

лук репчатый	12	10													
мука пшеничная	8	8													
сметана	8	8													
масло растительное	2	2													
Пюре картофельное			180	3,7	4,1	26,7	159	№520-2004	2,6	0,1	46,6	41,7	67,2	30,3	0,6
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	12,9	0,0	0,0	24,0	12,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный			80	1,6	0,8	35,2	154		0,0	0,2	0,0	26,4	97,6	26,4	3,4
или хлеб витаминизированный			80												
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7
ИТОГО:				43,1	44,6	207,2	1402		26,6	0,8	418,0	733,4	640,5	172,0	7,3

свекла - до 01.01 - 20%	30	24													
с 01.01 - 25%	32	24													
масса отварной свеклы		22													
морковь до 01.01.-20%	21,3	17													
с 01.01 - 25%	23	17													
масса отварной моркови		15													
огурцы соленые без уксуса	27	15													
капуста квашеная	21	15													
лук репчатый	7	6													
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый															
или лук зеленый	7,5	6													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	100	1,9	4,1	7,7	75	№115-2013, Пермь	7,0	0,0	0,0	41,0	0,0	15,0	0,7
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			100	0,9	5,1	1,2	54	№14/1-2011г., Екатеринбург	5,0	0,0	0,0	18,0	33,0	13,0	0,5

вода питьевая	40	40													
ИЛИ															
Гуляш			100	11,0	14,3	5,5	195	№152-2004, Пермь	0,3	0,1	0,0	10,0	160,4	16,5	1,9
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
или свинина мясная	69	59													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		40													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													
Макаронные изделия отварные			180	4,1	3,7	44,2	227	№516-2004	0,1	0,0	41,0	23,5	18,0	8,8	0,5
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	15,2	63	№508-2013, Пермь	0,2	0,0	0,0	14,8	14,1	11,8	0,4

горошек консервированный (после термической обработки)	69	45													
масло растительное	5	5													
Уха рыбацкая			250/50	9,3	7,2	10,4	144	№181-1996	7,6	0,1	48,4	14,1	74,5	16,4	0,5
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62													
или треска потрошенная обезглавленная крупная (филе с кожей без костей)	79	60													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
лук репчатый	15	13													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Мясо, тушеное с картофелем			250	12,7	14,3	34,7	318	№54-9м-2020,2021, Новосибирск	9,4	0,2	12,0	49,4	72,0	22,2	2,9

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
Рыба запечённая			100	15,5	12,9	3,1	191	№310-1996	0,4	0,1	135,0	37,6	188,0	25,0	0,4
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113													
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119													
сухари пшеничные	4	4													
масло растительное	3	3													
Рис припущенный			180	3,5	4,4	30,5	176	№512-2004	0,0	0,0	36,0	6,6	88,5	30,9	0,6
крупа рисовая	64	64													
вода питьевая	132	132													
масло сливочное	6	6													
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	12,9	0,0	0,0	24,0	12,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7

ИТОГО:			44, 1	41, 7	229, 9	1471		36, 7	0,4	403, 5	681, 0	757, 0	153, 0	8,4	
6 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептур ы	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак			555	19, 0	15, 4	97,5	604,0		0,9	0,2	215, 0	510, 2	237, 7	52,2	2,2
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,3	26,4	116	№2-2004	0,5	0,0	0,0	6,4	16,3	4,6	0,3
хлеб пшеничный			20	20											
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)			20,2	20											
Каша гречневая жидкая			200	8,6	10,2	33,3	260	№311-2004	0,4	0,0	125,0	193,6	74,0	20,5	0,5
крупа гречневая			40	40											
молоко питьевое			176	176											
сахар			3	3											
соль йодированная			0,8	0,8											
масло сливочное			5	5											
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	0,0	0,0	40,0	120,0	62,6	9,3	0,1

масло растительное	12	12													
вода питьевая	55	55													
Кисель из свежих ягод			200	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013, Пермь	29,3	0,0	0,0	10,0	0,0	7,0	0,0
вишня свежемороженая	25,2	24													
или смородина свежемороженая	25,2	24													
или клюква свежемороженая	25,2	24													
сахар	15	15													
крахмал	7	7													
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7
ИТОГО:				42	49	221	1495		49,6	0,6	413,5	638,1	639,1	165,5	7,7
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак			655	13,3	17,7	83,5	546,2		20,8	0,2	132,0	410,4	335,9	65,2	1,5

Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198	№311-2004	0,4	0,1	108,0	258,0	138,0	33,6	0,1	
крупa рисовая	30	30														
молоко питьевое	190	190														
соль йодированная	1	1														
сахар	3	3														
масло сливочное	5	5														
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	1,5	1,5														
сахар	12	12														
Фрукт в ассортименте (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин, груш, бананов)			150	0,4	0,4	28,0	117	№458-2006, Москва	10,0	0,0	0,0	24,0	12,6	10,0	0,0	
Хлеб ржаной			20	0,5	0,3	7,6	34		0,0	0,0	0,0	3,6	15,4	3,8	0,6	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		0,0	0,0	0,0	6,6	24,4	6,6	0,8	
или хлеб витаминизированный			20													
Обед			860	28,4	19,5	148,6	882,7		12,8	0,7	117,6	187,4	445,2	147,9	7,4	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004	5,0	0,0	0,0	23,0	24,0	14,0	0,6	

масло растительное	5	5													
Пюре картофельное			180	3,7	4,1	26,7	159	№520-2004	2,6	0,1	46,6	41,7	67,2	30,3	0,6
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	15,2	63	№508-2013, Пермь	0,2	0,0	0,0	14,8	14,1	11,8	0,4
сухофрукты	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7
ИТОГО:			38,6	37,4	247,0	1479			23,1	0,8	315,6	492,1	659,6	206,1	9,0
9 день															

масса прогретого с маслом лука		11													
мука пшеничная	7	7													
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5													
масса готовых ёжиков		70													
соус сметанный		50						№442-2013, Пермь							
сметана	12,5	12,5													
мука пшеничная	1,3	1,3													
масло сливочное	1,3	1,3													
вода питьевая	37,5	37,5													
Макаронные изделия отварные			180	4,1	3,7	44,2	227	№516-2004	0,1	0,0	41,0	23,5	18,0	8,8	0,5
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0,3	0,0	22,0	89	№518-2013, Пермь	12,9	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7

ИТОГО:			40, 4	40, 2	233, 7	1458		47, 5	1,2	412, 0	598, 7	681, 7	118, 1	12, 4	
12 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептур ы	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак			555	15, 9	13, 1	93,5	554,7		0,9	0,3	178, 0	549, 1	292, 7	57,0	1,8
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,3	26,4	116	№2-2004	0,5	0,0	0,0	6,4	16,3	4,6	0,3
хлеб пшеничный			20	20											
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)			20,2	20											
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196	№311-2004	0,4	0,1	88,0	232,5	129,0	25,2	0,1
крупа манная			20	20											
молоко питьевое			190	190											
сахар			3	3											
соль йодированная			1,2	1,2											
масло сливочное			5	5											
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	№501-2013, Пермь	0,0	0,0	40,0	120,0	62,6	9,3	0,1

лук репчатый	13	11													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Плов из птицы			250	16,1	15,3	41,8	369	№406-2013, Пермь	0,7	0,1	231,3	118,0	105,0	7,4	0,5
грудка куриная (разделка на мякоть без кожи)	144	98													
или филе куриное или индейки	102	98													
масса тушеной птицы (мякоть)		70													
крупа рисовая	61	61													
морковь до 01.01.-20%	53	42													
с 01.01 - 25%	56	42													
лук репчатый	12	10													
масло растительное	10	10													
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0,0	15,2	63	№508-2013, Пермь	0,2	0,0	0,0	14,8	14,1	11,8	0,4

яйцо куриное	20	20													
сахар	12	12													
крошка		30													
масло сливочное	12	12													
мука пшеничная	12	12													
сахар	6	6													
масло сливочное для смазки листа	3	3													
масса готовой запеканки		170													
молоко сгущенное с сахаром	30,2	30													
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	1,5	1,5													
сахар	12	12													
Фрукт в ассортименте (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин, груш, бананов)			130	0,3	0,0	14,2	58	№458-2006, Москва	4,8	0,0	0,0	21,3	0,0	0,0	0,0
Обед			840	26,0	29,6	143,5	944,4		23,5	0,6	242,5	160,6	439,5	141,6	8,3
Салат "Степной" из разных овощей			100	1,7	5,0	7,5	82	№25-2004	5,1	0,1	0,0	19,0	44,0	4,7	0,3

или свинина мясная	89	76													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	9	9													
лук репчатый	10,7	9													
яйцо куриное	9	9													
сухари	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Каша гречневая вязкая отварная			180	4,8	6,1	29,2	191	№510-2004	0,0	0,0	42,0	10,2	114,0	66,6	3,0
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	144	144													
масло сливочное	8	8													
Сок в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138	№518-2013, Пермь	12,9	0,0	0,0	24,0	12,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69		0,0	0,0	0,0	7,2	30,8	7,6	1,1
ИТОГО:				46,4	53,5	223,8	1562		28,8	0,6	536,8	453,4	547,5	163,6	9,2

14 день

Наименование блюда	Брутто о, г	Нетто , г	Химический состав					№ рецептур ы	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки , г	Жиры , г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак			585	15, 8	19, 0	88,7	588		6,1	0,4	227, 3	575, 5	369, 6	62,0	1,6
Бутерброд с маслом с сыром			55,0	4,3	9,7	10,7	147,0	№1,3- 2004	0,0	0,1	79,5	166,0	116,9	15,2	0,1
хлеб пшеничный	30	30													
масло сливочное	10	10													
сыр	16	15													
Каша пшенная жидкая			200	7,5	6,3	31,5	213	№311- 2004	1,3	0,1	107,8	258,0	144,5	25,8	0,1
крупа пшено	40	40													
молоко питьевое	100	100													
вода питьевая	68	68													
сахар	3	3													
соль йодированная	0,9	0,9													
масло сливочное	5	5													
Чай с молоком			200	2,8	2,5	15,9	97	№495- 2013, Пермь	0,0	0,2	40,0	120,0	68,4	10,6	0,1

сухари	7	7													
масло растительное	3	3													
масло сливочное	5	5													
Картофель толченый, по-деревенски			180	1,4	6,1	25,9	165	№208-2013, Пермь	3,7	0,1	63,0	16,0	52,0	20,0	0,5
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170													
01.11.-31.12. -30%	243	170													
01.01-29.02 - 35%	262	170													
01.03 - 40%	284	170													
отвар картофельный	30	30													
лук репчатый	21	18													
масло сливочное	6	6													
масса припущенного с маслом лука		12													
Компот из изюма			200	0,7	0,0	26,5	109	№638-2004	0,0	0,0	0,0	0,5	2,5	0,0	0,1
изюм	25	25													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			60	1,2	0,6	26,4	116		0,0	0,1	0,0	19,8	73,2	19,8	2,5

или хлеб витаминизированный	60												
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103		0,0	0,0	0,0	10,8	46,2	11,4	1,7
ИТОГО:		41,9	44,6	211,7	1416		34,1	0,9	375,3	710,6	763,0	171,9	8,2
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		46	47	219	1482	<i>При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)</i>	34,6	0,8	451,6	630,1	684,0	169,6	9,7
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		90	92	383	2720		70,0	1,4	900,0	1200,0	1200,0	300,0	18,0
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):		45-54	46-55	192-230	1360-1632		35-42	0,7-0,84	450-540	600-720	600-720	150-180	9-10,8