

СОГЛАСОВАНО:

Директор

(подпись)

Приложение № 2 к Техническому заданию

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор

Мишкарев А.Б.

(подпись)

Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (обед) (не менее 30% суточного рациона) с 12.01.2023г.

1 день														
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 81(руб)			700											
Суп картофельный с макаронными изделиями			200	1,94	2,59	7,6	94,8	6,2	0,04	72	10,8	6	15,7	1,5
<small>Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №47</small>														
	Макаронные изделия*	6,40	6,4											
	Картофель*	40,00	40											
	Морковь*	8,00	8											
	Лук репчатый*	8,00	8											
	Масло растительное*	2,40	2,4											
	Соль*	0,30	0,3											
	Лавровый лист*	0,10	0,1											
Биточек "Куриный"			100	11,31	12,97	14,34	207,38	9	0,13	67	157	119	33	0,4
<small>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499</small>														
	Биточки "Куриные"(пром-ного пр-ва)*	117,00	117											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
Каша гречневая по "Купечески"			150	2,8	5,6	34,8	195,46	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,5
<small>Лечебное питание детей в стационарах №8.4</small>														
	Крупа гречневая*	45,00	45											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Морковь*	15,00	15											
	Лук репчатый*	20,00	20											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Соль*	0,30	0,3											
Кефир с сахаром			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7
<small>Сб.тех.норм."Хлебпродинформ", М., 1996г ч1 №645</small>														
	Кефир*	207,00	200											
	Сахар*	10,00	10											
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1</small>														
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2</small>														
	Хлеб пшеничный*	20,00	20											
Итого:				24,29	26,63	106,68	783,14	18,8	0,36	210,5	368,71	396,96	14,85,2	4,1

2 день

Передан через Диадок 11.01.2023 14:09:56 GMT+03:00
332d47a0-2c89-42e9-869c-5e5895299a63

Страница 1 из 9



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 81(руб)			720												
Борщ Сибирский, со сметаной			255	3,9	5,3	17	128	21	0,22	88,5	14	12	25	2	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
	Свёкла*	40,00	40												
	Капуста*	20,00	20												
	Картофель*	15,00	15												
	Морковь*	10,00	10												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Фасоль консервированная*	16,67	10												
	Соль*	1,00	1												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
Жаркое с мясом			230	11,21	15	33,1	273,11	2,22	0,05	118,11	147,78	116,67	17,78	0,81	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111															
	Гуляш(пром-ного пр-ва)*	78,00	78												
	Картофель*	126,00	126												
	Лук репчатый*	22,00	22												
	Морковь*	18,00	18												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Томатная паста*	4,00	4												
	Масло сливочное*	5,00	5												
	Соль*	0,60	0,6												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
Какао на цельном молоке (200/10/3)			200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	180	28	0,15	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
	Какао*	3,00	3												
	Молоко цельное*	200,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			35	2,69	0,28	31,04	152,3		0,04		7	22,75	4,9	0,35	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	35,00	35												
Итого:				23,4	26,98	100,52	710,93	25,82	0,39	206,65	408,98	331,42	75,68	3,31	
3 день															
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 81(руб)			700												
Суп из овощей, со сметаной			210	2,98	4,9	8,52	68,21	8	0,06	20,4	84	41,23	8,1	0,1	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99															
	Капуста*	25,00	25												
	Картофель*	40,00	40												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Горошек зелёный*	9,23	6												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,30	0,3												



Сметана*	10,00	10													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Гуляш			100	9,76	14,52	17,44	214,32	4		70	95	251	35	2,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180															
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый*	20,00	20													
Томатная паста*	10,00	10													
Мука в/с*	6,00	6													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Пюре из бобовых			150	8,45	5,62	29,45	223,5	36,75	0,29	147,36	82,32	28	7,8	0,2	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199															
Крупа горох*	73,50	73,5													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5													
Компот из кураги			200	0,75		18,61	67,42	1	0,01	20	40,95	23	8,75	0,03	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280															
Курага*	25,00	25													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Итого:				24,98	25,51	100,86	706,27	49,75	0,42	257,76	312,87	392,83	73,25	3,53	
4 день															
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 81(руб)			745												
Суп-пюре из разных овощей, с сухариками			220	2,84	3,96	10,31	77,64	5,39	0,01	8	36	27	4,2	0,02	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №59															
Морковь *	24,00	24													
Капуста*	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*	0,10	0,1													
Тефтели с соусом			130	16,35	16,21	14,53	209,5	14	0,2	92	226,37	139,45	28,08	1,85	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202															
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь *	3,00	3													
Лук репчатый*	2,00	2													



Томатная паста*	3,00	3													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Макаронны отварные			150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2	
Лечебное питание детей в стационарах №8.1															
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5													
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(разливной)*	200,00	200													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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													
Хлеб пшеничный			25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	25,00	25													
Итого:				26,47	26,26	106,74	720,9	29,19	0,38	210	344,69	323,11	75,21	3,42	
5 день															
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 81(руб)			725												
Рассольник ленинградский, со сметаной			205	5,1	2,93	14,39	114,07	5,77	0,09	55,53	24,27	12,02	1,34	1,16	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42															
Картофель*	60,00	60													
Крупа перловая*	4,00	4													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	4,00	4													
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
Рыба, запеченная "Солнышко"			120	15,7	15,28	22,55	271,12	2	0,11	101,84	185	214	37,05	1,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170															
Рыба филе*	179,31	104													
Мука в/с*	6,00	6													
Масло растительное*	4,00	4													
Меланж*	30,00	30													
Молоко цельное*	15,00	15													
Соль*	0,30	0,3													
Рис припущенный			150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34	9	0,4	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305															
Крупа рис пропаренный*	40,00	40													
Масло сливочное*	3,50	3,5													
Соль*	0,30	0,3													
Напиток из плодов шиповника			200	0,1	0,15	14,97	59,88	136,9	0,02	70,5	10	34	9	0,05	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388															



Шиповник*	25,00	25													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Итого:				28,88	24,72	106,64	782,35		144,67	0,35	286,87	331,64	347,63	88,09	4,81

6 день

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 81(руб)			700												
Суп картофельный с бобовыми, с сухариками			220	4,1	2,4	27	98	10,5		55	85,5	70	21,7	0,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №45															
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*	0,10	0,1													
Наггетсы "Детские"			100	14,5	14,5	11	243,38	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499

Наггетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*	110,00	110												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Каша перловая рассыпчатая с овощами			150	3,2	8,9	30,4	198	1,03	0,08	4	15,3	0,8	10,4	0,03
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42														
Крупа перловая*	42,00	42												
Лук репчатый*	20,00	20												
Масло растительное*	3,00	3												
Морковь*	15,00	15												
Соль*	0,50	0,5												
Масло сливочное*	10,00	10												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7

Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645

Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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:				28,51	31,11	100,61	737,86		17,93	0,29	253	366,4	357,6	90,7	3,55

7 день

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 81(руб)			700												

Передан через Диадок 11.01.2023 14:09 GMT+03:00
332d47a0-2c89-42e9-869c-5e5895299a63

Страница 5 из 9



Суп-пюре из картофеля, с сухариками(1)				220	2,89	4,42	16,95	119,1	15,79	0,11	69,02	69,16	8,08	28,06	0,81	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь,2008г №57																
	Картофель*	82,00	82													
	Морковь*	16,00	16													
	Лук репчатый*	16,00	16													
	Мука в/с*	4,00	4													
	Молоко цельное*	30,40	30,4													
	Масло сливочное*	12,00	12													
	Соль*	0,40	0,4													
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
Омлет с сыром, со сливочным маслом				210	18	16,32	25,94	256,64	0,78	0,14	145	88	161,2	27,6	2,04	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211																
	Меланж*	153,30	153,3													
	Молоко цельное*	60,00	60													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Соль*	1,00	1													
	Сыр*	10,10	10													
	Масло сливочное*	10,00	10													
Кофейный напиток на цельном молоке (6/10/100)				200	1,14	4,3	18,2	142,7	1,6	0,02	14	210	170,31	8	0,05	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
	Кофейный напиток*	6,00	6													
	Молоко цельное*	100,00	100													
	Сахар*	10,00	10													
Хлеб пшеничный				30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный				40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													
Итого:					27,66	25,94	100,99	734,52		18,17	0,36	228,02	395,92	368,55	75,06	4,6
8 день																
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 81(руб)			745													
Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной				205	5,12	6,44	11,2	104,4		2,1	0,02	73	21,2	6,3	23,68	0,35
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93																
	Крупа рис круглозерный*	4,00	4													
	Томатная паста*	4,00	4													
	Капуста*	40,00	40													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
Бифштекс "Богатырь"				100	16,39	20,15	23,5	333		2,07	0,21	40,83	166,05	174	47,5	2,8
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223																
	Говядина*	45,00	45													
	Грудка куриная*	61,64	45													



Лук репчатый*	20,00	20														
Соль*	0,50	0,5														
Масло растительное*	3,00	3														
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	7,81	5														
Рагу овощное			200	4	6,8	17,72	136	0,41	0,11	18,67	91,73	132,8	4,48	0,27		
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36																
Картофель*	94,00	94														
Морковь*	26,00	26														
Капуста*	53,00	53														
Лук репчатый*	27,00	27														
Масло растительное*	4,00	4														
Соль*	1,00	1														
Томатная паста*	2,00	2														
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
Сок(разливной)*	200,00	200														
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*	20,00	20														
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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:				28,71	33,96	102,29	775,88	14,38	0,46	210,5	312,58	378,3	95,36	4,72		
9 день																
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 81(руб)			725													
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной			205	1,6	4,16	13,48	84,8	11,1	0,08	13,3	3,3	38,7	16,8	0,58		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №82																
Свёкла*	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														
Сахар*	2,00	2														
Соль*	0,30	0,3														
Сметана*	5,00	5														
Лавровый лист*	0,10	0,1														
Мясо тушеное в томатном соусе с курагой			120	10,2	10,9	16,95	178,23	8	0,2	107,1	105,6	149,26	24,19	1		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180																
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5														
Масло сливочное*	10,00	10														
Лук репчатый *	30,00	30														
Томатная паста*	8,00	8														
Мука в/с*	4,00	4														
Соль*	0,30	0,3														
Курага*	20,00	20														
Сахар*	1,70	1,7														



Макароны отварные	150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2		
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Сыр порцией	20	10,2	9,2	2	76	0,7	0,09	45,02	208	116	3,5	1,52		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1														
Сыр*	20,20	20												
Чай с сахаром и шиповником(1)	200			14,97	59,88	105	0,01	58	12	2	5	0,3		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	15,00	15												
Чай*	2,00	2												
Шиповник*	20,00	20												
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Итого:			28	28,98	101,6	738,11	124,8	0,45	255,42	382,62	413,67	76,22	3,9	
10 день														
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 81(руб)			765											
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной			205	3	4,7	9,3	79,5	3,8	0,04	20	50,3	73	14,4	0,4
Сборник рецептур 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*	0,80	0,8												
Масло растительное*	2,00	2												
Сметана*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
Поджарнировка: Маринад овощной с томатом	40	0,4	1,28	1,84	13,84	8,8	0,03	38	5,04	9,36	7,2	0,24		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*	24,00	24												
Лук репчатый*	6,00	6												
Томатная паста*	3,00	3												
Масло растительное*	4,00	4												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,40	0,4												
Соль*	0,40	0,4												
Хлебцы рыбные	120	18,27	13,6	18,93	230,93	0,16	0,29	60	130,99	167,87	60	1,56		
Хлебпродинформ, 2004. Сборник для общеобразовательных школ №398														
Рыба филе*	172,41	100												
Хлеб пшеничный*	15,00	15												
Молоко цельное*	25,00	25												
Меланж*	10,00	10												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	2,00	2												
Рис припущенный	150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34				





Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	3,50	3,5												
Соль*	0,30	0,3												
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		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:				28,77	25,85	106,94	712,75	22,56	0,53	255	320,93	349,43	110,3	3,9

Идентификатор документа 332d47a0-2c89-42e9-869c-5e5895299a63



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Подписи отправителя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	Сертификат: серийный номер, период действия 01D63BBE0025AFC9A441EFCEFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	Дата и время подписания 11.01.2023 14:09 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 Галынская Татьяна Петровна	6660783AA05701719B03E7FFB7EFC2B8 с 16.03.2022 08:07 по 09.06.2023 07:03 GMT+03:00	12.01.2023 13:24 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа