

Согласовано:  
Директор образовательного учреждения  
11 октября 2021 г.

ООО "Комбинат общественного питания"  
О.Ю.Козырева

Утверждаю,  
Директор

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового блюда
1,96	3,11	15,52	166,65	895	Каша манная молочная жидкая с	150
0	0	8,08	32,32	923	Чай с лимоном	130
0,03	2,60	0,03	23,63	3,02	Бутерброды с маслом и сыром	30
0,36	0,36	8,82	42,30	976	Яблоки	95
<b>Обед</b>						
0,24	1,52	1,61	20,98	814	Кукуруза консервированная	20
1,52	1,79	11,91	70,02	1151	Сул картофельный с мясными фрикадельками	150/10
1,57	6,66	9,54	104,70	907	Тертелли мясные с луком	60
2,20	1,95	8,87	62,87	999	Капуста тушеная*	110
0,27	1,30	19,96	81,15	928	Компот из смеси сухофруктов	130
1,58	0,20	9,66	47,00	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20
1,17	0,19	8,89	42,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>Полдник</b>						
4,37	2,74	28,89	157,69	941	Сдоба обыкновенная*	50
0,14	0,05	21,43	87,28	911	Кисель из ягод свежих	150
<b>15,41</b>	<b>22,46</b>	<b>153,22</b>	<b>938,59</b>			

12 октября 2021 г.

О.Ю.Козырева

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового блюда
<b>Красногуринск Яс 1-3 г 123,83 Завтрак</b>						
2,33	4,09	13,87	172,50	850	Каша овсянная Геркулес Молочная	150
2,33	2,52	13,62	86,67	859	Жидкая с маслом сливочным	130
0,04	4,88	0,06	44,31	808	Кофейный напиток с молоком	25
<b>Бутерброды с маслом сливочным</b>						
0	0	9,98	39,90	917	Компот из ягод	100
<b>Завтрак 10:00</b>						
<b>Обед</b>						
0,38	1,78	1,54	23,80	813	Икра кабачковая пром. производства	30
1,37	3,23	10,16	75,57	1030	Щи из свежей и морской капусты с мясом говядины	150/5
7,78	6,44	7,99	121,72	827	Биточки мясные рубленые*	50
1,71	3,48	11,32	83,87	959	Рагу из овощей	110
0,54	2,60	21,95	90,11	929	Компот из ягод с витамином С	130
1,58	0,20	9,66	47,00	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20
1,17	0,19	8,89	42,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>Полдник</b>						
7,06	4,82	6,95	100,99	945	Шарлотка творожная с яблоками*	60
0,20	0,52	1,34	10,86	904	Соус молочный (сладкий)	10
4,35	4,80	7,05	90,00	920	Молоко кипяченое*	130
<b>30,84</b>	<b>39,53</b>	<b>124,39</b>	<b>1 029,32</b>			

Согласовано:  
Директор образовательного учреждения  
11 октября 2021 г.

ООО "Комбинат общественного питания"  
О.Ю.Козырева

Утверждаю,  
Директор

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового о блюда
2,35	3,74	18,62	199,98	895	Каша манная молочная жидкая с маслом	180
0	0	9,70	38,78	923	Чай с лимоном	180
0,04	3,90	0,05	35,49	807	Бутерброды с маслом сливочным и	35
0,40	0,40	9,80	47,00	976	Яблоки	100
<b>Завтрак 10:00</b>						
<b>Обед</b>						
0,24	1,52	1,61	20,98	814	Кукуруза консервированная	50
2,02	2,38	15,88	93,36	1151	Сул картофельный с мясными фрикадельками	200/15
1,83	7,78	11,14	122,16	907	Тертелли мясные с луком	70
2,45	2,16	9,85	69,85	999	Капуста тушеная*	130
0,36	1,73	26,61	108,20	928	Компот из смеси сухофруктов	180
2,37	0,30	14,49	70,50	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30
1,76	0,28	13,33	63,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	30
<b>Полдник</b>						
0,19	0,06	28,58	116,37	911	Кисель из ягод свежих	200
4,37	2,74	28,89	157,69	941	Сдоба обыкновенная*	60
<b>18,38</b>	<b>26,99</b>	<b>188,55</b>	<b>1 143,35</b>			

12 октября 2021 г.

О.Ю.Козырева

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового о блюда
<b>Красногуринск ДОУ 3-7 л 155,43 Завтрак</b>						
2,80	4,91	16,64	207,00	850	Каша овсянная Геркулес Молочная	180
3,10	3,36	18,17	115,57	859	Жидкая с маслом сливочным	180
0,06	6,83	0,09	62,04	808	Кофейный напиток с молоком	35
<b>Бутерброды с маслом сливочным</b>						
0	0	9,98	39,90	917	Компот из ягод	100
<b>Завтрак 10:00</b>						
<b>Обед</b>						
0,38	1,78	1,54	23,80	813	Икра кабачковая пром. производства	50
1,82	4,30	13,54	100,76	1030	Щи из свежей и морской капусты с мясом говядины	200/5
9,33	7,72	9,59	146,07	827	Биточки мясные рубленые*	70
2,57	5,22	16,98	125,81	959	Рагу из овощей	130
0,72	3,46	29,26	120,14	929	Компот из ягод с витамином С	180
1,98	0,25	12,08	58,75	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25
1,76	0,28	13,33	63,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	30
<b>Полдник</b>						
8,47	5,79	8,34	121,19	945	Шарлотка творожная с яблоками*	70
0,30	0,78	2,01	16,30	904	Соус молочный (сладкий)	15
5,80	6,40	9,40	120,00	920	Молоко кипяченое*	180
<b>39,08</b>	<b>51,07</b>	<b>160,95</b>	<b>1 320,32</b>			



13 октября 2021 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход затратного блюда
Красногумирик № 1-3 г. 123,83 Завтрак						
2,13	3,20	15,87	100,70	885	Каша ячневая молочная жидкая с отрубями с маслом сливочным	150
3,07	3,18	12,79	93,07	919	Какао с молоком*	130
2,90	4,43	9,26	88,97	3	Бутерброды с сыром 1-3 года*	25
0,90	0,09	2,61	16,20	707	Соки натуральные	90
<b>Обед</b>						
0,24	0,50	1,39	10,99	220,01	Горошек зеленый консервированный	30
3,80	6,41	10,88	117,21	960	Сул-крем из разных овощей и мясом говяжьими	150/5
1,20	0,13	7,75	37,01	943	Гренки из пшеничного хлеба	10
7,89	9,28	16,74	182,67	308	Запеканка картофельная с мясом или печенью с маслом сливочным	130
0,10	0,10	14,80	61,43	931	Компот из яблок и кюрати*	130
1,47	0,24	11,11	52,50	1147	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Полдник</b>						
9,52	6,72	15,35	162,18	249	Пудинг из творога (запеченный)*	60
0,20	0,52	1,34	10,86	903	Соус сладкий из повидла	10
0	0	5,84	23,34	1188	Чай с сахаром	130
<b>33,39</b>	<b>34,78</b>	<b>125,72</b>	<b>957,13</b>			

14 октября 2021 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход затратного блюда
Красногумирик № 1-3 г. 123,83 Завтрак						
4,82	2,64	24,02	178,50	851	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150
0	0	7,49	29,93	924	Чай с молоком или сливками	130
0,04	4,88	0,06	44,31	808	Бутерброды с маслом сливочным	25
0,25	0,05	17,07	71,00	392	Компот из апельсина или мандаринов*	100
<b>Обед</b>						
0,08	9,36	0,12	85,08	508	Огуры порционню	30
1,73	1,97	14,19	82,01	1033	Свекольник со сметаной и мясом курицы	150/5
11,67	7,34	0,10	113,40	1069	Суджле из рыбы*	130
0,12	0,12	17,91	74,33	912	Компот из свежих яблок с витамином С	130
1,58	0,20	9,66	47,00	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20
1,17	0,19	8,89	42,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>Полдник</b>						
0,21	0,03	0	3,30	573	Голубцы с мясом и рисом	60
0,15	0,26	0,61	5,44	906	Соус сметанный*	10
0,15	0,02	0,98	47,00	897	Хлеб пшеничный	20
0,17	0,05	21,67	88,54	916	Кисель из ягод	130
<b>22,15</b>	<b>27,11</b>	<b>122,77</b>	<b>911,83</b>			

13 октября 2021 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход затратного блюда
Красногумирик ДОУ 3-7 л 155,43 Завтрак						
2,55	3,84	19,04	120,84	885	Каша ячневая молочная жидкая с отрубями с маслом сливочным	180
4,09	4,24	17,06	124,09	919	Какао с молоком*	180
0,04	4,68	0,06	42,54	810	Бутерброды с сыром	30
1,00	0,10	2,90	18,00	707	Соки натуральные	100
<b>Обед</b>						
0,24	0,50	1,39	10,99	220,01	Горошек зеленый консервированный	50
5,06	8,54	14,50	156,28	960	Сул-крем из разных овощей и мясом говяжьими	200/5
1,20	0,13	7,75	37,01	943	Гренки из пшеничного хлеба	10
7,89	9,28	16,74	182,67	308	Запеканка картофельная с мясом или печенью с маслом сливочным	150
0,13	0,13	19,74	81,90	931	Компот из яблок и кюрати*	180
2,05	0,33	15,55	73,50	1147	Хлеб ржано-пшеничный	35
<b>Полдник</b>						
9,52	6,72	15,35	162,18	249	Пудинг из творога (запеченный)*	70
0,20	0,52	1,34	10,86	903	Соус сладкий из повидла	10
0	0	8,98	35,91	1188	Чай с сахаром	180
<b>35,55</b>	<b>40,86</b>	<b>143,74</b>	<b>1 093,31</b>			

14 октября 2021 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход затратного блюда
Красногумирик ДОУ 3-7 л 155,43 Завтрак						
5,79	3,17	28,83	214,20	851	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180
0	0	11,18	44,69	854	Чай с молоком	180
0,05	5,85	0,08	53,18	808	Бутерброды с маслом сливочным	25/5
0,25	0,05	17,07	71,00	392	Компот из апельсина или мандаринов*	100
<b>Обед</b>						
0,08	9,36	0,12	85,08	508	Огуры порционню	50
2,30	2,63	18,92	109,35	1033	Свекольник со сметаной и мясом курицы	200/5
14,00	8,81	0,12	136,08	1069	Суджле из рыбы*	150
0,16	0,16	23,88	99,10	912	Компот из свежих яблок с витамином С	180
1,98	0,25	12,08	58,75	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25
1,47	0,24	11,11	52,50	1147	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Полдник</b>						
0,21	0,03	0	3,30	573	Голубцы с мясом и рисом	70
0,30	0,52	1,21	10,89	906	Соус сметанный*	20
0,23	0,07	28,89	118,05	916	Кисель из ягод	180
0,15	0,02	0,98	47,00	897	Хлеб пшеничный	20
<b>26,96</b>	<b>31,16</b>	<b>154,47</b>	<b>1 103,16</b>			



15 октября 2021 г.

О.Ю.Козырева

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового блюда
<b>Красногуринск Яс 1-3 г 123,83 Завтрак</b>						
3,25	3,66	28,73	160,93	848	Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом сливочным	130
0	0	8,08	32,32	923	Чай с лимонном	130
0,03	2,60	0,03	23,63	3,02	Бутерброды с маслом сливочным и сыром	30
<b>Завтрак 10:00</b>						
0,36	0,36	8,82	42,30	976	Яблоки	95
<b>Обед</b>						
0,16	0,02	0,34	2,60	1006	Помидоры порционно	30
0,09	3,02	0,50	29,43	1177	Сул-папша домашняя* с мясом куры	150/5
7,03	11,04	2,26	136,50	1067	Суфле из птицы с рисом	60
9,47	11,14	20,09	219,20	308	Пюре картофельное	110
0,12	0,05	10,66	44,09	921	Напиток из плодов шиповника с витамином С	130
1,58	0,20	9,66	47,00	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20
1,17	0,19	8,89	42,00	1147	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>Полдник</b>						
1,55	4,02	9,08	79,52	989	Запеканка творожно-морковная*	60
0,71	0,50	5,52	29,50	902	Молоко стуженое соус	10
4,35	4,80	7,05	90,00	920	Молоко кипяченое*	130
<b>21,92</b>	<b>32,43</b>	<b>114,36</b>	<b>843,53</b>			

