

СОГЛАСОВАНО

Директор



2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО "Межрегиональная
«Инженеринговая компания»



Фионов Г. В.

2023г.

Примерное циклическое десятидневное меню для организации питания
обучающихся _____

г. Красноярск

2023 г.

День/неделя: Понедельник - 1 неделя от 7 до 11 лет

№ реп.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<i>Завтрак</i>																				
209	Ябло отварное	50	12,700	11,500	0,700	157,000	0,070	1,235	35,000	0,192	121,680	144,450	32,520	0,527	4,400	0,859				
174	Каша рисовая молочная с маслом	200	5,448	5,656	37,723	224,231	0,069	1,235	35,000	0,192	121,680	144,450	32,520	0,527	4,400	0,859				
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	0,850	9,500	32,500	6,500	0,600	0,000	0,600				
	Батон	50	3,500	0,500	23,000	110,000	0,055	1,335	285,500	1,642	191,130	377,190	55,420	4,486						
	Итого за Завтрак	500,000	21,848	17,707	74,466	544,619	0,195	1,335	285,500	1,642	191,130	377,190	55,420	4,486						
<i>Обед</i>																				
71	Орushi свежие порционные	60	0,420	0,060	1,140	6,600	0,018	4,200	18,001	0,060	10,200	18,001	8,400	0,300						
88/2011	Пш из свежей капусты со сметаной	200	4,314	4,774	11,887	93,183	0,081	20,450	175,321	2,006	28,713	62,003	18,534	0,869						
260	Грushi из пшцы	90	16,457	6,346	6,681	133,081	0,062	2,433	11,350	2,924	14,710	128,170	62,360	1,273						
128	Картофельное пюре	150	3,249	3,833	23,153	140,182	0,173	27,995	19,000	0,040	40,220	96,820	34,510	1,332						
377	Чай с лимоном	180	0,236	0,055	12,165	50,758	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,880						
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840						
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330						
	Итого за Обед	740,000	29,506	16,298	84,276	572,004	0,489	56,898	224,252	5,458	128,293	371,114	144,894	5,824						
415	Крепитель сахарный	100	10,556	13,681	67,915	436,566	0,154		43,285	5,930	26,787	108,713	15,516	1,483						
382	Квасо с молоком	200	3,880	3,100	18,182	117,430	0,044	1,300	20,120	0,012	125,120	116,200	31,000	1,019						
	Итого за Полдник	300,000	14,436	16,781	86,097	553,996	0,198	1,300	63,405	5,942	131,907	224,913	46,516	2,502						
	Итого за Понедельник - 1 неделя от 7 до 11 лет	1 540,000	65,790	50,786	244,839	1 670,619	0,882	59,533	573,157	13,042	471,330	973,217	246,820	12,812						

День/неделя: Вторник - 1 неделя от 7 до 11 лет

№ реп.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<i>Завтрак</i>																				
204	Рожки отварные с сыром	180	13,692	10,997	45,892	338,752	0,119	0,200	77,500	1,150	270,910	219,550	22,090	1,358						
377	Чай с лимоном	200	0,236	0,055	13,163	54,748	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,883						
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440						
338	Фрукт (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000		0,240	19,200	13,200	10,800	2,640						
	Итого за Завтрак	540,000	17,448	11,852	90,495	543,900	0,201	13,900	78,080	1,838	304,660	267,870	43,370	5,321						
<i>Обед</i>																				
50	Салат из свежих с сыром	60	2,199	4,459	4,664	67,806	0,012	5,343	13,480	1,400	73,610	57,410	14,090	0,796						
96	Расcольник московский	200	4,658	4,125	14,427	106,084	0,075	7,825	176,432	1,576	22,836	82,334	17,326	0,822						
268	Котлеты рубленные из мяса	90	13,728	13,533	15,440	230,228	0,124	0,563		1,325	29,613	130,328	17,489	1,476						
348	Совс томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298						
173	Каша гречневая вязкая	150	4,695	4,122	21,180	140,401	0,160		16,000	0,336	12,040	112,210	74,220	2,516						
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,885						
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840						
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330						
	Итого за Обед	770,000	30,654	28,267	100,560	761,564	0,536	15,832	239,034	5,469	176,182	450,744	144,985	7,163						
<i>Полдник</i>																				
406	Пирожок с капустой и луком	100	8,838	10,697	49,042	310,755	0,134	20,800	31,937	4,686	48,982	101,314	20,315	1,463						
	Сок	200	1,100	0,200	24,400	102,000	0,020	4,000		0,200		14,000	8,000	0,600						
	Итого за Полдник	300,000	9,928	10,897	73,442	412,755	0,154	24,800	31,937	4,886	48,982	115,314	28,315	2,063						
	Итого за Вторник - 1 неделя от 7 до 11 лет	1 610,000	58,030	51,016	264,497	1 718,219	0,891	54,532	349,051	12,193	529,824	833,928	216,670	14,547						

День/неделя: Пятница - I неделя от 7 до 11 лет

№ рецеп.	Наименование дней недели, блюдо	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<i>Завтрак</i>																				
	Сыр порционный	20	5,200	5,220		68,800	0,006	0,160	46,000	0,100	200,000	128,000	9,000	0,200						
	Вафли	40	1,800	8,800	28,000	88,000														
175	Каша молочная "Дружба"	200	5,833	6,708	33,771	219,471	0,128	1,209	38,600	0,159	122,650	149,720	35,510	0,796						
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859						
	Батон	40	2,800	0,400	18,400	88,000	0,044			0,680	7,600	26,000	5,200	0,480						
<i>Итого за Завтрак</i>		<i>500,000</i>	<i>15,833</i>	<i>21,179</i>	<i>93,214</i>	<i>517,659</i>	<i>0,179</i>	<i>1,469</i>	<i>85,100</i>	<i>0,939</i>	<i>335,200</i>	<i>311,960</i>	<i>54,110</i>	<i>2,335</i>						
<i>Обед</i>																				
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,852	3,055	7,540	53,011	0,021	16,450	260,000	1,416	25,060	21,400	11,300	0,373						
102	Суп картофельный с горохом	200	7,698	5,547	17,651	136,724	0,207	7,605	170,832	2,453	33,816	105,684	31,016	1,816						
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,213	15,766	11,280	256,841	0,153			2,153	20,770	160,100	21,200	1,094						
348	Салат томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298						
202	Рожки отварные	150	6,414	3,656	40,944	222,482	0,099			0,910	19,340	53,160	9,720	0,994						
398	Напиток из плодов шиповника	180	0,476	0,196	16,742	79,660	0,010	140,000		0,532	8,400	2,380	2,380	0,450						
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840						
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330						
<i>Итого за Обед</i>		<i>770,000</i>	<i>37,973</i>	<i>30,230</i>	<i>126,112</i>	<i>913,779</i>	<i>0,654</i>	<i>166,077</i>	<i>591,292</i>	<i>8,259</i>	<i>142,846</i>	<i>409,404</i>	<i>96,076</i>	<i>6,195</i>						
<i>Полдник</i>																				
406	Пирожок с картофельной начинкой	100	8,622	10,770	51,696	320,725	0,156	6,866	31,937	4,642	30,795	104,686	20,021	1,463						
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859						
<i>Итого за Полдник</i>		<i>300,000</i>	<i>8,822</i>	<i>10,821</i>	<i>64,739</i>	<i>374,113</i>	<i>0,157</i>	<i>6,966</i>	<i>32,437</i>	<i>4,642</i>	<i>35,745</i>	<i>112,926</i>	<i>24,421</i>	<i>2,322</i>						
<i>Итого за Пятница - I неделя от 7 до 11 лет</i>		<i>1 570,000</i>	<i>62,628</i>	<i>62,230</i>	<i>284,065</i>	<i>1 805,551</i>	<i>0,990</i>	<i>174,512</i>	<i>708,829</i>	<i>13,840</i>	<i>513,791</i>	<i>834,290</i>	<i>174,607</i>	<i>10,852</i>						

День/неделя: Среда - 2 неделя от 7 до 11 лет

№ реп.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe													
<i>Завтрак</i>																											
173	Сыр порционный	20	5,200	5,220		68,800	0,006	0,160	46,000	0,100	200,000	128,000	9,000	0,200													
173	Каша геркулесовая	200	6,671	11,611	29,459	249,641	0,176	1,300	60,000	0,580	141,680	192,150	52,920	1,247													
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859													
	Батон	40	2,800	0,400	18,400	88,000	0,044			0,680	7,600	26,000	5,200	0,480													
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440													
<i>Итого за Завтрак</i>															500,000	17,911	17,602	80,582	553,829	0,271	1,560	106,500	1,800	362,230	380,390	77,120	3,226
<i>Обед</i>																											
67	Винегрет овощной	60	0,920	4,109	6,201	58,870	0,038	6,100	160,630	1,833	11,900	26,760	12,095	0,465													
103	Суп картофельный с вермишелью	200	4,178	2,314	12,540	73,094	0,059	5,005	170,832	1,127	13,336	45,824	10,046	0,603													
289	Рагу овощное из птицы	200	19,293	6,802	24,470	213,091	0,191	23,033	411,620	3,014	31,010	201,440	95,020	2,339													
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,083													
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840													
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330													
<i>Итого за Обед</i>															700,000	29,275	14,473	83,355	543,239	0,442	34,337	746,124	6,431	86,769	332,806	134,761	4,662
<i>Полдник</i>																											
406	Пирожок с яблоком	100	8,012	10,749	51,067	333,487	0,124	2,933	31,937	4,680	24,561	84,104	14,222	1,741													
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859													
<i>Итого за Полдник</i>															300,000	8,212	10,800	64,110	386,875	0,125	3,033	32,437	4,680	29,511	92,344	18,622	2,600
<i>Итого за Среда - 2 неделя от 7 до 11 лет</i>															1 500,000	55,398	42,875	230,047	1 485,943	0,838	38,920	885,061	12,911	478,510	805,540	230,503	10,488

День/неделя: Четверг - 2 неделя от 7 до 11 лет

№ реп.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe													
<i>Завтрак</i>																											
71	Омурлы свежие порционные	30	0,210	0,030	0,570	3,300	0,009	2,100	9,000	0,030	5,100	9,000	4,200	0,150													
279	Третьяки мясные с томатным соусом	120	11,835	16,657	25,057	240,042	0,140	5,398	91,833	3,491	25,121	125,595	23,314	1,229													
173	Каша гречневая вязкая	150	4,695	4,122	21,180	140,401	0,160		16,000	0,336	12,040	112,210	74,220	2,516													
377	Чай с лимоном	200	0,236	0,055	13,163	54,748	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,883													
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440													
<i>Итого за Завтрак</i>															540,000	20,016	21,184	79,650	532,491	0,355	9,198	117,413	4,305	56,811	281,925	112,214	5,218
<i>Обед</i>																											
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,852	3,055	7,540	53,011	0,021	16,450	260,000	1,416	25,060	21,400	11,300	0,373													
102	Суп картофельный с горохом	200	7,698	5,547	17,651	136,724	0,207	7,605	170,832	2,453	33,816	105,684	31,016	1,816													
229	Рыба, тушенная с овощами	90	13,037	13,275	3,119	104,841	0,093	1,813	209,020	2,561	38,650	190,910	46,810	0,799													
171	Каша рисовая рассыпчатая	150	4,008	4,279	33,073	187,031	0,043		16,000	0,570	8,880	81,450	26,720	0,567													
398	Напиток из плодов шиповника	180	0,476	0,196	16,742	79,660	0,010	140,000	114,380	0,532	8,400	2,380	2,380	0,450													
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840													
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330													
<i>Итого за Обед</i>															740,000	30,901	27,582	107,374	709,467	0,527	165,988	770,232	7,952	142,706	438,824	134,426	5,175
<i>Полдник</i>																											
424	Вулочка домашняя	100	12,303	12,757	77,633	474,059	0,175	0,100	59,400	5,310	32,250	129,415	17,783	1,767													
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859													
<i>Итого за Полдник</i>															300,000	12,503	12,808	90,676	527,447	0,176	0,100	59,900	5,310	37,200	137,655	22,183	2,626
<i>Итого за Четверг - 2 неделя от 7 до 11 лет</i>															1 580,000	63,420	61,574	277,700	1 769,405	1,058	175,286	947,545	17,567	236,717	878,404	268,823	13,019

День/неделя: Пятница - 2 неделя от 7 до 11 лет

№ рел.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мg	Fe				
223	Запеканка творожная с молоком ступенным	170	25,067	14,586	36,460	382,421	0,116	0,700	92,200	1,200	196,520	302,180	34,870	1,119				
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	0,680	4,950	8,240	4,400	0,859				
	Батон	40	2,800	0,400	18,400	88,000	0,044			0,680	7,600	26,000	5,200	0,480				
338	Фрукт (яблоки)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000		0,240	19,200	13,200	10,800	2,640				
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>530,000</i>	<i>28,547</i>	<i>15,517</i>	<i>79,663</i>	<i>580,209</i>	<i>0,197</i>	<i>12,800</i>	<i>92,700</i>	<i>2,120</i>	<i>228,270</i>	<i>349,620</i>	<i>55,270</i>	<i>5,098</i>				
71	Отруди свежие порционные	60	0,420	0,060	1,140	6,600	0,018	4,200	18,001	0,060	10,200	18,001	8,400	0,300				
88/2011	Ци из свежей капусты со сметаной	200	4,314	4,774	11,887	93,183	0,081	20,450	175,321	2,006	28,713	62,003	18,534	0,869				
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,213	15,766	11,280	256,841	0,153			2,153	20,770	160,100	21,200	1,094				
348	Соус томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298				
173	Каши гречневая вязкая	150	4,695	4,122	21,180	140,401	0,160		16,000	0,336	12,040	112,210	74,220	2,516				
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,085				
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,550	0,990	14,490	77,700	0,120	0,120		0,090	21,900	37,500	12,000	0,840				
	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	70,500	0,033			0,330	6,000	19,500	4,200	0,330				
	<i>Итого за Обед</i>	<i>770,000</i>	<i>32,016</i>	<i>26,750</i>	<i>90,336</i>	<i>714,070</i>	<i>0,577</i>	<i>26,751</i>	<i>242,444</i>	<i>5,387</i>	<i>109,806</i>	<i>420,776</i>	<i>144,214</i>	<i>6,332</i>				
406	Пирожок с картофельной начинкой	100	8,622	10,770	51,696	320,725	0,156	6,866	31,937	4,642	30,795	104,686	20,021	1,463				
	Сок	200	1,100	0,200	24,400	102,000	0,020	4,000		0,200		14,000	8,000	0,600				
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>300,000</i>	<i>9,722</i>	<i>10,970</i>	<i>76,096</i>	<i>422,725</i>	<i>0,176</i>	<i>10,866</i>	<i>31,937</i>	<i>4,842</i>	<i>30,795</i>	<i>118,686</i>	<i>28,021</i>	<i>2,063</i>				
	<i>Итого за Пятница - 2 неделя от 7 до 11 лет</i>	<i>1 600,000</i>	<i>70,285</i>	<i>53,237</i>	<i>246,095</i>	<i>1 717,004</i>	<i>0,950</i>	<i>50,417</i>	<i>367,081</i>	<i>12,349</i>	<i>368,871</i>	<i>889,082</i>	<i>227,505</i>	<i>13,493</i>				

Возрастная группа от 7 до 11 лет

	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
	Б	Ж	У		В1	С	А(мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe	Ca	Р	Мг	Fe				
Понедельник - 1 неделя	65,790	50,786	244,839	1 670,619	0,882	59,533	573,157	13,042	471,330	973,217	246,820	12,812								
Вторник - 1 неделя	58,030	51,016	264,497	1 718,219	0,891	54,532	349,051	12,193	529,824	833,928	216,670	14,547								
Среда - 1 неделя	60,430	69,031	260,473	1 872,143	1,219	47,446	682,902	14,669	195,186	776,559	184,474	11,533								
Четверг - 1 неделя	72,900	66,936	209,723	1 699,294	0,908	65,658	824,380	14,155	591,176	1 100,920	231,062	15,324								
Пятница - 1 неделя	62,628	62,230	284,065	1 805,551	0,990	174,512	708,829	13,840	513,791	834,290	174,607	10,852								
СРЕДНЕЕ за 1 неделю	63,956	60,000	252,719	1 753,165	0,978	80,336	627,664	13,580	460,261	903,783	210,727	13,014								
Понедельник - 2 неделя	48,759	38,846	233,553	1 428,495	0,926	85,208	314,090	11,275	329,008	709,969	237,371	13,532								
Вторник - 2 неделя	72,861	57,106	294,301	1 951,828	0,901	25,336	1 346,557	17,012	442,616	934,237	241,341	11,649								
Среда - 2 неделя	55,398	42,875	230,047	1 485,943	0,838	38,930	885,061	12,911	478,510	805,540	230,503	10,488								
Четверг - 2 неделя	63,420	61,574	277,700	1 769,405	1,058	175,286	947,545	17,567	236,717	878,404	268,823	13,019								
Пятница - 2 неделя	70,285	53,237	246,095	1 717,004	0,950	50,417	367,081	12,349	368,871	889,082	227,505	13,493								
СРЕДНЕЕ за 2 недели	62,145	50,728	256,339	1 670,535	0,935	75,035	772,067	14,223	371,144	843,446	241,109	12,436								
ИТОГО среднее за 2 недели	63,051	55,364	254,529	1 711,850	0,957	77,686	699,866	13,902	415,703	873,615	225,918	12,725								
Норма СанПиН	46,2	47,4	201	1 410	0,72	36	420	7,2	660	660	150	7,2								

Возрастная группа от 7 до 11 лет

	Завтрак	Обед	Полдн к	Итого за день
Понедельник - 1 неделя	500,000	740,000	300,000	1 540,000
Вторник - 1 неделя	540,000	770,000	300,000	1 610,000
Среда - 1 неделя	510,000	700,000	300,000	1 510,000
Четверг - 1 неделя	520,000	700,000	300,000	1 520,000
Пятница - 1 неделя	500,000	770,000	300,000	1 570,000
Понедельник - 2 неделя	570,000	700,000	300,000	1 570,000
Вторник - 2 неделя	500,000	770,000	300,000	1 570,000
Среда - 2 неделя	500,000	700,000	300,000	1 500,000
Четверг - 2 неделя	540,000	740,000	300,000	1 580,000
Пятница - 2 неделя	530,000	770,000	300,000	1 600,000
ИТОГО среднее за 2 недели	521	736	300	1 557
Норма СанПиН	500	700	300	1 500

День/неделя: Понедельник - 1 неделя 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<i>Завтрак</i>																
209	Ябло отварное	50	12,700	11,500	0,700	157,000	0,070									
174	Каша рисовая молочная	250	6,852	7,081	47,286	281,091	0,087	1,547	43,800	0,242	151,520	181,350	40,880	0,656		
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859		
	Батон	50	3,500	0,500	23,000	110,000	0,055			0,850	9,500	32,500	6,500	0,600		
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>550,000</i>	<i>23,252</i>	<i>19,132</i>	<i>84,029</i>	<i>601,479</i>	<i>0,213</i>	<i>1,647</i>	<i>294,300</i>	<i>1,692</i>	<i>220,970</i>	<i>414,090</i>	<i>63,780</i>	<i>4,615</i>		
<i>Обед</i>																
71	Орutti свежие порционные	100	0,700	0,100	1,900	11,000	0,030	7,000	29,999	0,100	16,999	29,999	14,000	0,500		
88/201	Щи из свежей капусты со сметаной	250	4,779	5,984	15,144	115,500	0,100	25,803	267,112	2,520	39,431	75,519	24,526	1,108		
260	Гуляш из птицы	100	18,193	6,489	8,087	141,811	0,069	2,942	12,740	3,012	16,529	142,652	69,206	1,424		
128	Картофельное пюре	180	3,904	4,745	27,818	169,692	0,208	33,634	23,600	0,050	46,860	116,060	41,370	1,589		
377	Чай с лимоном	180	0,236	0,055	12,165	50,758	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,880		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160		0,120	29,200	50,000	16,000	1,120		
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440		
	<i>Итого за Обед</i>	<i>890,000</i>	<i>34,252</i>	<i>19,013</i>	<i>104,114</i>	<i>686,361</i>	<i>0,613</i>	<i>71,239</i>	<i>334,031</i>	<i>6,250</i>	<i>163,569</i>	<i>449,350</i>	<i>175,582</i>	<i>7,061</i>		
<i>Полдник</i>																
415	Крепчене сахарный	150	15,961	22,640	109,869	706,392	0,232		67,440	9,783	40,733	165,039	23,395	2,273		
382	Каваро с молоком	200	3,880	3,100	18,182	117,430	0,044	1,300	20,120	0,012	125,120	116,200	31,000	1,019		
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>350,000</i>	<i>19,841</i>	<i>25,740</i>	<i>128,051</i>	<i>823,822</i>	<i>0,276</i>	<i>1,300</i>	<i>87,560</i>	<i>9,795</i>	<i>165,853</i>	<i>281,239</i>	<i>54,395</i>	<i>3,292</i>		
<i>Итого за Понедельник - 1 неделя 12 лет и старше</i>																
		<i>1 790,000</i>	<i>77,345</i>	<i>63,885</i>	<i>316,194</i>	<i>2 111,662</i>	<i>1,102</i>	<i>74,186</i>	<i>715,891</i>	<i>17,737</i>	<i>550,392</i>	<i>1 144,679</i>	<i>293,757</i>	<i>14,968</i>		

День/неделя: Вторник - 1 неделя 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<i>Завтрак</i>																
204	Рожки отварные с сыром	200	15,250	12,596	50,840	379,342	0,131	0,224	88,400	1,280	302,480	245,140	24,560	1,502		
377	Чай с лимоном	200	0,236	0,055	13,163	54,748	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,883		
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440		
338	Фрукт (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000		0,240	19,200	13,200	10,800	2,640		
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>560,000</i>	<i>19,005</i>	<i>13,451</i>	<i>95,443</i>	<i>584,490</i>	<i>0,213</i>	<i>13,924</i>	<i>88,980</i>	<i>1,968</i>	<i>336,230</i>	<i>293,460</i>	<i>45,840</i>	<i>5,465</i>		
<i>Обед</i>																
50	Салат из свежих овощей с сыром	100	3,665	7,432	7,773	113,009	0,020	8,905	22,467	2,333	122,682	95,682	23,483	1,327		
96	Рассольник московский	250	5,094	5,335	17,688	130,164	0,090	9,779	217,582	2,054	26,816	96,464	21,376	0,972		
268	Котлеты рубленые из мяса	100	15,265	14,768	17,784	254,751	0,142	0,700		1,377	33,300	145,300	19,630	1,655		
348	Совс томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298		
173	Каша гречневая вязкая	180	5,585	5,078	25,190	168,571	0,190		20,000	0,402	13,680	133,370	88,220	2,987		
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,085		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160		0,120	29,200	50,000	16,000	1,120		
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440		
	<i>Итого за Обед</i>	<i>920,000</i>	<i>36,593</i>	<i>35,051</i>	<i>123,034</i>	<i>932,940</i>	<i>0,658</i>	<i>21,525</i>	<i>293,171</i>	<i>7,138</i>	<i>243,861</i>	<i>558,278</i>	<i>179,969</i>	<i>8,884</i>		
<i>Полдник</i>																
406	Пирожок с капустой и луком	150	13,257	16,053	73,979	466,218	0,201	31,300	47,920	7,033	73,807	152,574	30,616	2,202		
	Сок	200	1,100	0,200	24,400	102,000	0,020	4,000		0,200		14,000	8,000	0,600		
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>350,000</i>	<i>14,357</i>	<i>16,253</i>	<i>98,379</i>	<i>568,218</i>	<i>0,221</i>	<i>35,300</i>	<i>47,920</i>	<i>7,233</i>	<i>73,807</i>	<i>166,574</i>	<i>38,616</i>	<i>2,802</i>		
<i>Итого за Вторник - 1 неделя 12 лет и старше</i>		<i>1 830,000</i>	<i>69,956</i>	<i>64,755</i>	<i>316,856</i>	<i>2 085,648</i>	<i>1,092</i>	<i>70,749</i>	<i>430,071</i>	<i>16,339</i>	<i>653,898</i>	<i>1 018,312</i>	<i>264,425</i>	<i>17,151</i>		

День/неделя: Среда - 1 неделя 12 лет и старше

№ реч.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витаминны (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe				
<i>Завтрак</i>																		
71	Огурцы свежие порционные	30	0,210	0,030	0,570	3,300	0,009	2,100	9,000	0,030	5,100	9,000	4,200	0,150				
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	100	19,245	17,131	12,942	284,121	0,175	2,200	23,540	179,070	23,800	1,238	1,389					
128	Картофельное пюре	180	3,904	4,745	27,818	169,692	0,208	33,634	23,600	0,050	46,860	116,060	41,370	1,589				
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	0,440	8,000	26,000	5,600	0,440				
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440				
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>550,000</i>	<i>26,599</i>	<i>22,277</i>	<i>74,053</i>	<i>604,501</i>	<i>0,437</i>	<i>33,834</i>	<i>33,100</i>	<i>2,720</i>	<i>88,450</i>	<i>338,370</i>	<i>79,370</i>	<i>4,276</i>				
<i>Обед</i>																		
67	Винегрет овощной	100	1,557	7,184	10,523	101,432	0,065	10,263	281,030	3,205	19,906	45,321	20,447	0,775				
103	Суп картофельный с вермишелью	250	4,552	3,365	15,713	93,344	0,071	6,305	210,832	1,809	13,376	52,744	12,556	0,710				
265	Плов из мяса	250	17,534	36,461	48,515	574,981	0,506	2,895	323,800	4,391	24,150	257,760	63,720	2,462				
349	Компот из свежих яблок	180	0,144	0,144	15,504	64,800	0,011	3,600	0,072	5,760	3,960	3,240	0,828					
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160	0,120	29,200	50,000	16,000	1,120					
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044		0,440	8,000	26,000	5,600	0,440					
	<i>Итого за Обед</i>	<i>860,000</i>	<i>30,227</i>	<i>48,794</i>	<i>129,235</i>	<i>1 032,157</i>	<i>0,857</i>	<i>23,233</i>	<i>815,662</i>	<i>9,837</i>	<i>102,392</i>	<i>435,785</i>	<i>121,563</i>	<i>6,335</i>				
424	Булочка домашняя	150	18,455	19,136	116,450	711,089	0,262	0,100	89,100	7,966	48,375	194,123	26,674	2,650				
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	4,950	8,240	4,400	0,859					
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>350,000</i>	<i>18,655</i>	<i>19,187</i>	<i>129,493</i>	<i>764,477</i>	<i>0,263</i>	<i>0,100</i>	<i>89,600</i>	<i>7,966</i>	<i>53,325</i>	<i>202,363</i>	<i>31,074</i>	<i>3,509</i>				
	<i>Итого за Среда - 1 неделя 12 лет и старше</i>	<i>1 760,000</i>	<i>75,481</i>	<i>90,258</i>	<i>332,801</i>	<i>2 401,135</i>	<i>1,557</i>	<i>59,157</i>	<i>938,362</i>	<i>20,523</i>	<i>244,167</i>	<i>976,518</i>	<i>232,007</i>	<i>14,120</i>				
<i>Полдник</i>																		
День/неделя: Четверг - 1 неделя 12 лет и старше																		
№ реч.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витаминны (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe				
<i>Завтрак</i>																		
210	Маело порционное	10	0,080	7,250	0,130	66,100	0,001		40,000	0,100	2,400	3,000		0,020				
377	Омлет натуральный	200	34,237	36,758	6,068	492,401	0,210	1,157	656,300	2,854	248,390	560,190	42,560	6,351				
	Чай с лимоном	200	0,236	0,055	13,163	54,748	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,883				
338	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044		0,440	8,000	26,000	5,600	0,440					
	Фрукт (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000	0,240	19,200	13,200	10,800	2,640					
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>570,000</i>	<i>38,073</i>	<i>44,863</i>	<i>50,801</i>	<i>763,649</i>	<i>0,293</i>	<i>14,857</i>	<i>696,880</i>	<i>3,642</i>	<i>284,540</i>	<i>611,510</i>	<i>63,840</i>	<i>10,334</i>				
<i>Обед</i>																		
71	Огурцы свежие порционные	100	0,700	0,100	1,900	11,000	0,030	7,000	29,999	0,100	16,999	29,999	14,000	0,500				
82	Борщ из свежей капусты со сметаной	250	4,626	5,943	15,336	115,094	0,085	20,778	217,512	2,520	36,476	71,934	23,396	1,177				
259	Жаркое по-домашнему	250	22,097	8,431	34,388	277,339	0,263	35,541	13,625	3,593	34,988	243,075	109,675	2,954				
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,085				
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160	0,120	29,200	50,000	16,000	1,120					
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044		0,440	8,000	26,000	5,600	0,440					
	<i>Итого за Обед</i>	<i>860,000</i>	<i>33,917</i>	<i>16,132</i>	<i>103,508</i>	<i>648,217</i>	<i>0,583</i>	<i>63,558</i>	<i>264,178</i>	<i>6,810</i>	<i>128,286</i>	<i>422,790</i>	<i>170,071</i>	<i>6,276</i>				
<i>Полдник</i>																		
415	Крендель сахарный	150	15,961	22,640	109,869	706,392	0,232		67,440	9,783	40,733	165,039	23,395	2,273				
	Снежок	200	5,600	5,000	9,400	105,000	0,060	1,800	40,000		242,000	188,000	30,000	0,200				
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>350,000</i>	<i>21,561</i>	<i>27,640</i>	<i>119,269</i>	<i>811,392</i>	<i>0,292</i>	<i>1,800</i>	<i>107,440</i>	<i>9,783</i>	<i>282,733</i>	<i>353,039</i>	<i>53,395</i>	<i>2,473</i>				
	<i>Итого за Четверг - 1 неделя 12 лет и старше</i>	<i>1 780,000</i>	<i>93,551</i>	<i>88,635</i>	<i>273,578</i>	<i>2 223,258</i>	<i>1,168</i>	<i>80,215</i>	<i>1 068,498</i>	<i>20,235</i>	<i>695,559</i>	<i>1 387,339</i>	<i>287,306</i>	<i>19,083</i>				

День/неделя: Пятница - 1 неделя 12 лет и старше

№ реч.	Наименование дней недели, блюдо	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витаминны (мг)							Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe		
Завтрак																
	Сыр порционный	20	5.200	5.220		68.800	0,006	0,160	46,000	0,100	200,000	128,000	9,000	0,200		
	Вафли	40	1.800	8.800		88.000										
175	Каша молочная "Дружба"	250	7.293	8.203	42.429	273.571	0,161	1,508	47,200	0,196	152,080	186,870	44,380	0,992		
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859		
	Батон	40	2.800	0,400	18,400	88,000	0,044			0,680	7,600	26,000	5,200	0,480		
Итого за Завтрак		550,000	17,293	22,674	101,872	571,759	0,212	1,768	93,700	0,976	364,630	349,110	62,980	2,531		
Обед																
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,444	5,099	14,490	88,211	0,037	25,950	500,000	2,378	39,420	38,260	19,860	0,635		
102	Суп картофельный с горохом	250	8,872	5,657	22,143	156,984	0,254	9,905	210,832	2,493	40,576	126,904	38,636	2,208		
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	100	19,245	17,131	12,942	284,121	0,175			2,200	23,540	179,070	23,800	1,238		
348	Соес томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298		
202	Рожки отварные	180	7,742	4,537	49,417	269,652	0,120		20,000	1,100	21,860	63,900	11,640	1,188		
398	Напиток из плодов шиповника	180	0,476	0,196	16,742	79,660	0,010	140,000	114,380	0,532	8,400	2,380	2,380	0,450		
	Хлеб ржанно-пшеничный	40	3,400	1,320	19,330	103,600	0,160	0,160		0,120	29,200	50,000	16,000	1,120		
Итого за Обед		920,000	44,709	35,040	157,439	1 093,089	0,811	177,917	873,292	9,638	178,556	496,194	122,176	7,577		
Ланч																
406	Пирожок с картофельной начинкой	150	12,949	16,163	77,961	481,178	0,234	10,400	47,920	6,967	46,527	157,634	30,176	2,202		
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500		4,950	8,240	4,400	0,859		
Итого за Ланч		350,000	13,149	16,214	91,004	534,566	0,235	10,500	48,420	6,967	51,477	165,874	34,576	3,061		
Итого за Пятница - 1 неделя 12 лет и старше		1 820,000	75,151	73,928	350,315	2 199,414	1,258	190,185	1 017,412	17,581	594,663	1 011,178	219,732	13,169		

День/неделя: Понедельник - 2 недели 12 лет и старше

№ реч.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<i>Завтрак</i>																				
173	Масло порционное	10	0,080	7,250	0,130	66,100	0,001													
338	Капса пшеница молочная	250	11,026	8,863	57,608	355,341	0,319	1,625	45,000	0,242	172,160	263,870	70,840	1,919						
376	Фрукт (яблоко)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000	0,240	19,200	13,200	10,800	2,640							
	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	4,950	8,240	4,400	0,859							
	Батон	40	2,800	0,400	18,400	88,000	0,044		0,680	7,600	26,000	5,200	0,480							
<i>Итого за Завтрак</i>		<i>620,000</i>	<i>14,586</i>	<i>17,044</i>	<i>100,941</i>	<i>619,229</i>	<i>0,401</i>	<i>13,725</i>	<i>85,500</i>	<i>1,262</i>	<i>206,310</i>	<i>314,310</i>	<i>91,240</i>	<i>5,918</i>						
<i>Обед</i>																				
71	Огурцы свежие порционные	100	0,700	0,100	1,900	11,000	0,030	7,000	29,999	0,100	16,999	29,999	14,000	0,500						
82	Борщ из свежей капусты со сметаной	250	4,626	5,943	15,326	115,094	0,085	20,778	217,512	2,520	36,476	71,934	23,396	1,177						
259	Жаркое по-домашнему	250	22,097	8,431	34,388	272,539	0,263	35,541	13,625	3,593	34,988	243,075	109,675	2,954						
377	Чай с лимоном	180	0,236	0,055	12,165	50,758	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,880						
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160	0,120	29,200	50,000	16,000	1,120							
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044		0,440	8,000	26,000	5,600	0,440							
<i>Итого за Обед</i>		<i>860,000</i>	<i>34,099</i>	<i>16,169</i>	<i>102,779</i>	<i>646,991</i>	<i>0,584</i>	<i>65,179</i>	<i>261,716</i>	<i>6,781</i>	<i>132,213</i>	<i>430,128</i>	<i>173,551</i>	<i>7,071</i>						
<i>Полдник</i>																				
406	Пирожок с капустой и луком	150	13,257	16,053	73,979	466,218	0,201	31,300	47,920	7,033	73,807	152,574	30,616	2,202						
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	4,950	8,240	4,400	0,859							
<i>Итого за Полдник</i>		<i>350,000</i>	<i>13,457</i>	<i>16,104</i>	<i>87,022</i>	<i>519,606</i>	<i>0,202</i>	<i>31,400</i>	<i>48,420</i>	<i>7,033</i>	<i>78,757</i>	<i>160,814</i>	<i>35,016</i>	<i>3,061</i>						
<i>Итого за Понедельник - 2 недели 12 лет и старше</i>		<i>1 830,000</i>	<i>62,142</i>	<i>49,317</i>	<i>290,742</i>	<i>1 785,826</i>	<i>1,187</i>	<i>110,304</i>	<i>395,636</i>	<i>15,076</i>	<i>417,280</i>	<i>905,252</i>	<i>299,807</i>	<i>16,050</i>						

День/неделя: Вторник - 2 недели 12 лет и старше

№ реч.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe						
<i>Завтрак</i>																				
71	Огурцы свежие порционные	30	0,210	0,030	0,570	3,300	0,009	2,100	9,000	0,030	5,100	9,000	4,200	0,150						
291	Плов из мяса птицы	250	25,253	10,399	48,847	372,461	0,132	2,895	331,270	4,524	24,980	263,570	115,180	2,213						
377	Чай с лимоном	200	0,236	0,055	13,163	54,748	0,002	1,700	0,580	0,008	6,550	9,120	4,880	0,883						
	Хлеб пшеничный	50	3,800	0,400	24,600	117,500	0,055		0,550	10,000	32,500	7,000	0,550							
	Печенье	20	1,560	3,076	13,858	88,000	0,016	2,200	0,700	5,800	18,000	4,000	0,420							
<i>Итого за Завтрак</i>		<i>550,000</i>	<i>31,059</i>	<i>13,960</i>	<i>101,038</i>	<i>636,009</i>	<i>0,214</i>	<i>6,695</i>	<i>343,050</i>	<i>5,812</i>	<i>52,430</i>	<i>332,190</i>	<i>135,260</i>	<i>4,216</i>						
<i>Обед</i>																				
65	Салат из моркови с яблоком	100	0,919	6,157	12,785	111,680	0,045	5,650	1 260,000	2,942	21,010	37,520	26,190	1,009						
96	Расолиник московский	250	5,094	5,335	17,688	130,164	0,090	9,779	217,582	2,054	26,816	96,464	21,376	0,972						
268	Котлеты рубленые из мяса	100	15,265	14,768	17,784	254,751	0,142	0,700	1,377	33,300	145,300	19,630	1,655							
348	Сочс томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298						
202	Рожки отварные	180	7,742	4,537	49,417	269,652	0,120	20,000	1,100	0,072	21,860	63,900	11,640	1,188						
349	Компот из свежих яблок	180	0,144	0,144	15,504	64,800	0,011	3,600		0,122	5,760	3,960	3,240	0,828						
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160	0,120	29,200	50,000	16,000	1,120							
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044		0,440	8,000	26,000	5,600	0,440							
<i>Итого за Обед</i>		<i>920,000</i>	<i>36,094</i>	<i>33,361</i>	<i>154,883</i>	<i>1 045,508</i>	<i>0,623</i>	<i>21,791</i>	<i>1 527,662</i>	<i>8,480</i>	<i>133,506</i>	<i>432,824</i>	<i>107,936</i>	<i>7,510</i>						
<i>Полдник</i>																				
415	Крендель сахарный	150	15,961	22,640	109,869	706,392	0,232		67,440	9,783	40,733	165,039	23,395	2,273						
	Снежок	200	5,600	5,000	9,400	105,000	0,060	1,800	40,000	242,000	188,000	30,000	0,200							
<i>Итого за Полдник</i>		<i>350,000</i>	<i>21,561</i>	<i>27,640</i>	<i>119,269</i>	<i>811,392</i>	<i>0,292</i>	<i>1,800</i>	<i>107,440</i>	<i>9,783</i>	<i>282,733</i>	<i>353,039</i>	<i>53,395</i>	<i>2,473</i>						
<i>Итого за Вторник - 2 недели 12 лет и старше</i>		<i>1 820,000</i>	<i>88,714</i>	<i>74,961</i>	<i>375,190</i>	<i>2 492,909</i>	<i>1,129</i>	<i>30,286</i>	<i>1 978,152</i>	<i>24,075</i>	<i>488,669</i>	<i>1 118,053</i>	<i>296,591</i>	<i>14,199</i>						

Лень/неделя: Пятница - 2 неделя 12 лет и старше

№ реч.	Наименование дней недели, блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭП (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe			
223	Запеканка творожная с молоком стученым	200	29,842	18,008	39,837	446,901	0,137	0,808	111,700	1,675	224,400	355,130	40,440	1,335			
376	Чай с сахаром	200	0,200	0,051	13,043	53,388	0,001	0,100	0,500	0,680	4,950	8,240	4,400	0,859			
	Батон	40	2,800	0,400	18,400	88,000	0,044			0,240	7,600	26,000	5,200	0,480			
338	Фрукт (яблоки)	120	0,480	0,480	11,760	56,400	0,036	12,000		0,240	19,200	13,200	10,800	2,640			
	<i>Итого за Завтрак</i>	<i>560,000</i>	<i>33,322</i>	<i>18,939</i>	<i>83,040</i>	<i>644,689</i>	<i>0,218</i>	<i>12,908</i>	<i>112,200</i>	<i>2,595</i>	<i>256,150</i>	<i>402,570</i>	<i>60,840</i>	<i>5,314</i>			
71	Овурпы свежее порционные	100	0,700	0,100	1,900	11,000	0,030	7,000	29,999	0,100	16,999	29,999	14,000	0,500			
88/2011	Пи из свежей капусты со сметаной	250	4,779	5,984	15,144	115,500	0,100	25,803	267,112	2,520	39,431	75,519	24,526	1,108			
294	Коллеты рубленые из мяса птицы	100	19,245	17,131	12,942	284,121	0,175			2,200	23,540	179,070	23,800	1,238			
348	Совс томатный	30	0,490	0,780	2,705	16,861	0,011	1,902	30,080	0,375	7,560	9,680	4,260	0,298			
173	Каша гречневая вязкая	180	5,585	5,078	25,190	168,571	0,190		20,000	0,402	13,680	133,370	88,220	2,987			
349	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,018	12,894	51,984	0,001	0,079	3,042	0,037	2,623	1,782	1,400	0,085			
	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,400	1,320	19,320	103,600	0,160	0,160		0,120	29,200	50,000	16,000	1,120			
	Хлеб пшеничный	40	3,040	0,320	19,680	94,000	0,044			0,440	8,000	26,000	5,600	0,440			
	<i>Итого за Обед</i>	<i>920,000</i>	<i>37,293</i>	<i>30,731</i>	<i>109,775</i>	<i>845,637</i>	<i>0,711</i>	<i>34,944</i>	<i>350,233</i>	<i>6,194</i>	<i>141,033</i>	<i>505,470</i>	<i>177,806</i>	<i>7,776</i>			
406	Пирожок с картофельной начинкой	150	12,949	16,163	77,961	481,178	0,234	10,400	47,920	6,967	46,527	157,634	30,176	2,202			
	Сок	200	1,100	0,200	24,400	102,000	0,020	4,000		0,200		14,000	8,000	0,600			
	<i>Итого за Полдник</i>	<i>350,000</i>	<i>14,049</i>	<i>16,363</i>	<i>102,361</i>	<i>583,178</i>	<i>0,254</i>	<i>14,400</i>	<i>47,920</i>	<i>7,167</i>	<i>46,527</i>	<i>171,634</i>	<i>38,176</i>	<i>2,802</i>			
	<i>Итого за Пятница - 2 неделя 12 лет и старше</i>	<i>1 830,000</i>	<i>84,664</i>	<i>66,033</i>	<i>295,176</i>	<i>2 073,504</i>	<i>1,183</i>	<i>62,252</i>	<i>510,353</i>	<i>15,956</i>	<i>443,710</i>	<i>1 079,624</i>	<i>276,822</i>	<i>15,892</i>			

Возрастная группа 12 лет и старше												
	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							
	Б	Ж	У		В1	С	А (мкг)	Е	Са	Р	Мг	Fe
Понедельник - 1 неделя	77,345	63,885	316,194	2 111,662	1,102	74,186	715,891	17,737	550,392	1 144,679	293,757	14,968
Вторник - 1 неделя	69,956	64,755	316,856	2 085,648	1,092	70,749	430,071	16,339	653,898	1 018,312	264,425	17,151
Среда - 1 неделя	75,481	90,258	332,801	2 401,135	1,557	59,157	938,362	20,523	244,167	976,518	232,007	14,120
Четверг - 1 неделя	93,551	88,635	273,578	2 223,258	1,168	80,215	1 068,498	20,235	695,559	1 387,339	287,306	19,083
Пятница - 1 неделя	75,151	73,928	350,315	2 199,414	1,258	190,185	1 017,412	17,581	594,663	1 011,178	219,732	13,169
СРЕДНЕЕ за 1 неделю	78,297	76,292	317,949	2 204,223	1,235	94,898	834,047	18,483	547,736	1 107,605	259,445	15,698
Понедельник - 2 недели	62,142	49,317	290,742	1 785,826	1,187	110,304	395,636	15,076	417,280	905,252	299,807	16,050
Вторник - 2 недели	88,714	74,961	375,190	2 492,909	1,129	30,286	1 978,152	24,075	488,669	1 118,053	296,591	14,199
Среда - 2 недели	68,380	57,132	286,087	1 877,247	1,082	52,013	1 179,494	18,040	552,323	989,290	290,409	13,051
Четверг - 2 недели	78,070	73,397	349,375	2 190,094	1,324	187,510	1 247,876	20,836	291,533	1 079,733	327,163	15,722
Пятница - 2 недели	84,664	66,033	295,176	2 073,504	1,183	62,252	510,353	15,956	443,710	1 079,624	276,822	15,892
СРЕДНЕЕ за 2 недели	76,394	64,168	319,314	2 083,916	1,181	88,473	1 062,302	18,797	438,703	1 034,390	298,158	14,983
ИТОГО среднее за 2 недели	77,346	70,230	318,632	2 144,070	1,208	91,686	948,175	18,640	493,220	1 070,998	278,802	15,341
Норма СанПиН	54	55	229,8	1 632	0,8	42	540	8	720	720	180	11

Возрастная группа 12 лет и старше				
	Завтрак	Обед	Полдни	Итого за день
Понедельник - 1 неделя	550,000	890,000	350,000	1 790,000
Вторник - 1 неделя	560,000	920,000	350,000	1 830,000
Среда - 1 неделя	550,000	860,000	350,000	1 760,000
Четверг - 1 неделя	570,000	860,000	350,000	1 780,000
Пятница - 1 неделя	550,000	920,000	350,000	1 820,000
Вторник - 2 недели	620,000	860,000	350,000	1 830,000
Среда - 2 недели	550,000	920,000	350,000	1 820,000
Четверг - 2 недели	580,000	860,000	350,000	1 790,000
Пятница - 2 недели	560,000	920,000	350,000	1 830,000
ИТОГО среднее за 2 недели	564	890	350	1 804
Норма СанПиН	550	800	350	1 700

Технологическая карта

Наименование блюда: Винегрет овощной, 60 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% ОТХОДОВ холодной обработки	Вес нетто	% ОТХОДОВ горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Картофель очищенный в вак. ул.	кг	0,016		0,016		0,016	0,016
Морковь очищенная в вак. ул.	кг	0,008		0,008		0,008	0,008
Свекла очищенная в вак. ул.	кг	0,009		0,009		0,009	0,009
Лук очищенный в вак. ул.	кг	0,004		0,004		0,004	0,004
Огурцы соленые	кг	0,018	50,00	0,009		0,009	0,009
Зеленый горошек	кг	0,013	40,00	0,008		0,008	0,008
Масло растительное	кг	0,004		0,004		0,004	0,004
Выход: 60							

Технология приготовления: Произвести первичную обработку овощей. Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные нарезают мелкими кубиками. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, нарезают мелкими кубиками.

Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 градусов. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, просматривают по рецептуре, затем все овощи соединяют, добавляют оставшееся масло растительное и перемешивают.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Год ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна; 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор _____ Финонов Т. В.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____ Родина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Винегрет овощной, 100 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Картофель очищенный в вак.уп.	кг	0,027		0,027		0,027	0,027
Морковь очищенная в вак.уп.	кг	0,014		0,014		0,014	0,014
Свекла очищенная в вак.уп.	кг	0,014		0,014		0,014	0,014
Лук очищенный в вак.уп.	кг	0,007		0,007		0,007	0,007
Огурцы соленые	кг	0,030	50,00	0,015		0,015	0,015
Зеленый горошек	кг	0,022	40,00	0,013		0,013	0,013
Масло растительное	кг	0,007		0,007		0,007	0,007

Выход: 100

Технология приготовления: Произвести первичную обработку овощей. Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные нарезают мелкими кубиками. Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, нарезают мелкими кубиком.

Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре, после этого отвар полностью сливают, горошек зеленый охлаждают до температуры от 8 до 10 градусов. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, добавляя оставшееся масло растительное и перемешивают.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор
Зав. производством
Инженер-технолог
Финонов Т. В.
Родина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Каша рисовая рассыпчатая, 150, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% ОТХОДОВ холодной обработки	Вес нетто	% ОТХОДОВ горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Рис длиннозерный	кг	0,053		0,053		0,053	0,053
Соль йодированная	кг	0,001		0,001		0,001	0,001
Масло сливочное	кг	0,004		0,004		0,004	0,004
Выход: 150							

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу, промывают в холодной воде, всыпают в подсоленную кипящую жидкость (104 гр) периодически помешивая до готовности. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на гастрономический слой 3-4см, заправляют прокипяченными сливочным маслом, перемешивают и прогревают в пароконвектомате при температуре 160°С 5-7 мин

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор
 Зав. производством
 Инженер-технолог
 Феонов Т. В.
 Юшкина Марина Николаевна

Технологическая карта

Наименование блюда: Каша рисовая рассыпчатая, 180, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Рис длиннозерный	кг	0,064		0,064		0,064	0,064
Соль йодированная	кг	0,001		0,001		0,001	0,001
Масло сливочное	кг	0,005		0,005		0,005	0,005

Выход: 180

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу, промывают в холодной воде, всыпают в подсолоненную кипящую жидкость (125гр) периодически помешивая до готовности. рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на гастрооёмкость слоем 3-4см, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в пароконвектомате при температуре 160°С 5-7 мин.

Температура подачи: не менее 65°С

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____
 Директор _____
 Фионов Т. В.
 Юшкина Марина Николаевна

Технологическая карта

Наименование блюда: Огурцы свежие порционные, 30, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Огурцы	кг	0,032	5,00	0,030		0,030	0,030
Выход: 30							

Технология приготовления: Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна; 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор _____ Финонов Т. В.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____ Родина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат из моркови с яблоком, 60 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Морковь очищенная в вак.уп.	кг	0,038		0,038		0,038	0,038
Яблоки	кг	0,018	15,00	0,015		0,015	0,015
Сахар	кг	0,004		0,004		0,004	0,004
Масло растительное	кг	0,004		0,004		0,004	0,004
Выход: 60							

Технология приготовления: Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают.

Яблоки моют в проточной воде не менее 5 минут, ошпаривают, очищают от кожуры. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, нарезают соломкой, у яблок удаляют сердцевину, нарезают тонкой соломкой, добавляют сахар, заправляют растительным маслом и выкладывают горкой.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой не менее 5 минут.

Для приготовления 10%-го раствора поваренной соли в количестве 100 мл необходимо: к 90 мл охлажденной кипяченной воды добавить 10 г поваренной соли, раствор перемешивают до растворения соли.

Для приготовления 3% раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл необходимо: к 97 мл охлажденной кипяченной воды добавить 3 грамма лимонной кислоты раствор перемешивают до растворения.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тугельяна, 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор  Фионов Т. В.

Зав. производством

Инженер-технолог  Родина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат из моркови с яблоком, 100 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Морковь очищенная в вак.уп.	кг	0,063		0,063		0,063	0,063
Яблоки	кг	0,029	15,00	0,025		0,025	0,025
Сахар	кг	0,006		0,006		0,006	0,006
Масло растительное	кг	0,006		0,006		0,006	0,006

Выход: 100

Технология приготовления: Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают.

Яблоки моют в проточной воде не менее 5 минут, ошпаривают, очищают от кожуры.

Очищенную морковь промывают, ошаривают, нарезают соломкой, у яблок удаляют сердцевину, нарезают тонкой соломкой, добавляют сахар, заправляют растительным маслом и выкладывают горкой.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются 10% растворе поваренной соли или в 3% растворе лимонной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой не менее 5 минут.

Для приготовления 10%-го раствора поваренной соли в количестве 100 мл необходимо: к 90 мл охлажденной кипяченной воды добавить 10 г поваренной соли, раствор перемешивают до растворения соли.

Для приготовления 3% раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл необходимо: к 97 мл охлажденной кипяченной воды добавить 3 грамма лимонной кислоты раствор перемешивают до растворения.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.312.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор _____ Фионов Т. В.

Зав. производством

Инженер-технолог _____ Данилова Екатерина Васильевна

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат из свеклы с сыром, 60 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Свекла очищенная в вак.уп.	кг	0,053		0,053		0,053	0,053
Сыр	кг	0,006	10,00	0,005		0,005	0,005
Масло растительное	кг	0,003		0,003		0,003	0,003

Выход: 60

Технология приготовления: Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, нарезают соломкой или измельчают на овощерезке. При отпуске соединяют с сыром, нарезанным соломкой и заправляют растительным маслом.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанГиги 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор _____ Феофанов Т. В.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____ Родина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат из свеклы с сыром, 100 сб, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Свекла очищенная в вак.уп.	кг	0,088		0,088		0,088	0,088
Сыр	кг	0,010	10,00	0,009		0,009	0,009
Масло растительное	кг	0,005		0,005		0,005	0,005
Выход: 100							

Технология приготовления: Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожуры, нарезают соломкой или измельчают на овощерезке. При отпуске соединяют с сыром, нарезанным соломкой и заправляют растительным маслом.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанГин 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор _____ Фионов Т. В.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____ Ролина Валентина Федоровна

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с лимоном, 180, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Чай	кг	0,001		0,001		0,001	0,001
Сахар	кг	0,012		0,012		0,012	0,012
Лимон	кг	0,005	20,00	0,004		0,004	0,004
Выход: 180							

Технология приготовления: В посуду всыпают чай, заливают его свежеприготовленным кипятком (54гр), добавляют сахар, доводят до кипения и, прекратив нагревание, дают настояться 5-8 минут, затем доливают кипятком (135гр). Произвести первичную обработку лимона, ошпарить кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают на полукольца или четвертинки и кладут в стакан при отпуске.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанГиг 2.3/2.4.3590-20

ВЕРНО:

Директор  Фionoва Т. В.
 Зав. производством  Бgлинова Мария Николаевна
 Инженер-технолог  Бgлинова Мария Николаевна

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с сахаром, 180, 1 пор

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% ОТХОДОВ холодной обработки	Вес нетто	% ОТХОДОВ горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 пор
Чай	кг	0,001		0,001		0,001	0,001
Сахар	кг	0,012		0,012		0,012	0,012


Выход: 180

Технология приготовления: В посуду всыпают чай, заливают его свежеприготовленным кипятком (49гр), доводят до кипения и, прекратив нагревание, дают настояться 5-8 минут, затем доливают кипятком (135гр), добавляют сахар и вновь доводят до кипения.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: 2015г

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20

Директор  Фонов О. В.

Зав. производством  Блинова Мария Николаевна
Инженер-технолог

ВЕРНО: