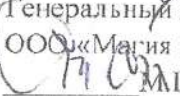


Утверждено:

Генеральный директор
ООО «Магия вкуса»

М.Г. Сысова

Согласовано:
Директор МАОУ

 З.Р. Ешевбаев



**ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 7-11 лет (осенне-весенний сезон)**

Тюмень 2023 год

ПРИМЕРНОЕ 20- ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК,ОБЕД для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по соли и специям.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			572	18,97	19,39	79,57	579,51	
Каша пшено-кукурузная с медом и клубникой			200	0,00	5,61	32,56	187,93	ТТК 1
крупa пшено	10,00	10,00						
крупa кукурузная	30,00	30,00						
мед	5,00	5,00						
сахар-песок	4,00	4,00						
масло сливочное	5,00	5,00						
клубника с/м	8,00	8,00						
молоко питьевое	105,00	100,00						
вода питьвая	140,00	140,00						
крахмал кукурузный	0,30	0,30						
соль йодированная	0,60	0,60						
Сырники творожные с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36	316,45	ТТК 2
творог	80,85	77,00	100	16,64	13,34	26,74	297,03	
сахар-песок	2,00	2,00						
соль йодированная	0,33	0,33						
мука пшеничная	8,00	8,00						
яйцо куриное	11,00	11,00						
ванилин	0,50	0,50						
крупa манная	16,00	16,00						
масса п/ф		114,83						
мука пшеничная на подпыл	4,00	4,00						

<i>масло растительное</i>	5,00	5,00						
<i>Соус "Ягодный"</i>			50	0,31	0,09	4,62	19,42	
смородина с/м	18,00	18,00						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар песок	4,00	4,00						
крахмал кукурузный	0,75	0,75						
или								
Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,95	13,43	31,36	316,45	
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
абрикос с/м	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
манго с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Обед			755	26,96	27,64	111,39	822,50	
Овощной салат с кус-кусом			60	1,00	4,72	8,20	82,71	ТТК
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томаты свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или пекинская капуста	27,00	20,00						
крупа кус-кус	3,33	3,33						
<i>масса отварного кус-кус</i>		<i>10</i>						
<i>соус медово-лимонный:</i>		<i>10</i>						
масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Борщ с птицей и сметаной			220	7,34	2,01	19,36	152,29	№169-2006
грудка куринная	16,20	12,00						

<i>масса отварного мяса</i>		10,00						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						
картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
капуста белокочанная свежая	23,75	19,00						
свекла - до 01.01 - 20%	37,50	30,00						
с 01.01 - 25%	39,90	30,00						
морковь до 01.01.-20%	13,75	11,00						
с 01.01 - 25%	14,63	11,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25						
лук репчатый	11,90	10,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
сметана	4,00	4,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
сахар песок	1,75	1,75						
Митболл в овсяной панировке			90	11,78	17,01	21,14	308,79	
<i>Фарш домашний:</i>								
филе бедра	13,48	12,25						
говядина	13,48	12,25						
свинина	15,44	14,70						
яйцо куриное	2,45	2,45						
лук репчатый	17,49	14,70						
<i>масса пассерованного лука</i>		7,35						
<i>фарш п/ф</i>		49,00						
хлеб тостовый	8,28	8,28						

вода для замачивания хлеба	7,00	7,00						
масло растительное	5,00	5,00						
лук репчатый	47,60	40,00						
<i>лук пассированный</i>		<i>20,00</i>						
сухари панировочные	3,00	3,00						
соль йодированная	0,40	0,40						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						
картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
<i>масса п/ф</i>		<i>91,73</i>						
хлопья овсяные	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйцо для панировки	10,00	10,00						
<i>масса п/ф с панировкой</i>		<i>116,73</i>						
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			150	3,86	3,14	35,78	162,25	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	4,50	4,50						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Напиток "Витаминный" сухофрукты			200	0,18	0,00	9,01	30,68	
сухофрукты	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1327	45,93	47,03	190,96	1402,01	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			593	20,20	19,92	87,87	591,57	
Паста с курицей и сулугуни			200	15,61	14,18	48,88	375,63	ТТК
Паста:				14,99	14,16	45,71	358,71	
филе куриное	38,50	35,00						
макароны	65,00	65,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	0,00							
лук репчатый	23,80	20,00						
масло растительное	13,00	13,00						
или масло сливочное	13,00	13,00						
сыр сулугуни	15,15	15,00						
соус для пасты помидоро:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Гранола с манго			180	3,28	5,14	23,47	148,36	
абрикос с/м	24,00	20,00						
манго с/м	24,00	20,00						
гранола :		20,00						

хлопья овсяные	13,33	13,33						
сахарный сироп:		10,00						
сахар -песок	8,00	8,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
печенье	15,00	15,00						
снежок	120,00	120,00						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	6,00	6,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Обед			738	27,33	26,50	123,03	833,71	
Закуска из свежих огурцов			60	0,59	0,07	5,19	15,17	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00						
огурцы свежие парниковые	61,20							
чеснок	1,28	1,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	1,00	1,00						
зелень	2,50	2,00						
Суп картофельный с крупой			220	6,20	12,49	26,36	291,49	№204-2006
грудка куринная	16,20	12,00						
масса отварного мяса		10,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00						
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03. - 40%	83,50	50,00						
морковь до 01.01 -20%	22,50	18,00						
морковь от 01.01-25%	23,94	18,00						
лук репчатый	16,66	14,00						
лавровый лист	0,01	0,01						

вода	188,00	188,00						
крупа рисовая	5,00	5,00						
масло сливочное 72,5%	4,00	4,00						
или масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
сметана 15%	5,00	5,00						
Гречка по-купечески			200	15,60	12,10	55,53	354,01	
крупа гречневая	53,00	53,00						
<i>фарш домашний:</i>		<i>51,00</i>						
говядина	18,70	17,00						
свинина	17,85	17,00						
филе бедра	18,70	17,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
лук репчатый	23,60	20,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
масло растительное	5,50	5,50						
или масло сливочное	5,00	5,00						
<i>соус для пасты помидоро:</i>			<i>50</i>					
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
сахар	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51	31,96	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	8,00	8,00						

облепиха с/м	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
Итого:			1331	47,53	46,42	210,90	1425,28	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			526	18,36	19,72	84,09	558,79	
Сырный крем-суп с гренками			250	12,04	12,17	25,17	343,34	
лук репчатый	17,85	15,00						
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00						
с 01.01 - 33%	39,90							
орегано сушеный	1,00	1,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
молоко питьевое	55,00	55,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
картофель 01.09-31.10	93,10	70,00						
картофель 01.11-31.12	100,10							
картофель 01.01-29.02	107,80							
картофель 01.03	116,90							
вода питьевая	150,00	150,00						
сыр плавленый	30,60	30,00						
чеснок	1,00	1,00						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
Гренки:		10						

хлеб тостовый	16,00	10,00						
<i>чесночное масло:</i>		2						
масло растительное	2,00	2,00						
чеснок	0,60	0,50						
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94	118,47	
тесто слоеное	60,00	60,00						
инжир с/м	20,00	20,00						
сахар-песок	4,00	4,00						
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00						
<i>масса п/ф</i>		<i>75,00</i>						
сахарная пудра	3,00	3,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00						
или								
Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94	100,27	
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
смородина с/м	20,00	20,00						
яблоко с/м	10,00	10,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Обед			766	27,58	28,12	111,58	782,01	
Салат с томатами и гренками			60	1,23	0,26	7,63	28,60	
томаты свежие грунтовые	47,25	45,00						
томаты свежие парниковые	45,90							
<i>Гренки чесночные:</i>		<i>10</i>						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						

масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Щи "Невские"			220	9,28	8,48	18,84	141,36	
говядина I категории	13,44	12,80						
<i>масса отварного мяса</i>		8,00						
капуста квашенная	39,00	30,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,90	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01-29.02 - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
томатная паста	10,00	10,00						
мак	0,10	0,10						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Фрикассе из курицы			90	10,52	10,66	7,36	187,54	
филе куринное	55,0	50,00		8,56	6,82	2,45	122,47	
или филе куриного бедра	55,0	50,00						
масло растительное	6,0	6,00						
лук репчатый	11,9	10,00						
морковь с/м	10,00	10,00						

кабачок с/м	10,00	10,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Соус бешамель со :			50	2,0	3,8	4,9	65,1	
молоко питьевое	61,20	60,00						
масло сливочное	4,00	4,00						
мука пшеничная	4,25	4,25						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар -песок	0,25	0,25						
брокколи с/м	2,20	2,00						
чеснок	0,33	0,25						
Кус-кус			150	2,60	4,46	40,58	212,36	
кус-кус	56,00	56,00						
вода питьевая	140,00	140,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1292	45,94	47,84	195,67	1340,80	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			578	19,17	19,01	83,52	605,46	
Салат "Коул-слоул"			70	0,99	6,84	4,68	85,58	

капуста белокачанная	37,50	30,00						
или капуста пекинская	40,50							
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00						
с 01.01 - 33%	30,59							
яблоки свежие	12,43	11,00						
мак	0,50	0,50						
масло растительное	4,20	4,20						
лимон	9,00	9,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	0,50	0,50						
кунжутное масло	2,00	2,00						
Булгур отварной			150	6,04	4,47	31,52	201,66	
булгур	55,00	55,00						
лук репчатый	28,32	24,00						
вода питьевая	165,00	165,00						
масло сливочное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
Рыбный фишболл			90	9,75	4,33	20,22	173,23	
минтай с/м	102,00	60,00						
или филе минтая	96,00							
лук репчатый	29,75	25,00						
<i>масса пассерованного лука</i>		12,50						
хлеб пшеничный (тостовый)	15,00	15,00						
молоко питьевое	5,25	5,25						
соль йодированная	0,27	0,20						
рис круглозерый	6,50	6,50						
<i>масса отварного риса</i>		16,25						
яйцо	8,00	8,00						
<i>масса п/ф</i>		109,00						
сухари панировочные	5,00	5,00						

масса п/ф в панировке		114,00						
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00						
Соус красный с овощами :			50	0,77	3,08	6,54	56,61	
лук репчатый	5,95	5,00						
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
с 01.01 - 33%	13,30							
масло растительное	3,25	3,25						
томатная паста	7,50	7,50						
мука пшеничная	3,50	3,50						
вода питьевая	50,00	50,00						
соль йодированная	0,10	0,10						
сахар-песок	1,25	1,25						
Напиток виноградный			200	0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004
виноград с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед			726	26,26	28,77	117,94	841,07	
Салат из капусты с томатом			60	0,81	7,07	3,90	82,32	
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томатв свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или пекинская капуста	40,50	30,00						
соус медово-лимонный:		10						
масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Суп -лапша с птицей			220	10,76	7,98	41,37	234,02	№692-2004
грудка куринная	16,20	12,00						

<i>масса отварного мяса</i>		10,00						
макаронные изделия	10,00	10,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
масло растительное	4,00	4,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	70,49	53,00						
01.11.-31.12. -30%	75,79	53,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03 - 40%	83,50	50,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
вода	180,00	180,00						
Плов с мясом			200	10,69	13,16	40,91	381,25	№601-2006
говядина I категории	67,20	64,00						
или свинина	58,80	56,00						
или филе куриное	55,00	50,00						
<i>масса тушеного мяса</i>		40,00						
крупа рис пропаренный	58,00	58,00						
вода питьевая	150,00	150,00						
соль йодированная	1,86	1,86						
морковь до 01.01.-20%	25,00	20,00						
с 01.01 - 25%	26,60	20,00						
лук репчатый	53,55	45,00						
зира	0,50	0,50						
масло растительное	5,00	5,00						
Напиток "Витаминный" из шиповника			200	0,32	0,00	8,78	34,08	№388-2011
плоды шиповника	13,00	13,00						
сахар песок	7,00	7,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	

Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1304	45,43	47,78	201,46	1446,53	
5 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			548	18,38	20,69	83,66	602,19	
Свежий салат из моркови и яблок			60	0,83	4,33	7,88	80,86	
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или капуста пекинская	27,00							
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
с 01.01 - 33%	13,30							
кунжут	1,00	1,00						
яблоки свежие	22,60	20,00						
соус медово-лимонный:		10						
масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Крылья куринные барбекю			90	13,21	10,80	22,54	247,73	
крылья куринные	137,50	125,00		12,65	8,74	11,76	209,74	
масло растительное	2,00	2,00						
чеснок	1,28	1,00						
соевый соус с/п:		10,00						
соевый соус концентрат	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	5,00	5,00						
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78	37,99	
яблоко с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	6,00	6,00						
томатная паста	3,00	3,00						

паприка	0,30	0,30						
паприка копченая	0,30	0,30						
лук репчатый	3,00	3,00						
чеснок	0,77	0,60						
масло растительное	2,00	2,00						
масло сливочное	1,00	1,00						
лимон	3,42	3,00						
соевый соус с/п:		6,00						
соевый соус концентрат	3,00	3,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	3,00	3,00						
Картофель по -деревенски			150	2,64	5,26	37,54	202,19	
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00						
картофель 01.11-31.12	321,75							
картофель 01.01-29.02	346,50							
картофель 01.03	375,75							
соль йодированная	0,50	0,50						
тимьян	0,50	0,50						
розмарин	0,50	0,50						
масло чесночное:		10						
чеснок	1,66	1,30						
масло растительное	4,00	4,00						
Чай с чебрецом			200	0,26	0,07	6,16	26,41	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	6,00	6,00						
чебрец	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед			766	27,79	27,26	122,33	833,19	
Салат из стручковой фасоли			60	1,69	2,60	4,98	44,57	
фасоль стручковая	42	40,00						
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00						

с 01.01 - 33%	21,28	10,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
масло растительное	2,00	2,00						
соевый соус	1,00	1,00						
кунжут	1,00	1,00						
вода питьевая	2,00	2,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
Рассольник Ленинградский со сметаной			220	7,2	10,52	41,14	289,37	№195-2006
грудка куринная	16,20	12,00						
<i>масса отварного мяса</i>		<i>10,00</i>						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00						
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00						
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00						
01.03 - 40%	75,15	45,00						
крупа перловая	8,00	8,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
огурцы соленые	19,00	10,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	188,00	188,00						
сметана 15%	5,00	5,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
Картофельное пюре			150	3,86	3,14	35,99	165,25	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56							

картофель 01.11-31.12	188,76	132,00						
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	4,56	4,56						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Венгерский гуляш			90	11,20	10,36	8,74	187,42	
свинина	61,60	56,00						
или говядина	67,20	64,00						
<i>масса тушеного мяса</i>		<i>40,00</i>						
масло растительное	6,00	6,00						
лук репчатый	23,80	20,00						
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00						
с 01.01 - 33%	39,90							
перец с/м	15,00	15,00						
кабачок с/м	20,00	20,00						
чеснок	1,28	1,00						
мука пшеничная	5,36	5,36						
томатная паста	10,00	10,00						
вода питьевая	350,00	350,00						
паприка сушеная	1,00	1,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
лук зеленый	3,00	3,00						
Напиток из смородины			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
смородина с/м	25,00	25,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	

Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1314	46,17	47,95	205,99	1435,38	
Итого за 5 дней			6568,00	231,00	237,02	1004,98	7050,00	
Средняя за 1 день			1313,6	46,20	47,40	201,00	1410,00	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			563	20,16	20,67	82,77	613,23	
Овсяная каша с манго			200	1,94	6,68	36,84	233,16	ТТК 1
хлопья овсяные	35,00	35,00						
масло сливочное	2,00	2,00						
манго с/м	8,00	8,00						
сахар-песок	3,00	3,00						
мед	5,00	5,00						
молоко питьевое	126,00	120,00						
вода питьвая	120,00	120,00						
соль йодированная	2,00	2,00						
Сырники творожные со соусом ягодным			150	16,98	13,45	31,40	316,09	ТТК 2
творог	80,85	77,00	100	16,64	13,34	26,74	297,03	
сахар	2,00	2,00						
соль йодированная	0,33	0,33						
мука пшеничная	8,00	8,00						
яйцо куриное	11,00	11,00						
крупа манная	16,00	16,00						
масса п/ф		114,33						
мука пшеничная на подпыл	4,00	4,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Соус "Ягодный"			50	0,34	0,11	4,66	19,06	

клубника с/м	18,00	18,00						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар песок	1,50	1,50						5,0
крахмал кукурузный	0,75	0,75						
или								
Сырники творожные промышленного производства с ягодным соусом			150	16,98	13,45	31,40	316,09	
Напиток сливовый			200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004
слива с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Обед			766	25,97	27,49	116,23	860,70	
Салат "Витаминка"			60	0,84	7,02	4,32	84,48	
огурцы свежие грунтовые	21,00	20,00						
огурцы свежие парниковые	20,40	20,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
яблоки свежие	22,60	20,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
соус медово-лимонный:		5						
масло растительное	5,00	5,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Уха рыбацкая			220	4,08	8,02	16,85	167,32	№113-2006
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	51,12	36,00						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	48,60	36,00						
масса готовой рыбы		30,00						

картофель - 01.09-31.10 - 25%	66,50	50,00						
01.11-31.12 - 30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03 - 40%	83,50	50,00						
лук репчатый	14,28	12,00						
морковь до 01.01	18,75	15,00						
морковь с 01.01	19,95	15,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
соль йодированная	0,30	0,30						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
Крылья куринные барбекю			90	13,31	7,08	22,56	287,73	
крылья куринные	137,50	125,00		12,75	5,02	8,02	229,74	
масло растительное	5,00	5,00						
чеснок	1,28	1,00						
соевый соус с/п:		10,00						
соевый соус концентрат	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	5,00	5,00						
Соус барбекю:			30	0,56	2,06	10,78	57,99	
яблоко с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	6,00	6,00						
томатная паста	3,00	3,00						
паприка	0,30	0,30						
паприка копченая	0,30	0,30						
лук репчатый	3,00	3,00						
чеснок	0,77	0,60						
масло растительное	1,20	1,20						
масло сливочное	1,00	1,00						
лимон	3,42	3,00						

<i>соевый соус с/п:</i>		<i>6,00</i>						
соевый соус концентрат	3,00	3,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	3,00	3,00						
Картофель по -деревенски			150	3,80	4,74	43,36	185,36	
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00						
картофель 01.11-31.12	321,75							
картофель 01.01-29.02	346,50							
картофель 01.03	375,75							
соль йодированная	0,50	0,50						
тимьян	0,50	0,50						
розмарин	0,50	0,50						
<i>масло чесночное:</i>		<i>10</i>						
чеснок	1,66	1,30						
масло растительное	5,00	5,00						
Чай с чебрецом			200	0,26	0,07	6,16	26,41	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	8,00	8,00						
чебрец	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1329	46,13	48,16	199,00	1473,93	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			638	18,29	19,43	86,57	605,12	
Гранола с ягодным соусом			180	3,41	4,08	20,31	126,14	

виноград с/м	24,00	20,00						
клубника с/м	12,00	10,00						
слива с/м	12,00	10,00						
<i>гранола :</i>		<i>20,00</i>						
хлопья овсяные	13,33	13,33						
<i>сахарный сироп:</i>		<i>10,00</i>						
сахар -песок	8,00	8,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
печенье	15,00	15,00						
снежок	120,00	120,00						
Фрикассе из курицы			90	10,52	10,66	7,36	187,54	
филе куринное	55,0	50,00		8,56	6,82	2,45	122,47	

или филе куриного бедра	55,0	50,00						
масло растительное	6,0	6,00						
лук репчатый	11,9	10,00						
морковь с/м	10,00	10,00						
кабачок с/м	10,00	10,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Соус бешамель со :			50	2,0	3,8	4,9	65,1	
молоко питьевое	61,20	60,00						
масло сливочное	4,00	4,00						
мука пшеничная	4,25	4,25						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар -песок	0,25	0,25						
брокколи с/м	2,20	2,00						
чеснок	0,33	0,25						
Кус-кус			150	2,60	4,46	40,58	212,36	
кус-кус	56,00	56,00						
вода питьевая	140,00	140,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
или								
Рис отварной			150	2,63	4,87	41,27	214,97	№ 511-2004
крупа рисовая	55,00	55,00						
вода питьевая	137,50	137,50						
масло сливочное	5,00	5,00						
соль йодированная	1,00	0,50						
Напиток "Витаминный" из шиповника			200	0,32	0,00	8,78	34,08	ТТК
плоды шиповника	13,00	13,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						

Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18,00	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед			755	26,51	27,47	111,42	842,96	
Салат "Коул-слоул"			70	0,99	6,84	4,68	85,58	
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или капуста пекинская	40,50							
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00						
с 01.01 - 33%	30,59							
яблоки свежие	12,43	11,00						
мак	0,50	0,50						
масло растительное	4,20	4,20						
лимон	9,00	9,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	0,50	0,50						
кунжутное масло	2,00	2,00						
Сырный суп на курином бульоне с гренками			250	14,04	12,17	26,17	343,34	
лук репчатый	17,85	15,00						
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00						
с 01.01 - 33%	39,90							
орегано сушеный	1,00	1,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
молоко питьевое	55,00	55,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
картофель 01.09-31.10	79,80	60,00						
картофель 01.11-31.12	85,80							
картофель 01.01-29.02	92,40							
картофель 01.03	100,20							
бульон куриный	150,00	150,00						

сыр плавленный	30,60	30,00						
чеснок	1,00	1,00						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
Гренки:		10						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
чесночное масло:		2						
масло растительное	2,00	2,00						
чеснок	0,60	0,50						
Жаркое по-домашнему			200	8,50	7,70	53,66	297,58	№590-2004
грудка куриная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00						
масса тушеного мяса		40,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186,20	140,00						
01.11.-31.12. -30%	200,20	140,00						
01.01-29.02 - 35%	215,32	140,00						
01.03 - 40%	233,80	140,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00						
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
томатная паста	10,00	10,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
масло растительное	5,00	5,00						
вода	70,00	70,00						
Чай"Витаминнизированный"			200	0,18	0,00	9,01	30,68	
чай черный	1,00	1,00						
смородина с/м	6,00	6,00						
сахар песок	8,00	8,00						

вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный			22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1393	44,80	46,90	197,99	1448,08	

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			518	18,58	19,36	84,01	569,36	
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94	118,47	
тесто слоеное	60,00	60,00						
инжир с/м	20,00	20,00						
сахар-песок	4,00	4,00						
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00						
масса п/ф		75,00						
сахарная пудра	3,00	3,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00						

или

Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94	100,27	
Скрембл с курицей			150	11,27	7,58	21,14	297,53	
яйцо куриное	90,00	90,00						
филе куриное	27,50	25,00						
кабачок с/м	20,00	20,00						
фасоль стручковая	25,00	25,00						
хлеб тостовый	31,50	30,00						
лук зеленый	3,57	3,00						

кунжут белый	0,50	0,50						
кунжут черный	0,50	0,50						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
соевый соус с/п:		5,00						
соевый соус концентрат	2,50	2,50						
сахар-песок	0,70	0,70						
вода питьевая	2,75	2,75						
сахарный сироп:		10,00						
сахар -песок	8,00	8,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
Салат из капусты со свеклой			100	1,61	5,04	6,38	77,68	
капуста белокачанная	81,25	65,00						
или пекинская капуста	87,75	65,00						
свекла	12,50	10,00						
свекла	13,50							
морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00						
с 01.01 - 33%	19,95							
лук репчатый	5,90	5,00						
масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар-песок	0,20	0,20						
зелень	1,35	1,00						
Напиток "Витаминный" сухофрукты			200	0,18	0,00	9,01	30,68	
сухофрукты	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18,00	1,44	0,23	9,54	45,00	

Обед			784	26,46	27,97	122,11	805,28	
Закуска из квашенной капусты			80	1,83	5,05	6,49	72,29	
капуста квашенная	104,00	80,00						
масло растительное	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Суп овощной			220	6,01	8,45	45,69	250,25	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93,10	70,00						
01.11.-31.12. -30%	100,10	70,00						
01.01-29.02 - 35%	107,80	70,00						
01.03. - 40%	116,90	70,00						
морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00						
с 01.01 - 25%	13,30	18,00						
лук репчатый	13,09	11,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	30,00	30,00						
бульон от картофеля	100,00	100,00						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированное	0,50	0,50						
Курица в азиатском стиле			90	9,69	10,79	10,91	143,33	
филе куринное	55,0	50,00		9,15	10,05	1,49	122,19	
или филе куриного бедра	55,0	50,00						
масло растительное	6,0	6,00						
лук репчатый	11,9	10,00						
морковь с/м	10,00	10,00						
кабачок с/м	10,00	10,00						
лук зеленый	1,00	1,00						
Соус терияки:		50,00		0,54	0,74	9,42	21,14	
вода питьевая	38,00	38,00						
соевый соус	13,00	13,00						

сахар -песок	6,00	6,00						
крахмал кукурузный	2,00	2,00						
чеснок	1,00	1,00						
масло кунжутное	0,50	0,50						
кунжут белый	1,00	1,00						
кунжут черный	1,00	1,00						
Булгур отварной			150	5,14	2,47	27,52	195,25	
булгур	55,00	55,00						
лук репчатый	28,32	24,00						
вода питьевая	165,00	165,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	22,00	22,00	22	1,76	0,81	10,56	50,60	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1302	45,04	47,33	206,12	1374,64	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			532	19,04	18,78	82,88	568,62	
Закуска из свежих огурцов			60	0,59	0,07	5,19	15,17	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00						
огурцы свежие парниковые	61,20							
чеснок	1,28	1,00						
соль йодированная	0,20	0,20						

сахар-песок	1,00	1,00						
зелень	2,50	2,00						
Болоньезе			90	9,36	15,41	11,57	230,86	
фарш говяжий	57,75	55,00						
лук репчатый	17,85	15,00						
морковь до 01.01.-25%	18,75	15,00						
с 01.01 - 33%	19,95							
кабачок с/м	20,00	20,00						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
томаты с/м	25,00	25,00						
вода питьевая	30,00	30,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар-песок	1,00	1,00						
орегано сушеный	0,50	0,50						
бизелик сушеный	0,50	0,50						
чеснок	2,56	2,00						
Макароны отварные			150	6,27	2,83	45,17	222,06	№ 516-2004
макаронные изделия	60,00	60,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
вода питьевая	180,00	180,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
Компот из смородины			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
смородина с/м	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
Обед			778	27,88	26,75	115,00	781,60	
Карпачо из овощей			60	0,60	0,08	2,16	11,45	

огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00						
огурцы свежие парниковые	25,50							
перец болгарский	13,30	10,00						
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00						
томаты свежие парниковые	25,50							
Суп гороховый с гречками и мясом			230	9,04	6,48	42,21	211,36	
говядина I категории	13,44	12,80						
масса отварного мяса		8,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00						
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03. - 40%	83,50	50,00						
горох лущёный	20,00	20,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00						
с 01.01 - 25%	17,29	13,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	175,00	175,00						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
Азу			90	9,12	9,98	19,36	198,76	
филе куриное	55,00	50,00						
масса тушеного мяса		40,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00						
лук репчатый	7,14	6,00						
огурцы соленые	15,20	8,00						
мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
масло растительное	2,00	2,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						

вода питьевая	40,00	40,00						
Гречка рассыпчатая			150	5,02	8,90	23,14	225,10	№67-2011
крупа гречневая	52,00	52,00						
вода питьевая	102,50	102,50						
масло сливочное 72.5 %	4,00	4,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	
абрикос с/м	20,00	20,00						
сахар песок	5,00	5,00						
манго с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1310	46,92	45,53	197,88	1350,22	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			546	20,20	20,50	82,53	581,16	
Закуска из квашенной капусты			80	1,83	5,05	6,49	72,29	
капуста квашенная	104,00	80,00						
масло растительное	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Мясо по-Сибирски			90	13,13	10,87	23,84	257,59	
свинина	58,80	56,00						
масса готового мяса:		40						
лук репчатый	35,70	30,00						
масло растительное	5,00	5,00						

мука пшеничная	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	1,00	1,00						
сухари панировочные	15,00	15,00						
сметана	40,00	40,00						
вода питьевая	250,00	250						
Картофельное пюре			150	3,86	3,14	33,21	159,52	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	4,00	4,00						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Чай витаминный с облепихой	200		0,30	0,48	6,51	31,96		
чай черный	1,50	1,50						
сахар-песок	8,00	8,00						
облепиха с/м	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	1,08	0,96	12,48	59,80	
Обед			730	27,92	28,59	121,49	821,96	
Овощной салат с кус-кусом			60	1,00	4,72	8,20	82,71	
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томаты свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или пекинская капуста	27,00	20,00						
крупа кус-кус	3,33	3,33						
<i>масса отварного кус-куса</i>		<i>10</i>						
<i>соус медово-лимонный:</i>		<i>10</i>						

масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Куриный суп с гречкой			220	7,07	8,48	19,76	187,05	
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50						
<i>масса отварной птицы</i>		10,00						
крупа гречневая	10,00	10,00						
капуста белокочанная свежая	18,75	15,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,90	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01-29.02 - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сметана	5,00	5,00						
Паста с курицей и сулугуни			200	15,75	14,00	54,49	374,52	
Паста:				15,13	13,98	51,32	357,60	
филе куриное	38,50	35,00						
макаронны	65,00	65,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	0,00							
лук репчатый	23,80	20,00						
масло растительное	13,00	13,00						

или масло сливочное	13,00	13,00						
сыр сулугуни	20,20	20,00						
соус для пасты помидоро:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Напиток виноградный	200		0,18	0,06	11,02	43,38		
виноград с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	24,00	24,00	24	1,84	0,37	15,54	74,50	
Итого:			1276	48,12	49,09	204,02	1403,12	
Итого за 5 дней			6610	231,01	237,01	1005,01	7049,99	
Средняя за 1 день			1322	46,20	47,40	201,00	1410,00	
11 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			588	20,10	19,99	82,85	600,69	
Фрукт в ассортименте	100	100	100	1,14	0,45	11,80	102,00	
Гречка по-купечески			200	15,60	12,10	44,42	313,70	
крупа гречневая	50,00	50,00		14,98	12,08	41,25	296,78	
фарш домашний:		54,00						

говядина	19,80	18,00						
свинина	18,90	18,00						
филе бедра	19,80	18,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
лук репчатый	23,60	20,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
масло растительное	5,00	5,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						
соус для пасты помидоро:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
сахар	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Салат овощной с зеленым горошком			60	0,85	6,99	3,91	82,91	
горошек зеленый замороженный	10,00	10,00		0,81	0,06	2,19	12,90	
или горошек консервированный	15,40	10,00						
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или пекинская капуста	27,00	20,00						
перец болгарский	13,30	10,00						
огурцы свежие грунтовые	10,50	10,00						
огурцы свежие парниковые	10,20							
соус :		10		0,04	6,93	1,72	70,01	
масло растительное	7,00	7,00						
соевый соус п/ф	3,00	3,00						

сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	3,00	3,00						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Обед			742	27,63	29,03	118,98	843,86	
Свежий салат из моркови и яблок			60	0,83	4,33	7,88	80,86	
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или капуста пекинская	27,00							
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
с 01.01 - 33%	13,30							
кунжут	1,00	1,00						
яблоки свежие	22,60	20,00						
<i>соус медово-лимонный:</i>		10						
масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Суп -лапша с птицей			220	9,14	7,12	38,53	216,83	№692-2004
грудка куринная	12,96	9,60						
<i>масса отварного мяса</i>		8,00						
макаронные изделия	10,00	10,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
масло растительное	3,00	3,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00						

01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03 - 40%	83,50	50,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	180,00	180,00						
Митболл в овсяной панировке			90	11,78	14,21	21,14	308,79	
<i>Фарш домашний:</i>								
филе бедра	13,48	12,25						
говядина	13,48	12,25						
свинина	15,44	14,70						
яйцо куриное	2,45	2,45						
лук репчатый	17,49	14,70						
<i> масса пассерованного лука</i>		<i>7,35</i>						
<i> фарш п/ф</i>		<i>49,00</i>						
хлеб тостовый	8,28	8,28						
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00						
масло растительное	3,00	3,00						
лук репчатый	47,60	40,00						
<i> лук пассированный</i>		<i>20,00</i>						
сухари панировочные	3,00	3,00						
соль йодированная	0,40	0,40						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						
картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
<i> масса п/ф</i>		<i>91,73</i>						
хлопья овсяные	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйцо для панировки	10,00	10,00						
<i> масса п/ф с панировкой</i>		<i>116,73</i>						

масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			150	3,86	3,02	35,78	162,25	№ 631-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,50	0,50						
масло сливочное	4,10	4,10						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Компот из смородины			200	0,26	0,07	3,99	19,25	
смородина с/м	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1330	47,73	49,02	201,83	1444,55	

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			638	19,69	19,56	80,89	559,42	
Карпачо из овощей			60	0,60	0,08	2,16	11,45	
огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00						
огурцы свежие парниковые	25,50							
перец болгарский	13,30	10,00						
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00						
томаты свежие парниковые	25,50							

или

Салат "Коул-слоул"			70	0,99	6,84	4,68	85,58	
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или капуста пекинская	40,50							
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00						
с 01.01 - 33%	30,59							
яблоки свежие	12,43	11,00						
мак	0,50	0,50						
масло растительное	4,20	4,20						
лимон	9,00	9,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	0,50	0,50						
кунжутное масло	2,00	2,00						
Шакшука			170	8,79	12,64	22,57	224,52	
кабачок с/м	20,00	20,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
лук репчатый	23,60	20,00						
масло растительное	10,00	10,00						
или масло сливочное	10,00	10,00						
чеснок	2,52	2,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
сахар-песок	1,00	1,00						
орегано сушеный	0,50	0,50						
зира	0,50	0,50						
вода питьевая	150,00	150,00						
яйцо куриное	55,00	55,00						
томаты с/м	20,00	20,00						
зелень	1,25	1,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Шоколадный трайфл			180	7,90	6,43	34,22	221,87	

<i>бисквит шоколадный:</i>			30					
яйцо	22,00	22,00						
мука пшеничная	11,50	11,50						
сахар-песок	2,00	2,00						
масло растительное	1,00	1,00						
какао-порошок	2,50	2,50						
соль йодированная	0,01	0,01						
<i>Соус клубничный</i>			30					
клубника с/м	18,00	18,00						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
крахмал кукурузный		1,00						
свекла	11,25	9,00						
свекла с 1 марта	12,15							
кефир	120,00	120,00						
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
смородина с/м	20,00	20,00						
яблоко с/м	10,00	10,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Обед			801	28,03	27,09	121,68	834,77	
Салат из стручковой фасоли			60	1,69	2,60	4,98	44,57	
фасоль стручковая	42	40,00						
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00						
с 01.01 - 33%	21,28							
лук зеленый	2,00	2,00						
масло растительное	2,00	2,00						
соевый соус	1,00	1,00						
кунжут	1,00	1,00						

вода питьевая	2,00	2,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
Рассольник Ленинградский со сметаной			220	7,03	11,78	33,36	246,12	
грудка куринная	15,39	11,40						
<i>масса отварного мяса</i>		9,50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00						
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00						
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00						
01.03 - 40%	75,15	45,00						
крупа перловая	6,00	6,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
огурцы соленые	19,00	10,00						
масло сливочное 72,5%	4,00	4,00						
или масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
вода	188,00	188,00						
сметана 15%	5,00	5,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
Булгур отварной			150	6,04	4,47	31,52	201,66	
булгур	55,00	55,00						
лук репчатый	28,32	24,00						
вода питьевая	165,00	165,00						
масло сливочное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
Рыбный фишболл			90	9,75	4,33	20,22	173,23	
минтай с/м	102,00	60,00						
или филе минтая	96,00							

лук репчатый	29,75	25,00						
<i>масса пассерованного лука</i>		<i>12,50</i>						
хлеб пшеничный (тостовый)	15,00	15,00						
молоко питьевое	5,25	5,25						
соль йодированная	0,27	0,20						
рис круглозерый	6,50	6,50						
<i>масса отварного риса</i>		<i>16,25</i>						
яйцо	8,00	8,00						
<i>масса п/ф</i>		<i>109,00</i>						
сухари панировочные	5,00	5,00						
<i>масса п/ф в панировке</i>		<i>114,00</i>						
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00						
Соус красный с овощами :			50	0,77	3,08	6,54	56,61	
лук репчатый	5,95	5,00						
морковь до 01.01.-25%	12,50	10,00						
с 01.01 - 33%	13,30							
масло растительное	3,25	3,25						
томатная паста	7,50	7,50						
мука пшеничная	3,50	3,50						
вода питьевая	50,00	50,00						
соль йодированная	0,10	0,10						
сахар-песок	1,25	1,25						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Итого:			1439	47,72	46,65	202,57	1394,19	

13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			532	18,99	20,68	87,36	601,57	
Закуска из свежих огурцов			60	0,59	0,07	5,19	15,17	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00						
огурцы свежие парниковые	61,20							
чеснок	1,28	1,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	1,00	1,00						
зелень	2,50	2,00						
Митболл в овсяной панировке			90	11,78	17,01	21,14	308,79	
Фарш домашний:								
филе бедра	13,48	12,25						
говядина	13,48	12,25						
свинина	15,44	14,70						
яйцо куриное	2,45	2,45						
лук репчатый	17,49	14,70						
масса пассерованного лука		7,35						
фарш п/ф		49,00						
хлеб тостовый	8,28	8,28						
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00						
масло растительное	5,00	5,00						
лук репчатый	47,60	40,00						
лук пассированный		20,00						
сухари панировочные	3,00	3,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						

картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
масса п/ф		91,53						
хлопья овсяные	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйцо для панировки	10,00	10,00						
масса п/ф с панировкой		116,53						
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			150	3,86	3,14	35,78	162,25	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,30	0,30						
масло сливочное	4,50	4,50						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Напиток сливовый			200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004
слива с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
Обед			744	25,78	28,27	112,33	793,72	
Салат из капусты с томатом			60	0,81	7,07	3,90	82,32	
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томаты свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или пекинская капуста	40,50	30,00						
масло растительное	7,00	7,00						
сахар-песок	2,00	2,00						

соев ый соус концентрат	4,00	4,00						
вода питьевая	4,00	4,00						
Финская уха			220	7,84	7,25	29,36	172,36	№169-2006
горбуша с/м с/г(филе без кожи и костей)	51,12	36,00						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	52,20	36,00						
масса готовой рыбы		30,00						
картофель - 01.09-31.10 - 25%	66,50	50,00						
01.11-31.12 - 30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03 - 40%	83,50	50,00						
лук репчатый	14,28	12,00						
морковь до 01.01	18,75	15,00						
морковь с 01.01	19,95	15,00						
молоко питьевое	10,00	10,00						
мука пшеничная	3,00	3,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						
или масло растительное	7,00	7,00						
Плов с мясом			200	11,69	13,16	37,77	350,56	
говядина 1 категории	67,20	64,00						
или свинина	58,80	56,00						
или филе куриное	55,00	50,00						
масса тушеного мяса		40,00						
крупа рис пропаренный	55,00	55,00						
вода питьевая	150,00	150,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
морковь до 01.01.-20%	25,00	20,00						
с 01.01 - 25%	26,60	20,00						
лук репчатый	59,50	50,00						

зира	0,50	0,50						
масло растительное	5,00	5,00						
Напиток из сухофруктов			200	0,32	0,00	8,78	34,08	
сухофрукты	13,00	13,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	36	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1276	44,77	48,95	199,69	1395,29	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			590	18,41	18,91	81,55	571,28	
Рыбный киш с брокколи			140	9,69	7,54	28,76	217,96	
тесто заливное:		110,04						
яйцо куринное	20,00	20,00						
кефир	54,00	54,00						
мука пшеничная	34,66	34,66						
разрыхлитель	0,35	0,35						
кунжут	1,00	1,00						
соль йодированная	0,03	0,03						
Начинка:								
филе минтая	48,00	30,00						
картофель 01.09-31.10	46,55	35,00						
картофель 01.11-31.12	50,05							
картофель 01.01-29.02	53,90							
картофель 01.03	58,45							
брокколи с/м	22,00	20,00						

лук репчатый	17,85	15,00						
кабачок с/м	22,00	20,00						
масло растительное	1,50	1,50						
<i>масса н/ф</i>		230,04						
масло растительное для смазки листа	2,00	2,00						
Крем суп-Минестроне			250	6,56	11,04	33,79	265,44	
кабачок с/м	44,625	37,50						
морковь до 01.01.-25%	31,25	25,00						
с 01.01 - 33%	33,25							
орегано сушеный	0,50	0,50						
мука пшеничная	15,00	15,00						
молоко питьевое	87,50	87,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
картофель 01.09-31.10	133,00	100,00						
картофель 01.11-31.12	143,00							
картофель 01.01-29.02	154,00							
картофель 01.03	167,00							
вода питьевая	100,00	100,00						
капуста цветная	38,25	37,50						
чеснок	1,00	1,00						
масло растительное	5,00	5,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						
<i>Гренки чесночные:</i>		10						
хлеб тостовый	17,60	11,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						
Чай витаминный с шиповником			200	0,40	0,05	7,34	32,00	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	8,00	8,00						

плоды шиповника	6,00	6,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Обед			766	27,92	26,54	112,22	808,05	
Салат с томатами, сыром и гречками			60	1,87	8,14	5,89	71,50	
томаты свежие грунтовые	39,90	38,00						
томаты свежие парниковые	38,76	38,00						
сыр	10,10	10,00						
масло растительное	2,00	2,00						
<i>Гренки чесночные:</i>		<i>10</i>						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						
Борщ с птицей и сметаной			220	7,01	2,01	19,36	150,29	№169-2006
грудка куринная	14,58	10,80						
<i>масса отварного мяса</i>		<i>9,00</i>						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						
картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
капуста белокочанная свежая	23,75	19,00						
свекла - до 01.01 - 20%	37,50	30,00						
с 01.01 - 25%	39,90	30,00						
морковь до 01.01.-20%	13,75	11,00						
с 01.01 - 25%	14,63	11,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25						
лук репчатый	11,90	10,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
масло сливочное 72,5%	7,00	7,00						

или масло растительное	7,00	7,00						
сметана	4,00	4,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар песок	1,75	1,75						
Фрикассе из курицы			90	9,79	10,66	7,36	187,54	
филе куринное	55,0	50,00		8,56	6,82	2,45	122,47	
или филе куриного бедра	55,0	50,00						
масло растительное	6,0	6,00						
лук репчатый	11,9	10,00						
морковь с/м	10,00	10,00						
кабачок с/м	10,00	10,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Соус бешамель со :			50	1,2	3,8	4,9	65,1	
молоко питьевое	51,00	50,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
масло сливочное	4,00	4,00						
мука пшеничная	4,25	4,25						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар -песок	0,25	0,25						
брокколи с/м	2,20	2,00						
чеснок	0,33	0,25						
Кус-кус			150	2,60	4,46	40,58	212,36	
кус-кус	56,00	56,00						
вода питьевая	140,00	140,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51	31,96	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	6,00	6,00						
облепиха с/м	8,00	8,00						

вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1356	46,33	45,45	193,77	1379,33	
15 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			618	19,07	19,60	86,10	604,54	
Гранола с ягодным соусом			160	2,54	4,64	34,14	201,71	
Соус ягодный:			30					
клубника с/м	12,00	12,00						
черная смородина с/м	3,20	3,20						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар-песок	0,60	0,60						
крахмал кукурузный	0,60	0,60						
гранола :		20,00						
хлопья овсяные	13,33	13,33						
сахарный сироп:		10,00						
сахар -песок	8,00	8,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
печенье	20,00	20,00						
снежок	100,00	100,00						
Курица в азиатском стиле			90	9,69	10,79	10,91	143,33	
филе куринное	55,0	50,00		9,15	10,05	1,49	122,19	
или филе куриного бедра	55,0	50,00						
масло растительное	6,00	6,00						

лук репчатый	11,9	10,00						
морковь с/м	10,00	10,00						
кабачок с/м	10,00	10,00						
лук зеленый	1,00	1,00						
Соус терияки:		50,00		0,54	0,74	9,42	21,14	
вода питьевая	38,00	38,00						
соевый соус	13,00	13,00						
сахар -песок	6,00	6,00						
крахмал кукурузный	2,00	2,00						
чеснок	1,00	1,00						
масло кунжутное	0,50	0,50						
кунжут белый	1,00	1,00						
кунжут черный	1,00	1,00						
Булгур отварной			150	5,14	3,87	27,52	195,25	
булгур	55,00	55,00						
лук репчатый	28,32	24,00						
вода питьевая	165,00	165,00						
масло сливочное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
Напиток "Манго - абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
абрикос с/м	20,00	20,00						
сахар песок	5,00	5,00						
манго с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Обед			712	25,39	27,35	121,05	832,10	
Салат "Коул-слоул"			60	0,84	6,16	4,01	73,35	
капуста белокачанная	32,50	26,00						

или капуста пекинская	35,10							
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
яблоки свежие	10,64	9,42						
мак	0,42	0,42						
масло растительное	3,60	3,60						
лимон	7,71	7,71						
соль йодированная	0,18	0,18						
сахар-песок	0,48	0,48						
кунжутное масло	1,50	1,50						
Сырный суп на курином бульоне с гренками			220	12,57	11,87	23,02	302,14	
лук репчатый	15,708	13,20						
морковь до 01.01.-25%	33,00	26,40						
с 01.01 - 33%	35,11							
орегано сушеный	0,80	0,80						
мука пшеничная	4,40	4,40						
молоко питьевое	48,40	48,40						
соль йодированная	0,20	0,20						
картофель 01.09-31.10	70,22	52,80						
картофель 01.11-31.12	75,50							
картофель 01.01-29.02	81,31							
картофель 01.03	88,18							
бульон куриный	132,00	132,00						
сыр плавленый	31,62	31,00						
чеснок	0,80	0,80						
масло растительное	8,00	8,00						
или масло сливочное	8,00	8,00						
Гренки:		10						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
чесночное масло:		2						

масло растительное	2,00	2,00						
чеснок	0,60	0,50						
Жаркое по-домашнему			200	7,80	8,63	57,20	291,03	№590-2004
грудка куриная (филе без кожи и костей)	64,13	47,50						
<i>масса тушеного мяса</i>		<i>38,00</i>						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	186,20	140,00						
01.11.-31.12. -30%	200,20	140,00						
01.01-29.02 - 35%	215,32	140,00						
01.03 - 40%	233,80	140,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00						
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
томатная паста	10,00	10,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
масло растительное	5,60	5,60						
вода	70,00	70,00						
Напиток виноградный	200		0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004	
виноград с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	14	1,12	0,17	6,72	32,20	
Итого:			1330	44,46	46,95	207,15	1436,64	
Итого за 5 дней			6731	231,01	237,02	1005,01	7050,00	
Средняя за 1 день			1346,2	46,20	47,40	201,00	1410,00	
16 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Завтрак			500	19,01	19,24	80,95	608,76	
Бутерброд с моцареллой			50	5,95	4,79	15,95	133,9	
хлеб тостовый	30,00	30,00						
сыр "Моцарелла"	20,40	20,00						
Творожная запеканка с ягодным соусом			130	7,56	6,57	38,71	263,47	
творог	43,15	42,30						
яйцо куриное	12,50	12,50						
сахар-песок	2,00	2,00						
крупа манная	21,50	21,50						
снежок	31,40	31,40						
ванилин	0,15	0,15						
цедра лимона	1,00	1,00						
разрыхлитель	0,50	0,50						
масло растительное для смазки	5,00	5,00						
<i>масса п/ф</i>		<i>116,35</i>						
<i>Соус ягодный:</i>			30					
клубника с/м	12,00	12,00						
черная смородина с/м	3,20	3,20						
вода питьевая	9,00	9,00						
сахар-песок	0,60	0,60						
крахмал кукурузный	0,60	0,60						
Какао с маршмеллоу			200	4,36	7,43	14,49	109,39	
какао-порошок	5,00	5,00						
вода питьевая	105,00	105,00						
молоко питьевое	110,25	105,00						
сахар-песок	5,0	5,00						
ванилин	0,2	0,15						
корица молотая	0,5	0,50						
зефир маршмеллоу	10,0	10,00						
Фрукт в ассортименте	120	120	120	1,14	0,45	11,80	102,00	

Обед			766	27,78	26,56	120,37	799,80	
Закуска из свежих огурцов			60	0,59	0,07	5,19	15,17	
огурцы свежие грунтовые	63,00	60,00						
огурцы свежие парниковые	61,20							
чеснок	1,28	1,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	1,00	1,00						
зелень	2,50	2,00						
Щи "Невские" с птицей			220	6,32	10,25	18,84	194,25	
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50						
<i>масса тушеного мяса</i>		10,00						
капуста квашенная	39,00	30,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,90	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01-29.02 - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
томатная паста	10,00	10,00						
мак	0,10	0,10						
соль йодированная	0,50	0,50						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло сливочное 72,5%	5,30	5,30						
или масло растительное	5,30	5,30						
вода питьевая	200,00	200,00						
Мясо по-Сибирски			90	13,13	10,87	23,84	269,21	
свинина	58,80	56,00						
<i>масса готового мяса:</i>		40						
лук репчатый	35,70	30,00						
масло растительное	5,00	5,00						

мука пшеничная	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	1,00	1,00						
сухари панировочные	15,00	15,00						
сметана	40,00	40,00						
вода питьевая	250,00	250						
Картофель по -деревенски			150	3,80	4,74	43,36	185,36	
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00						
картофель 01.11-31.12	321,75							
картофель 01.01-29.02	346,50							
картофель 01.03	375,75							
соль йодированная	0,50	0,50						
тимьян	0,50	0,50						
розмарин	0,50	0,50						
<i>масло чесночное:</i>		10						
чеснок	1,66	1,30						
масло растительное	5,00	5,00						
Чай с чебрецом	200		0,26	0,07	6,16	26,41		
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	8,00	8,00						
чебрец	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Итого:			1266	46,79	45,80	201,32	1408,56	
17 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Завтрак			552	18,44	20,33	83,79	592,27	
Закуска из квашенной капусты			80	1,83	5,05	6,49	72,29	
капуста квашенная	104,00	80,00						
масло растительное	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
лук зеленый	2,00	2,00						
Венгерский гуляш			90	11,27	10,36	8,74	182,96	
свинина	61,60	56,00						
или говядина	67,20	64,00						
масса тушеного мяса		40,00						
масло растительное	5,00	5,00						
лук репчатый	23,80	20,00						
морковь до 01.01.-25%	37,50	30,00						
с 01.01 - 33%	39,90							
перец с/м	15,00	15,00						
кабачок с/м	20,00	20,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
чеснок	1,28	1,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
томатная паста	10,00	10,00						
вода питьевая	350,00	350,00						
паприка сушеная	1,00	1,00						
лук зеленый	3,00	3,00						
Кус-кус			150	2,60	4,46	40,58	212,36	
кус-кус	56,00	56,00						
вода питьевая	140,00	140,00						
масло сливочное	3,00	3,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
или								

Рис отварной			150	2,63	4,87	41,27	214,97	№ 511-2006
крупa рисовая	55,00	55,00						
вода питьевая	137,50	137,50						
масло сливочное	5,00	5,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
Напиток виноградный			200	0,18	0,06	11,02	43,38	№ 631-2004
виноград с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	32,00	32,00	32	2,56	0,40	16,96	81,28	
Обед			744	26,08	27,13	116,21	858,15	
Карпачо из овощей			60	0,60	0,08	2,16	11,45	
огурцы свежие грунтовые	26,25	25,00						
огурцы свежие парниковые	25,50							
перец болгарский	13,30	10,00						
томаты свежие грунтовые	26,25	25,00						
томаты свежие парниковые	25,50							
Рассольник Ленинградский со сметаной			220	5,36	12,01	28,12	294,55	
грудка куринная	15,39	11,40						
масса отварного мяса		9,50						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	59,85	45,00						
01.11.-31.12. -30%	64,35	45,00						
01.01-29.02 - 35%	69,30	45,00						
01.03 - 40%	75,15	45,00						
крупa перловая	9,00	9,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
огурцы соленые	19,00	10,00						

масло сливочное 72,5%	4,00	4,00						
или масло растительное	4,00	4,00						
вода	188,00	188,00						
сметана 15%	5,00	5,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
Паста с курицей и сулугуни			200	14,74	14,18	49,42	378,50	
Паста:				14,12	14,16	46,25	361,58	
филе куриное	38,50	35,00						
макароны	65,00	65,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	0,00							
лук репчатый	23,80	20,00						
масло растительное	14,00	14,00						
или масло сливочное	13,00	13,00						
сыр сулугуни	20,20	20,00						
соус для пасты помodoro:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	1,00	1,00						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Напиток "Манго-абрикос"			200	0,26	0,07	3,99	19,25	№ 631-2004
абрикос с/м	20,00	20,00						
сахар песок	5,00	5,00						
манго с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	36,00	36,00	36	2,88	0,46	19,08	90,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	

Итого:			1296	44,52	47,46	200,00	1450,42	
18 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			546	19,08	20,52	82,21	561,65	
Салат из капусты с томатом			60	0,81	7,07	3,90	82,32	
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томатв свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или пекинская капуста	40,50	30,00						
масло растительное	6,00	6,00						
соус:		10						
соевый соус концентрат	4,00	4,00						
сахар-песок	2,00	2,00						
вода питьевая	4,00	4,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
Крабовый фишболл			90	10,55	9,75	10,54	177,00	
минтай с/м	102,00	60,00						
или филе минтая	96,00							
лук репчатый	25,23	21,20						
масса пассерованного лука		10,60						
хлеб пшеничный (тостовый)	3,75	3,75						
масло сливочное	3,00	3,00						
или масло растительное	3,00	3,00						
молоко питьевое	3,12	3,12						
соль йодированная	0,27	0,27						
крабовые палочки	31,50	30,00						
яйцо	3,75	3,75						

масса п/ф		111,49						
сухари панировочные	5,00	5,00						
масса п/ф в панировке		116,49						
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00						
Картофельное пюре			150	3,86	3,14	35,78	162,25	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,20	0,20						
масло сливочное	4,50	4,50						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Напиток "Витаминный" сухофрукты			200	0,18	0,00	9,01	30,68	
сухофрукты	20,00	20,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Хлеб "Николаевский"	28,00	28,00	28	2,24	0,33	13,44	64,40	
Обед			761	26,10	27,16	119,89	791,65	
Салат из стручковой фасоли			60	1,69	2,60	4,98	44,57	
фасоль стручковая	42,00	40,00						
морковь до 01.01.-25%	20,00	16,00						
с 01.01 - 33%	21,28							
лук зеленый	2,00	2,00						
масло растительное	2,00	2,00						
соевый соус	1,00	1,00						
кунжут	1,00	1,00						
вода питьевая	2,00	2,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
Суп гороховый с гренками и мясом			230	9,98	8,94	36,31	214,36	

говядина 1 категории	15,12	14,40						
масса отварного мяса		9,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	63,84	48,00						
01.11.-31.12. -30%	68,64	48,00						
01.01-29.02 - 35%	73,92	48,00						
01.03. - 40%	80,16	48,00						
горох лущёный	18,00	18,00						
масло сливочное 72,5%	5,20	5,20						
или масло растительное	5,20	5,20						
лук репчатый	9,52	8,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	175,00	175,00						
хлеб тостовый	16,00	10,00						
Азу			90	9,12	9,98	16,36	201,87	
филе куриное	55,00	50,00						
масса тушеного мяса		40,00						
томатная паста (без консервантов и красителей)	5,00	5,00						
лук репчатый	7,14	6,00						
огурцы соленые	15,20	8,00						
мука пшеничная в/с	2,50	2,50						
масло растительное	2,00	2,00						
или масло сливочное	5,00	5,00						
вода питьевая	40,00	40,00						
Рис отварной			150	2,63	4,87	38,17	221,87	№ 511-2006
крупа рисовая	55,00	55,00						
вода питьевая	137,50	137,50						
масло сливочное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,50	0,50						

Напиток сливовый			200	0,20	0,06	8,29	34,08	№ 631-2004
слива с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Итого:			1307	45,18	47,68	202,10	1353,30	
19 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			503	20,20	19,37	87,93	558,34	
Гречка по-купечески			240	14,92	12,30	35,25	372,79	
крупа гречневая	55,00	55,00		14,30	12,28	32,08	355,87	
фарш домашний:		52,00						
говядина	19,80	18,00						
свинина	18,90	18,00						
филе бедра	19,80	18,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	26,60							
лук репчатый	23,60	20,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
масло растительное	6,00	6,00						
или масло сливочное	6,00	6,00						
соус для пасты помидоро:			50	0,62	0,02	3,17	16,92	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	0,50	0,50						

сахар	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Ситник с инжиром			50	4,08	6,51	37,94	118,47	
тесто слоеное	60,00	60,00						
инжир с/м	20,00	20,00						
сахар-песок	4,00	4,00						
мука пшеничная на подпыл	2,00	2,00						
<i>масса п/ф</i>		75,00						
сахарная пудра	3,00	3,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
масло растительное для смазки изделий	2,00	2,00						
или								
Ситник с инжиром			50	1,02	6,51	37,94	100,27	
Напиток "Смородина-яблоко"			200	0,16	0,08	8,50	37,18	№ 631-2004
смородина с/м	20,00	20,00						
яблоко с/м	10,00	10,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	13,00	13,00	13	1,04	0,48	6,24	29,90	
Обед			738	26,60	28,86	118,40	805,19	
Салат с томатами и гренками			60	1,23	0,26	7,63	28,60	
томаты свежие грунтовые	47,25	45,00						
томаты свежие парниковые	45,90							
<i>Гренки чесночные:</i>		10						
хлеб тостовый	17,60	11,00						
<i>масло чесночное:</i>	3,00	3,00						
масло растительное	2,70	2,70						
чеснок	0,50	0,39						

лук репчатый	11,90	10,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Суп -лапша с птицей			220	8,74	8,10	35,18	219,87	№692-2004
грудка куринная	14,58	10,80						
<i>масса отварного мяса</i>		9,00						
макаронные изделия	10,00	10,00						
морковь до 01.01.-20%	12,50	10,00						
с 01.01 - 25%	13,30	10,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
масло растительное	4,35	4,35						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	66,50	50,00						
01.11.-31.12. -30%	71,50	50,00						
01.01-29.02 - 35%	77,00	50,00						
01.03 - 40%	83,50	50,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода	180,00	180,00						
Митболл в овсяной панировке			90	11,78	17,01	21,05	308,79	
<i>Фарш домашний:</i>								
филе бедра	13,48	12,25						
говядина	13,48	12,25						
свинина	15,44	14,70						
яйцо куриное	2,45	2,45						
лук репчатый	17,49	14,70						
<i>масса пассерованного лука</i>		7,35						
<i>фарш п/ф</i>		49,00						
хлеб тостовый	8,28	8,28						
вода для замачивания хлеба	7,00	7,00						
масло растительное	5,00	5,00						
лук репчатый	47,60	40,00						
<i>лук пассированный</i>		20,00						

сухари панировочные	3,00	3,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
картофель 01.09-31.10	14,70	11,05						
картофель 01.11-31.12	15,80							
картофель 01.01-29.02	17,02							
картофель 01.03	18,45							
<i>масса п/ф</i>		<i>91,53</i>						
хлопья овсяные	10,00	10,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
яйцо для панировки	10,00	10,00						
<i>масса п/ф с панировкой</i>		<i>116,53</i>						
масло растительное для смазки листа	3,00	3,00						
Картофельное пюре			150	3,14	3,14	35,72	165,25	№ 520-2004
картофель 01.09-31.10	175,56	132,00						
картофель 01.11-31.12	188,76							
картофель 01.01-29.02	203,28							
картофель 01.03	220,44							
соль йодированная	0,30	0,30						
масло сливочное	3,80	3,80						
молоко питьевое	22,50	22,50						
Напиток клубничный			200	0,27	0,12	9,28	37,68	№ 631-2004
клубника с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	18,00	18,00	18	1,44	0,23	9,54	45,00	
Итого:			1241	46,80	48,23	206,33	1363,53	
20 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Завтрак			524	19,52	19,30	83,83	616,50	
Салат "Коул-слоул"			70	0,99	6,84	4,68	79,25	
капуста белокачанная	37,50	30,00						
или капуста пекинская	40,50							
морковь до 01.01.-25%	28,75	23,00						
с 01.01 - 33%	30,59							
яблоки свежие	12,43	11,00						
мак	0,50	0,50						
масло растительное	4,20	4,20						
лимон	9,00	9,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
сахар-песок	0,50	0,50						
кунжутное масло	1,00	1,00						
Крылья куриные барбекю			90	13,31	7,08	22,56	287,73	
крылья куриные	137,50	125,00		12,75	5,02	8,02	229,74	
масло растительное	5,00	5,00						
чеснок	1,28	1,00						
<i>соевый соус с/п:</i>		10,00						
соевый соус концентрат	5,00	5,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	5,00	5,00						
<i>Соус барбекю:</i>			30	0,56	2,06	10,78	57,99	
яблоко с/м	10,00	10,00						
вода питьевая	6,00	6,00						
томатная паста	3,00	3,00						
паприка	0,30	0,30						
паприка копченая	0,30	0,30						
лук репчатый	3,00	3,00						
чеснок	0,77	0,60						
масло растительное	1,20	1,20						

масло сливочное	1,00	1,00						
лимон	3,42	3,00						
<i>соевый соус с/п:</i>		6,00						
соевый соус концентрат	3,00	3,00						
сахар-песок	1,00	1,00						
вода питьевая	3,00	3,00						
Картофель по -деревенски			150	3,80	4,74	43,36	185,36	
картофель 01.09-31.10	299,25	225,00						
картофель 01.11-31.12	321,75							
картофель 01.01-29.02	346,50							
картофель 01.03	375,75							
соль йодированная	0,50	0,50						
тимьян	0,50	0,50						
розмарин	0,50	0,50						
<i>масло чесночное:</i>		6						
чеснок	1,66	1,30						
масло растительное	6,00	6,00						
Чай витаминный с облепихой			200	0,30	0,48	6,51	31,96	
чай черный	1,00	1,00						
сахар-песок	8,00	8,00						
облепиха с/м	8,00	8,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	14,00	14,00	14	1,12	0,16	6,72	32,20	
Обед			728	28,19	28,52	111,40	857,67	
Овощной салат с кус-кусом			60	1,00	4,72	8,20	82,71	
томаты свежие грунтовые	21,00	20,00						
томаты свежие парниковые	20,40							
капуста белокачанная	25,00	20,00						
или пекинская капуста	27,00	20,00						
крупа кус-кус	3,33	3,33						

<i>масса отварного кус-кус</i>		<i>10</i>						
<i>соус медово-лимонный:</i>		<i>10</i>						
масло растительное	7,00	7,00						
мед	1,60	1,60						
лимон	3,50	3,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Куриный суп с гречкой			220	7,42	8,48	18,72	202,36	
грудка куриная (филе без кожи и костей)	16,88	12,50						
<i>масса отварной птицы</i>		<i>10,00</i>						
крупа гречневая	10,00	10,00						
капуста белокочанная свежая	18,75	15,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,90	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01-29.02 - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
или масло растительное	5,00	5,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сметана	5,00	5,00						
Паста с курицей и сулугуни			200	15,75	14,02	49,32	413,54	
Паста:				15,13	14,00	46,15	396,62	
филе куриное	38,50	35,00						
макаронь	65,00	65,00						
морковь до 01.01.-25%	25,00	20,00						
с 01.01 - 33%	0,00							
лук репчатый	23,80	20,00						

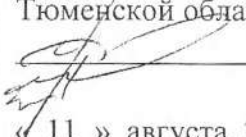
масло растительное	13,00	13,00						
или масло сливочное	13,00	13,00						
сыр сулугуни	20,20	20,00						
<i>соус для пасты помидоро:</i>			<i>50</i>	<i>0,62</i>	<i>0,02</i>	<i>3,17</i>	<i>16,92</i>	
томаты с/м	27,00	27,00						
вода питьевая	23,50	23,50						
соль йодированная	0,50	0,50						
сахар-песок	0,50	0,50						
орегано	0,20	0,20						
базилик сушеный	0,10	0,10						
чеснок	1,20	1,00						
Напиток виноградный	200		0,18	0,06	11,02	43,38		
виноград с/м	30,00	30,00						
сахар песок	8,00	8,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
Хлеб "Николаевский"	26,00	26,00	26	2,08	0,96	12,48	59,80	
Хлеб "Пшеничный" витаминизированный	22,00	22,00	22	1,76	0,28	11,66	55,88	
Итого:			1252	47,71	47,82	195,23	1474,17	
Итого за 5 дней			7708	231,00	236,99	1004,98	7049,98	
Средняя за 1 день			1541,64	46,20	47,40	201,00	1410,00	
Итого за 20 дней			27617,20	924,02	948,04	4019,98	28199,97	
Средняя за 1 день			1380,86	46,20	47,40	201,00	1410,00	



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

 А.Я. Фольмер
« 11 » августа 2023 г.

№ 72/Д

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного цикличного двадцатидневного меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.

2. Заявитель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.

3. Получатель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.

4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 147141 от 04.08.2023г. рассмотрено представленное примерное цикличное двадцатидневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.

Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (№ рец. — 2004);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 — Москва, 2006г (№ рец. — 2006, Москва);
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (№ рец.-2004, Пермь);

- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург).

Представлены аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, таблицу по добавлению соли и специй.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на 20 дней для возрастной группы детей в возрасте с 7 до 11 лет.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Меню включает завтрак и обед. На долю завтрака в среднем за 20 дней приходится 25 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю обеда - 35%. Примерное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы с 7-11 лет (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в течение дня допускается отступление от норм калорийности в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Суммарный объем готовых блюд для указанной возрастной группы с 7-11 лет соответствует приложению 9 таблице 3, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Масса порций готовых блюд для указанной возрастной группы с 7-11 лет соответствует приложению 9 таблице 1, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В примерном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленное примерное циклическое двадцатидневное меню горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет, разработанное ООО «Магия вкуса» соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



О.М. Жеребко

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет в общеобразовательном учреждении. Прием пищи – **горячий завтрак, обед.**

Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака –50-60 %, в соответствии Приложением 7, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании **СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов** и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (**№ рец. – 2006, Москва**);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№рец.-2004, Пермь**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (**№ рец. – 2011, Екатеринбург**).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам.**

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 **«Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности».**

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах.**

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75, компоты - не выше -30 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 60 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В соответствии с временными рекомендациями **«Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах»** утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), **СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:**

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям в меру соленых блюд.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.