Технолог:

15 октября 2021

О.Ю.Козырева

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	№ Рец.	Наименование блюда	Выход готового блюда
<b>Красногуринск ДОУ 3-7 л 155,43 Завтрак</b>						
3,90	4,39	34,47	193,12	848	Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом сливочным	180
0	0	10,78	43,09	923	Чай с лимонном	180
0,04	3,90	0,05	35,49	807	Бутерброды с маслом сливочным и сыром	35
<b>Завтрак 10:00</b>						
0,40	0,40	9,80	47,00	976	Яблоки	100
<b>Обед</b>						
0,16	0,02	0,34	2,60	1006	Помидоры свежие	50
0,12	4,02	0,66	39,24	1177	Сул-папша домашняя* с мясом куры	180/5
7,03	11,04	2,26	136,50	1067	Суфле из птицы с рисом	70
9,47	11,14	20,09	219,20	308	Пюре картофельное	150
0,16	0,07	14,22	58,78	921	Напиток из плодов шиповника с витамином С	180
1,98	0,25	12,08	58,75	894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25
1,47	0,24	11,11	52,50	1147	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Полдник</b>						
1,87	4,83	10,89	95,43	989	Запеканка творожно-морковная*	70
0,71	0,50	5,52	29,50	902	Молоко стуженое соус	10
5,80	6,40	9,40	120,00	920	Молоко кипяченое*	180
<b>25,54</b>	<b>38,69</b>	<b>141,23</b>	<b>1 023,61</b>			

Технолог:





Наименование 12 октября ясли	Завтрак			Завтрак 2	Обед							Полдник			Итого по КТ Лс 1-3 г 119,07*
	Каша овсяная Геркулес молочная жидкая с маслом	Кофе с молоком	Бутерброд с маслом сливочным	Компот из ягод	Икра кабачковая пром. производства	Щи из свежей и морской капусты с картофелем со	Биточки мясные рубленые*	Рагу из овощей*	Компот из чернослива и изюма	Хлеб пшеничный из муки 1с	Хлеб ржано-пшеничный	Шарлотка творожная с яблоками*	Соус молочный (сладкий)	Молоко кипяченое*	
Выход - вес порций	150	130	25	100	30	150	50	110	130	20	20	60	10	130	
1. Батон			20												
			0,02												0,02
2. Вода*	75	93,9		92		120			136,5				5		
	0,075	0,093889		0,092		0,12			0,1365				0,005		0,522
3. Говядина 1 кат. б/к с/м						8,3									
						0,008333									0,008
4. Изюм									5,9						
									0,0059						0,006
5. Икра кабачковая					30,6										
					0,0306										0,031
6. Капуста б/к очищенная						22,5		27,5							
						0,0225		0,0275							0,05
7. Капуста морская						0,8									
						0,00075									0,0008
8. Картофель очищенный						26,3		61,9							
						0,02625		0,061875							0,088
9. Кислота аскорбиновая									0,3						
									0,000303						0,0003
10. Кофейный напиток		1,7													
		0,001733													0,0002
11. Крупа манная												3,6			
												0,0036			0,004
12. Лук репчатый очищенный						6,8	5	13,8							
						0,00675	0,005	0,01375							0,026
13. Масло растительное						1,5	2	4,6							
						0,0015	0,002	0,00462							0,008
14. Масло сливочное (блок)	2,5											0,1	0,5		
	0,0025											0,00012	0,00045		0,003
15. Масло сливочное порц.			5												
			0,005												0,005
16. Молоко пастеризованное	83,3	43,3					8					20	5	136,9	
	0,083333	0,043333					0,008					0,02	0,005	0,13689	0,297
17. Морковь очищенная						6		20,6							
						0,006		0,020625							0,027
18. Мука пшеничная в/с								1,9					0,5		
								0,001925					0,00045		0,002
19. Паста томатная						1,5									
						0,0015									0,0015
20. Сахар-песок	3,3	5,2		10					6,5			3,6	0,8		
	0,003333	0,0052		0,01					0,0065			0,0036	0,0008		0,029
21. Сметана						3,8									
						0,00375									0,004
22. Соль поваренная йодированная	0,6					0,8	0,4	0,9							
	0,0006					0,00075	0,000357	0,00088							0,003
23. Сухари панировочные							4								
							0,004								0,004
24. Творог кг												40			
												0,04			0,04
25. Фарш мясной															
							34								
							0,034								0,034
26. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП							8			20					
							0,008			0,02					0,028
27. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный											20				
										0,02					0,02
28. Хлопья овсяные "Геркулес"	23,3														
	0,023333														0,023
29. Яблоки свежие												13,6			
												0,013636			0,014
30. Ягоды с/м				8											
				0,008											0,008
31. Яйцо диетическое												2,4			
												0,0024			0,002

Наименование 13 октября ясли	Каша ячневая молочная жидкая с отрубями с маслом сливочным	Какао с молоком*	Бутерброды с сыром 1-3 года*	Сок натуральный 0,2	Горошек зеленый консервированный	Суп-крем из разных овощей*	Гренки из пшеничного хлеба	Запеканка картофельная с мясом или печенью с маслом	Компот из яблок и кураги*	Хлеб ржано-пшеничный	Пудинг из творога (запеченный)*	Соус сладкий из повидла	Чай с сахаром	Итого по КТ Яс 1-3 г 119,07*
Выход - вес порций	150	130	25	90	30	150	10	130	130	25	60	10	130	
1. Батон			20											
			0,02											0,02
2. Вода*	75	57,8				90			136,5			8	130	
	0,075	0,057778				0,09			0,1365			0,008	0,13	0,497
3. Говядина 1 кат. б/к с/м						8,3								
						0,008333								0,008
4. Говяжья печень с/м*								43,8						
								0,043789						0,044
5. Горошек зеленый конс.					44,8									
					0,044776									0,045
6. Какао-порошок		1,4												
		0,001387												0,0014
7. Капуста б/к очищенная						9								
						0,009								0,009
8. Картофель очищенный						21		119,6						
						0,021		0,1196						0,141
9. Крахмал картофельный											0,5			
10. Крупа манная											0,0005			0,0005
											4,8			
											0,0048			0,005
11. Крупа ячневая	25													
	0,025													0,025
12. Курага									3,3					
									0,00325					0,003
13. Лук репчатый очищенный								8,3						
								0,00832						0,008
14. Масло сливочное (блок)	2					3								
	0,002					0,003		4,2						
								0,00416			2,4			0,012
15. Молоко пастеризованное	60	69,3				60					0,0024			
	0,06	0,069333				0,06								0,189
16. Морковь очищенная						9								
						0,009								0,009
17. Мука пшеничная в/с						3								
						0,003								0,003
18. Повидло												3		
												0,003		0,003
19. Сахар-песок	3	6,9							6,5		4,8		7	
	0,003	0,006933							0,0065		0,0048		0,001	0,007
20. Сметана											2,4			
											0,0024			0,002
21. Сок натуральный				90										
				0,09										0,09
22. Соль поваренная йодированная	1,5					0,8								
	0,0015					0,00075								0,002
23. Сухари панировочные								2,1			2,4			
								0,00208			0,0024			0,004
24. Сыр твёрдый			5											
			0,005003											0,005
25. Творог кг											52			
											0,052004			0,052
26. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП							14,3							
							0,014286							0,014
27. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный										25				
28. Чай										0,025				0,025
													0,6	
29. Яблоки свежие									4,1				0,000607	0,0006
									0,004104					0,004
30. Яйцо диетическое											3,6			
											0,0036			0,004





Наименование 15 октября ясли	Количество продуктов питания подлежащих закладке															Итого по КТ Яс 1-3 г 119,07'	
	Завтрак		Завтрак 2	Обед									Полдник				
	Каша (пшено, рис) жидкая молочная с маслом сливочным	Чай с лимоном	Бутерброды с маслом и сыром 1-3 лет*	Яблоки свежие	Икра овощная свекольная	Суп-лапша	Мясо кур отварное (для первых блюд)	Суфле из птицы с рисом *	Пюре картофельное	Напиток из плодов шиповника с витамином С	Хлеб пшеничный из муки 1с	Хлеб ржано-пшеничный	Запеканка творожно-морковная*	Молоко стуженное соус	Молоко кипяченое*		
Выход - вес порций	130	130	20	95	30	150	5	60	110	130	20	20	60	10	130		
1. Батон			0,02														0,02
2. Вода*	43,3	137,2				144				130			12				
	0,043333	0,137222				0,144				0,13			0,012				0,467
3. Картофель очищенный									88								0,088
									0,088009								
4. Кислота аскорбиновая										0,3							0,0003
										0,00026							0,00003
5. Кислота лимонная					0,03												0,00003
					0,00003												
6. Крупа манная													3,4				0,003
													0,003428				0,009
7. Крупа пшено	9,4																0,019
	0,009389																0,002
8. Крупа рисовая	9,4							9,6									0,012
	0,009389							0,0096									0,005
9. Лимон		1,7															0,005
		0,001736															0,005
10. Лук репчатый очищенный					5,3	6	0,5										0,006
					0,00525	0,006	0,00053										0,003
11. Макароны изделия в/с						12											0,003
						0,012											0,003
12. Масло растительное					2,3	3											0,003
					0,00225	0,003											0,003
13. Масло сливочное (блок)	2,2							3	2,2								0,005
	0,002167							0,003	0,0022								0,005
14. Масло сливочное порц.			5										1,7				0,009
			0,005										0,001714				0,005
15. Молоко пастеризованное	65							9,6	17,4								0,005
	0,065							0,0096	0,01738								0,005
16. Молоко сгущенное														10			0,229
														0,01			0,01
17. Морковь очищенная						6							51,4				0,057
						0,006							0,051428				0,057
18. Паста томатная					3												0,003
					0,003												0,003
19. Сахар-песок	2,9	8,2															0,003
	0,002889	0,008233								6,9			1,7				0,003
										0,006933			0,001714				0,02
20. Свекла очищенная						22,5											0,02
						0,0225											0,02
21. Сметана																	0,023
													0,9				0,001
22. Соль поваренная йодированная	0,4						0,9	0,07		0,6			0,000857				0,001
	0,000361						0,0009	0,000065		0,00055							0,001
23. Сухари панировочные																	0,002
													1,7				0,002
24. Сыр твердый			5										0,001714				0,002
			0,005														0,002
25. Творог кг																	0,005
													12				0,005
													0,012				0,012
26. Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории							6,7	55,5									0,062
							0,00672	0,055484									0,062
27. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП											20						0,02
											0,02						0,02
28. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный												20					0,02
												0,02					0,02
29. Чай		0,6															0,006
		0,000607															0,006
30. Шиповник										6,5							0,007
										0,0065							0,007
31. Яблоки свежие				95													0,095
				0,095													0,095
32. Яйцо диетическое								6									0,095
								0,006					1,7				0,095
													0,001714				0,008





Наименование 12 октября сад	количество продуктов питания подлежащих закладке														
	Завтрак			Завтрак 2	Обед							Полдник			Итого по КТ ДС 3-7 л 149,45
	Каша овсяная Геркулес молочная жидкая с маслом	Кофе с молоком	Бутерброд с маслом сливочным	Компот из ягод	Икра кабачковая пром.производства	Щи из свежей и морской капусты с картофелем со	Биточки мясные рубленые*	Рагу из овощей*	Компот из чернослива и изюма	Хлеб пшеничный из муки 1с	Хлеб ржано-пшеничный	Шарлотка творожная с яблоками*	Соус молочный (сладкий)	Молоко кипяченое*	
Выход - вес порций	180	180	35	100	50	200	70	130	180	25	30	70	15	180	
1. Батон			25												
			0,025												0,025
2. Вода*	67,5	148,5		92		160			189				7,5		
	0,0675	0,1485		0,092		0,16			0,189				0,0075		0,665
3. Говядина 1 кат. б/к с/м						8,3									
						0,008333									0,008
4. Изюм									14,4						
									0,0144						0,014
5. Икра кабачковая					51										
					0,051										0,051
6. Капуста б/к очищенная						30		32,5							
						0,03		0,0325							0,063
7. Капуста морская						1									
						0,001									0,001
8. Картофель очищенный						35		75,8							
						0,035		0,075833							0,111
9. Кофейный напиток		2,5													
		0,00252													0,003
10. Крупа манная												4			
												0,004001			0,004
11. Лук репчатый очищенный						9	8	16,3							
						0,009	0,008	0,01625							0,033
12. Масло растительное						2	4	3,3							
						0,002	0,004001	0,00325							0,009
13. Масло сливочное (блок)	3											1	0,7		
	0,003											0,001	0,00067		0,005
14. Масло сливочное порц.			5												
			0,005												0,005
15. Молоко пастеризованное	70	45					13					20	1,1	189,5	
	0,07	0,045					0,013					0,02	0,0011	0,18954	0,339
16. Морковь очищенная						8		27,1							
						0,008		0,027083							0,035
17. Мука пшеничная в/с								2,3							
								0,002275						0,7	
18. Отруби пшеничные	1,3													0,00067	
	0,0013														0,003
19. Паста томатная						2									
						0,002									0,0013
20. Сахар-песок	3	9		10					10,8			5	3		
	0,003	0,009		0,01					0,0108			0,005	0,003		0,002
21. Сметана															
						5									0,041
						0,005									
22. Соль поваренная йодированная	0,2					1	0,4	0,2							
	0,0002					0,001	0,000438	0,000217							0,005
23. Сухари панировочные															
								6							0,002
								0,006							
24. Творог кг												50			
												0,05			0,006
25. Фарш мясной															
								48,1							0,05
								0,048125							
26. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП								13							
								0,013							0,048
27. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный									25						
									0,025						0,038
28. Хлопья овсяные "Геркулес"	20										30				
	0,02										0,03				0,03
29. Яблоки свежие															
												15,9			0,02
												0,015909			0,016
30. Ягоды с/м				10											
				0,01											0,01
31. Яйцо диетическое															
												2			
												0,002			0,002



Наименование 13 октября сад	Завтрак			Завтрак 2	Обед						Полдник			Итого по КТ ДС 3-7 л 149,45	
	Каша ячневая молочная жидкая с отрубями с маслом	Какао с молоком*	Бутерброд с сыром	Сок натуральный	Горошек зеленый консервированный	Суп-крем из разных овощей*	Гренки из пшеничного хлеба	Запеканка картофельная с мясом или печенью с	Компот из яблок и кураги*	Хлеб ржано- пшеничный	Пудинг из творога (запеченный)*	Соус сладкий из повидла	Чай с сахаром		
Выход - вес порций	180	180	30	100	50	200	10	150	180	35	70	10	180		
1. Батон			20												0,02
			0,02												
2. Вода*	90	81				120			189			8	149		0,637
	0,09	0,081				0,12			0,189			0,008	0,149045		
3. Говядина 1 кат. б/к с/м						8,3									0,008
						0,008333									
4. Говяжья печень с/м*								50,5							0,051
								0,050526							
5. Горошек зеленый конс.					74,6										0,075
					0,074627										
6. Какао-порошок		1,8													0,002
		0,0018													
7. Капуста б/к очищенная						25									0,025
						0,025									
8. Картофель очищенный						60		138							0,198
						0,06		0,138							
9. Крахмал картофельный												0,5			0,0005
10. Крупа манная												0,0005			
											5,6				
											0,0056				0,006
11. Крупа ячневая	29,7														0,03
	0,0297														
12. Курага									4,5						0,005
									0,0045						
13. Лук репчатый очищенный								9,6							0,01
								0,0096							
14. Масло сливочное (блок)	4,5					3					2,8				0,015
	0,0045					0,003					0,0028				
15. Молоко пастеризованное	76,5	108				30									0,215
	0,0765	0,108				0,03									
16. Морковь очищенная						15									0,015
						0,015									
17. Мука пшеничная в/с						4									0,004
						0,004									
18. Повидло												3			0,003
												0,003			
19. Сахар-песок	2,7	9,9							7,2		5,6	1	9		0,035
	0,0027	0,0099							0,0072		0,0056	0,001	0,009		
20. Сметана											2,8				0,003
											0,0028				
21. Сок натуральный				100											0,1
				0,1											
22. Соль поваренная йодированная	4,5					1									0,006
	0,0045					0,001									
23. Сухари панировочные								2,4			2,8				0,005
								0,0024			0,0028				
24. Сыр твердый			10												0,01
			0,01												
25. Творог кг											59,5				0,06
											0,059506				
26. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП							14,3								0,014
							0,014286								
27. Хлеб ржано- пшеничный обогащенный										35					0,035
										0,035					
28. Чай													0,9		0,001
													0,0009		
29. Яблоки свежие								5,1							0,005
								0,005114							
30. Яйцо диетическое											4,2				0,004
											0,0042				





Наименование 15 октября сад	Количество продуктов питания подлежащих закладке															
	Завтрак		Завтрак 2		Обед								Полдник			Итого по КТ ДИС 3-7 л 149,45
Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом сливочным	Чай с лимоном	Бутерброд с маслом сливочным и сыром 40г	Яблоки свежие	Икра овощная свекольная	Суп-лапша	Мясо кур отварное (для первых блюд)	Суфле из птицы с рисом *	Пюре картофельное	Напиток из плодов шиповника с витамином С	Хлеб пшеничный из муки 1с	Хлеб ржано-пшеничный	Запеканка творожно-морковная*	Молоко сгущенное соус	Молоко кипяченое*		
Выход - вес порций	180	180	35	100	50	200	5	70	130	180	25	25	70	10	180	
1. Батон			25													
			0,025													0,025
2. Вода*	63	189				192				207						
	0,063	0,189				0,192				0,207						0,025
3. Картофель очищенный									110							
									0,109999							0,11
4. Кислота аскорбиновая										0,5						
										0,00045						0,0005
5. Кислота лимонная					0,05											
					0,00005											0,00005
6. Крупа манная																
												4				
7. Крупа пшено	13,5											0,004001				0,004
	0,0135															
8. Крупа рисовая	13,5															0,014
	0,0135															
9. Лимон		2,7														0,025
		0,002704														
10. Лук репчатый очищенный					8,8	8	0,5									0,003
					0,00875	0,008	0,00053									0,017
11. Макароны изделия в/с						16										
						0,016										0,016
12. Масло растительное					3,8	4										
					0,00375	0,004										0,008
13. Масло сливочное (блок)	3							3,5	3							
	0,003							0,0035	0,003							0,013
14. Масло сливочное порц.			5													
			0,005													0,005
15. Молоко пастеризованное	90							11,2	35							0,005
	0,09							0,0112	0,035018							0,326
16. Молоко сгущенное														10		
														0,01		0,01
17. Морковь очищенная						8										
						0,008								60		
18. Паста томатная					4									0,060001		0,068
					0,004											
19. Сахар-песок	2	8,1			0,6					9				2		0,004
	0,002	0,0081			0,0006					0,009				0,002		0,022
20. Свекла очищенная					37,5											
					0,0375											0,038
21. Сметана														1		
														0,001		0,001
22. Соль поваренная йодированная	0,1				1,2	0,07			0,3							
	0,0001				0,0012	0,000065			0,0003							0,0017
23. Сухари панировочные														2		
														0,002		0,002
24. Сыр твердый			5													
			0,005													0,005
25. Творог кг																
														14		
26. Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории						6,7	64,7							0,014		0,014
						0,00672	0,064731									0,071
27. Хлеб пшеничный 1с обогащенный ДП										25						
										0,025						0,025
28. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный											25					
											0,025					0,025
29. Чай		0,8														
		0,00081														0,0008
30. Шиповник										9						
										0,009						0,009
31. Яблоки свежие				100												
				0,1												0,1
32. Яйцо диетическое								7								
								0,007						2		
														0,002		0,009