морковь (очищенная)*	18,00	18											
Томатная паста*	5,00	5											
Соль*	0,50	0,5											
Чеснок сушеный*	0,05	0,05											
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05											

Компот из кураги 200 1,25 0,07 12,3 54,83 5,6 95,36 0,14 0,02

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638

Курага*	24,00	24											
---------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Сахар*	7,00	7												
Вода	175,00	175												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
Хлеб пшеничный			40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Сок фруктовый т/п (н)			200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Итого:				25,92	23,92	96,62	694,74	19,4	0,29	406,2	292,42	302,11	90,32	6,06

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			705	29,02	18,1	84,97	612,41	43,73	0,4	164,42	186,68	467,13	123,61	3,51
Борщ Сибирский, со сметаной			205	1,54	3,09	12,3	83,17	15,02	0,04	149,21	35,04	41,64	17,96	0,9

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111														
Свёкла (очищенная)*	32,00	32												
Капуста (очищенная)*	16,00	16												
Картофель (очищенный)*	12,00	12												
Морковь (очищенная)*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8												
Томатная паста*	2,40	2,4												
Масло растительное*	2,00	2												
Фасоль консервированная*	13,33	8												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Вода	160,00	160												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Рыба запеченая			100	19,07	5,6	3,1	139,42	0,59	0,13	11,7	46,8	280,89	64,35	0,94

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №234														
Минтай*	193,00	117												
Мука в/с*	4,50	4,5												
Масло растительное*	4,50	4,5												
Соль*	0,90	0,9												

Картофельное пюре			150	3,9	8,77	23,21	187,36	26,52	0,17	3,51	63,4	114,4	35,5	1,21
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №520														
Картофель (очищенный)*	130,00	130												
Молоко цельное*	40,00	40												
Масло сливочное*	10,00	10												
Соль*	0,30	0,3												

Напиток фруктовый "Изюминка"			200	0,62	0,1	22,8	87,8	1,6			0,14			0,1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638														
Изюм*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	190,00	190												
Хлеб пшеничный			30	2,29	0,24	14,76	70,36		0,04					



Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный				20	1,6	0,3	8,8	44,3		0,02		35,3		1,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20												
Итого:				29,02	18,1	84,97	612,41	43,73	0,4	164,42	186,68	467,13	123,61	3,51	
10 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед				710	26,12	28,6	66,25	626,88	27,46	0,43	101,78	321,05	432,84	173,66	5,21
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной				205	2,5	4,7	17,2	121,1	24,72	0,05	101,73	32,86	39,76	24,88	0,63
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124															
Капуста (очищенная)*		40,00	40												
Картофель (очищенный)*		24,00	24												
Морковь (очищенная)*		8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*		8,00	8												
Томатная паста*		2,00	2												
Масло растительное*		2,00	2												
Сметана*		5,00	5												
Соль*		0,30	0,3												
Лавровый лист*		0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*		0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*		0,05	0,05												
Вода		150,00	150												
Гречетто с мясом				230	16,35	16,54	5,36	235,7	1,2	0,25		16,19	178,28	117,98	3,92
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*		84,00	84												
Крупа гречневая*		56,60	56,6												
Масло растительное*		2,50	2,5												
Лук репчатый (очищенный)*		7,00	7												
Морковь (очищенная)*		10,00	10												
Томатная паста*		4,00	4												
Соль*		0,30	0,3												
Вода		155,00	155												
Укроп (сушеный)*		0,10	0,1												
Кефир с сахаром				235	4,21	7,04	24,01	176,24	1,54	0,09	0,05	264	209	30,8	0,22
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №698															
Кефир*		227,70	220												
Сахар*		15,00	15												
Хлеб пшеничный				40	3,06	0,32	19,68	93,84		0,04		8	5,8		0,44
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		40,00	40												
Итого:				26,12	28,6	66,25	626,88	27,46	0,43	101,78	321,05	432,84	173,66	5,21	

Главный технолог





Полянская О.Н.

Технолог





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

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 АО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	 Не требуется для подписания	02F85A4A0054B2449F4076344C5B87CBAF с 28.12.2024 07:20 по 28.03.2026 07:20 GMT+03:00	10.01.2025 11:58 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26" Дорохина Оксана Николаевна, Директор	 Не требуется для подписания	707926A23A40C38FBA23D444BFDCDFA4 с 26.08.2024 07:32 по 19.11.2025 07:32 GMT+03:00	10.01.2025 14:06 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа