

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



Директор ИАЭУФ СО РАН  
 И.И. Златарский  
 № 885-0  
 « 15 » августа 2023 г.

## 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

### №2506 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 соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 3 до 7 лет.

Часы пребывания: 11-12 часов.

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



г. Тюмень, 2023г.

## Меню приготавливаемых блюд

**Возрастная категория: с 3 до 7 лет (11-12 часов пребывания детей)**

**20 - ти дневное меню № 2506 от 27 марта 2023 г**

**Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию,**

### 1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>405</b>	<b>11,0</b>	<b>13,6</b>	<b>47,1</b>	<b>354,8</b>	
<b>Каша ячневая жидкая</b>			<b>200</b>	<b>6,2</b>	<b>6,9</b>	<b>24,5</b>	<b>185</b>	№311-2004
крупя ячневая	30	30						
молоко питьевое	180	180						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>	<b>12,7</b>	<b>92</b>	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						

<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	
Сок в ассортимен те	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>685</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>83</b>	<b>609</b>	
<b>Салат из свеклы отварной с маслом</b>			<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>3,0</b>	<b>4,4</b>	<b>48</b>	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 - 25%	85	64						
масса отварной свеклы		61						
масло растительно е	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Нарезка из свежих овощей с маслом</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№14/1; 15/1- 2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	31	30						
или помидоры свежие грунтовые	35	30						
огурцы свежие парниковые	31	30						
или огурцы свежие грунтовые	32	30						
масло растительно е на полив при подаче	3	3						
<b>Щи из свежей капусты с</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,0</b>	<b>4,7</b>	<b>6,4</b>	<b>84</b>	№124-2004
говядина полуфабрик ат	19	16						
или говядина 1 категории	22	16						
01.10.-31.10.- 25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
капуста белокочанна я свежая	50	40						
или капуста квашенная	77	53						
морковь - до 01.01 - 20%	13	10						

с 01.01 - 25%	14	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Пудинг из говядины</b>			<b>80</b>	<b>9,4</b>	<b>9,9</b>	<b>0,6</b>	<b>129</b>	<b>№382-2013, Пермь</b>
говядина 1 категории	132	97						
или говядина полуфабрикат	114	97						
масса отварной говядины		60						
масло сливочное	4	4						
яйцо куриное	10	10						
молоко питьевое	16	16						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10. -25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из сухофруктов</b>			<b>180</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>18,6</b>	<b>77</b>	<b>№639-2004</b>
сухофрукты	20	20						
сахар	8	8						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>11,4</b>	<b>51</b>	
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>60</b>	<b>1,8</b>	<b>0,6</b>	<b>25,8</b>	<b>116</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>60</b>					
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>520</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>550</b>	
<b>Салат из моркови отварной</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,1</b>	<b>6,1</b>	<b>55</b>	<b>№7-2013, Пермь</b>
морковь до 01.01 -20%	75	60						
с 01.01 - 25%	80	60						
масса отварной моркови		57						

в свежем виде морковь старого									
сахар	2	2							
масло растительное	3	3							
<b>Вареники ленивые со сгущенным молоком</b>			<b>200/30</b>	<b>12,9</b>	<b>10,3</b>	<b>45,3</b>	<b>326</b>	№116-2004, Пермь	
творог	161	160							
мука пшеничная	22	22							
яйца	12	12							
сахар	8	8							
масса вареников		200							
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30							
<b>Кондитерское изделие или Кондитерское изделие</b>			<b>30</b>	<b>0,5</b>	<b>1,9</b>	<b>12,0</b>	<b>67</b>		
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>			<b>210</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>56</b>	<b>225</b>	<b>1604</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>2 день</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	<b>369</b>		
<b>Каша пшенная жидкая</b>			<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>7,1</b>	<b>24,8</b>	<b>186</b>	№311-2004	
крупа пшено	30	30							
молоко питьевое	180	180							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
масло сливочное	5	5							
<b>ИЛИ</b>									
<b>Каша пшенная с тыквой</b>			<b>200</b>	<b>6,1</b>	<b>7,2</b>	<b>25,1</b>	<b>190</b>	№259-2004, Пермь	
крупа пшено	28	28							
тыква	103	72							
молоко питьевое	170	170							
сахар	3	3							
соль йодированная	0,8	0,8							
масло сливочное	5	5							
<b>Бутерброд с сыром батон</b>			<b>20/10</b>	<b>2,1</b>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>82</b>	№3-2004	
батон	20	20							

сыр	11	10						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	<b>102</b>	№260-2001, Пермь
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>	<b>22,40</b>	<b>90</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	150	150	<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>650</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>99</b>	<b>653</b>	
<b>Салат из соленых огурцов</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>3,2</b>	<b>43</b>	№17-2004
огурцы соленые (без уксуса)	106	58						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Помидоры свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп картофельный с</b>			<b>200/10</b>	<b>3,3</b>	<b>5,1</b>	<b>14,0</b>	<b>115</b>	№140-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	30	26						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	64	48						
01.11.-31.12. -30%	69	48						
01.01-29.02 - 35%	74	48						
01.03 - 40%	80	48						
макаронные изделия	8	8						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Плов из говядины</b>			<b>200</b>	<b>10,4</b>	<b>12,2</b>	<b>36,5</b>	<b>297</b>	№443-2004
говядина полуфабрикат	76	64						
или говядина 1 категории	87	64						
масло растительное	8	8						
<b>масса тушеного мяса</b>		<b>40</b>						
крупа рисовая	44	44						
морковь до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	14	12						
<b>Компот из ягод</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,4</b>	<b>50</b>	№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	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,4</b>	<b>78</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>510</b>	<b>20,00</b>	<b>17,40</b>	<b>75,88</b>	<b>515,12</b>	
<b>Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и маслом</b>			<b>60</b>	<b>2,2</b>	<b>4,8</b>	<b>4,9</b>	<b>72</b>	№32/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	44	33						
01.11.-31.12. - 30%	47	33						
01.01-29.02 - 35%	51	33						

01.03 - 40%	55	33						
масса отварного картофеля		30						
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10						
огурцы соленые (без уксуса)	18	10						
яйцо куриное	10	10						
масло растительное	3	3						
<b>Тефтели рыбные ("Ёжики")</b>			<b>100</b>	<b>13,2</b>	<b>7,1</b>	<b>11,9</b>	<b>164</b>	№11/7-2011, Екатеринбург
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	138	92						
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	167	92						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	124	92						
или щекур свежемороженый непотрошенный (филе с кожей без костей)	170	92						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури (филе без кожи и костей)	126	92						

Хлеб пшеничный	8	8						
молоко питьевое	12	12						
лук репчатый	10	8						
яйца	5	5						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Капуста тушеная</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>5,2</b>	<b>13,7</b>	<b>91</b>	№534-2004
капуста белокочанная свежая	216	173						
морковь - до 01.01 - 20%	5,0	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8						
лук репчатый	7	6						
мука пшеничная	3	3						
масло растительное	5	5						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Кабачки тушеные</b>			<b>150</b>	<b>1,2</b>	<b>5,4</b>	<b>11,9</b>	<b>101</b>	№544, 582 - 2004
кабачки	244	164						
масло растительное	5	5						
<b>Соус белый</b>		<b>20</b>						
вода питьевая	22	22						
масло сливочное	1	1						
лук репчатый	5	4						
мука пшеничная	1	1						



Сок с содержанием витаминов и минералов	200	200	200	0,4	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной			30	0,7	0,3	11,4	51	
<b>ИТОГО:</b>				<b>50</b>	<b>55</b>	<b>239</b>	<b>1627</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>3 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>450</b>	<b>9,4</b>	<b>8,3</b>	<b>64,2</b>	<b>369,1</b>	
<b>Каша "Геркулесовая" жидкая</b>			<b>200</b>	<b>8,5</b>	<b>8,1</b>	<b>21,8</b>	<b>194</b>	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с джемом или</b>			<b>20/30</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>29,8</b>	<b>124</b>	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30						
<b>или</b>								
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	40	40	40	0,8	0,2	29,8	124	
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	12	12						

<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	
<b>Сок в ассортимен те</b>	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>710</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>91</b>	<b>632</b>	
<b>Салат из белокочанной капусты</b>			<b>60</b>	<b>0,8</b>	<b>3,0</b>	<b>5,4</b>	<b>52</b>	№43-2004
капуста белокочанна я свежая (стертая с солью)	95	48						
<i>капуста белокочанная свежая</i>								
лук зеленый	13	10						
или морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13	10						
<i>морковь свежая старого урожая</i>								
лимонная кислота	0,2	0,2						
сахар	0,5	0,5						
масло растительно е	3	3						
<b>или</b>								
<b>Огурцы свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
масло растительно е на полив при подаче	3	3						
<b>Суп картофельный с бобовыми</b>			<b>200/10</b>	<b>1,8</b>	<b>3,9</b>	<b>10,2</b>	<b>83</b>	№144-2013, Пермь
горох	17	16						
или горошек консервиров анный	25	16						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	67	50						
01.11.-31.12. -30%	72	50						
01.01-29.02 - 35%	77	50						
01.03 - 40%	84	50						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						

лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
хлеб пшеничный	19	16						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Фрикадельки из говядины, туше</b>			<b>80/30</b>	<b>11,4</b>	<b>11,3</b>	<b>6,8</b>	<b>175</b>	<b>№392-2013, Пермь</b>
говядина 1 категории	82	60						
или говядина полуфабрикат	71	60						
хлеб пшеничный	12	12						
вода питьевая	12	12						
масло сливочное	2	2						
лук репчатый	5	4						
яйца	3	3						
масло растительное на смазку листа	3	3						
<b>соус сметанный с томатом</b>		<b>30</b>						<b>№444-2013, Пермь</b>
мука пшеничная	2,3	2,3						
сметана	10	10						
вода питьевая	20	20						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
<b>Макаронные изделия отварные</b>			<b>150</b>	<b>2,5</b>	<b>3,1</b>	<b>35,6</b>	<b>180</b>	<b>№516-2004</b>
макаронные изделия	51	51						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Напиток лимонный</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	<b>№699-2004</b>
лимон	20	20						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>40</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>					

<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>11,4</b>	<b>51</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>540</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>70</b>	<b>551</b>	
<b>Суфле рыбное</b>			<b>80</b>	<b>9,9</b>	<b>10,4</b>	<b>5,9</b>	<b>157</b>	№400-2004
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	95	70						
<b>масса отварной рыбы</b>		<b>58</b>						
<b>Соус молочный густой</b>		<b>22</b>						№598-2004
молоко питьевое	22	22						
масло сливочное	3,5	3,5						
мука пшеничная	3,5	3,5						
яйцо куриное	12	12						
масло растительное для смазки листа	4	4						
<b>Овощи припущенные, с сыром</b>			<b>150</b>	<b>5,1</b>	<b>7,5</b>	<b>18,5</b>	<b>162</b>	ТТК, ТК №4
морковь - до 01.01 - 20%	50	40						
с 01.01 - 25%	53	40						
лук репчатый	18	15						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	146	110						
01.11.-31.12. - 30%	157	110						
01.01-29.02 - 35%	169	110						
01.03 - 40%	184	110						

сыр	6	5						
масло сливочное	8	8						
<b>Цикорий с молоком</b>			<b>180</b>	<b>2,1</b>	<b>2,3</b>	<b>10,3</b>	<b>70</b>	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
молоко питьевое	90	90						
сахар	8	8						
<b>Фрукт (банан)</b>			<b>130</b>	<b>2,0</b>	<b>0,7</b>	<b>22,4</b>	<b>104</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
			<b>30</b>					
<b>ИТОГО:</b>				<b>48</b>	<b>51</b>	<b>247</b>	<b>1642</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>4 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>405</b>	<b>8,9</b>	<b>9,9</b>	<b>54,5</b>	<b>343</b>	
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>200</b>	<b>6,6</b>	<b>6,2</b>	<b>25,4</b>	<b>184</b>	№161-2004
крупя рисовая	12	12						
молоко питьевое	210	210						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>8,7</b>	<b>39</b>	
			<b>20</b>					
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>	<b>22,40</b>	<b>90,20</b>	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>705</b>	<b>20,1</b>	<b>20,7</b>	<b>88,6</b>	<b>621,4</b>	
<b>Икра морковная</b>			<b>60</b>	<b>1,1</b>	<b>3,2</b>	<b>5,4</b>	<b>55</b>	№78-2004
морковь - до 01.01 - 20%	59	47						
с 01.01 - 25%	63	47						

лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5						
сахар	1	1						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Ассорти из свежих овощей с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
перец сладкий, свежий	27	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Свекольник с говядиной со</b>			<b>200/10/5</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>	<b>11,6</b>	<b>97</b>	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	65	52						
с 01.01 -25%	69	52						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 -35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						

морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						
лук репчатый	11	9						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Печень говяжья по-строгановски</b>			<b>70/30</b>	<b>9,8</b>	<b>9,5</b>	<b>7,0</b>	<b>153</b>	<b>№162-2004, Пермь</b>
печень говяжья	127	105						
лук репчатый	17	14						
масло растительное	4	4						
мука пшеничная	3	3						
сметана	10	10						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128						
01.11.-31.12. - 30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из сухофруктов</b>			<b>180</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>18,6</b>	<b>77</b>	<b>№639-2004</b>
сухофрукты	20	20						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					

<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>500</b>	<b>22</b>	<b>27</b>	<b>60</b>	<b>573</b>	
<b>Рагу из овощей</b>			<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>6,2</b>	<b>14,0</b>	<b>125</b>	№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	88	70						
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
горошек зеленый консервиров анный	39	25						
масло растительно е	5	5						
Для соуса								
масло сливочное	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	1,2	1						
вода питьевая	50	50						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сметана	8	8						
<b>Суфле из кур</b>			<b>70</b>	<b>10,6</b>	<b>10,9</b>	<b>3,2</b>	<b>153</b>	№193-2001, Пермь
кура потрошенная 1 категории охлажденна я	106	95						
или грудка куриная охлажденна я	75	51						
или филе куриное охлажденна я	54	51						



масса отварной птицы (мякоть без кожи)		37						
яйца	12	12						
морковь - до 01.01 - 20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
лук репчатый	7	6						
<b>масса припущенных овощей:</b>		13						
<b>соус молочный густой:</b>		20						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	2,7	2,7						
масло сливочное	2,7	2,7						
сметана для смазки изделия	3	3						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Кекс творожный</b>			<b>80</b>	<b>2,1</b>	<b>5,1</b>	<b>26,3</b>	<b>160</b>	<b>№794-2004</b>
мука пшеничная	30	30						
сахар	20	20						
масло сливочное	7	7						
яйцо куриное	14	14						
творог	31	30						
диоксида углерода	1,2	1,2						
смазки листа	0,4	0,4						
ароматизатор	0,8	0,8						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	<b>102</b>	<b>№260-2001, Пермь</b>
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,6</b>	<b>34</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>58</b>	<b>225</b>	<b>1628</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>5 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>10,4</b>	<b>14,1</b>	<b>49,6</b>	<b>367</b>	

<b>Каша манная молочная жидкая</b>			<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>6,7</b>	<b>28,0</b>	<b>193</b>	№311-2004
крупаманная	20	20						
молокопитьевое	187	187						
сахар	3	3						
сольйодированная	1	1						
маслосливочное	5	5						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>2,1</b>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>82</b>	№3-2004
батон	20	20						
сыр	11	10						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>	<b>12,7</b>	<b>92</b>	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молокопитьевое	100	100						
<b>Второй завтрак</b>			<b>140</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>22,5</b>	<b>92</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>140</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>22,5</b>	<b>92</b>	№458-2006, Москва
<b>Обед</b>			<b>685</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>94</b>	<b>645</b>	
<b>Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)</b>	92	60	<b>60</b>	<b>2,7</b>	<b>0,2</b>	<b>6,7</b>	<b>39</b>	№101-2004
<b>или</b>								
<b>Овощи натуральные (помидоры свежие)</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>2,3</b>	<b>13</b>	№106-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
<b>Рассольник ленинградский с</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,1</b>	<b>5,2</b>	<b>13,0</b>	<b>115</b>	№132-2004
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	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						

крупы рисовая или перловая, или пшеничная	4	4						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	5	4						
огурцы соленые без уксуса	22	12						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Котлета рыбная "Лада"</b>			<b>80</b>	<b>9,5</b>	<b>8,1</b>	<b>6,5</b>	<b>137</b>	<b>ТТК, ТК №5</b>
горбуша или кета потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	98	65						
или горбуша или кета неразделанн ая (филе без кожи и костей)	118	65						
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	88	65						
или щекур свежеморож еный непотрошен ый (филе с кожей без костей)	120	65						

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури (филе без кожи и костей)	89	65						
хлеб пшеничный	5	5						
лук репчатый	8	7						
чеснок	1,0	0,8						
масло сливочное	8	8						
молоко питьевое	4	4						
яйца	4	4						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	1,5	1,5						
<b>Картофель запеченный</b>			<b>150</b>	<b>3,1</b>	<b>5,5</b>	<b>18,0</b>	<b>134</b>	<b>№202-2013, Пермь</b>
0.-31.10. - 25%	213	160						
.-31.12. -30%	229	160						
1-29.02 - 35%	246	160						
01.03 - 40%	267	160						
по сливочное	8	8						
<b>Компот из кураги</b>			<b>180</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>17,1</b>	<b>72</b>	<b>№638-2004</b>
курага	20	20						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21,5</b>	<b>97</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>50</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,4</b>	<b>52</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>540</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>73</b>	<b>536</b>	
<b>Пудинг из творога с соусом из</b>			<b>180/50</b>	<b>15,2</b>	<b>18,5</b>	<b>38,0</b>	<b>379,3</b>	<b>№362-2004</b>
творог	132	130						
крупа манная	16	16						
сахар	10	10						
яйцо куриное	10	10						
изюм	26	25						
по сливочное	6	6						
ванилин	0,020	0,020						
сухари пшеничные	6	6						
сметана	6	6						
смазки листа	3	3						
ового пудинга		180						
<b>свежих ягод</b>		50						<b>№578-1996</b>
клубника, или малина, или клюква свежие или свежемороженые	53	52						

или вишня свежая или свежемороженая	60	52						
сахар	5	5						
ная (крахмал)	5	5						
<b>Чай с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,2</b>	<b>0,9</b>	<b>16,5</b>	<b>79</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>18,8</b>	<b>78</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>			<b>50</b>	<b>54</b>	<b>240</b>	<b>1641</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ</b>			<b>50</b>	<b>55</b>	<b>235</b>	<b>1628</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		при 11-12 часовом пребывании детей
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>6 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>400</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>46</b>	<b>352</b>	
<b>Омлет натуральный</b>			<b>120</b>	<b>11,4</b>	<b>10,4</b>	<b>0,6</b>	<b>142</b>	№340-2004
яйцо куриное	90	90						
молоко питьевое	40	40						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Икра кабачковая промышленного производства</b>	63	60	<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>2,3</b>	<b>4,9</b>	<b>44</b>	№115-2013, Пермь
<b>Бутерброд с джемом или батон</b>			<b>20/30</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>29,8</b>	<b>124</b>	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30						

ИЛИ								
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	40	40	40	0,8	0,2	29,8	124	
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
<b>Второй завтрак</b>			<b>180</b>	<b>2,9</b>	<b>3,0</b>	<b>14,0</b>	<b>95</b>	
Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт)	186	180	180	2,9	3,0	14,0	95	№698-2004
<b>Обед</b>			<b>675</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>91</b>	<b>608</b>	
<b>Салат из свеклы и моркови "Студенческий"</b>			<b>60</b>	<b>1,5</b>	<b>4,2</b>	<b>5,9</b>	<b>67</b>	№51-2013, Пермь
свекла - до 01.01 - 20%	35	28						
с 01.01 - 25%	37	28						
масса отварной свеклы		25						
морковь - до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
яйцо куриное	15	15						
масло растительное	3	3						
ИЛИ								
<b>Огурцы свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп из овощей с фасолью на мясном бульоне со сметаной</b>			<b>200/5</b>	<b>1,7</b>	<b>3,9</b>	<b>14,5</b>	<b>100</b>	№143-2013, Пермь

картофель - 01.09.-31.10. 25%	44	33						
01.11.-31.12. -30%	47	33						
01.01-29.02 - 35%	51	33						
01.03 - 40%	55	33						
фасоль консервиров анная	25	15						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Гуляш из отварной говядины</b>			<b>80</b>	<b>8,4</b>	<b>7,4</b>	<b>4,1</b>	<b>116,6</b>	№54-2м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	88	65						
олуфабрикат	77	65						
масса отварного мяса		40						
масса соуса		40						
масло растительно е	4	4						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2,7	2,7						
<b>Гречка вязкая отварная</b>			<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>25,1</b>	<b>155</b>	№510-2004
крупа гречневая	37,5	37,5						
вода питьевая	120	120						

масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Кисель из свежемороженых</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>12,4</b>	<b>51</b>	№640-2004
клюква свежемороженая	18,9	18						
или брусника свежемороженая	20	18						
или смородина свежемороженая	18,4	18						
или вишня свежемороженая	18,9	18						
сахар	12	12						
мука картофельная (крахмал)	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,4</b>	<b>78</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>535</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>79</b>	<b>540</b>	
<b>Сырники из творога запеченные с соусом</b>			<b>165</b>	<b>12,1</b>	<b>10,1</b>	<b>42,9</b>	<b>311</b>	№321-2013, Пермь
творог	154	153						
крупа манная	12	12						
яйца	6	6						
сахар	15	15						
мука пшеничная	10	10						
соль йодированная	0,33	0,33						
масло растительное	4	4						
масса готовых сырников - 3 шт. по 55 г		165						
<b>Соус молочный сладкий</b>			<b>50</b>	<b>1,2</b>	<b>1,5</b>	<b>7,9</b>	<b>50</b>	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
вода питьевая	10	10						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>120</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>19,0</b>	<b>78</b>	№458-2006, Москва



Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,4	5,0	8,8	102	№260-2001, Пермь
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>52</b>	<b>229</b>	<b>1594,8</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>7 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>425</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>55</b>	<b>371</b>	
<b>Каша 5 злаков жидкая</b>			<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>6,1</b>	<b>26,0</b>	<b>179</b>	№311-2004
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
молоко питьевое	183	183						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>200</b>	<b>2,5</b>	<b>2,9</b>	<b>19,4</b>	<b>114</b>	№694-2004
какао - порошок	4	4						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90,2</b>	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>705</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>663</b>	
<b>Салат "Любительский"</b>			<b>60</b>	<b>2,2</b>	<b>4,2</b>	<b>5,5</b>	<b>69</b>	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
яйцо куриное	15	15						

кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
ые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Помидоры свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	<b>№15/1-2011, Екатеринбург</b>
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Борщ с капустой и картофелем,</b>			<b>200/10/5</b>	<b>3,9</b>	<b>4,1</b>	<b>8,6</b>	<b>87</b>	<b>№110-2004</b>
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
капуста белокочанная свежая	20	16						
или капуста квашенная	31	21						
0.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12.-30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						

масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Котлетки рубленые из птицы</b>			<b>70/30</b>	<b>9,1</b>	<b>10,2</b>	<b>6,9</b>	<b>156</b>	<b>№498-2004</b>
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка на мякоть без кожи)	102	52						
или грудка куриная охлажденная	77	52						
или филе куриное охлажденная	55	52						
или фарш промышленного производства	52	52						
хлеб пшеничный	12	12						
лук репчатый	6	5						
молоко питьевое	9	9						
яйца	5	5						
масло растительное	2	2						
соус сметанный с томатом:		<b>30</b>						<b>№601-2004</b>
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						
<b>Каша пшеничная вязкая</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>2,7</b>	<b>24,6</b>	<b>140</b>	<b>№510-2004</b>
крупа пшеничная	38	38						

вода питьевая	120	120						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из изюма</b>			<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>20,2</b>	<b>82</b>	<b>№638-2004</b>
изюм	20	20						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,4</b>	<b>78</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,4</b>	<b>52</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>585</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>71</b>	<b>517</b>	
<b>Рыба, тушеная в томате с овоща</b>			<b>80/50</b>	<b>15,4</b>	<b>12,9</b>	<b>5,6</b>	<b>200</b>	<b>№374-2004</b>
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	144	96						
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	175	96						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	134	99						
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						
ода питьевая	19	19						
растительное	6	6						
сахар	1	1						
<b>Картофель тушенный</b>			<b>150</b>	<b>1,7</b>	<b>4,6</b>	<b>25,5</b>	<b>150</b>	<b>№216-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.-25%	170	128						
01.11.-31.12.-30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						

морковь - до 01.01 - 20%	40,0	32						
с 01.01 - 25%	42,6	32						
лук репчатый	20	17						
масло сливочное	6	6						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>120</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>22,2</b>	<b>91</b>	№458-2006, Москва
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180/5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,4</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,6</b>	<b>35</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>49</b>	<b>52</b>	<b>244</b>	<b>1641</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>8 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>9,1</b>	<b>14,0</b>	<b>48,6</b>	<b>357</b>	
<b>Вермишель в молоке</b>			<b>200</b>	<b>5,8</b>	<b>8,9</b>	<b>23,2</b>	<b>196</b>	№165-2013, Пермь
молоко питьевое	184	184						
макаронные изделия	20	20						
соль йодированная	0,6	0,6						
сахар	2	2						
масло сливочное	3	3						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>2,1</b>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>82</b>	№3-2004
батон	20	20						
сыр	11	10						
<b>Чай с молоком сгущенным</b>			<b>180</b>	<b>1,2</b>	<b>0,9</b>	<b>16,5</b>	<b>79</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90,2</b>	
<b>Сок в ассортименте</b>	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>730</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>88</b>	<b>626</b>	
<b>Салат из редьки</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>3,2</b>	<b>43</b>	№39-2013, Пермь
редька	72	50						
лук репчатый	9,5	8						
<i>лук репчатый использовать</i>								

или лук зелёный	10	8						
масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Ассорти из свежих овощей с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№14/1; 15/1- 2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	20,4	20						
или помидоры свежие грунтовые	24	20						
перец сладкий, свежий	27	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Уха рыбацкая</b>			<b>180/50</b>	<b>4,1</b>	<b>4,5</b>	<b>15,1</b>	<b>117</b>	№30/2-2011г., Екатеринбург
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	85	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%	113	85						
01.11.-31.12. -30%	122	85						
01.01-29.02 - 35%	131	85						
01.03 - 40%	142	85						
лук репчатый	14	12						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Биточки печеночные с соусом</b>			<b>80/30</b>	<b>10,7</b>	<b>9,9</b>	<b>9,1</b>	<b>168</b>	<b>№54-19м- 2020, Новосибирск</b>
печень говяжья	136	112						
пертой печени		75						
яйцо куриное	10	10						
лук репчатый	18	15						
масло сливочное	3	3						
маслом лука		10						
мука пшеничная	8	8						
масло растительное	2	2						
соус сметанный с томатом:		30						<b>№601-2004</b>
сметана	7,5	7,5						
мука пшеничная	2,3	2,3						
вода питьевая	22,5	22,5						
томатное пюре (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	3	3						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10. 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						

молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из сухофруктов</b>			<b>180</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>18,6</b>	<b>77</b>	№639-2004
сухофрукты	20	20						
сахар	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>8,7</b>	<b>39</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>560</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>84</b>	<b>549</b>	
<b>Винегрет овощной с фасолью</b>			<b>60</b>	<b>1,3</b>	<b>3,0</b>	<b>5,5</b>	<b>54</b>	№77-2013, Пермь
фасоль консервированная	20	12						
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						
свекла до 01.01 -20%	16	13						
с 01.01 - 25%	17	13						
масса отварной свеклы		10						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
масса отварной моркови		10						
огурцы соленые (без уксуса)	22	12						
или морская капуста консервированная	20	12						
или капуста белокочанная свежая	24	12						
<i>капусту белокочанную свежую</i>								
лук репчатый	6	5						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зелёный	6,3	5						



масло растительное	3	3						
<b>Блинчики с соусом из ягод</b>			<b>150</b>	<b>11,5</b>	<b>10,5</b>	<b>43,0</b>	<b>313</b>	№531-2013, Пермь
мука пшеничная	63	63						
молоко питьевое	155	155						
яйцо куриное	15	15						
сахар	5	5						
соль йодированная	1,2	1,2						
<b>масса теста:</b>		225						
масло растительное	6	5						
масса запеченных блинчиков (3 шт. по 50 г)		150						
<b>Соус из свежих ягод</b>			<b>50</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>5,9</b>	<b>28</b>	№578-1996
клубника, или малина, или клюква свежие или свежемороженые	53	52						
или вишня свежая или свежемороженая	60	52						
сахар	5	5						
крахмал	5	5						
<b>Цикорий с молоком</b>			<b>180</b>	<b>2,1</b>	<b>2,3</b>	<b>10,3</b>	<b>70</b>	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
молоко питьевое	90	90						
сахар	8	8						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>120</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>12,0</b>	<b>50</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,6</b>	<b>34</b>	
<b>ИТОГО:</b>				<b>46</b>	<b>52</b>	<b>243</b>	<b>1622</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>9 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

<b>Завтрак</b>			<b>435</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>68</b>	<b>369</b>	
<b>Каша кукурузная жидкая</b>			<b>200</b>	<b>6,8</b>	<b>7,1</b>	<b>22,9</b>	<b>183</b>	№311-2004
круп кукурузная	30	30						
молоко питьевое	180	180						
сахар	3	3						
соль йодированн ая	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с джемом или</b>			<b>20/30</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>29,8</b>	<b>124</b>	№2-2004
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	30,2	30						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180/5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,4</b>	<b>42</b>	№686-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
лимон	6	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>20</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>					
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	
Сок в ассортимен те	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>680</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>78</b>	<b>652</b>	
<b>Салат из свеклы с зеленым горошком "Бурячок"</b>			<b>60</b>	<b>1,3</b>	<b>2,9</b>	<b>4,5</b>	<b>49</b>	№58-2013, Пермь
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
масса отварной свеклы		30						
горошек зеленый консервиров анный (после термической обработки)	31	20						
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	11	10						

масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Икра свекольная</b>			<b>60</b>	<b>1,1</b>	<b>3,2</b>	<b>5,4</b>	<b>55</b>	№78-2004
свекла до 01.01 -20%	59	47						
с 01.01 -25%	63	47						
лук репчатый	13	11						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5						
сахар	1	1						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Огурцы свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп домашний с говядиной со св</b>			<b>200/15/5</b>	<b>4,2</b>	<b>4,9</b>	<b>7,4</b>	<b>91</b>	№10/2-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	33	24						
или говядина полуфабрикат	28	24						
картофель - 01.09.-31.10. -25%	40	30						
01.11.-31.12. -30%	43	30						
01.01-29.02 -35%	46	30						
01.03 - 40%	50	30						
огурцы соленые без уксуса	22	12						

лук репчатый	17	14						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Курица запеченная</b>			<b>70</b>	<b>13,9</b>	<b>13,6</b>	<b>0,4</b>	<b>180</b>	<b>№494-2004</b>
курица потрошенная 1 категории охлажденная	112	100						
или грудка куриная охлажденная	105	100						
или филе куриное охлажденная	103	98						
сметана	8	8						
масло растительное	2	2						
<b>Каша перловая вязкая</b>			<b>150</b>	<b>3,7</b>	<b>4,4</b>	<b>22,0</b>	<b>142</b>	<b>№510-2004</b>
крупа перловая	33	33						
вода питьевая	125	125						
масло сливочное	6	6						
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>63</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие	45,6	40						
или груши свежие	44,4	40						
или слива или персик свежие	44,4	40						
или абрикосы свежие	46,4	40						
или апельсины свежие	59,6	40						

или черешня или вишня свежие	42	40						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>500</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>68</b>	<b>548</b>	
<b>Булочка "Веснушка"</b>			<b>60</b>	<b>1,7</b>	<b>3,7</b>	<b>24,0</b>	<b>136</b>	№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						
<b>запеканка картофельная с говядиной</b>			<b>200</b>	<b>8,4</b>	<b>10,2</b>	<b>18,5</b>	<b>199</b>	№157-2004, Пермь
говядина 1 категории	101	74						
или говядина полуфабрик ат	87	74						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	242	182						
01.11.-31.12. -30%	260	182						
01.01-29.02 - 35%	280	182						
01.03 - 40%	304	182						
лук репчатый	14	12						

морковь - до 01.01 - 20%	15,0	12						
с 01.01 - 25%	16,0	12						
масло сливочное	5	5						
яйца	5	5						
сухари пшеничные	4	4						
масло растительное для смазки листа	4	4						
<b>Кондитерское изделие</b>			<b>40</b>	<b>0,4</b>	<b>4,2</b>	<b>8,1</b>	<b>72</b>	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,4	5,0	8,8	102	№260-2001, Пермь
Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный			20	0,6	0,2	8,7	39	
<b>ИТОГО:</b>			<b>50</b>	<b>57</b>	<b>235</b>	<b>1659</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>10 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>415</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>44</b>	<b>366</b>	
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>200</b>	<b>6,9</b>	<b>7,9</b>	<b>22,4</b>	<b>188</b>	№161-2004
крупя гречневая	12	12						
молоко питьевое	210	210						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
<b>Сыр порция</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>3,8</b>	<b>3,5</b>	<b>0,0</b>	<b>47</b>	№97-2004
<b>Батон пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>8,7</b>	<b>39</b>	
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>	<b>12,7</b>	<b>92</b>	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>90</b>	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>655</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>81</b>	<b>620</b>	
<b>Салат из капусты белокочанной с морковью</b>			<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>3,0</b>	<b>7,7</b>	<b>61</b>	№4-2013, Пермь

капуста белокочанная свежая	98	78						
масса капусты стретой с солью		49						
лимон (для сока)	6	2,5						
сахар	0,6	0,6						
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
с 01.01 - 25%	8	6						
<i>в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать</i>								
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Нарезка из перца и огурцов свежих</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	№10-2001, Пермь
перец сладкий, свежий	40	30						
огурцы свежие парниковые	31	30						
или огурцы свежие грунтовые	32	30						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Свекольник с говядиной со</b>			<b>200/10/5</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>	<b>11,6</b>	<b>97</b>	№34-2004, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрикат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	65	52						
с 01.01 - 25%	69	52						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	47	35						
01.11.-31.12. -30%	50	35						
01.01-29.02 - 35%	54	35						
01.03 - 40%	58	35						
морковь - до 01.01 - 20%	11,3	9						
с 01.01 - 25%	12	9						

лук репчатый	11	9						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Бефстроганов из отварной говядины</b>			<b>70</b>	<b>11,6</b>	<b>10,3</b>	<b>4,1</b>	<b>155,5</b>	№54-1м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	87	64						
олуфабрикат	76	64						
масса отварного мяса		40						
масса соуса		30						
мука пшеничная	4	4						
сметана	10	10						
бульон	20	20						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	3	3						
<b>картофельное пюре с морковью</b>			<b>130</b>	<b>2,3</b>	<b>5,9</b>	<b>17,5</b>	<b>132</b>	№430-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. -25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 -35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
масса протертого картофеля		57						
морковь - до 01.01 - 20%	90,0	72						
с 01.01 - 25%	96	72						
масса протертой моркови		60						



молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	6	6						
<b>Компот из ягод</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,4</b>	<b>50</b>	№634-2004
клюква свежеморож еная	21	20						
или брусника или смородина черная свежеморож еные	22,2	20						
или смородина красная свежеморож еная	20,4	20						
или вишня свежеморож еная	28,2	24						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,4</b>	<b>78</b>	
или Хлеб пшеничный			40					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>510</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>79</b>	<b>550</b>	
<b>пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным</b>			<b>130/30</b>	<b>8,4</b>	<b>12,9</b>	<b>39,0</b>	<b>306</b>	№134-2001, Пермь
творог	98	98						
яйца	10	10						
сахар	10	10						
крупа рисовая	18	18						
масло сливочное	5	5						
сметана	5	5						
масло растительно е для смазки листа	0,9	0,9						
масса пудинга		130						
молоко сгущенное с сахаром	30	30						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	<b>102</b>	№260-2001, Пермь
<b>Фрукт (банан)</b>			<b>150</b>	<b>2,3</b>	<b>0,8</b>	<b>31,5</b>	<b>143</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>226</b>	<b>1627</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1629</b>	

<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и</b>		<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	при 11-12 часовом пребывании детей		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>		<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>			
<b>11 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>400</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>362</b>	
<b>Омлет натуральный</b>			<b>120</b>	<b>11,4</b>	<b>10,4</b>	<b>0,6</b>	<b>142</b>	№340-2004
яйцо куриное	90	90						
молоко питьевое	40	40						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Овощи на подгарнировку</b>								
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	<b>60</b>	<b>2,7</b>	<b>0,2</b>	<b>6,7</b>	<b>39</b>	№101-2004
<b>Мучное изделие</b>			<b>40</b>	<b>0,7</b>	<b>0,9</b>	<b>32,0</b>	<b>139</b>	
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
<b>Второй завтрак</b>			<b>180</b>	<b>2,90</b>	<b>3,00</b>	<b>14,00</b>	<b>94,60</b>	
Кисломолочный напиток в ассортименте (йогурт)	186	180	<b>180</b>	<b>2,9</b>	<b>3,0</b>	<b>14,0</b>	<b>95</b>	№698-2004
<b>Обед</b>			<b>685</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>97</b>	<b>664</b>	
<b>Салат из капусты белокачанной и свеклы "Здоровье"</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,1</b>	<b>3,7</b>	<b>46</b>	№44-2013, Пермь
капуста белокачанная свежая	48	38						
свекла до 01.01 -20%	29	23						
с 01.01 -25%	31	23						
масса отварной свеклы		20						
масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								

<b>Нарезка из отварной моркови и свеклы с маслом</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>4,4</b>	<b>47</b>	№21/1-2011, Екатеринбург
свекла до 01.01 -20%	50	40						
с 01.01 -25%	53	40						
масса отварной свеклы		38						
морковь - до 01.01 - 20%	25	20						
с 01.01 -25%	25	19						
масса отварной моркови		20						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп из овощей с фасолью на мясном бульоне со сметаной</b>			<b>200/5</b>	<b>1,7</b>	<b>3,9</b>	<b>14,5</b>	<b>100</b>	№143-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10. 25%	44	33						
01.11.-31.12. -30%	47	33						
01.01-29.02 -35%	51	33						
01.03 - 40%	55	33						
фасоль консервированная	25	15						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 -25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Суфле из говядины</b>			<b>70</b>	<b>10,3</b>	<b>10,8</b>	<b>2,0</b>	<b>146</b>	№477-2004
говядина полуфабрикат	96	81						
или говядина 1 категории	110	81						
масса отварного мяса		50						

яйцо куриное	12	12						
<b>соус молочный:</b>		<b>20</b>						
молоко питьевое	20	20						
мука пшеничная	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
сметана для смазки изделия	1	1						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Картофель тушеный</b>			<b>150</b>	<b>1,7</b>	<b>4,6</b>	<b>25,5</b>	<b>150</b>	№216-2004
картофель - 01.09.-31.10.-25%	170	128						
01.11.-31.12.-30%	183	128						
01.01-29.02 -35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
морковь - до 01.01 - 20%	40,0	32						
с 01.01 - 25%	42,6	32						
лук репчатый	20	17						
масло сливочное	6	6						
<b>Отвар шиповника</b>			<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>23,0</b>	<b>95</b>	№705-2004
шиповник	20	20						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>500</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>86</b>	<b>562</b>	
<b>Салат из моркови и яблок</b>			<b>60</b>	<b>0,8</b>	<b>3,1</b>	<b>5,9</b>	<b>55</b>	№9-2013, Пермь
морковь до 01.01 - 20%	56	45						
с 01.01 - 25%	60	45						
<i>в свежем виде морковь старого</i>								
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	21	15						

масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>запеканка из творога (с крупой манной) с соусом молочным</b>			<b>150</b>	<b>12,7</b>	<b>9,4</b>	<b>33,0</b>	<b>267</b>	№313-2013, Пермь
творог	137	135						
круп манная	10	10						
молоко питьевое для каши	36	36						
яйцо куриное	12	12						
сахар	10	10						
сухари пшеничные	5	5						
масло сливочное для смазки листа	5	5						
<b>Соус молочный сладкий</b>			<b>50</b>	<b>1,2</b>	<b>1,5</b>	<b>7,9</b>	<b>50</b>	№440-2013, Пермь
молоко питьевое	40	40						
вода питьевая	10	10						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
сахар	5	5						
ванилин	0,02	0,02						
<b>Кондитерское изделие Цикорий с молоком</b>			<b>40</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>27,0</b>	<b>108</b>	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	2	2						
молоко питьевое	100	100						
сахар	10	10						
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>54</b>	<b>247</b>	<b>1682</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>12 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>50</b>	<b>344</b>	
<b>Макаронные изделия, отварные</b>			<b>170</b>	<b>5,5</b>	<b>5,7</b>	<b>26,8</b>	<b>181</b>	№333-2004
макаронные изделия	53	53						
масса отварных макарон		155						

сыр	11	10						
масло сливочное	5	5						
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	40	40	40	0,7	0,2	14,2	61	
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,4	5,0	8,8	102	№260-2001, Пермь
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	
Сок в ассортименте	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>700</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>89</b>	<b>618</b>	
<b>Салат из свеклы отварной с маслом</b>			<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>3,0</b>	<b>4,4</b>	<b>48</b>	№56-2006, Москва
свекла до 01.01 -20%	80	64						
с 01.01 -25%	85	64						
масса отварной свеклы		61						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Помидоры свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Бульон мясной прозрачный, с мясными фрикадельками</b>			<b>200/30</b>	<b>4,1</b>	<b>2,5</b>	<b>0,3</b>	<b>40</b>	№32-2001, Пермь
овощи для варки бульона								
до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 -25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						

фрикадельки мясные (говядина и свинина)		30						№112-2004
а 1 категории	27	20						
олуфабрикат	24	20						
инина мясная	16	14						
лук репчатый	3,6	3,0						
ода питьевая	3,0	3,0						
яйцо куриное	2,4	2,4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Котлета из говядины "Богатырс</b>		<b>80</b>	<b>11,5</b>	<b>10,1</b>	<b>17,8</b>	<b>208</b>		№55-24м-2020, Новосибирск
а 1 категории	78	57						
олуфабрикат	67	57						
молоко питьевое	9	9						
ые "Геркулес"	12	12						
лук репчатый	12	10						
яйцо куриное	4	4						
мука пшеничная	10	10						
масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Картофельное пюре</b>		<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>		№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из апельсин</b>		<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,9</b>	<b>52</b>		№636-2004
апельсины	51,1	35						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>8,7</b>	<b>39</b>		
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>50</b>	<b>1,2</b>	<b>0,5</b>	<b>27,0</b>	<b>117</b>		
<b>Уплотненный Полдник</b>		<b>500</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>66</b>	<b>520</b>		
<b>Запеканка из печени с рисом</b>		<b>150</b>	<b>16,0</b>	<b>15,2</b>	<b>14,4</b>	<b>258</b>		№482-2004
печень говяжья	136	112						
крупа рисовая	19	19						

вода питьевая	39	39						
<b>масса рассыпчатой каши</b>		<b>52</b>						
лук репчатый	44	37						
масло сливочное	8	8						
<b>масса припущенного с маслом лука</b>		<b>22</b>						
яйца	8	8						
яйца для смазки изделия	4	4						
масло растительное для смазки листа	4	4						
<b>Мучное изделие</b>			<b>40</b>	<b>1,3</b>	<b>5,2</b>	<b>18,0</b>	<b>124</b>	
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	10	10						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>23,2</b>	<b>96</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>			<b>51</b>	<b>51</b>	<b>227</b>	<b>1572</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>13 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>425</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>51</b>	<b>379</b>	
<b>Суп молочный с крупой</b>			<b>200</b>	<b>7,7</b>	<b>7,7</b>	<b>21,8</b>	<b>187</b>	№161-2004
крупя пшеничная	12	12						
молоко питьевое	210	210						
сахар	1,5	1,5						
соль йодированная	0,8	0,8						
масло сливочное	2	2						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			<b>200</b>	<b>2,5</b>	<b>2,9</b>	<b>19,4</b>	<b>114</b>	№694-2004



какао - порошок	4	4						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
<b>Второй завтрак</b>			<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,0</b>	<b>11,5</b>	<b>85,8</b>	
<b>Кисломолочный напиток в ассортименте (ацидофилин)</b>	194	180	<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,0</b>	<b>11,5</b>	<b>86</b>	№698-2004
<b>Обед</b>			<b>655</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>100</b>	<b>646</b>	
<b>Салат из отварной моркови с</b>			<b>60</b>	<b>2,2</b>	<b>4,6</b>	<b>2,9</b>	<b>62</b>	№89-1997
морковь до 01.01 - 20%	71	57						
с 01.01 - 25%	76	57						
масса отварной моркови		54						
сыр	6	5						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Нарезка из свежих огурцов</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>2,3</b>	<b>12</b>	№10-2001, Пермь
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
<b>Рассольник "Домашний" с</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,1</b>	<b>3,5</b>	<b>9,5</b>	<b>86</b>	№131-2004
говядина 1 категории	22	16						
олуфабрикат	19	16						
капуста белокочанная свежая	21	17						
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						
морковь до 01.01 - 20%	8,8	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
лук репчатый	10	8						
огурцы соленые без уксуса	22	12						

масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Плов из птицы</b>			<b>200</b>	<b>12,9</b>	<b>14,4</b>	<b>35,2</b>	<b>322</b>	№406-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть без кожи)	147	131						
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)	103	70						
или филе куриное промышленного производства	73	70						
<b>масса отварной птицы (мякоть)</b>		<b>50</b>						
рупа рисовая	42	42						
морковь до 01.01 - 20%	48	38						
с 01.01 - 25%	51	38						
лук репчатый	14	12						
растительное	8	8						
<b>Напиток лимонный</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№699-2004
лимон	20	20						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>50</b>	<b>1,2</b>	<b>0,5</b>	<b>27,0</b>	<b>117</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>503</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>77</b>	<b>549</b>	
<b>Сельдь с луком</b>			<b>60/12/3</b>	<b>8,7</b>	<b>10,5</b>	<b>0,8</b>	<b>133</b>	№89-2004
лабосоленая	125	60						
лук репчатый	14	12						
<i>лук репчатый использовать</i>								
или лук зеленый	15	12						
масло растительное	3	3						
<b>Картофель припущенный с</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>2,9</b>	<b>21,8</b>	<b>125</b>	№203-2004
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						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Шанежка наливная</b>			<b>70</b>	<b>3,8</b>	<b>5,7</b>	<b>31,0</b>	<b>191</b>	№550-2013, Пермь
мука пшеничная	42	42						
сахар	2,8	2,8						
масло сливочное	2,8	2,8						
яйца	1,4	1,4						
соль йодированн ая	0,5	0,5						
дрожжи прессованн ые	1,4	1,4						
или дрожжи сухие	0,35	0,35						
вода питьевая	18	18						
масса теста		67						
сметана	14	14						
мука пшеничная	2	2						
сахар	0,7	0,7						
масса заливки		16						
яйцо для смазки	1,4	1,4						
масло растительно е для смазки листа	0,3	0,3						
<b>Чай со смородиной и сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>43</b>	№54-6гн-2020, 2021, Новосибирск
чай-заварка	0,8	0,8						
смородина черная или красная	10,2	10						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					
<b>ИТОГО:</b>				<b>51</b>	<b>55</b>	<b>239</b>	<b>1659</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>14 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>14,5</b>	<b>16,4</b>	<b>40,7</b>	<b>368,5</b>	
Каша рисовая молочная жидкая			200	7,0	7,2	23,0	185	№311-2004

крупа рисовая	25	25						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>20/10</b>	<b>2,1</b>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>82</b>	№3-2004
батон	20	20						
сыр	11	10						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	<b>102</b>	№260-2001, Пермь
<b>Второй завтрак</b>			<b>140</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>22,5</b>	<b>92,1</b>	
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>140</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>22,5</b>	<b>92</b>	№458-2006, Москва
<b>Обед</b>			<b>705</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>96</b>	<b>646</b>	
<b>Салат витаминный</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,1</b>	<b>6,4</b>	<b>56</b>	№2-2013, Пермь
капуста белокочанная свежая	31	25						
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	21	15						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
<i>в свежем виде морковь и капусту</i>								
сахар	3	3						
лимонная кислота	0,06	0,06						
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	5	5						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Ассорти из свежих овощей с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№14/1; 15/1- 2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	20,4	20						

или помидоры свежие грунтовые	24	20						
перец сладкий, свежий	27	20						
огурцы свежие парниковые	20,4	20						
или огурцы свежие грунтовые	21	20						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Борщ "Сибирский" из говядины</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,2</b>	<b>4,7</b>	<b>13,3</b>	<b>112</b>	<b>№111-2004</b>
говядина полуфабрикат	19	16						
или говядина 1 категории	22	16						
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
капуста белокочанная свежая	20	16						
или капуста квашенная	31	21						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	11	8						
01.11.-31.12.- 30%	11	8						
01.01-29.02 - 35%	12	8						
01.03 - 40%	13	8						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
лук репчатый	10	8						
фасоль	6	6						
или фасоль консервированная	20	12						
масло сливочное	4	4						
сахар	0,4	0,4						

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2	2						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Суфле из печени</b>			<b>80</b>	<b>10,1</b>	<b>8,8</b>	<b>2,2</b>	<b>128</b>	№35/8-2011, Екатеринбург
печень говяжья	134	112						
масса отварной печени		70						
яйцо куриное	16	16						
соль йодированная	0,2	0,2						
Соус молочный		24						
молоко питьевое	24	24						
мука пшеничная	2	2						
масло сливочное	2	2						
масло растительное для смазки емкости	2	2						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10. -25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 -35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						

Сок с содержанием витаминов и минералов	200	200	200	0,4	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			15	0,5	0,2	6,5	29	
или Хлеб пшеничный			15					
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,2	69	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>505</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>77</b>	<b>513</b>	
Рагу из овощей			150	3,2	6,2	14,0	125	№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	88	70						
морковь - до 01.01 - 20%	63	50						
с 01.01 - 25%	67	50						
горошек зеленый консервированный	39	25						
масло растительное	5	5						
Для соуса								
масло сливочное	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	5	4						
с 01.01 - 25%	5,3	4						
лук репчатый	1,2	1						
вода питьевая	50	50						
мука пшеничная	1,8	1,8						
сметана	8	8						
<b>Биточки рыбные</b>			<b>80</b>	<b>8,1</b>	<b>4,9</b>	<b>5,5</b>	<b>99</b>	№134-2004, Пермь
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	113	75						

или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	137	75						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе без кожи и костей)	113	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						
яйца	3	3						
мука пшеничная	9	9						
масло растительное	2	2						
<b>Коржик молочный</b>			<b>70</b>	<b>2,1</b>	<b>5,3</b>	<b>37,3</b>	<b>205</b>	№579-2013, Пермь
мука пшеничная	38	38						
масло на подпыл	2,1	2,1						
сахар	20	20						
молоко сливочное	9	9						
яйцо куриное	2,3	2,3						
молоко питьевое	7	7						
диоксид углерода	0,50	0,50						
ванилин	0,01	0,01						
масло сливочное	1,2	1,2						
масло растительное	0,5	0,5						
<b>Чай с лимоном</b>			<b>200/5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,4</b>	<b>50</b>	№686-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	12	12						
лимон	6	5						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,6</b>	<b>35</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>48</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1619</b>		



<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>15 день</b>							
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>			<b>405</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>42</b>	<b>367</b>
<b>Каша боярская (из пшена с</b>			<b>200</b>	<b>9,2</b>	<b>13,6</b>	<b>22,0</b>	<b>247</b>
крупы пшено	38	38					
изюм	3	3					
молоко питьевое	155	155					
сахар	5	5					
по сливочное	10	10					
яйцо куриное	12	12					
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>
батон	20	20					
масло сливочное	5	5					
<b>Чай с сахаром</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>
чай - заварка	0,8	0,8					
сахар	10	10					
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>
<b>Сок в ассортимен те</b>	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90
<b>Обед</b>			<b>660</b>	<b>19,4</b>	<b>22,2</b>	<b>80,9</b>	<b>600,4</b>
<b>Салат из отварной свеклы с морской капустой</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>41</b>
свекла до 01.01 -20%	48	38					
с 01.01 - 25%	51	38					
масса отварной свеклы		35					
морская капуста консервиров анная без уксуса	39	23					
масло растительно е	3	3					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из отварной свеклы с</b>			<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,0</b>	<b>3,1</b>	<b>42</b>
свекла до 01.01 -20%	49	39					
с 01.01 - 25%	52	39					
масса отварной свеклы							

огурцы соленые (без уксуса)	42	23						
или огурцы свежие парниковые	23,5	23						
или огурцы свежие грунтовые	24	23						
масло растительное	3	3						
<b>или</b>								
<b>Помидоры свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,1</b>	<b>2,3</b>	<b>40</b>	№15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	61	60						
или помидоры свежие грунтовые	71	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп картофельный с курицей</b>			<b>200/10</b>	<b>3,9</b>	<b>4,4</b>	<b>12,8</b>	<b>106</b>	№133-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	30	26						
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						
морковь - до 01.01 - 20%	10,0	8						
с 01.01 - 25%	10,6	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Шницель из говядины</b>			<b>80</b>	<b>10,8</b>	<b>8,2</b>	<b>11,2</b>	<b>162</b>	№451-2004
говядина 1 категории	82	60						

или говядина полуфабрик ат	71	60						
хлеб пшеничный	15	15						
яйца	5	5						
молоко питьевое	7	7						
лук репчатый	10	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительно е	2	2						
<b>Картофельное пюре с морковью</b>			<b>130</b>	<b>2,3</b>	<b>5,9</b>	<b>17,5</b>	<b>132</b>	<b>№430-2013, Пермь</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65						
01.11.-31.12. -30%	93	65						
01.01-29.02 - 35%	100	65						
01.03 - 40%	109	65						
масса протертого картофеля		57						
морковь - до 01.01 - 20%	90,0	72						
с 01.01 - 25%	96	72						
масса протертой моркови		60						
молоко питьевое	11	11						
масло сливочное	6	6						
<b>Кисель из свежемороженых</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>12,4</b>	<b>51</b>	<b>№640-2004</b>
клюква свежеморож еная	18,9	18						
или брусника свежеморож еная	20	18						
или смородина свежеморож еная	18,4	18						
или вишня свежеморож еная	18,9	18						
сахар	12	12						

мука картофельная (крахмал)	8	8						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
или <b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>11,4</b>	<b>51</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>510</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>91</b>	<b>562</b>	
<b>Салат "Степной" из разных</b>			<b>60</b>	<b>0,9</b>	<b>3</b>	<b>5,1</b>	<b>48</b>	№25-2004
картофель - 01.09.-31.10. 25%	24	18						
01.11.-31.12. -30%	26	18						
01.01-29.02 - 35%	28	18						
01.03 - 40%	30	18						
масса отварного картофеля		15						
морковь - до 01.01 - 20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
масса отварной моркови		12						
огурцы соленые (без уксуса)	29	16						
горошек зеленый консервиров анный (после термической обработки)	25	16						
масло растительное	3	3						
<b>Рулет из говядины с яйцом</b>			<b>80</b>	<b>8,0</b>	<b>7,8</b>	<b>7,7</b>	<b>133</b>	№170-2004, Пермь
говядина 1 категории	68	50						
или говядина полуфабрик ат	59	50						
б пшеничный	10	10						
око питьевое	8	8						
яйцо куриное	7	7						
лук репчатый	8	7						
<b>для фарша</b>		<b>16</b>						
яйцо куриное	8	8						
морковь - до 01.01 - 20%	11	9						
с 01.01 - 25%	12	9						

ной моркови		8						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
<b>Булочка с сахаром</b>			<b>70</b>	<b>1,7</b>	<b>3,5</b>	<b>38,3</b>	<b>192</b>	№772-2004
ка пшеничная	55	55						
сахар	3,5	3,5						
по сливочное	1,7	1,7						
прессованные	0,9	0,9						
дрожжи сухие	0,23	0,23						
одированная	0,8	0,8						
для отделки	0,4	0,4						
око питьевое	26	26						
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3						
<b>Чай с молоком сгущенным</b>			<b>200</b>	<b>1,8</b>	<b>1,2</b>	<b>23,2</b>	<b>111</b>	№495-2013, Пермь
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко сгущенное с сахаром	40	40						
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>100</b>	<b>2,7</b>	<b>0,0</b>	<b>17,0</b>	<b>79</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>				<b>46</b>	<b>54</b>	<b>237</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ</b>				<b>50</b>	<b>54</b>	<b>237</b>	<b>1630,5</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	при 11-12 часовом пребывании детей
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>16 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>420</b>	<b>14,1</b>	<b>15,7</b>	<b>36,7</b>	<b>345</b>	
<b>Драчена</b>			<b>120</b>	<b>9,1</b>	<b>9,9</b>	<b>6,2</b>	<b>150</b>	312-2013, Пермь
яйцо куриное	95	95						
молоко питьевое	30	30						
мука пшеничная	7	7						
сметана	12	12						
масло сливочное	3	3						

Икра кабачковая промышленного производства	63	60	60	0,9	2,3	4,9	44	№115-2013, Пермь
Кофейный напиток			180	3,2	3,2	12,7	92	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
<b>Батон пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90,4</b>	
Сок с содержанием витаминов и минералов	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>685</b>	<b>22,0</b>	<b>23,2</b>	<b>79,4</b>	<b>614,6</b>	
<b>Салат "Любительский"</b>			<b>60</b>	<b>2,2</b>	<b>4,2</b>	<b>5,5</b>	<b>69</b>	№4-2006, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20%	29	23						
с 01.01 - 25%	31	23						
масса отварной моркови		20						
яйцо куриное	15	15						
кукуруза консервированная (после термической обработки)	25	15						
ые без уксуса	18	10						
или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
масло растительное	3	3						
<b>Суп-пюре из картофеля, с</b>			<b>200/10</b>	<b>5,7</b>	<b>6,4</b>	<b>7,1</b>	<b>109</b>	№159-2013, Пермь
говядина полуфабрикат	19	16						
или говядина 1 категории	22	16						

01.10.-31.10.- 25%	96	72						
01.11.-31.12.-30%	103	72						
01.01-29.02 -35%	111	72						
01.03 - 40%	120	72						
морковь - до 01.01 - 20%	15	12						
с 01.01 - 25%	16	12						
каша пшеничная	4	4						
молоко питьевое	31	31						
молоко сливочное	4	4						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Гуляш из отварной говядины</b>			<b>80</b>	<b>8,4</b>	<b>7,4</b>	<b>4,1</b>	<b>116,6</b>	№54-2м-2020, Новосибирск
говядина 1 категории	88	65						
полуфабрикат	77	65						
масса отварного мяса		40						
масса соуса		40						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	12	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
мука пшеничная	2,7	2,7						
<b>Каша перловая вязкая</b>			<b>150</b>	<b>3,7</b>	<b>4,4</b>	<b>22,0</b>	<b>142</b>	№510-2004
крупа перловая	33	33						
вода питьевая	125	125						
масло сливочное	6	6						
<b>Напиток лимонный</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№699-2004
лимон	20	20						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	

<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>515</b>	<b>11,3</b>	<b>11,7</b>	<b>93,1</b>	<b>523</b>	
<b>макаронник (макаронная запеканка)</b>			<b>150/5</b>	<b>6,4</b>	<b>8,4</b>	<b>45,0</b>	<b>281</b>	№292-2013, Пермь
макаронные изделия	55	55						
молоко питьевое	110	110						
яйца	20	20						
сухари пшеничные	3	3						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готового макаронника		150						
масло сливочное	5	5						
<b>Цикорий с молоком</b>			<b>180</b>	<b>2,1</b>	<b>2,3</b>	<b>10,3</b>	<b>70</b>	№689-2004
цикорий растворимый порошкообразный	1,8	1,8						
молоко питьевое	90	90						
сахар	8	8						
<b>Фрукт (банан)</b>			<b>180</b>	<b>2,8</b>	<b>1,0</b>	<b>37,8</b>	<b>171</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>				<b>48</b>	<b>51</b>	<b>232</b>	<b>1572</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>17 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>435</b>	<b>12,2</b>	<b>12,8</b>	<b>53,6</b>	<b>378,4</b>	
<b>Суп молочный с клецками</b>			<b>200</b>	<b>5,3</b>	<b>6,2</b>	<b>25,5</b>	<b>179</b>	№163-2004
молоко питьевое	150	150						
вода питьевая	60	60						
соль йодированная	0,8	0,8						
сахар	1,5	1,5						
масло сливочное	2	2						
<b>клецки готовые</b>		<b>50</b>						№548-2004
<b>масса теста</b>		<b>45</b>						
мука пшеничная	17	17						



масло сливочное	2	2						
молоко питьевое	24	24						
яйцо куриное	5	5						
соль йодированная	0,4	0,4						
<b>Сыр порция</b>	16	15	15	3,8	3,5	0,0	47	№97-2004
<b>Батон пшеничный</b>			20	0,6	0,2	8,7	39	
<b>Какао с молоком сгущенным</b>			200	2,5	2,9	19,4	114	№694-2004
какао - порошок	4	4						
молоко сгущенное с сахаром	35	35						
<b>Второй завтрак</b>			150	0,2	0,0	22,4	90	
<b>Сок в ассортименте</b>	150	150	150	0,2	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			685	20	21	95	655	
<b>Нарезка из свежих овощей с маслом</b>			60	0,6	3,1	2,3	40	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург
помидоры свежие парниковые	31	30						
или помидоры свежие грунтовые	35	30						
огурцы свежие парниковые	31	30						
или огурцы свежие грунтовые	32	30						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>или</b>								
<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b>			60	1,3	3,0	7,5	62	№73-2013, Пермь
горошек консервированный (после термической обработки)	15	10						
огурцы соленые без уксуса	36	20						

или огурцы свежие грунтовые	21	20						
или огурцы свежие парниковые	20,4	20						
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						
масса отварного картофеля		17						
морковь до 01.01 - 20%	18	14						
с 01.01 - 25%	19	14						
масса отварной моркови		12						
растительное	3	3						
<b>Рассольник с говядиной и сметаной</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,1</b>	<b>5,8</b>	<b>11,3</b>	<b>114</b>	№133-2013, Пермь
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрик ат	19	16						
картофель - 01.09.-31.10. 25%	106	80						
01.11.-31.12. -30%	114	80						
01.01-29.02 - 35%	123	80						
01.03 - 40%	134	80						
лук репчатый	10	8						
огурцы консервиров анные без уксуса	22	12						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Котлеты из говядины</b>			<b>80</b>	<b>10,8</b>	<b>8,2</b>	<b>11,2</b>	<b>162</b>	№451-2004
говядина 1 категории	82	60						

или говядина полуфабрик ат	71	60						
хлеб пшеничный	15	15						
яйца	5	5						
молоко питьевое	7	7						
лук репчатый	10	8						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительно е	2	2						
<b>Рис припущенный с овощами "М</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>27,1</b>	<b>150</b>	<b>№416-2013, Пермь</b>
рупа рисовая	34	34						
по сливочное	4	4						
рвированная	67	40						
до 01.01.-20%	19	15						
с 01.01 - 25%	20	15						
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>63</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие	45,6	40						
или груши свежие	44,4	40						
или слива или персик свежие	44,4	40						
или абрикосы свежие	46,4	40						
или апельсины свежие	59,6	40						
или черешня или вишня свежие	42	40						
сахар	12	12						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Компот из свежих яблок с ягодами</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>15,0</b>	<b>62</b>	<b>№254-2001, Пермь</b>
яблоки свежие	34	30						
клюква свежеморож еная	10,5	10						
или брусника или смородина черная свежеморож еная	11,2	10						

или клубника свежемороженая	11	10						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>12,9</b>	<b>58</b>	
или Хлеб пшеничный			30					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,2</b>	<b>69</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>500</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>71</b>	<b>539</b>	
<b>Запеканка "Царская" с молоком сгущенным (творожное блюдо)</b>			<b>150</b>	<b>10,2</b>	<b>12,2</b>	<b>31,2</b>	<b>275</b>	10/5-2011, Екатеринбург
творог	88	87						
крупа манная	4	4						
яйца	10	10						
сахар	12	12						
мука пшеничная	8	8						
масло сливочное	8	8						
масло сливочное для смазки листа	3	3						
масса готовой ватрушки		120						
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>7,8</b>	<b>98</b>	№260-2001, Пермь
<b>Кондитерское изделие</b>			<b>20</b>	<b>0,7</b>	<b>3,5</b>	<b>8,8</b>	<b>70</b>	
или Кондитерское изделие			20					
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>23,2</b>	<b>96</b>	№458-2006, Москва
<b>ИТОГО:</b>			<b>50</b>	<b>55</b>	<b>242</b>	<b>1662</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>18 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>7,9</b>	<b>7,3</b>	<b>68,3</b>	<b>370,5</b>	
<b>Каша рисовая молочная с</b>			<b>200</b>	<b>4,9</b>	<b>4,7</b>	<b>30,4</b>	<b>184</b>	№303-2004
крупа рисовая	44	44						
тыква	100	71						
молоко питьевое	120	120						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						

масло сливочное	5	5						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Каша рисовая молочная жидкая</b>	<b>200</b>	<b>7,0</b>	<b>7,2</b>	<b>23,0</b>	<b>185</b>	<b>№311-2004</b>		
крупка рисовая	25	25						
молоко питьевое	190	190						
сахар	3	3						
соль йодированная	0,9	0,9						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с джемом или батон</b>	<b>20/30</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>29,8</b>	<b>124</b>	<b>№2-2004</b>		
батон	20	20						
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	30,2	30						
<b>Чай с молоком</b>	<b>180</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>8,1</b>	<b>63</b>	<b>№267-2001, Пермь</b>		
чай - заварка	0,8	0,8						
молоко питьевое	100	100						
сахар	5	5						
<b>Второй завтрак</b>	<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>			
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	<b>№518-2013, Пермь</b>
<b>Обед</b>	<b>685</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>80</b>	<b>622</b>			
<b>Салат из моркови отварной</b>	<b>60</b>	<b>0,7</b>	<b>3,1</b>	<b>6,1</b>	<b>55</b>	<b>№7-2013, Пермь</b>		
морковь до 01.01 -20%	75	60						
с 01.01 -25%	80	60						
масса отварной моркови		57						
сахар	2	2						
масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Нарезка из перца и огурцов свежих</b>	<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	<b>№10-2001, Пермь</b>		
перец сладкий, свежий	40	30						

огурцы свежие парниковые	31	30						
или огурцы свежие грунтовые	32	30						
масло растительно е на полив при подаче	3	3						
<b>Борщ с капустой и картофелем,</b>	<b>200/10/5</b>	<b>3,9</b>	<b>4,1</b>	<b>8,6</b>	<b>87</b>	<b>№110-2004</b>		
говядина 1 категории	22	16						
или говядина полуфабрик ат	19	16						
свекла до 01.01 -20%	40	32						
с 01.01 - 25%	43	32						
капуста белокочанна я свежая	20	16						
или капуста квашенная	31	21						
01.10.-31.10.- 25%	21	16						
01.11.-31.12. -30%	23	16						
01.01-29.02 - 35%	25	16						
01.03 - 40%	27	16						
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Курица в соусе томатном со сметаной</b>			<b>80</b>	<b>10,5</b>	<b>13,1</b>	<b>4,4</b>	<b>178</b>	<b>№405-2001, Пермь</b>
курица потрошенная 1 категории	119	116						
или филе куриное	59	56						
или грудка куриная	77	74						

масса готового филе (мякоть без кожи)		40						
масло сливочное	5	5						
лук репчатый	7	6						
томатное пюре (без искусственн ых ароматизато ров, красителей и консерванто в)	5	5						
мука пшеничная	1,5	1,5						
чеснок	0,9	0,7						
сметана	15	15						
вода питьевая	20	20						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>180</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>63</b>	<b>№631-2004</b>
яблоки свежие	45,6	40						
или груши свежие	44,4	40						
или слива или персик свежие	44,4	40						
или абрикосы свежие	46,4	40						
или апельсины свежие	59,6	40						

или черешня или вишня свежие	42	40						
сахар	12	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>30</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>13,1</b>	<b>59</b>	
или Хлеб пшеничный			30					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,4</b>	<b>15,2</b>	<b>68</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>520</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>78</b>	<b>553</b>	
<b>Яйца вареные (1 шт.)</b>	40	40	40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
<b>Овощи отварные с маслом сливочным</b>			<b>150</b>	<b>2,3</b>	<b>5,0</b>	<b>14,1</b>	<b>111</b>	№32/1-2011, Екатеринбург
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 отварного картофеля		50						
горошек зеленый консервиров анный	77	50						
морковь - до 01.01 - 20%	66,3	53						
с 01.01 - 25%	70,5	53						
масса отварной моркови		50						
по сливочное	7	7						
<b>Кулебяка с рыбой</b>			<b>100</b>	<b>7,4</b>	<b>5,8</b>	<b>35,0</b>	<b>222</b>	№742-2004
<b>масса теста</b>		<b>60</b>						
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 йодированн ая	0,6	0,6						
дрожжи прессованн ые	1	1						
или дрожжи сухие	0,25	0,25						



вода питьевая или молоко питьевое	15	15						
<b>Фарш рыбный</b>		<b>50</b>						
минтай потрошенн ый 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 растительно е для смазки листа	1	1						
<b>Кондитерское изделие</b>			<b>30</b>	<b>2,6</b>	<b>3,6</b>	<b>16,0</b>	<b>107</b>	<b>№3-2004</b>

<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№685-2004
чай - заварка	0,8	0,8						
сахар	12	12						
<b>ИТОГО:</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>249</b>	<b>1635</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>		
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>			<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>		
<b>19 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>405</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>46</b>	<b>342</b>	
<b>Каша "Дружба"</b>			<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>6,2</b>	<b>23,5</b>	<b>172</b>	№93-2001, Пермь
крупа рисовая	15	15						
крупа пшено	11	11						
молоко питьевое	175	175						
сахар	4	4						
соль йодированная	1	1						
масло сливочное	5	5						
<b>Бутерброд с маслом</b>			<b>20/5</b>	<b>1,6</b>	<b>3,5</b>	<b>9,9</b>	<b>78</b>	№1-2004
батон	20	20						
масло сливочное	5	5						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>180</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>	<b>12,7</b>	<b>92</b>	№253-2004, Пермь
кофейный напиток	3	3						
сахар	8	8						
молоко питьевое	100	100						
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>	<b>22,40</b>	<b>90,00</b>	
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов</b>	150	150	150	0,1	0,0	22,4	90	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>695</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>98</b>	<b>663</b>	
<b>Салат из зеленого горошка и лука</b>			<b>60</b>	<b>2,3</b>	<b>3,0</b>	<b>4,5</b>	<b>54</b>	№52-6з-2020, Новосибирск
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	82	53						
лук репчатый	6	5						

лук репчатый использовать								
или лук зелёный	6,3	5						
масло растительное	3	3						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Огурцы свежие с маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>39</b>	№14/1-2011, Екатеринбург
огурцы свежие парниковые	61	60						
или огурцы свежие грунтовые	63	60						
масло растительное на полив при подаче	3	3						
<b>Суп крестьянский с крупой с</b>			<b>200/10/5</b>	<b>4,0</b>	<b>4,1</b>	<b>13,5</b>	<b>107</b>	№134-2004
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	30	26						
капуста белокочанная свежая	30	24						
или капуста квашенная	46	32						
крупы пшено	4	4						
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						
морковь - до 01.01 - 20%	10	8						
с 01.01 - 25%	11	8						
лук репчатый	10	8						
масло сливочное	4	4						
сметана	5	5						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Овощи тушеные с говядиной отварной</b>			<b>220</b>	<b>9,1</b>	<b>14,5</b>	<b>27,8</b>	<b>278</b>	№301-2006, Москва

говядина 1 категории	87	64						
или говядина полуфабрикат	76	64						
масса готового мяса		40						
масса овощей тушеных		180						
кукуруза консервированная	84	50						
картофель - 01.09.-31.10.-25%	53	40						
01.11.-31.12.-30%	57	40						
01.01-29.02 - 35%	62	40						
01.03 - 40%	67	40						
морковь - до 01.01 - 20%	88	70						
с 01.01 - 25%	93	70						
лук репчатый	12	10						
масло растительное	5	5						
<b>соус:</b>		<b>40</b>						
мука пшеничная	3	3						
масло сливочное	3	3						
сметана	10	10						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3						
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5						
с 01.01 - 25%	6,7	5						
лук репчатый	6	5						
вода питьевая	32	32						
<b>Отвар шиповника</b>			<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>23,0</b>	<b>95</b>	<b>№705-2004</b>

шиповник	20	20						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,4</b>	<b>78</b>	
<b>или Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>11,4</b>	<b>51</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>540</b>	<b>23,50</b>	<b>20,00</b>	<b>69,70</b>	<b>553</b>	
<b>Картофель припущенный с</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>2,9</b>	<b>21,8</b>	<b>125</b>	№203-2004
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						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Рыба, отварная с соусом польск</b>			<b>80</b>	<b>10,7</b>	<b>2,5</b>	<b>0,4</b>	<b>67</b>	№332-2013, Пермь
горбуша потрошенна я с головой (филе без кожи и костей)	144	96						
или горбуша неразделанн ая (филе без кожи и костей)	175	96						
или минтай потрошенны й обезглавлен ный (филе с кожей без костей)	134	99						
о 01.01 - 20%	3,8	3						
с 01.01 - 25%	4	3						
лук репчатый	4	3						
<b>Соус польский (1 вариант)</b>			<b>50</b>	<b>2,4</b>	<b>5,5</b>	<b>1,9</b>	<b>67</b>	№606-2004
правки соуса	7	7						
яйцо куриное	20	20						
рушка, укроп)	1,4	1						
рушка, укроп)	0,1	0,1						
рта лимонная	0,1	0,1						
ода питьевая	33	33						
ло сливочное	1,7	1,7						
ка пшеничная	1,7	1,7						
<b>Рогалик с изюмом (Технико -</b>			<b>60</b>	<b>2,1</b>	<b>3,9</b>	<b>30,5</b>	<b>166</b>	ТТК, ТК №1
мука пшеничная	35	35						
мука пшеничная на подпыл	0,7	0,7						

дрожжи прессованные	1,4	1,4						
или дрожжи сухие	0,35	0,35						
сахар	6	6						
соль йодированная	0,4	0,4						
ванилин	0,01	0,01						
масло сливочное	6	6						
яйца	4	4						
молоко питьевое	18	18						
изюм	7	6						
яйца для смазки изделия	1,4	1,4						
масло растительное для смазки	0,5	0,5						
Кисломолочный напиток в ассортименте	207	200	200	4,9	5,0	7,5	95	№698-2004
Хлеб ржаной			20	0,5	0,2	7,6	34	
<b>ИТОГО:</b>				<b>52</b>	<b>55</b>	<b>236</b>	<b>1647</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>				<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>20 день</b>								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>363</b>	
<b>Запеканка рисовая с творогом, с</b>			<b>180</b>	<b>4,9</b>	<b>4,6</b>	<b>18,5</b>	<b>135</b>	№316-2013, Пермь
рупа рисовая	36	36						
око питьевое	75	75						
масса вязкой каши		100						
творог	36	35						
яйцо куриное	8	8						
сахар	5	5						
ванилин	0,01	0,01						
по сливочное	4	4						
и пшеничные	4	4						
сметана	3	3						
масло сливочное на смазку листа	3	3						

масса готовой запеканки		150						
повидло или джем промышленного производства (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	31	30						
<b>Бутерброд с маслом, с сыром</b>			<b>50</b>	<b>4,5</b>	<b>7,9</b>	<b>9,2</b>	<b>126</b>	№1,3-2004
батон	30	30						
масло сливочное	5	5						
сыр	16	15						
<b>Молоко питьевое кипяченое</b>	210	200	<b>200</b>	<b>5,4</b>	<b>5,0</b>	<b>8,8</b>	<b>102</b>	№260-2001, Пермь
<b>Второй завтрак</b>			<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов</b>	150	150	<b>150</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>22,4</b>	<b>90</b>	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			<b>700</b>	<b>23</b>	<b>28</b>	<b>64</b>	<b>599</b>	
<b>Салат овощной с яйцом и маслом растительным</b>			<b>60</b>	<b>2,4</b>	<b>5,9</b>	<b>8,6</b>	<b>97</b>	№16/1-2011, Екатеринбург
картофель - 01.09.-31.10. -25%	32	24						
01.11.-31.12. -30%	34	24						
01.01-29.02 - 35%	37	24						
01.03 - 40%	40	24						
масса отварного картофеля		22						
морковь - до 01.01 - 20%	21	17						
с 01.01 - 25%	23	17						
масса отварной моркови		15						
яйца	20	20						

масло растительное	3	3						
<b>Бульон из кур прозрачный, с курицей и гренками</b>			<b>200/20/20</b>	<b>4,5</b>	<b>3,6</b>	<b>1,3</b>	<b>56</b>	№29-2001, Пермь
курица потрошенная 1 категории охлажденная (разделка мякоть без кожи)	60	52						
овощи для варки бульона								
до 01.01.-20%	12,5	10						
с 01.01 - 25%	13,3	10						
лук репчатый	12	10						
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1						
<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>			<b>20</b>	<b>2,4</b>	<b>0,3</b>	<b>8,8</b>	<b>48</b>	№67-2001, Пермь
хлеб пшеничный	38	32						
<b>Запеканка капустная с мясом с соусом сметанным</b>			<b>220</b>	<b>12,0</b>	<b>18,0</b>	<b>16,5</b>	<b>276</b>	№39/8-2011, Екатеринбург
говядина 1 категории	110	81						
или говядина полуфабрикат	96	81						
<b>масса отварного мяса</b>		<b>50</b>						
капуста белокочанная свежая	194	155						
молоко питьевое	22	22						
масло сливочное	3	3						
<b>масса припущенной капусты</b>		<b>125</b>						
крупа манная	8	8						
яйцо куриное	3,5	3,5						
масло растительное для смазки листа	1,7	1,7						
сметана	3,4	3,4						



соль йодированная	0,9	0,9						
<b>масса готовой запеканки</b>		<b>170</b>						
<b>Соус сметанный</b>		<b>50</b>						№600-2004
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	3,5	3,5						
вода питьевая	37,5	37,5						
<b>Компот из кураги</b>			<b>180</b>	<b>0,8</b>	<b>0,0</b>	<b>17,1</b>	<b>72</b>	№638-2004
курага	20	20						
сахар	10	10						
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>11,4</b>	<b>51</b>	
<b>Уплотненный Полдник</b>			<b>550</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>101</b>	<b>561</b>	
<b>Котлеты по-домашнему из</b>			<b>80</b>	<b>9,1</b>	<b>7,7</b>	<b>9,1</b>	<b>142</b>	№416-1996
говядина 1 категории	82	60						
или говядина полуфабрикат	71	60						
хлеб пшеничный	15	15						
яйца	3	3						
молоко питьевое	10	10						
лук репчатый	8	7						
чеснок свежий	0,6	0,5						
сухари пшеничные	8	8						
масло растительное	2	2						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>150</b>	<b>2,9</b>	<b>3,3</b>	<b>17,9</b>	<b>113</b>	№520-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128						
01.11.-31.12. -30%	183	128						
01.01-29.02 - 35%	197	128						
01.03 - 40%	214	128						
молоко питьевое	24	24						
масло сливочное	3,5	3,5						
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>34,0</b>	<b>138</b>	№518-2013, Пермь
<b>Фрукт в ассортименте</b>			<b>120</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>22,2</b>	<b>91</b>	№458-2006, Москва
<b>Хлеб пшеничный или Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>17,3</b>	<b>77</b>	
			<b>40</b>					

<b>ИТОГО:</b>	<b>51</b>	<b>57</b>	<b>223</b>	<b>1612</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>	<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>	<b>46</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>1539</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>	<b>51</b>	<b>57</b>	<b>247</b>	<b>1701</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ</b>	<b>49</b>	<b>54</b>	<b>236</b>	<b>1626</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и</b>	<b>49</b>	<b>54</b>	<b>235</b>	<b>1620</b>	при 11-12 часовом пребывании детей
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	









































































































































