

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Заказчика

(подпись)

Приложение № 2 к Техническому заданию

УТВЕРЖДАЮ

Врио генерального
директора АО
"Комбинат питания"

(подпись)

Кузнецова Людмила Владимировна

Примерное цикличное 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 рецептур 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 рецептур 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
 5eabc032-9eae-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 рецептур 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 рецептур обучающимся 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 рецептур 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 рецептур 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 |