

Лавровый лист*	0,02	0,02															
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02															
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02															
е с мясом			230	17,8	24,1	43,57	462,38	11,7	0,8	136,2	217,5	240,5	56,8	2,4			
орник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111																	
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	91,00	91															
Картофель*	113,00	113															
Лук репчатый*	28,00	28															
Морковь*	23,00	23															
Масло растительное*	2,00	2															
Томатная паста*	5,00	5															
Масло сливочное*	5,00	5															
Соль*	0,60	0,6															
Лавровый лист*	0,05	0,05															
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1															
Компот из кураги			200	1,14		19,9	84,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №638																	
Курага*	15,00	15															
Сахар*	10,00	10															
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																	
Хлеб пшеничный*	20,00	20															
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																	
Хлеб-ржано-пшеничный*	20,00	20															
Итого:				24,91	29,42	89,89	723,98	33,83	0,95	313,35	324,36	368,94	112,52	4,8			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг						
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			
Обед			736														
юрч с капустой и картофелем, со сметаной			210	1,6	4,16	13,48	84,8	15,42	0,04	114,89	49,48	41,72	17,84	0,87			
орник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №110																	
Свекла*	32,00	32															
Капуста*	16,00	16															
Картофель*	16,00	16															
Морковь*	8,00	8															
Лук репчатый*	8,00	8															
Томатная паста*	2,40	2,4															
Масло растительное*	2,00	2															
Лимонная кислота*	0,10	0,1															
Сахар*	4,00	4															
Соль*	0,30	0,3															
Сметана*	10,00	10															
Лавровый лист*	0,02	0,02															
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05															
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05															
ясо тушеное в сметанном соусе			100	11,42	16,92	11,3	243,16	3,81	0,47	12,6	19,11	124,51	18,4	0,91			
орник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №437																	
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	73,00	73															
Масло растительное*	2,00	2															
Лук репчатый*	20,00	20															
Сметана*	10,00	10															
Мука в/с*	6,00	6															
Соль*	0,30	0,3															
Лавровый лист*	0,02	0,02															
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1															
юре из бобовых			150	16,96	6,97	37,44	280,33		0,66	32,26	87,34	168,51	64,72	5,17			
орник для обр.учрежд., 2011г., Могилынский №199																	
Крупа горох*	73,50	73,5															
Масло сливочное*	10,00	10															
Соль*	0,50	0,5															
афли (2 шт)			26	0,68	2,04	6,94	37,8		0,1		1,25	0,36	0,43	0,01			
афли пром. Производства*																	
Вафли пром. Производства*	26,00	26,0															
ак фруктовый разливной			200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3			
ебное питание детей в стационарах №11.16																	
Сок(разливной)*	200,00	200															
еб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																	
Хлеб пшеничный*	30,00	30															
еб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																	
Хлеб-ржано-пшеничный*	20,00	20															
Итого:				34,42	30,59	112,42	840,43	29,03	1,4	159,75	192,78	406,8	122,49	8,39			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг						
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо			
Обед			685														
и из свежей капусты с картофелем, со сметаной			205	2,5	4,7	16,3	117,5	24,72	0,05	101,73	32,86	39,76	24,88	0,63			
орник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №124																	
Капуста*	40,00	40															
Картофель*	24,00	24															
Морковь*	8,00	8															
Лук репчатый*	8,00	8															
Томатная паста*	2,00	2															
Масло растительное*	2,00	2															
Сметана*	5,00	5															
Соль*	0,30	0,3															
Лавровый лист*	0,02	0,02															
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05															
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05															
еchnet с мясом			230	20,3	19,7	43,7	433,3	1,61	0,43	112	42,24	291,13	121,22	4,37			
орник для обр.учрежд., 2011г., Могилынский №265																	
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	94,00	94															
Крупа гречневая*	56,60	56,6															
Масло растительное*	2,50	2,5															
Лук репчатый*	7,00	7															
Морковь*	10,00	10															
Томатная паста*	4,00	4															
Соль*	1,00	1															
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1															
фир с сахаром			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2			
орник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №698																	
Кефир*	207,00	200															
Сахар*	10,00	10															
еб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																	
Хлеб пшеничный*	20,00	20															
еб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8			
ебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																	
Хлеб-ржано-пшеничный*	20,00	20															
Итого:				3													

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Обед			910													
Суп картофельный с бобовыми, с сухариками			220	5,8	3,2	28,2	164,8	5,4	0,18	125,84	30,2	89,7	29,68	1,58		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №139																
Крупа горох*	12,00	12														
Картофель*	36,00	36														
Морковь*	8,00	8														
Лук репчатый*	8,00	8														
Масло растительное*	2,00	2														
Соль*	0,30	0,3														
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20														
Лавровый лист*	0,02	0,02														
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05														
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05														
Рыба, запеченная "Солнышко"			100	16,8	13,6	4,6	208	6,7	0,09	53	132,17	237,6	45,03	0,43		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №382																
Минтай*	141,38	82														
Мука в/с*	6,00	6														
Масло растительное*	2,00	2														
Яйцо*	30,00	30														
Молоко цельное*	15,00	15														
Соль*	0,30	0,3														
Картофельное пюре			150	3,13	6,5	20,15	151,62	10,36	0,12	6,48	84,2	88,4	29,56	1,06		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №520																
Картофель*	128,00	128														
Молоко цельное*	24,00	24														
Масло сливочное*	8,00	8														
Соль*	0,30	0,3														
Напиток фруктовый "Изюминка"			200	0,36		20,2	82,24		0,03		16	25,8	8,4	0,6		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №638																
Изюм*	15,00	15														
Сахар*	10,00	10														
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*	20,00	20														
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20														
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
Сок(т/п)*	200,00	200														
Итого:				29,18	23,72	111,17	764,18	28,46	0,48	210,32	331,17	569,4	154,27	6,6		

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Обед			700													
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			220	4,75	6,95	25,62	184,03	13,19	0,1	273,94	169,8	86,36	26,2	0,92		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №168																
Морковь*	24,00	24														
Калуста*	16,00	16														
Картофель*	18,00	18														
Лук репчатый*	8,00	8														
Мука в/с*	4,00	4														
Масло сливочное*	8,00	8														
Молоко цельное*	30,00	30														
Соль*	0,30	0,3														
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20														
Лавровый лист*	0,02	0,02														
Нагетсы "Детские"			100	16,5	16,5	20,3	295,7	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499																
Нагетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*	110,00	110														
Масло растительное*	2,50	2,5														
Макаронные отварные			150	5,2	9,1	33,4	236,3		0,07	44,11	10,3	42,7	7,8	0,77		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516																
Макаронные изделия*	52,50	52,5														
Масло сливочное*	12,00	12														
Соль*	0,50	0,5														
Какао на цельном молоке (65/10/3)			200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693																
Какао*	3,00	3														
Молоко цельное*	65,00	65														
Сахар*	10,00	10														
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*	20,00	20														
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8		
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20														
Итого:				33,48	37,82	113,64	928,86	19,21	0,38	469,24	425,7	380,86	101,8	4,42		

Главный технолог

Гольшева А.А.