

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20__ г.



20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №2507 от 27 марта 2023 года

для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 1 до 3 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник.



г. Тюмень, 2023г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: с 1 до 3 лет (11-12 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 2507 от 27 марта 2023 г

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию,

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	9,0	11,6	37,9	292	
Каша ячневая жидкая			150	4,2	4,9	15,3	122	№311-2004
крупя ячневая	23	23						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004

батон пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	2	2						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	15,0	17,3	66,9	483,0	
Салат из свеклы отварной с			40	0,6	2,0	3,0	32	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	55	44						
с 01.01 -25%	59	44						
масса отварной свеклы		41						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Нарезка из свежих овощей с маслом			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Щи из свежей капусты с			150/10/5	3,8	4,2	4,8	72	№124-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
01.10.-31.10.-25%	24	18						
01.11.-31.12.-30%	26	18						

01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
капуста белокочанная свежая	38	30						
или капуста квашенная	57	40						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
по сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Пудинг из говядины			50	6,1	7,9	0,4	97	№382-2001, Пермь
говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масса отварной говядины		40						
по сливочное	3	3						
яйцо куриное	6	6						
молоко питьевое	10	10						
слизистый лист	2	2						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Компот из сухофруктов			150	0,4	0,0	16,9	69	№639-2004
сухофрукты	15	15						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			40	1,2	0,4	17,2	77	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			430	15,0	15,6	57,9	431,6	
Салат из моркови отварной			40	0,4	2,0	4,0	36	№7-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						

ной моркови		37						
<i>в свежем виде морковь старого</i>								
сахар	1,5	1,5						
масло растительное	2	2						
Вареники ленивые со			150/30	9,2	7,7	34,0	242	116-2004, Пермь
творог	119	118						
мука пшеничная	16	16						
яйцо куриное	9	9						
сахар	6	6						
масса вареников		150						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
Кондитерское изделие			30	0,5	1,9	12,0	67	
или Кондитерское изделие			30					
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	260-2001, Пермь
ИТОГО:				39	44	180	1277	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			353	10,9	13,4	31,0	288,2	
Каша пшенная жидкая			150	4,4	5,9	17,4	140	№311-2004
крупа пшено	22	22						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша пшенная с тыквой			150	4,9	5,7	19,4	149	259-2013, Пермь
крупа пшено	20	20						
тыква	79	55						
молоко питьевое	140	140						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			15/8	1,6	3,5	5,7	61	№3-2004

батон пшеничный	15	15						
сыр	8,5	8						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			520	13,6	16,7	69,1	480,5	
Салат из соленых огурцов			40	0,4	2,1	2,1	29	№17-2004
огурцы соленые без уксуса	71	39						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Помидоры свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Суп картофельный с			150/10	3,0	4,1	9,8	88	№140-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	30	26						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 -35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
макаронные изделия	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Плов из говядины			170	9,0	10,1	29,9	247	№443-2004
говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масло растительное	5	5						
масса тушеного мяса		40						
крупа рисовая	35	35						
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
лук репчатый	12	10						
Компот из ягод			150	0,1	0,0	11,0	44	№634-2004
клюква свежемороженая	21	20						
или брусника или смородина черная свежемороженые	22,2	20						
или смородина красная свежемороженая	20,4	20						
или вишня свежемороженая	28,2	24						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,6	34	
Уплотненный полдник			420	15,2	13,7	59,3	421,2	
Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом			40	1,5	3,6	3,0	50	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.-25%	31	23						

01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
масса отварного картофеля		20						
горошек зеленый консервиров анный (после термической обработки)	11	7						
огурцы соленые без уксуса	13	7						
яйцо куриное	7	7						
масло растительно е	2	2						
Тефтели рыбные ("Ёжики")			80	10,2	5,7	6,6	119	№11/7-2011, Екатеринбург
горбуша или кета потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	111	74						
или горбуша или кета неразделанн ая (филе без кожи и костей)	135	74						
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	100	74						
или щекур свежеморож еный непотрошен ый (филе с кожей без костей)	137	74						

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури(филе без кожи и костей)	101	74						
хлеб пшеничный	6	6						
око питьевое	6	6						
лук репчатый	7	6						
ка пшеничная	5	5						
яйцо куриное	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Капуста тушеная			120	2,8	4,2	11,5	95	№534-2004
капуста белокочанная свежая	173	138						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4,0	3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6						
лук репчатый	6	5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
масло растительное	4	4						
ИЛИ								
Кабачки тушеные			120	1,0	4,4	9,8	83	№544,582-2004
кабачки	195	131						
масло растительное	4	4						
Соус белый		16						
вода питьевая	18	18						
масло сливочное	0,8	0,8						

лук репчатый	3,8	3,2						
мука пшеничная	0,8	0,8						
Сок в ассортименте	180	180	180	0,3	0,0	30,6	124	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,6	34	
ИТОГО:				40	44	177	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
3 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	5,8	5,4	48,4	265	
Каша "Геркулесовая" жидкая			150	5,1	5,2	17,4	137	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	19	19						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/10	0,6	0,2	20,5	86	№2-2004
батон пшеничный	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
ИЛИ								
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	25	25	25	0,6	0,2	20,5	86	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						

Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортимен те	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	518-2013, Пермь
Обед			540	13,7	17,0	72,8	498,6	
Салат из белокочанной капусты			40	0,6	2,0	3,6	35	№43-2004
капуста белокочанна я свежая (стертая с солью)	69	35						
<i>капуста белокочанная свежая</i>								
лук зеленый	8	6						
или морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
<i>морковь свежая старого урожая</i>								
лимонная кислота	0,1	0,1						
сахар	0,3	0,3						
масло растительно е	2	2						
ИЛИ								
Огурцы свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	41	40						
или огурцы свежие грунтовые	42	40						
масло растительно е на полив при подаче	2	2						
Суп картофельный с бобовыми			150/10	1,4	3,1	9,1	70	№144-2013, Пермь
горох	13	12						
или горошек зеленый консервиров анный	18	12						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38						
01.11.-31.12. -30%	54	38						
01.01-29.02 - 35%	59	38						
01.03 - 40%	63	38						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						

с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Фрикадельки из говядины, туше			50/30	8,5	9,1	5,5	138	№392-2013, Пермь
говядина 1 категории	54	40						
или говядина полуфабрикат	47	40						
хлеб пшеничный	8	8						
вода питьевая	8	8						
масло сливочное	1,5	1,5						
лук репчатый	4	3						
яйцо куриное	2	2						
масло растительное для смазки листа	3	3						
соус сметанный с томатом		30						№444-2013, Пермь
мука пшеничная	2,3	2,3						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
Макаронные изделия отварные			110	1,8	2,3	26,1	132	№516-2004
макаронные изделия	38	38						
масло сливочное	3	3						
Напиток лимонный			150	0,1	0,0	8,4	34	№699-2004
лимон	15	15						
сахар	8	8						

Хлеб пшеничный		20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный		20					
Хлеб ржаной		30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник		460	15,9	17,4	51,1	424,6	
Суфле рыбное		60	8,5	8,9	4,7	133	№400-2004
горбуша (кета) потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	77	51					
или горбуша (кета) неразделанн ая (филе без кожи и костей)	93	51					
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	70	52					
масса отварной рыбы		43					
Соус молочный густой		17					№598-2004
молоко питьевое	17	17					
масло сливочное	2,5	2,5					
мука пшеничная	2,5	2,5					
яйцо куриное	9	9					
масло растительно е для смазки листа	3,5	3,5					
Овощи припущенные с сыром		120	3,8	5,7	15,6	129	ТТК, ТК №4
морковь - до 01.01 - 20%	40	32					
с 01.01 - 25%	43	32					
лук репчатый	14	12					
картофель - 01.09.-31.10. 25%	120	90					
01.11.-31.12. -30%	129	90					

01.01-29.02 - 35%	139	90						
01.03 - 40%	150	90						
сыр	5	4						
масло сливочное	6	6						
Цикорий с молоком			180	2,1	2,3	10,3	70	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
око питьевое	90	90						
сахар	8	8						
Фрукт (банан)			100	1,5	0,5	20,5	93	№458-2006, Москва
ИТОГО:				36	40	190	1258	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	6,2	7,9	43,9	272	
Суп молочный с крупой рисовой			150	4,2	4,3	19,1	132	№161-2004
крупя рисовая	8	8						
молоко питьевое	170	170						
сахар	1,3	1,3						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	1,7	1,7						
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004
батон пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			10	0,3	0,1	4,4	20	
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			565	17,2	15,2	73,8	500,9	
Икра морковная			40	0,8	2,1	3,6	37	№78-2004
морковь - до 01.01 - 20%	39	31						
с 01.01 - 25%	41	31						

лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
сахар	0,5	0,5						
растительное	2	2						
ИЛИ								
Ассорти из свежих овощей с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	18	15						
перец свежий	13	10						
огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Свекольник с говядиной со			150/10/5	3,5	3,5	8,7	80	934-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	49	39						
с 01.01 -25%	52	39						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	35	26						
01.11.-31.12. -30%	37	26						
01.01-29.02 -35%	40	26						
01.03 - 40%	43	26						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						

с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,5	1,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Печень говяжья по - строгановски			60/30	8,7	6,5	6,0	117	№162-2004, Пермь
печень говяжья	108	90						
лук репчатый	17	14						
масло растительное	4	4						
мука пшеничная	3	3						
сметана	10	10						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	138	104						
01.11.-31.12. - 30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Компот из сухофруктов			150	0,4	0,0	16,9	69	№639-2004
сухофрукты	15	15						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			30	0,9	0,3	12,9	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			430	17,0	20,4	47,6	441,7	
Рагу из овощей			120	2,2	3,5	7,2	69	№215-1996

картофель - 01.09.-31.10. 25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 - 35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
капуста свежая белокочанна я	75	60						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						
с 01.01 - 25%	47	35						
горошек зеленый консервиров анный	31	20						
масло растительно е	3	3						
Для соуса								
масло сливочное	2,4	2,4						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
лук репчатый	1	0,8						
вода питьевая	40	40						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сметана	6	6						
Суфле из кур			50	7,5	7,7	2,4	109	№193-2001, Пермь
кура потрошенная 1 категории охлажденна я	76	68						
охлажденная	55	37						
или филе куриное охлажденно е	39	37						
масса отварной птицы (мякоть без кожи)		27						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						

с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	5	4						
масса припущенных овощей:		9						
яйцо куриное	9	9						
ЧНЫЙ ГУСТОЙ		14						
око питьевое	14	14						
ка пшеничная	1,9	1,9						
по сливочное	1,9	1,9						
азки изделия	2	2						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Кекс творожный			80	2,1	5,1	26,3	160	№794-2004
ка пшеничная	30	30						
сахар	20	20						
по сливочное	7	7						
яйцо куриное	14	14						
творог	31	30						
вууглекислый	1,2	1,2						
смазки листа	0,4	0,4						
харная пудра	0,8	0,8						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			41	44	183	1284		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			353	8,3	11,9	35,5	282	
Каша манная молочная жидкая			150	3,5	5,2	17,1	129	№311-2004
крупа манная	15	15						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром			15/8	1,6	3,5	5,7	61	№3-2004
батон пшеничный	15	15						
сыр	8,5	8						
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь

кофейный напиток	2	2						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак			120	0,2	0,1	17,8	73	
Фрукт в ассортименте			120	0,2	0,1	17,8	73	№458-2006, Москва
Обед			535	17,1	15,3	70,5	488	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40	40	1,8	0,1	4,5	26	№101-2004
или								
Овощи натуральные (помидоры свежие)			40	0,5	0,1	1,5	9	№106-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	41	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						
Рассольник ленинградский с			150/10/5	3,9	4,2	9,8	93	№132-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	60	45						
01.11.-31.12. -30%	64	45						
01.01-29.02 - 35%	69	45						
01.03 - 40%	75	45						
крупа рисовая или перловая, или пшеничная	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	4	3						
огурцы соленые без уксуса	16	9						
масло сливочное	3	3						

сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета рыбная "Лада"			60	8,0	6,0	5,7	109	ТТК, ТК №5
горбуша или кета потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	74	49						
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	66	49						
или горбуша или кета неразделанн ая (филе без кожи и костей)	89	49						
или щекур свежеморож еный непотрошен ый (филе с кожей без костей)	91	49						
или филе горбуши свежеморож еной в ледяной глазури (филе без кожи и костей)	67	49						
хлеб пшеничный	4	4						
молоко питьевое	3	3						
лук репчатый	6	5						
чеснок	0,8	0,6						
масло сливочное	6	6						
яйцо куриное	3	3						
сухари пшеничные	6	6						

масло растительно е для смазки листа	1,5	1,5						
Картофель запеченный			120	2,5	4,4	14,4	107	№202-2013, Пермь
01.10.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. - 30%	183	128						
01.01.-31.02. - 35%	197	128						
01.03. - 40%	214	128						
по сливочное	6	6						
Компот из кураги			150	0,5	0,0	14,3	59	№638-2004
курага	18	18						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			40	1,2	0,4	17,2	77	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,6	34	
Уплотненный полдник			470	12,9	13,2	60,2	411,2	
Пудинг из творога с соусом из			130/30	11,2	12,2	24,9	254,2	№362-2004
творог	97	96						
крупа манная	11	11						
сахар	8	8						
яйцо куриное	7	7						
изюм	21	20						
по сливочное	4	4						
ванилин	0,017	0,017						
сухари	4	4						
сметана	4	4						
смазки листа	2	2						
дрожжевого пудинга		130						
свежих ягод		30						№578-1996
клубника, или малина, или клюква свежие или свежеморож еные	32	31						
или вишня свежая или свежеморож еная	36	31						
сахар	3	3						
крахмал	3	3						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	0,9	16,5	79	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
Фрукт в ассортименте			130	0,5	0,1	18,8	78	№458-2006, Москва
ИТОГО:			38	41	184	1254		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ			39	42	183	1267		
Норма в пищевых веществах и			38	42	183	1260		при 11112 часовом

Норма в пищевых веществах и			42	47	203	1400	пребывании детей	
6 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	9,7	10,8	34,5	273,6	
Омлет натуральный			105	8,5	8,7	0,4	114	№340-2004
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительно е для смазки листа	2	2						
Икра кабачковая промышлен ного производст ва	42	40	40	0,5	1,9	3,1	32	№115-2013, Пермь
Бутерброд с джемом или повидл			15/10	0,6	0,2	20,5	86	№2-2004
батон пшеничный	15	15						
джем или повидло (без искусствен ных ароматизато ров, красителей и консерванто в)	10,2	10						
или								
Кондитерск ое изделие промышлен ного производст ва в ассортимен те	25	25	25	0,6	0,2	20,5	86	
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Второй завтрак			150	2,4	2,5	10,0	72	
Кисломоло чный напиток в ассортимен те (йогурт)	155	150	150	2,4	2,5	10,0	72	№698-2004

Обед			515	12,2	13,7	75,0	472,3	
Салат из свеклы и моркови			40	1,2	2,8	3,9	46	№51-2013, Перм
свекла до 01.01 -20%	25	20						
с 01.01 - 25%	27	20						
парной свеклы		17						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
парной моркови		12						
яйцо куриное	10	10						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Огурцы свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	41	40						
или огурцы свежие грунтовые	42	40						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Суп из овощей с фасолью на			150/5	1,5	3,1	12,5	84	№143-2013, Перм
картофель - 01.09.-31.10. 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
фасоль консервированная	18	11						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш из отварной говядины			60	5,9	4,5	3,8	79,3	№54-2м- 2020, Новосибирск

говядина 1 категории	67	49						
олуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
масса соуса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	2	2						
Гречка вязкая отварная			110	2,4	3,3	18,8	115	№510-2004
крупа гречневая	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Кисель из свежемороженых ягод			150	0,1	0,0	9,9	40	№640-2004
клюква свежемороженая	15,8	15						
или брусника свежемороженая	17	15						
или смородина свежемороженая	15,3	15						
или вишня свежемороженая	15,8	15						
сахар	8	8						
мука картофельная (крахмал)	5	5						
Хлеб пшеничный			30	0,9	0,3	12,9	58	
или Хлеб пшеничный			30					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,2	69	
Уплотненный полдник			430	15,9	13,0	59,6	419,0	

Сырники из творога запеченные с соусом			110	10,1	7,6	31,0	233	№321-2013, Пермь
творог	100	99						
крупа манная	8	8						
яйцо куриное	4	4						
сахар	11	11						
мука пшеничная	7	7						
соль йодированная	0,1	0,1						
масло растительное	3	3						
масса готовых сырников 2 шт. по 55 г		110						
Соус молочный сладкий			40	0,8	1,3	4,7	34	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	33	33						
вода питьевая	7	7						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Фрукт в ассортименте			100	0,1	0,1	16,0	65	№458-2006, Москва
ИТОГО:				40	40	179	1237	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
7 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	7,6	10,7	42,1	295	
Каша 5 злаков жидкая			150	3,8	4,6	17,5	127	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	23	23						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						

масло сливочное	3	3						
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004
батон пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			180	2,2	2,6	14,7	91	№694-2004
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			545	15,1	16,6	72,8	500,7	
Салат "Любительский"			40	1,5	2,8	3,7	46	№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной моркови		15						
яйцо куриное	10	10						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	17	10						
салатные листья без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Помидоры свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						

масло растительное на полив при подаче	2	2						
Борщ с капустой и картофелем,			150/10/5	2,9	3,1	6,5	66	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
или капуста квашенная	23	16						
01.10.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12.-30%	17	12						
01.01-29.02 -35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлетки рубленые из птицы			50/30	6,7	8,6	4,7	123	№498-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная	85	37						
охлажденная	55	37						
или филе куриное охлажденное	39	37						
или фарш куриный промышленного производства	37	37						
б пшеничный	9	9						
яйцо куриное	3,5	3,5						
лук репчатый	4	3,5						
око питьевое	7	7						

масло растительное	1,5	1,5						
соус сметанный с томатом		30						№601-2004
мука пшеничная	2,3	2,3						
сметана	7,5	7,5						
вода питьевая	22,5	22,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
Каша пшеничная вязкая			110	3,2	2,3	18,0	106	№510-2004
крупа пшеничная	28	28						
вода питьевая	88	88						
масло сливочное	3	3						
Компот из изюма			150	0,2	0,0	17,4	70	№638-2004
изюм	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			30	0,9	0,3	12,9	58	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			505	14,2	13,7	57,1	408,1	
Рыба, тушеная в томате с овоща			60/50	12,2	9,7	5,6	159	№374-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	100	74						
о 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
лук репчатый	14	12						

томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4						
вода питьевая	19	19						
растительное масло	6	6						
сахар	1	1						
Картофель тушеный			120	1,4	3,8	21,5	126	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. -25%	137	103						
01.11.-31.12. -30%	147	103						
01.01-29.02 -35%	159	103						
01.03 - 40%	172	103						
морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	5	5						
Чай с лимоном			150/5	0,1	0,0	8,4	34	№686-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте			120	0,2	0,1	17,8	73	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				37	41	189	1274	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			353	7	11	40	287	
Вермишель в молоке			150	4,4	6,7	17,4	148	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	138	138						
макаронные изделия	12	12						
соль йодированная	0,4	0,4						
сахар	1,5	1,5						

масло сливочное	2	2						
Бутерброд с сыром			15/8	1,6	3,5	5,7	61	№3-2004
батон пшеничный	15	15						
сыр	8,5	8						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	0,9	16,5	79	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			600	17,2	17,5	71,5	511,7	
Салат из редьки			40	0,4	2,1	2,1	29	№39-2013, Пермь
редька	49	34						
лук репчатый	6	5						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зелёный	6,3	5						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Ассорти из свежих овощей с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	18	15						
перец свежий	13	10						
огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Уха рыбацкая			150/50	3,8	3,9	12,6	101	№30/2-2011, Екатеринбург

горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	96	72						
01.11.-31.12. -30%	103	72						
01.01-29.02 - 35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Биточки печеночные с соусом			60/30	9,0	8,5	5,5	134	№54-19м- 2020, Новосибирск
печень говяжья	102	84						
сметанной печени		56						
яйцо куриное	8	8						
лук репчатый	13	11						
масло сливочное	2	2						
маслом лука		8						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	2	2						

соус сметанный с томатом		30						№601-2004
сметана	7,5	7,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	22,5	22,5						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.-25%	138	104						
01.11.-31.12.-30%	149	104						
01.01-29.02 -35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Компот из сухофруктов			150	0,4	0,0	16,9	69	№639-2004
сухофрукты	15	15						
сахар	6	6						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			470	11,1	14,2	63,8	426,9	
Винегрет овощной с фасолью			40	1,0	2,0	4,0	38	№77-2013, Пермь
фасоль консервированная	13	8						
картофель - 01.09.-31.10.-25%	13	10						
01.11.-31.12.-30%	14	10						
01.01-29.02 -35%	15	10						
01.03 - 40%	17	10						
масса отварного картофеля		7						
свекла до 01.01 -20%	12,5	10						
с 01.01 -25%	13,3	10						

масса отварной свеклы		7						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
масса отварной моркови		7						
огурцы соленые без уксуса	9	8						
или морская капуста консервированная	14	8						
или капуста белокочанная свежая	16	8						
<i>капусту белокочанную свежую</i>								
лук репчатый	4,8	4						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зелёный	5	4						
масло растительное	2	2						
Блинчики с соусом из ягод			100	7,2	9,5	30,2	235	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	42	42						
молоко питьевое	104	104						
яйцо куриное	10	10						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						
масса теста:		150						
масло растительное	4	4						
масса запеченных блинчиков 2 шт. 50 г		100						
Соус из свежих ягод			30	0,3	0,2	3,5	17	№578-1996
клубника, или малина, или клюква свежие или свежемороженые	32	31						

или вишня свежая или свежеморож еная	36	31						
сахар	3	3						
ная (крахмал)	3	3						
Цикорий с молоком			180	2,1	2,3	10,3	70	№689-2004
цикорий растворимы й порошкообр азный	1,8	1,8						
око питьевое	90	90						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			120	0,2	0,1	12,0	50	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:			36	43	192	1296		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
9 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	5,3	4,7	52,5	273	
Каша кукурузная жидкая			150	4,3	4,4	17,2	126	№311-2004
крупы кукурузная	22	22						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированн ая	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидл			15/10	0,6	0,2	20,5	86	№2-2004
батон пшеничный	15	15						
джем или повидло (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	10,2	10						
Чай с лимоном			180/5	0,1	0,0	10,4	42	№686-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
Хлеб пшеничный			10	0,3	0,1	4,4	20	
или Хлеб пшеничный			10					

Второй завтрак			100	0,1	0,0	17	70	№518-2013, Пермь
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	21,1	20,6	59,1	506	
Салат из свеклы с зеленым горошком "Бурячок"			40	0,9	2,1	3,1	35	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	28	22						
с 01.01 - 25%	31	22						
масса отварной свеклы		20						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	20	13						
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	9	8						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Икра свекольная			40	0,8	2,1	3,6	37	№78-2004
свекла до 01.01 -20%	39	31						
с 01.01 - 25%	41	31						
лук репчатый	8	7						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
сахар	0,5	0,5						
растительное	2	2						
ИЛИ								
Огурцы свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	41	40						
или огурцы свежие грунтовые	42	40						

масло растительное на полив при подаче	2	2						
Суп домашний с говядиной со см	150/15/5	3,5	4,3	5,6	75	№10/2-2011, Екатеринбург		
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	31	23						
01.11.-31.12. -30%	33	23						
01.01-29.02 - 35%	35	23						
01.03 - 40%	38	23						
огурцы соленые без уксуса	16	9						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Курица запеченная	50	12,4	9,7	0,3	138	№494-2004		
курица потрошенная 1 категории охлажденная	80	72						
охлажденная	76	72						
или филе куриное охлажденное	74	70						
сметана	5	5						
масло растительное	1,5	1,5						
Каша перловая вязкая	120	2,9	3,9	17,4	116	№510-2004		

круп перловая	26	26						
вода питьевая	100	100						
масло сливочное	5	5						
Компот из свежих плодов			150	0,1	0,1	12,6	52	№631-2004
яблоки свежие	34	30						
или груши свежие	33,3	30						
или слива или персик свежие	33,3	30						
или абрикосы свежие	35	30						
или апельсины свежие	45	30						
или черешня или вишня свежие	31,5	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			430	14,0	19,0	50,6	429,4	
Булочка "Веснушка"			60	1,7	3,7	24,0	136	№518-2013, Пермь
мука пшеничная	42	42						
мука пшеничная на подпыл	0,9	0,9						
сахар	4	4						
дрожжи прессованн ые	1,3	1,3						
или дрожжи сухие	0,33	0,33						
соль йодированн ая	0,4	0,4						
масло сливочное	3,8	3,8						
молоко питьевое	17	17						
яйцо куриное для смазки изделия	1,3	1,3						
изюм	2,1	2						
масло растительно е для смазки листа	0,2	0,2						

Запеканка картофельная с			170	6,7	9,7	14,8	173	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	86	63						
или говядина полуфабрикат	74	63						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	206	155						
01.11.-31.12. -30%	222	155						
01.01-29.02 -35%	239	155						
01.03 - 40%	259	155						
лук репчатый	12	10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масло сливочное	4	4						
яйца	4	4						
сухари пшеничные	3	3						
масло растительное для смазки листа	3	3						
Кондитерское изделие			20	0,7	1,6	3,9	33	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
ИТОГО:				40	44	180	1278	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	11,5	12,0	34,6	292,4	
Суп молочный с крупой гречнев			150	5,2	6,3	13,2	130	№161-2004
крупы гречневая	8	8						
молоко питьевое	170	170						
сахар	1,3	1,3						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	1,7	1,7						
Сыр порция	11	10	10	2,5	2,3	0,0	31	№97-2004

Батон пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	2	2						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			515	14,2	17,9	65,7	480,0	
Салат из капусты белокачанной с морковью			40	0,6	2,0	3,8	36	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая	69	55						
масса капусты стретой с солью		35						
лимон (для сока)	5	2						
сахар	0,4	0,4						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
<i>в свежем виде морковь и капусту старую урожая использовать</i>								
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Нарезка из перца и огурцов свежих			40	0,4	2,1	2,0	29	№10-2001, Пермь
перец свежий	27	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Свеклольник с говядиной со			150/10/5	3,5	3,5	8,7	80	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						

картофель - 01.09.-31.10. 25%	35	26						
01.11.-31.12. -30%	37	26						
01.01-29.02 - 35%	40	26						
01.03 - 40%	43	26						
морковь - до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	8	7						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
томатное пюре (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	1,5	1,5						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Бефстроганов из отварной говяд			50	6,4	6,8	2,8	98	№54-1м- 2020, Новосибирск
говядина 1 категории	67	49						
олуфабрикат	58	49						
масса отварного мяса		30						
масса соуса		20						
мука пшеничная	2	2						
сметана	7	7						
бульон	14	14						
лук репчатый	6	5						
масло растительн ое	2	2						
картофельное пюре с морковью			110	2,0	5,0	15,1	113	№430-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						

01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
масса протертого картофеля		48						
морковь - до 01.01 - 20%	76	61						
с 01.01 - 25%	81	61						
масса протертой моркови		53						
молоко питьевое	9	9						
масло сливочное	5	5						
Компот из ягод			150	0,1	0,0	11,0	44	№634-2004
клюква свежемороженая	21	20						
или брусника или смородина черная свежемороженые	22,2	20						
или смородина красная свежемороженая	20,4	20						
или вишня свежемороженая	28,2	24						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,9	0,3	12,9	58	
или Хлеб пшеничный			30					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			420	12,5	14,3	59,4	416,3	
Пудинг из творога с рисом с			100/20	6,2	9,7	23,5	206	№134-2001, Пермь
творог	77	76						
яйцо куриное	8	8						
сахар	8	8						
крупа рисовая	13	13						
масло сливочное	3,3	3,3						
сметана	2,8	2,8						
масло растительное для смазки листа	0,7	0,7						
масса пудинга		100						

молоко сгущенное с сахаром	20	20						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Фрукт (банан)			120	1,4	0,6	28,0	123	№458-2006, Москва
ИТОГО:				38	44	177	1259	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ				38	42	183	1269	
Норма в пищевых веществах и				38	42	183	1260	при 11-12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и				42	47	203	1400	
11 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	10,9	9,5	39,4	286,4	
Омлет натуральный			105	8,5	8,7	0,4	114	№340-2004
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	30	30						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40	40	1,8	0,1	4,5	26	№101-2004
Мучное изделие промышленного			30	0,5	0,7	24,0	104	№1,3-2004
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Второй завтрак			150	2,4	2,5	10,0	72	
Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт)	155	150	150	2,4	2,5	10,0	72	№698-2004
Обед			515	12,4	17,2	75,2	504,8	
Салат из капусты белокачанной			40	0,5	2,0	2,4	30	№44-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая	30	24						
свекла до 01.01 -20%	21	17						

с 01.01 - 25%	23	17						
масса отварной свеклы		15						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Нарезка из отварной свеклы и моркови с маслом			40	0,5	2,0	2,9	32	№21/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	34	27						
с 01.01 - 25%	36	27						
масса отварной свеклы		26						
морковь - до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		13						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Суп из овощей с фасолью на			150/5	1,5	3,1	12,5	84	№143-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33	25						
01.11.-31.12. -30%	36	25						
01.01-29.02 - 35%	39	25						
01.03 - 40%	42	25						
фасоль консервированная	18	11						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Суфле из говядины			50	7,4	7,7	1,4	105	№477-2004
говядина 1 категории	73	54						

олуфабрикат	64	54						
масса отварного мяса		30						
яйцо куриное	8	8						
соус МОЛОЧНЫЙ		17						
молоко питьевое	17	17						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,7	1,7						
сметана для смазки изделия	0,8	0,8						
масло растительно е для смазки листа	2	2						
Картофель тушеный			120	1,4	3,8	21,5	126	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	137	103						
01.11.-31.12. -30%	147	103						
01.01-29.02 - 35%	159	103						
01.03 - 40%	172	103						
морковь - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	5	5						
Отвар шиповника			150	0,3	0,1	17,3	71	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			420	12,7	12,0	67,6	429,2	
Салат из моркови и яблок			40	0,6	2,1	4,6	40	№9-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
<i>в свежем виде морковь старого</i>								

яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14	10						
растительное	2	2						
Запеканка из творога (с крупой манной) с соусом молочным			120	9,2	6,4	21,0	178	№313-2013, Пермь
творог	110	108						
крупаманная	8	8						
молоко питьевое для каши	29	29						
яйцо куриное	10	10						
сахар	8	8						
сухари пшеничные	4	4						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
Соус молочный сладкий			40	0,8	1,2	4,7	33	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	33	33						
вода питьевая	7	7						
мука пшеничная	1,6	1,6						
масло сливочное	1,6	1,6						
сахар	4	4						
ванилин	0,02	0,02						
Кондитерское изделие			40	0,0	0,0	27,0	108	
Цикорий с молоком			180	2,1	2,3	10,3	70	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
молоко питьевое	90	90						
сахар	8	8						
ИТОГО:			38	41	192	1293		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			350	8,9	8,0	45,0	287,6	
Макаронные изделия, отварные			140	3,5	3,9	24,0	145	№333-2004
Макаронные изделия	45	45						№333-2004

ных макарон		130						
сыр	7	6						
по сливочное	5	5						
Кондитерское изделие			30	0,5	0,1	13,1	55	
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			550	16,5	16,4	62,5	463,1	
Салат из свеклы отварной с			40	0,6	2,0	3,0	32	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	55	44						
с 01.01 - 25%	59	44						
масса отварной свеклы		41						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Помидоры свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40						
или помидоры свежие грунтовые	47	40						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Бульон мясной прозрачный, с мясными фрикадельками			150/30	3,7	2,2	0,2	35	№32-2001, Пермь
овощи для варки бульона								
до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
фрикадельки мясные (говядина и свинина)		30						№112-2004
а 1 категории	27	20						
олуфабрикат	24	20						
инина мясная	16	14						
лук репчатый	3,6	3						
ода питьевая	3	3						

яйцо куриное	2,4	2,4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлета из говядины "Богатырь"			60	8,5	9,2	16,2	182	№55-24м-2020, Новосибирск
а 1 категории	58	43						
олуфабрикат	51	43						
молоко питьевое	7	7						
ые "Геркулес"	9	9						
лук репчатый	10	8						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.-25%	138	104						
01.11.-31.12.-30%	149	104						
01.01-29.02 -35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Компот из апельсин			150	0,1	0,0	8,7	35	№636-2004
апельсины	44	30						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			420	13,7	16,2	52,3	409,8	
Запеканка из печени с рисом			120	12,8	12,2	10,0	201	№482-2004
печень говяжья	109	90						
крупа рисовая	15	15						
вода питьевая	21	21						
массы рассыпчатой каши		42						
лук репчатый	36	30						
масло сливочное	6	6						

масса припущенного с маслом лука		15						
яйцо куриное	6	6						
яйцо куриное для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
Мучное изделие			30	0,6	3,9	16,5	104	
Чай с сахаром			150	0,1	0,0	8,0	32	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	8	8						
Фрукт в ассортименте			120	0,2	0,1	17,8	73	№458-2006, Москва
ИТОГО:			39	41	177	1231		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			355	9,6	12,1	36,6	293,7	
Суп молочный с крупой пшенной			150	5,8	6,0	12,0	125	№161-2004
крупка пшенная	8	8						
молоко питьевое	170	170						
сахар	1,3	1,3						
соль йодированная	0,7	0,7						
масло сливочное	1,7	1,7						
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004
батон пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5						
Какао с молоком сгущенным			180	2,2	2,6	14,7	91	№694-2004
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак			150	2,4	2,5	8,7	67	

Кисломоло чный напиток в ассортимен те (ацидофил ин)	162	150	150	2,4	2,5	8,7	67	№698-2004
Обед			525	16,1	15,0	68,9	475,1	
Салат из отварной моркови с			40	1,9	3,1	2,8	47	№89-1997
морковь до 01.01 - 20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
масса отварной моркови		35						
сыр	6	5						
масло растительно е	2	2						
ИЛИ								
Нарезка из свежих огурцов			40	0,5	0,0	1,9	10	№10-2001, Перм
огурцы свежие парниковые	41	40						
или огурцы свежие грунтовые	42	40						
Рассольник "Домашний" с			150/10/5	3,3	2,6	7,1	65	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
олуфабрикат	19	16						
капуста белокочанна я свежая	15	12						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	61	46						
01.11.-31.12. -30%	66	46						
01.01-29.02 - 35%	71	46						
01.03 - 40%	77	46						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	7	6						
огурцы соленые без уксуса	15	8						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Плов из птицы			170	10,7	11,7	27,6	259	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	147	131						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
масса отварной птицы (мякоть)		50						
рупа рисовая	32	32						
морковь - до 01.01 - 20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
лук репчатый	12	10						
растительное	5	5						
Напиток лимонный			150	0,1	0,0	8,4	34	№699-2004
лимон	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,2	69	
Уплотненный полдник			422	11,4	14,1	66,8	439,7	
Сельдь с луком			40/10/2	4,7	5,8	0,4	73	№89-2004
лабосоленая	83	40						
лук репчатый	12	10						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зеленый	13	10						
масло растительное	2	2						
Картофель припущенный с маслом			120	2,1	2,4	17,4	100	№203-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	165	124						

01.11.-31.12. -30%	177	124						
01.01-29.02 - 35%	191	124						
01.03 - 40%	207	124						
масло сливочное	3	3						
Шанежка наливная			70	3,8	5,7	31,0	191	№550-2013, Пермь
мука пшеничная	42	42						
сахар	2,8	2,8						
масло сливочное	2,8	2,8						
яйцо куриное	1,4	1,4						
соль йодированная	0,5	0,5						
дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие	0,4	0,4						
вода питьевая	18	18						
масса теста		67						
сметана	14	14						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,7	0,7						
масса заливки		16						
яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Чай со смородиной и сахаром			180	0,2	0,0	9,3	38	№54-Бгн-2020, 2021, Новосибирск
чай - заварка	0,3	0,3						
смородина черная или красная	8,2	8						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
			20					
ИТОГО:				40	44	181	1275	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
14 день								
Наименование	Брутто г	Нетто г	Химический состав				Номер	

блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	рецептуры		
Завтрак	353	11,5	12,6	28,7	274,2			
Каша рисовая молочная жидкая	150	5,0	5,1	15,1	126	№311-2004		
рупа рисовая	18	18						
око питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
одированная	0,8	0,8						
по сливочное	3	3						
Бутерброд с сыром	15/8	1,6	3,5	5,7	61	№3-2004		
батон пшеничный	15	15						
сыр	8,5	8						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Второй завтрак	120	0,2	0,1	17,8	73			
Фрукт в ассортименте	120	0,2	0,1	17,8	73	№458-2006, Москва		
Обед	535	15,7	15,8	74,8	502,4			
Салат витаминный	40	0,4	2,1	4,2	37	№2-2013, Пермь		
капуста белокочанная свежая	21	17						
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	14	10						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
<i>в свежем виде морковь и капусту</i>								
сахар	2	2						
лимонная кислота	0,04	0,04						
уксусной кислоты	2	2						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Ассорти из свежих овощей с маслом растительным	40	0,5	2,0	1,9	28	14/1; 15/1-2011, Екатеринбург		
помидоры свежие парниковые	15,3	15						
или помидоры свежие грунтовые	18	15						
перец свежий	13	10						
огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						

масло растительное на полив при подаче	2	2						
Борщ "Сибирский" из говядины			150/10/5	4,0	4,1	11,2	98	№111-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 -25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
или капуста квашенная	23	16						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	8	6						
01.11.-31.12. -30%	9	6						
01.01-29.02 -35%	9	6						
01.03 - 40%	10	6						
фасоль	5	5						
или фасоль консервированная	15	9						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 -25%	12	9						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
масло сливочное	3	3						
сахар	0,3	0,3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Суфле из печени			60	7,6	6,6	1,7	97	№35/8-2011, Екатеринбург

печень говяжья	96	80						
масса отварной печени		50						
яйцо куриное	15	15						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		15						
молоко питьевое	15	15						
мука пшеничная	1,3	1,3						
масло сливочное	1,3	1,3						
масло растительное для смазки емкости	1,5	1,5						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. -25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 -35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,3	0,0	25,5	103	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			15	0,5	0,2	6,5	29	
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			425	12,5	13,7	58,4	406,8	
Рагу из овощей			120	2,2	3,5	7,2	69	№215-1996
картофель - 01.09.-31.10. -25%	27	20						
01.11.-31.12. -30%	29	20						
01.01-29.02 -35%	31	20						
01.03 - 40%	33	20						
капуста свежая белокочанная	75	60						
морковь - до 01.01 - 20%	44	35						

с 01.01 - 25%	47	35						
горошек зеленый консервированный	31	20						
масло растительное	3	3						
Для соуса								
масло сливочное	2,4	2,4						
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
лук репчатый	1	0,8						
вода питьевая	40	40						
мука пшеничная	1,5	1,5						
сметана	6	6						
Биточки рыбные			80	8,1	4,9	5,5	99	134-2004, Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	113	75						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе без кожи и костей)	113	75						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	137	75						
или щекур свежемороженный непотрошенный (филе с кожей без костей)	139	75						

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури(филе без кожи и костей)	103	75						
лук репчатый	19	16						
яйцо куриное	3	3						
мука пшеничная	9	9						
масло растительное	2	2						
Коржик молочный			70	2,1	5,3	37,3	205	№579-2013, Пермь
мука пшеничная	38	38						
яйца на подпыл	2,1	2,1						
сахар	20	20						
молоко сливочное	9	9						
яйцо куриное	2,3	2,3						
молоко питьевое	7	7						
диоксид двууглекислый	0,5	0,5						
ванилин	0,01	0,01						
масла изделия	1,2	1,2						
смазки листа	0,5	0,5						
Чай с лимоном			150/5	0,1	0,0	8,4	34	№686-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	8	8						
лимон	6	5						
ИТОГО:			40	42	180	1256		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Завтрак			355	8,6	11,2	38,7	290,0	
Каша боярская (из пшена с			150	6,9	7,7	18,3	170	№304-2004
крупа пшено	29	29						
изюм	2	2						
молоко питьевое	135	135						
сахар	4	4						
молоко сливочное	10	10						
яйцо куриное	9	9						
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004
батон пшеничный	20	20						

масло сливочное	5	5						
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004
чай - заварка	0,3	0,3						
сахар	10	10						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	16,0	17,7	67,0	491	
Салат из свеклы отварной с морской капустой			40	0,5	1,7	2,0	25	№22/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	38	30						
с 01.01 - 25%	40	30						
масса отварной свеклы		27						
морская капуста консервированная без уксуса	26	15						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Салат из свеклы отварной с			40	0,5	2,0	2,1	28	№21-2004
свекла до 01.01 -20%	33	26						
с 01.01 - 25%	35	26						
масса отварной свеклы								
огурцы соленые без уксуса	27	15						
или огурцы свежие парниковые	15,3	15						
или огурцы свежие грунтовые	16	15						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Помидоры свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	41	40						

или помидоры свежие грунтовые	47	40						
масло растительно е на полив при подаче	2	2						
Суп картофельный с курицей			150/10	3,0	4,6	11,5	99	№133-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденна я (разделка мякоть без кожи)	30	26						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	88	66						
01.11.-31.12. -30%	94	66						
01.01-29.02 - 35%	102	66						
01.03 - 40%	110	66						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Шницель из говядины			60	9,1	5,9	8,4	123	№451-2004
говядина 1 категории	61	45						
или говядина полуфабрик ат	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
яйцо куриное	3,4	3,4						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	5	5						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительно е	2	2						
Картофельное пюре с морковью			110	2,0	5,0	15,1	113	№430-2013, Пермь

картофель - 01.09.-31.10. 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
масса протертого картофеля		48						
морковь - до 01.01 - 20%	76	61						
с 01.01 - 25%	81	61						
масса протертой моркови		53						
молоко питьевое	9	9						
масло сливочное	5	5						
Кисель из свежемороженых ягод			150	0,1	0,0	9,9	40	№640-2004
клюква свежеморож еная	15,8	15						
или брусника свежеморож еная	17	15						
или смородина свежеморож еная	15,3	15						
или вишня свежеморож еная	15,8	15						
сахар	8	8						
мука картофельн ая (крахмал)	5	5						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			430	12,8	11,5	70,0	434,2	
Салат "Степной" из разных			40	0,6	2	3,4	32	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	17	13						
01.11.-31.12. -30%	19	13						
01.01-29.02 - 35%	20	13						
01.03 - 40%	22	13						
масса отварного картофеля		10						

морковь - до 01.01 - 20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
масса отварной моркови		8						
огурцы соленые (без уксуса)	18	10						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
масло растительное	2	2						
Рулет из говядины с яйцом			60	6,9	5,9	5,8	103	№170-2004, Пермь
говядина 1 категории	52	38						
или говядина полуфабрикат	45	38						
хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	6	6						
яйцо куриное	6	6						
лук репчатый	7	6						
для фарша		12						
яйцо куриное	6	6						
морковь - до 01.01 - 20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
отварной моркови		6						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
Булочка с сахаром			50	1,4	2,9	27,3	141	№772-2004
хлеб пшеничный	40	40						
сахар	2,5	2,5						
молоко сливочное	1,2	1,2						
яйца перепелов	0,6	0,6						
дрожжи сухие	0,15	0,15						
масло сливочное	0,6	0,6						
для отделки	0,3	0,3						
молоко питьевое	19	19						

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
Чай с молоком сгущенным			180	1,2	0,9	16,5	79	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
Фрукт в ассортименте			100	2,7	0,0	17,0	79	№458-2006, Москва
ИТОГО:			38	40	193	1285		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ			39	42	185	1268		
Норма в пищевых веществах и			38	42	183	1260		при 11-12 часовом пребывании детей
Норма в пищевых веществах и			42	47	203	1400		
16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			353	11,8	14,0	23,6	267,9	
Драчена			100	7,8	8,8	3,4	124	№312-2013, Пермь
яйцо куриное	80	80						
молоко питьевое	26	26						
мука пшеничная	6	6						
сметана	10	10						
масло сливочное	2	2						
Икра кабачковая промышленного производства	42	40	40	0,5	1,9	3,1	32	№115-2013, Пермь
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	2	2						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
Батон пшеничный			10	0,3	0,1	4,4	20	
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			530	16,3	16,6	62,9	466	

Салат "Любительский"			40	1,5	2,8	3,7	46	№4-2006, Екатеринбург
морковь - до 01.01 - 20%	23	18						
с 01.01 - 25%	24	18						
масса отварной моркови		15						
яйцо куриное	10	10						
кукуруза консервиров анная (после термической обработки)	17	10						
ые без уксуса	13	7						
или огурцы свежие парниковые	7,1	7						
или огурцы свежие грунтовые	7,4	7						
масло растительно е	2	2						
Суп-пюре из картофеля, с			150/10	4,3	4,8	5,3	82	№159-2013, Пермь
говядина полуфабрик ат	19	16						
или говядина 1 категории	22	16						
01.10.-31.10.- 25%	72	54						
01.11.-31.12. -30%	77	54						
01.01-29.02 - 35%	83	54						
01.03 - 40%	90	54						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
ка пшеничная	3	3						
око питьевое	23	23						
ю сливочное	3	3						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гуляш из отварной говядины			60	5,9	4,5	3,8	79,3	№54-2м- 2020, Новосибирск
говядина 1 категории	67	49						
олуфабрикат	58	49						

масса отварного мяса		30						
масса соуса		30						
масло растительное	3	3						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
мука пшеничная	2	2						
Каша перловая вязкая			120	2,9	3,9	17,4	116	№510-2004
крупа перловая	26	26						
вода питьевая	100	100						
масло сливочное	5	5						
Напиток лимонный			150	0,1	0,0	8,4	34	№699-2004
лимон	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный Хлеб ржаной			30	0,9	0,3	12,9	58	
Уплотненный полдник			485	9,3	9,4	74,6	419,8	
макаронник (макаронная запеканка)			120/5	4,4	6,1	26,5	179	№292-2013, Пермь
макаронные изделия	37	37						
молоко питьевое	78	78						
яйцо куриное	20	20						
и пшеничные	2,6	2,6						
масло сливочное для смазки листа	2,6	2,6						
масса готового макаронника		120						
масло сливочное	5	5						
Цикорий с молоком			180	2,1	2,3	10,3	70	№689-2004

цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
око питьевое	90	90						
сахар	8	8						
Фрукт (банан)			180	2,8	1,0	37,8	171	№458-2006, Москва
ИТОГО:			37	40	179	1224		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	192	1323		
17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			360	9,3	9,9	41,3	291,5	
Суп молочный с клецками			150	4,0	4,8	17,9	131	№163-2004
молоко питьевое	125	125						
вода питьевая	45	45						
соль йодированная	0,7	0,7						
сахар	1,3	1,3						
масло сливочное	1,7	1,7						
клецки готовые		35						№548-2004
масса теста		33						
мука пшеничная	13	13						
масло сливочное	1,4	1,4						
молоко питьевое	18	18						
яйцо куриное	4	4						
соль йодированная	0,4	0,4						
Сыр порция	11	10	10	2,5	2,3	0,0	31	№97-2004
Батон пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
Какао с молоком сгущенным			180	2,2	2,6	14,7	91	№694-2004
какао - порошок	3	3						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			525	16,9	15,1	75,2	504,4	

Нарезка из свежих овощей с маслом			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
ИЛИ								
Салат картофельный с горошком и морковью			40	0,8	2,1	5,0	42	№73-2013, Пермь
горошек консервированный (после термической обработки)	12	8						
огурцы соленые без уксуса	25	14						
или огурцы свежие грунтовые	15	14						
или огурцы свежие парниковые	14,3	14						
до 31.10. - 25%	16	12						
до 31.12. - 30%	17	12						
до 29.02 - 35%	18	12						
с 01.03 - 40%	20	12						
масса отварного картофеля		10						
до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
масло растительное	2	2						
Рассольник с говядиной и сметаной			150/10/5	3,8	4,2	8,5	87	№133-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						

или говядина полуфабрик ат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	80	60						
01.11.-31.12. -30%	86	60						
01.01-29.02 - 35%	92	60						
01.03 - 40%	100	60						
лук репчатый	7	6						
огурцы консервиров анные без уксуса	18	10						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Котлеты из говядины			60	9,1	5,9	8,4	123	№451-2004
говядина 1 категории	61	45						
или говядина полуфабрик ат	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
яйцо куриное	3,4	3,4						
лук репчатый	7	6						
молоко питьевое	5	5						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительно е	2	2						
Рис припущенный с овощами "М			110	1,9	2,2	19,9	107	№416-2013, Пермь
рупа рисовая	25	25						
ло сливочное	3	3						
рвированная	47	28						
до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	15	11						
Компот из свежих плодов			150	0,1	0,1	12,6	52	№631-2004
яблоки свежие	34	30						
или груши свежие	33,3	30						

или слива или персик свежие	33,3	30						
или абрикосы свежие	35	30						
или апельсины свежие	45	30						
или черешня или вишня свежие	31,5	30						
сахар	10	10						
ИЛИ								
Компот из свежих яблок с			150	0,2	0,1	12,5	52	№254-2001, Пермь
яблоки свежие	29	25						
клюква свежеморож еная	8,4	8						
или брусника или смородина черная свежеморож еные	9,3	8						
кемороженная	9,2	8						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,2	69	
Уплотненный полдник			420	13	16	56	425	
Запеканка "Царская" с молоком сгущенным (творожное блюдо)			120	7,2	8,7	22,8	198	№10/5-2011, Екатеринбург
творог	74	73						
крупа манная	3	3						
яйцо куриное	9	9						
сахар	10	10						
мука пшеничная	7	7						
масло сливочное	7	7						
масло сливочное для смазки листа	2	2						
масса готовой ватрушки		100						
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь

Кондитерское изделие	20	0,7	3,5	7,8	66			
или Кондитерское изделие	20							
Фрукт в ассортименте	100	0,4	0,1	17,8	74	№458-2006, Москва		
ИТОГО:		40	41	190	1291			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И		42	47	203	1400			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И		38	42	183	1260			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И		36	40	174	1197			
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И		40	44	192	1323			
18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Номер рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
Завтрак			355	6,5	7,4	49,8	291,4	
Каша рисовая молочная с			150	3,7	4,8	21,2	143	№303-2004
крупы рисовая	34	34						
тыква	75	53						
молоко питьевое	125	125						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
ИЛИ								
Каша рисовая молочная жидкая			150	5,0	5,1	15,1	126	№311-2004
крупы рисовая	18	18						
молоко питьевое	150	150						
сахар	2,5	2,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	3	3						
Бутерброд с джемом или повидлом			15/10	0,6	0,2	20,5	86	№2-2004
батон пшеничный	15	15						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10,2	10						
Чай с молоком			180	2,2	2,4	8,1	63	№267-2001, Пермь
чай - заварка	0,3	0,3						
молоко питьевое	100	100						
сахар	5	5						
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			535	15	21	64	500	

Салат из моркови отварной			40	0,4	2,0	4,0	36	№7-2013, Пермь
морковь - до 01.01 - 20%	49	39						
с 01.01 - 25%	52	39						
онной моркови		37						
сахар	1,5	1,5						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Нарезка из перца и огурцов			40	0,4	2,1	2,0	29	№10 - 2001, Пермь
перец свежий	27	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Борщ с капустой и картофелем,			150/10/5	2,9	3,1	6,5	66	№110-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	30	24						
с 01.01 - 25%	32	24						
капуста белокочанная свежая	15	12						
или капуста квашенная	23	16						
01.10.-31.10.- 25%	16	12						
01.11.-31.12.-30%	17	12						
01.01-29.02 -35%	18	12						
01.03 - 40%	20	12						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	7	6						
масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Курица в соусе томатном со сметаной			60	7,3	12,2	2,5	149	№405-2001, Пермь

курица потрошенная 1 категории	90	86						
или филе куриное	44	42						
или грудка куриная	57	55						
масса готового филе (мякоть без кожи)		30						
масло сливочное	4	4						
лук репчатый	6	5						
томатное пюре (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	4	4						
мука пшеничная	1,2	1,2						
чеснок	0,6	0,5						
сметана	10	10						
вода питьевая	15	15						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Компот из свежих плодов			150	0,1	0,1	12,6	52	№631-2004
яблоки свежие	34	30						
или груши свежие	33,3	30						
или слива или персик свежие	33,3	30						

или абрикосы свежие	35	30						
или апельсины свежие	45	30						
или черешня или вишня свежие	31,5	30						
сахар	10	10						
Хлеб пшеничный			30	0,9	0,3	13,1	59	
или Хлеб пшеничный			30					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			460	15	14	64	442	
Яйца вареные (1 шт.)	40	40	40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Овощи отварные с маслом сливочным			120	1,5	3,5	8,9	73	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10.-25%	59	44						
01.11.-31.12.-30%	63	44						
01.01-29.02 -35%	68	44						
01.03 - 40%	73	44						
масса отварного картофеля		40						
горошек зеленый консервированный	62	40						
морковь - до 01.01 - 20%	53,8	43						
с 01.01 - 25%	70,5	53						
масса отварной моркови		40						
по сливочное	5	5						
Кулебяка с рыбой			100	7,4	5,8	35,0	222	№742-2004
масса теста		60						
мука пшеничная	39	39						
мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5						
сахар	2	2						
масло сливочное	1,5	1,5						
яйца	2	2						
соль йодированная	0,6	0,6						

дрожжи прессованн ые	1	1						
или дрожжи сухие	0,25	0,25						
вода питьевая или молоко питьевое	15	15						
Фарш рыбный		50						
минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе без кожи и костей)	73	54						
или горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54						
или кета или горбуша неразделанн ая (филе без кожи и костей)	98	54						
или щекур свежеморож еный непотрошен ый (филе с кожей без костей)	100	54						
или филе горбуши свежеморож еной в ледяной глазури (филе без кожи и костей)	74	54						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	0,4	0,4						
яйца для смазки изделия	1,5	1,5						

масло растительное для смазки листа	1	1							
Кондитерское изделие			20	0,5	0,5	8,8	42		
Чай с сахаром			180	0,1	0,0	10,5	42	№685-2004	
чай - заварка	0,3	0,3							
сахар	10	10							
ИТОГО:			36	42	42	195	1303		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			42	47	47	203	1400		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			38	42	42	183	1260		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			36	40	40	174	1197		
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И			40	44	44	192	1323		
19 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
Завтрак			355	9,2	11,4	37,9	291		
Каша "Дружба"			150	4,4	4,7	15,3	121	№93-2001, Пермь	
крупа рисовая	11	11							
крупа пшено	9	9							
молоко питьевое	150	150							
сахар	2,5	2,5							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	3	3							
Бутерброд с маслом			20/5	1,6	3,5	9,9	78	№1-2004	
батон пшеничный	20	20							
масло сливочное	5	5							
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь	
кофейный напиток	2	2							
сахар	8	8							
молоко питьевое	100	100							
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70		
Сок в ассортименте	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь	
Обед			535	12,0	15,9	71,5	477,3		
Салат из зеленого горошка и лука			40	1,6	2,0	3,1	37	№52-6з-2020, Новосибирск	

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	55	36						
лук репчатый	3,6	3						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зелёный	3,8	3						
масло растительное	2	2						
ИЛИ								
Огурцы свежие с маслом растительным			40	0,5	2,0	1,9	28	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	41	40						
или огурцы свежие грунтовые	42	40						
масло растительное на полив при подаче	2	2						
Суп крестьянский с крупой с			150/10/5	3,7	3,9	10,1	90	№134-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	30	26						
капуста белокочанная свежая	23	18						
или капуста квашенная	34	24						
крупы пшено	3	3						
картофель - 01.09.-31.10.-25%	20	15						
01.11.-31.12.-30%	21	15						
01.01-29.02 -35%	23	15						
01.03 - 40%	25	15						
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
лук репчатый	7	6						

масло сливочное	3	3						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Овощи тушеные с говядиной			180	6,2	9,4	22,0	197	301-2006, Моск
говядина 1 категории	44	32						
или говядина полуфабрикат	38	32						
масса готового мяса		20						
масса овощей тушеных		160						
кукуруза консервированная	75	45						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	48	36						
01.11.-31.12. -30%	51	36						
01.01-29.02 -35%	55	36						
01.03 - 40%	60	36						
морковь - до 01.01 - 20%	81	65						
с 01.01 - 25%	86	65						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	4	4						
соус:		32						
мука пшеничная	2,4	2,4						
масло сливочное	2,4	2,4						
сметана	8	8						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2,4	2,4						

морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,7	4						
лук репчатый	4,8	4						
вода питьевая	27	27						
Отвар шиповника			150	0,3	0,1	17,3	71	№705-2004
шиповник	15	15						
сахар	8	8						
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,8	40	
или Хлеб пшеничный			20					
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			470	17	16	58	441	
Картофель припущенный с масл			120	2,1	2,4	17,4	100	№203-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	165	124						
01.11.-31.12. -30%	177	124						
01.01-29.02 - 35%	191	124						
01.03 - 40%	207	124						
масло сливочное	3	3						
Рыба, отварная с соусом польск			60	8,1	1,9	0,3	51	№332-2013 Пермь
горбуша потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	108	72						
или горбуша неразделанн ая (филе без кожи и костей)	131	72						
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	100	74						
о 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
лук репчатый	4	3						
Соус польский (1 вариант)			50	2,5	5,5	1,9	67	№606-2004
правки соуса	7	7						
яйцо куриное	20	20						
рушка, укроп)	1,4	1						
рушка, укроп)	0,1	0,1						
ота лимонная	0,1	0,1						

ода питьевая	30	30						
по сливочное	1,7	1,7						
са пшеничная	1,7	1,7						
Роголик с изюмом (Технико -			60	2,1	3,9	30,5	166	ТТК, ТК №44
мука пшеничная	35	35						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						
дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие	0,4	0,4						
сахар	6	6						
соль йодированная	0,4	0,4						
ванилин	0,01	0,01						
молоко питьевое	18	18						
яйцо куриное	4	4						
масло сливочное	6	6						
изюм	7	6						
яйцо куриное для смазки изделия	1,4	1,4						
масло растительное для смазки	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток в ассортименте	186	180	180	2,0	1,8	4,2	41	№698-2004
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17	
ИТОГО:				39	43	185	1279	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И				40	44	192	1323	
20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			365	12,1	14,3	28,9	292,7	
Запеканка рисовая с творогом с			150	4,3	4,1	13,1	107	№316-2013, Пермь
рупа рисовая	31	31						
око питьевое	65	65						
масса вязкой каши		85						
творог	31	30						
яйцо куриное	7	7						

сахар	4	4						
ванилин	0,01	0,01						
шоколадное	3,5	3,5						
и пшеничные	3,5	3,5						
сметана	2,5	2,5						
емкости	2,5	2,5						
ой запеканки		130						
джем или повидло (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	21	20						
Бутерброд с маслом, сыром			35	2,9	6,2	7,9	99	№1,3-2004
батон пшеничный	20	20						
шоколадное	5	5						
сыр	11	10						
Молоко питьевое кипяченое	189	180	180	4,9	4,0	7,9	87	№260-2001, Пермь
Второй завтрак			100	0,1	0,0	17,4	70	
Сок в ассортимен те	100	100	100	0,1	0,0	17,4	70	№518-2013, Пермь
Обед			570	19,5	23,8	54,2	508,8	
Салат овощной с яйцом и маслом растительным			40	2,1	3,5	6,2	65	№16/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. 25%	23	17						
01.11.-31.12. -30%	24	17						
01.01-29.02 - 35%	26	17						
01.03 - 40%	28	17						
масса отварного картофеля		15						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
масса отварной моркови		8						
яйцо куриное	15	15						
масло растительно е	2	2						
Бульон из кур прозрачный, с курицей и грибами			150/20/15	2,7	2,3	1,2	36	№29-2001, Пермь

курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	60	52						
овощи для варки бульона								
до 01.01.-20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	10	8						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
Гренки из пшеничного хлеба			15	1,8	0,2	6,6	36	№67-2001, Пермь
хлеб пшеничный	29	24						
Запеканка капустная с мясом с соусом сметанным			180	11,7	17,5	14,5	262	№39/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	99	73						
или говядина полуфабрик ат	86	73						
масса отварного мяса		45						
капуста белокочанная свежая	156	125						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	2,5	2,5						
масса припущенной капусты		110						
крупа манная	7	7						
яйцо куриное	3	3						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
сметана	3	3						
соль йодированная	0,8	0,8						

масса готовой запеканки		150						
Соус сметанный		30						№600-2004
сметана	7,5	7,5						
мука пшеничная	2	2						
вода питьевая	22,5	22,5						
Компот из кураги			150	0,5	0,0	14,3	59	№638-2004
курага	18	18						
сахар	8	8						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
Уплотненный полдник			450	8,7	8,3	73,4	405,9	
Котлеты по-домашнему из			60	6,1	5,4	6,1	97	№416-1996
говядина 1 категории	61	45						
или говядина полуфабрикат	53	45						
хлеб пшеничный	11	11						
яйцо куриное	2,4	2,4						
лук репчатый	6	5						
чеснок свежий	0,4	0,3						
молоко питьевое	8	8						
сухари пшеничные	6	6						
масло растительное	2	2						
Картофельное пюре			120	2,3	2,5	14,3	89	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	138	104						
01.11.-31.12. -30%	149	104						
01.01-29.02 - 35%	160	104						
01.03 - 40%	174	104						
молоко питьевое	20	20						
масло сливочное	3	3						
Сок в ассортименте	150	150	150	0,2	0,1	22,0	90	№518-2013, Пермь
Фрукт в ассортименте			120	0,2	0,1	22,2	90	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,8	40	
или Хлеб пшеничный			20					
ИТОГО:			40	44	174	1277		

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И	42	47	203	1400	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И	38	42	183	1260	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И	36	40	174	1197	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И	40	44	192	1323	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ	38	42	185	1275	
<i>Норма в пищевых веществах и</i>	<i>38</i>	<i>42</i>	<i>183</i>	<i>1260</i>	<i>при 11-12 часовом пробывании детей</i>
<i>Норма в пищевых веществах и</i>	<i>42</i>	<i>47</i>	<i>203</i>	<i>1400</i>	

ль

за

1b

1b

1b

15

15

15

15

15

15

1b

1b

ь

мь

1b

1b

15

15

15

5

15

5

1b

1b

3a

1b

2

15

15

15

15

15

»

1b

82

1b

1b