

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 (завтрак, не менее 20% 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
<b>Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>17,36</b>	<b>16,19</b>	<b>73,72</b>	<b>532,87</b>	<b>12,7</b>	<b>0,32</b>	<b>140,34</b>	<b>278</b>	<b>249,6</b>	<b>67,7</b>	<b>2,78</b>
<b>Тефтели в соусе</b>			120	8,6	10,23	7,6	156,87	11,3	0,12	120	22,8	21,3	26,9	1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462														
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108												
Масло растительное*	2,00	2												
Мука в/с*	1,35	1,35												
Морковь (очищенная)*	5,00	5												
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5												
Томатная паста*	5,00	5												
Сахар*	0,30	0,3												
Соль*	0,50	0,5												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Вода	27,00	27												
Укроп (сушеный)*	0,03	0,03												
<b>Каша гречневая</b>			150	3,02	2,3	33,3	165,98		0,12	20,3	11,2	25,3	10	1,36
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508														
Крупа гречневая*	50,00	50												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,20	0,2												
Вода	120,00	120												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Партн №645, сб 1996г														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Итого:</b>				<b>17,36</b>	<b>16,19</b>	<b>73,72</b>	<b>532,87</b>	<b>12,7</b>	<b>0,32</b>	<b>140,34</b>	<b>278</b>	<b>249,6</b>	<b>67,7</b>	<b>2,78</b>
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

Получено через Диадок 10.01.2025 11:58 GMT+03:00  
 Кальций 278, Фосфор 249,6, Магний 67,7, Железо 2,78  
 e9476b27-48ef-4d74-a59f-073f5434a128

Страница 1 из 8

<b>Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>20,83</b>	<b>15,86</b>	<b>64,72</b>	<b>484,92</b>	<b>9,39</b>	<b>0,36</b>	<b>146,42</b>	<b>280,15</b>	<b>421,05</b>	<b>73,35</b>	<b>2,99</b>
<b>Батон с маслом сливочным и сыром</b>			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103	11,75	0,53
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
	Сыр*	15,15	15											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Батон "Молочный"*	25,00	25											
<b>Каша молочная пшенная с курагой, с маслом сливочным</b>			210	6,52	2,14	12,6	95,74	1,95	0,23	70,3	86	100,3	21,3	1,21
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)														
	Крупа пшено*	40,00	40											
	Молоко цельное*	150,00	150											
	Вода	20,00	20											
	Курага*	8,00	8											
	Сахар*	5,00	5											
	Соль*	0,40	0,4											
	Масло сливочное*	10,00	10											
<b>Какао на цельном молоке (140/7/2)</b>			200	5,4	5,6	15,7	134,8	2,34	0,04	23,4	116,5	172	26,8	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693														
	Какао*	2,00	2											
	Молоко цельное*	140,00	140											
	Сахар*	7,00	7											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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											
<b>Вафля 15гр</b>			15	0,78	2,19	4,49	40,77							
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
	Вафли*	15,00	15											
<b>Итого:</b>				<b>20,83</b>	<b>15,86</b>	<b>64,72</b>	<b>484,92</b>	<b>9,39</b>	<b>0,36</b>	<b>146,42</b>	<b>280,15</b>	<b>421,05</b>	<b>73,35</b>	<b>2,99</b>
<b>3 день</b>														
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
<b>Завтрак</b>			<b>510</b>	<b>23,64</b>	<b>17,14</b>	<b>70,17</b>	<b>532,04</b>	<b>29,58</b>	<b>0,29</b>	<b>141,85</b>	<b>272,84</b>	<b>229,24</b>	<b>75,41</b>	<b>3,47</b>
<b>Мясо тушеное в сметанном соусе</b>			90	12,46	12,45	3,32	175,17	2,08	0,02	20	219	124	23,3	0,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
	Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	69,00	69											
	Масло растительное*	4,00	4											
	Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20											
	Сметана*	20,00	20											
	Мука в/с*	6,00	6											
	Соль*	0,30	0,3											
	Вода	30,00	30											
	Лавровый лист*	0,02	0,02											
	Укроп (сушеный)*	0,10	0,1											
<b>Макаронны отварные с овощами</b>			150	5,51	3,74	27,3	164,9	4,6	0,1	21,6	24,04	65,44	21,26	1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
	Макаронные изделия*	34,00	34											
	Горошек зелёный*	15,38	10											
	Томатная паста*	9,00	9											
	Морковь (очищенная)*	28,00	28											



Лук репчатый (очищенный)*	22,00	22													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,30	0,3													
Вода	221,00	221													
<b>Компот "Ягодка"</b>			200	0,18	0,11	8,75	39,25	22,9	0,06	100,25	9,8	9,6	7,85	0,35	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635

Смесь ягод "Вкус лета**	25,00	25													
Сахар*	7,00	7													
Вода	180,00	180													

**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													
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Хлеб ржано- пшеничный** 40 3,2 0,6 16,04 82,36 0,07 14 18,8 1,56

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

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

**Итого:** 23,64 17,14 70,17 532,04 29,58 0,29 141,85 272,84 229,24 75,41 3,47

**4 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

**Завтрак**

**Котлета рыбная "Любительская" (минтай)** 100 8,21 7,9 5,2 143,7 3,1 0,11 23 139,8 139,3 31,79 1,9

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390

Минтай*	117,24	68													
Морковь (очищенная)*	20,00	20													
Хлеб пшеничный*	8,00	8													
Лук репчатый (очищенный)*	6,70	6,7													
Молоко цельное*	10,00	10													
Меланж*	10,00	10													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	9,38	6													
Соль*	0,30	0,3													
Масло растительное*	3,00	3													

**Картофель отварной** 200 4,16 4,45 33,57 190,92 41,1 0,25 1,75 21,75 120,69 47,27 1,86

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №239

Картофель (очищенный)*	205,50	205,5													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,30	0,3													

**Поджаренная: Маринад овощной с томатом** 60 0,86 3,58 4,75 54,66 1,6 0,03 19,7 20,6 29,03 16,88 0,38

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №78

Морковь (очищенная)*	40,00	40													
Лук репчатый (очищенный)*	12,00	12													
Томатная паста*	7,00	7													
Масло растительное*	3,50	3,5													
Лимонная кислота*	0,10	0,1													
Сахар*	0,60	0,6													
Соль*	0,20	0,2													
Вода	25,20	25,2													

**Напиток из плодов шиповника** 200 0,85 8,23 36,32 35 0,02 122,5 15 4,25 4,25 6,25

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705

Шиповник*	20,00	20													
Сахар*	7,00	7													



Вода	185,00	185												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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												
<b>Итого:</b>				<b>18,01</b>	<b>16,54</b>	<b>73,77</b>	<b>557,73</b>		<b>80,8</b>		<b>166,95</b>	<b>211,65</b>	<b>306,27</b>	<b>117,09 12,31</b>

### 5 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
<b>Завтрак</b>			<b>670</b>	<b>25,13</b>	<b>29,59</b>	<b>80,91</b>	<b>702,64</b>	<b>6,65</b>	<b>0,16</b>	<b>38,85</b>	<b>235,19</b>	<b>402,4</b>	<b>55,84</b>	<b>5,62</b>
<b>Омлет натуральный, с маслом сливочным</b>														
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Меланж*	137,00	137												
Молоко цельное*	50,00	50												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,30	0,3												
Масло сливочное*	10,00	10												
<b>Чай с сахаром</b>			200	0,5		7,1	30,4				0,14			0,02
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	2,50	2,5												
Вода	205,00	205												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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												
<b>Сок фруктовый т/п (н)</b>			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												
<b>Пряник "Шоколадный" (40гр)</b>			40	2,4	1,88	30,64	149,08							
Пряник "Шоколадный"*	40,00	40												
<b>Итого:</b>				<b>25,13</b>	<b>29,59</b>	<b>80,91</b>	<b>702,64</b>	<b>6,65</b>	<b>0,16</b>	<b>38,85</b>	<b>235,19</b>	<b>402,4</b>	<b>55,84</b>	<b>5,62</b>

### 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
<b>Завтрак</b>			<b>630</b>	<b>17,67</b>	<b>19,45</b>	<b>93,46</b>	<b>617,34</b>	<b>17,16</b>	<b>0,2</b>	<b>81,27</b>	<b>415,71</b>	<b>384,5</b>	<b>73,25</b>	<b>4,02</b>
<b>Батон с маслом сливочным и сыром</b>														
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Батон "Молочный"*	25,00	25												



<b>Каша молочная рисовая с маслом сливочным</b>			160	5,35	10,18	29,9	232,55	1,37	0,07	3,52	130,87	142,5	29,7	0,39	
Лечебное питание детей в стационарах №6.3															
Крупа рис круглозерный*			30,00	30											
Молоко цельное*			105,00	105											
Сахар*			3,40	3,4											
Масло сливочное*			10,00	10											
Соль*			0,20	0,2											
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (4/7/130)</b>			200	4,32	3,37	16,06	109,69	1,69	0,05	0,03	156,14	117	18,2	0,1	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №689															
Кофейный напиток*			4,00	4											
Молоко цельное*			130,00	130											
Сахар*			7,00	7											
Вода			60,00	60											
<b>Сок фруктовый т/п</b>			200	0,1		24	96,4	9	0,02	25	24	22	12	3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/п)*			200,00	200											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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											
<b>Итого:</b>				<b>17,67</b>	<b>19,45</b>	<b>93,46</b>	<b>617,34</b>	<b>17,16</b>	<b>0,2</b>	<b>81,27</b>	<b>415,71</b>	<b>384,5</b>	<b>73,25</b>	<b>4,02</b>	
<b>7 день</b>															
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	
<b>Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>21,23</b>	<b>18,64</b>	<b>56,43</b>	<b>497,64</b>	<b>33,33</b>	<b>0,24</b>	<b>1,75</b>	<b>70,94</b>	<b>129,5</b>	<b>51,99</b>	<b>1,96</b>	
<b>Жаркое с мясом</b>			260	18,02	18,12	29,56	349,76	33,33	0,2	1,75	31,5	116,5	47,59	1,72	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*			88,00	88											
Картофель (очищенный)*			145,00	145											
Лук репчатый (очищенный)*			27,00	27											
Морковь (очищенная)*			27,50	27,5											
Масло растительное*			5,00	5											
Томатная паста*			10,00	10											
Масло сливочное*			5,00	5											
Соль*			0,30	0,3											
Вода			25,00	25											
Лавровый лист*			0,05	0,05											
Зелень (укроп,петрушка)*			0,10	0,1											
<b>Компот "Ягодно-фруктовый микс"</b>			200	0,08	0,06	8,35	34,3				0,14			0,02	
Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)															
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*			15,00	15											
Сахар*			7,00	7											
Вода			190,00	190											
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	9,72	69,28		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*			20,00	20											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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											
<b>Итого:</b>				<b>21,23</b>	<b>18,64</b>	<b>56,43</b>	<b>497,64</b>	<b>33,33</b>	<b>0,24</b>	<b>1,75</b>	<b>70,94</b>	<b>129,5</b>	<b>51,99</b>	<b>1,96</b>	



