

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Лавровый лист*	0,05	0,05																
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1																
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1																
Макаронный отварный			150	5,2	9,1	33,4	236,3		0,07	44,11	10,3	42,7	7,6	0,77				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №118																		
Макаронные изделия*	62,50	62,5																
Масло сливочное*	12,00	12																
Соль*	0,50	0,5																
Нефайр с сахаром			235	6,2	7,04	24,01	184,2	1,54	0,07	0,05	264	209	30,8	0,22				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №158																		
Нефайр*	227,70	220																
Сахар*	15,00	15																
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		5,6	38,6	10,8	0,8				
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																		
Хлеб пшеничный*	20,00	20																
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																
Итого:			27,43	30,85	100,91	791,01	18,46	0,72	204,17	333,24	468,44	89,06	4,01					
4 день																		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Борщ Сибирский, со сметаной			205	1,54	3,09	14,58	92,29	15,02	0,04	149,21	35,04	41,04	17,96	0,9				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111																		
Сельдь*	32,00	32																
Калуста*	16,00	16																
Картофель*	12,00	12																
Морковь*	8,00	8																
Лук репчатый*	8,00	8																
Томатная паста*	2,40	2,4																
Масло растительное*	2,00	2																
Фасоль консервированная*	13,33	8																
Соль*	0,30	0,3																
Сметана*	5,00	5																
Лавровый лист*	0,02	0,02																
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05																
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05																
Плов с говядиной			240	17,18	20	38,23	401,64	2,5	0,17	141,4	299,3	410,6	32,4	3,8				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342																		
Говядина п/ф*	96,00	96																
Крупа рис пропаренная*	62,00	62																
Лук репчатый*	16,00	16																
Морковь*	23,00	23,0																
Чеснок (сушеный)*	0,10	0																
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1																
Масло растительное*	3,00	3,0																
Соль*	1,50	1,5																
Томатная паста*	5,00	5,0																
Чай с сахаром			200	0,2	0,05	20,03	81,27	0,1		0,05	4,95	8,24	4,4	0,82				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №695																		
Сахар*	7,00	7																
Чай*	3,00	3																
Хлеб пшеничный			35	2,69	0,28	17,01	81,2		0,04		7	22,75	4,9	0,38				
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																		
Хлеб пшеничный*	35,00	35																
Хлеб ржано-пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26				
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																		
Хлеб ржано-пшеничный*	30,00	30																
Итого:			23,77	23,82	100,5	711,36	17,62	0,31	290,66	356,19	538,13	75,86	7,16					
5 день																		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Рассольник ленинградский			700	5,1	3,28	14,39	107,48	13,42	0,09	98,51	19,9	60,32	21,08	0,78				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №132																		
Картофель*	60,00	60																
Крупа пшеничная*	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																
Лавровый лист*	0,02	0,02																
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02																
Петрушка (сушеная)*	0,02	0,02																
Поджарка из рыбы			90	9,55	4,95	7,47	112,63	2,25	0,12	7,2	88,11	267,84	61,38	1,08				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №378																		
Минтай*	201,72	117																
Мука в/с*	7,00	7																
Лук репчатый*	36,00	36																
Масло сливочное*	3,00	3																
Масло растительное*	3,00	3																
Соль*	0,90	0,9																
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1																
Картофель отварной в молоке, с сыром			150	7	16,11	31,31	296,23	25,18	0,26	180,8	184,6	178,1	40,41	1,26				
Сборный рецептурный бланк и кулинарные изделия для предпринятия общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №259																		
Картофель*	151,00	151																
Масло сливочное*	2,00	2																
Молоко цельное*	80,00	80																
Соль*	0,50	0,5																
Чеснок сушеный*	0,07	0,07																
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1																
Сыр*	10,10	10																
Салат фруктовый разливной			200			21,56	88	9,6	0,06		23	15,6	6,1	0,3				
Лечебное питание детей в стационарах №14.18																		
Салат разливной*	200,00	200																
Хлеб пшеничный			40	3,04	0,32	19,44	92,8		0,04		8	26	5,6	0,4				
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																		
Хлеб пшеничный*	40,00	40																
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,8	36,8	10,8	0,8				
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																		
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20																
Итого:			26,15	24,92	101,27	735,72	50,65	0,61	286,51	330,21	584,46	145,37	4,62					
6 день																		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ										
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
Суп из овощей, со сметаной			700	205	2,98	4,9	9,6	94,42	21,25	0,07	100,15	28,06	46,72	19,02	0,68			

Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20												
Итого:				31,99	31,86	100,83	818,02	27,87	0,61	213,78	349,7	589,49	190,5	6,24	
9 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
			710					С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед															
Суп картофельный с бобовыми, с сушками				220	5,8	3,2	28,2	184,8	5,4	0,18	125,94	30,2	89,7	29,66	1,59
Сборная рецептурная таблица 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 сушек)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Укроп (сушеный)*	0,05	0,05													
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05													
Рыба, запеченная "Солнышко" (ШК)				100	16,8	13,8	13,8	244,8	6,7	0,09	53	132,17	237,6	45,03	0,43
Сборная рецептурная таблица для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №382															
Минтай филе (п/ф)*	82,00	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	1,08
Сборная рецептурная таблица 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													
Сок фруктовый разливной				200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,8	8,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок (разливной)*	200,00	200													
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. Савосина 1995 г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано-пшеничный				20	1,46	0,26	7,1	38,58		0,04		6,8	36,8	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А. Савосина 1995 г.) №15.1															
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20													
Итого:				28,72	23,72	100,53	732,24	32,28	0,51	185,32	280,17	480,9	123,97	4,4	
10 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
			700					С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Обед															
Суп-пюре из разных овощей, с сушками				220	4,75	6,95	25,82	184,03	13,19	0,1	273,94	189,8	86,38	26,2	0,92
Сборная рецептурная таблица для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №158															
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 сушек)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Напиток "Детское"				100	18,5	18,5	20,3	295,7	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52
Сборная рецептурная таблица для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
Напиток "Детское (пром-ного пр-ва)"	110,00	110													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Макаронный отварный				150	5,2	9,1	33,4	235,3		0,07	44,11	10,3	42,7	7,6	0,77
Сборная рецептурная таблица для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №518															
Макаронный изделия*	52,50	52,5													
Масло сливочное*	12,00	12													
Соль*	0,50	0,5													
Какао на цельном молоке (120/16/3)				200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	108	132	20,6	0,19
Сборная рецептурная таблица для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693															
Какао*	3,00	3													
Молоко цельное*	130,00	130													
Сахар*	15,00	15													
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. Савосина 1995 г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано-пшеничный				20	1,46	0,26	7,1	38,58		0,04		6,8	36,8	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А. Савосина 1995 г.) №15.1															
Хлеб ржано-пшеничный*	20,00	20													
Итого:				33,48	27,82	113,64	828,86	19,21	0,38	469,24	425,7	380,86	101,8	4,42	

Главный технолог

Гольшова А.А.