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	
<b>Завтрак</b>			<b>500</b>	<b>19,91</b>	<b>16,49</b>	<b>68,33</b>	<b>501,37</b>	<b>14,9</b>	<b>0,26</b>	<b>209,46</b>	<b>272,76</b>	<b>415,38</b>	<b>63,8</b>	<b>2,95</b>	
<b>Чахохбили</b>			110	8,21	3,65	0,35	67,09	13,5	0,07	165,32	15,58	148	23,2	1,54	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493															
	Грудка куриная*	103,00	75												
	Лук репчатый (очищенный)*	45,00	45												
	Томатная паста*	12,00	12												
	Мука в/с*	3,00	3												
	Масло растительное*	2,50	2,5												
	Соль*	0,30	0,3												
	Лимонная кислота*	0,10	0,1												
	Сахар*	0,50	0,5												
	Вода	20,00	20												
	Чеснок сушеный*	0,05	0,05												
	Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
<b>Макаронны отварные</b>			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												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2. Уфа 2023. ООО "Фирма Гартн №645, сб 1996г															
	Кефир*	207,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб пшеничный</b>			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												
<b>Итого:</b>				<b>19,91</b>	<b>16,49</b>	<b>68,33</b>	<b>501,37</b>	<b>14,9</b>	<b>0,26</b>	<b>209,46</b>	<b>272,76</b>	<b>415,38</b>	<b>63,8</b>	<b>2,95</b>	
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	
<b>Завтрак</b>			<b>510</b>	<b>22,19</b>	<b>16,33</b>	<b>72,07</b>	<b>524,01</b>	<b>211,84</b>	<b>0,25</b>	<b>265,1</b>	<b>159,99</b>	<b>300,88</b>	<b>72,34</b>	<b>10,02</b>	
<b>Котлета "Детская"</b>			90	13,76	10,8	10,99	196,2	0,5	0,06	5,6	12,2	152,39	21,1	2,26	
Лечебное питание детей в стационарах №2.6															
	Говядина*	66,60	66,6												
	Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5												
	Меланж*	3,00	3												
	Хлеб пшеничный*	15,00	15												
	Соль*	0,30	0,3												
	Вода	20,40	20,4												
	Масса фарша	106,00	106												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7												
	Масса п/ф	112,00	112												
	Масло растительное*	2,00	2												
<b>Сложный гарнир №2</b>			170	3,85	5	19,3	137,6	59,04	0,09	137					



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №553															
Капуста тушеная	100,00	100													
Картофельное пюре	70,00	70													
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200	0,85		12,4	53	152,3	0,02	122,5	38,1	4,25	4,25	6,25	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705															
Шиповник*	15,00	15													
Сахар*	7,00	7													
Вода	185,00	185													
<b>Хлеб пшеничный</b>			25	1,9	0,2	12,15	58		0,03		5	16,25	3,5	0,27	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	25,00	25													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>22,19</b>	<b>16,33</b>	<b>72,07</b>	<b>524,01</b>	<b>211,84</b>	<b>0,25</b>	<b>265,1</b>	<b>159,99</b>	<b>300,88</b>	<b>72,34</b>	<b>10,02</b>	
<b>10 день</b>															
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	
<b>Завтрак</b>			<b>520</b>	<b>21,39</b>	<b>21,27</b>	<b>53,4</b>	<b>490,59</b>	<b>10,62</b>	<b>0,22</b>	<b>336,86</b>	<b>246,64</b>	<b>225,3</b>	<b>95,18</b>	<b>2,18</b>	
<b>Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай)</b>			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,15	236	192	220	58,3	1,44	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374															
Минтай*	148,28	86													
Морковь (очищенная)*	50,00	50													
Лук репчатый (очищенный)*	50,00	50													
Томатная паста*	10,00	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Соль*	0,30	0,3													
Сахар*	0,50	0,5													
Лимонная кислота*	0,05	0,05													
Лавровый лист*	0,07	0,07													
<b>Рис припущенный</b>			180	4,44	10	26	211,76	1,32	0,05	5,5	19,2	5,3	35,28	0,72	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305															
Крупа рис пропаренный*	48,00	48													
Масло сливочное*	15,00	15													
Соль*	0,40	0,4													
<b>Компот из кураги</b>			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													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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													
<b>Итого:</b>				<b>21,39</b>	<b>21,27</b>	<b>53,4</b>	<b>490,59</b>	<b>10,62</b>	<b>0,22</b>	<b>336,86</b>	<b>246,64</b>	<b>225,3</b>	<b>95,18</b>	<b>2,18</b>	

Главный технолог





Полянская О.Н.



Идентификатор документа e9476b27-48ef-4d74-a59f-073f5434a128



### 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	707926A23A40C38FBA23D444BFDCCDFA4 с 26.08.2024 07:32 по 19.11.2025 07:32 GMT+03:00	10.01.2025 14:05 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа