

I неделя

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

Комплекс №1

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Ккал		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак															
365	Омлет (яйцо С1, молоко 2,5% ГОСТ) с зеленым горошком	150/20	6,52	8,07	8,41	160,4	0,06	0,83	166,7	0,67	96,67	156,67	16,66	1,48	
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	60	1,50	6,07	5,04	85,8	0,02	34,87	122,20	0,03	40,50	30,00	15,00	0,50	
ТК	Масло сливочное 72,5% ГОСТ	10	0,05	8,25	0,08	75,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1,20	1,90	0,04	0,02	
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78	
ТТК	Напиток из цикория на молоке 2,5% ГОСТ	180	1,62	1,17	12,78	68,40	0,00	0,00	0,00	0,00	109,80	108,00	16,20	0,54	
ТК	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7	
	Итого:	600	14,43	24,08	66,89	578,50	0,20	55,70	289,00	1,16	283,17	368,17	73,90	4,46	

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

Комплекс №2

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Ккал		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак															
433	Говядина (заднетазовая бескостная) тушеная с овощами	70/25	23,85	2,84	6,36	146,7	0,16	10,26	0,00	0,00	21,75	261,29	38,49	2,75	
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	8,85	2,40	45,75	233,7	0,21	0,00	0,00	0,00	48,00	210,00	57,00	4,80	
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	60	1,45	3,70	7,50	69	0,03	5,45	0,00	1,35	24,50	43,00	24,00	0,96	
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78	
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82	
	Итого:	552	38,63	9,50	102,34	638,68	0,48	18,35	0,00	1,81	116,57	580,59	139,26	10,55	

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ Рецензуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак														
451	Запеканка творожная (творог 9%) с джемом фруктовым	150/30	26,60	6,30	35,70	252	0,08	1,20	30,00	0,37	174,00	280,00	38,00	0,90
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	24	5,6	7,04	0	86,08	0,02	0,18	62,40	0,08	211,20	120,00	8,48	0,00
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТТК	Какао с молоком 2,5% ГОСТ «Фитодар»	180	3,67	3,19	12,96	107,00	0,05	1,43	22,00	0,08	137,00	112,10	19,20	0,43
ТК	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	Итого:	544	39,41	16,85	80,04	591,98	0,23	22,81	114,45	0,97	550,20	552,10	82,28	2,47

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ Рецензуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак														
460	Котлета из мяса птицы ЦБ б/к	90	16,30	9,36	12,06	151,6	0,07	0,72	36,00	0,03	52,20	97,20	27,00	1,62
520	Макароны отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	5,70	5,80	34,40	197,1	0,12	0,00	0,03	0,00	40,60	60,06	24,80	1,39
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	84,00	15,60	12,00	0,53
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
ТК	Сок или Нектар фруктовый проом/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
	Итого:	560	27,91	16,10	101,82	600,70	0,32	19,72	36,03	0,49	205,80	245,46	87,80	7,36

Комплекс №5

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Кккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	В ₁		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
															Б
Завтрак															
181/03	Печень говяжья по-строгановски	75/50	16,87	11,50	10,75	198,7	0,23	15,80	6550,00	2,87	37,50	298,70	21,25	6,25	
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,20	1,20	22,10	112	0,15	5,60	4,00	0,00	40,00	82,50	30,00	1,00	
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	84,00	15,60	12,00	0,53	
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78	
943	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	13,26	54,3	0,00	2,23	0,00	0,00	4,71	7,40	3,95	0,77	
ТК	Кондитерское изделие в пром/упаковке	1 шт.	3,10	2,10	12,30	80,00	0,01	0,03	0,11	0,24	41,30	124,40	15,30	2,60	
Итого:			28,12	15,46	89,57	595,00	0,50	38,66	6554,11	3,57	222,51	586,20	97,50	12,37	

Комплекс №6

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Кккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	В ₁		С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
															Б
Завтрак															
	Котлета рыбная из филе минтая	90	11,79	5,04	8,37	95,14	0,11	1,08	18,00	0,03	29,70	140,40	23,40	1,08	
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,67	3,07	34,30	177,14	0,04	0,03	0,07	2,60	18,40	84,30	27,70	0,15	
ТК	Сладг из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	60	1,50	6,07	5,04	85,8	0,02	34,87	122,20	0,03	40,50	30,00	15,00	0,50	
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78	
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82	
Итого:			21,44	14,74	90,44	547,36	0,25	38,62	140,27	3,12	110,92	321,00	85,87	3,77	

II неделя

Комплекс №1

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ Рационы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Кккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	4,80	7,00	51,60	226,1	2,00	0,00	0,00	0,00	20,00	102,00	36,00	0,80
ТК	Масло сливочное 72,5% ГОСТ	10	0,05	8,25	0,08	75,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1,20	1,90	0,04	0,02
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	15	3,5	4,4	0	53,8	0,01	0,11	39,00	0,05	132,00	75,00	5,30	0,00
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
ТТК	Какао с молоком 2,5% ГОСТ «Фитодар»	180	3,67	3,19	12,96	107,00	0,05	1,43	22,00	0,08	137,00	112,10	19,20	0,43
	Итого:	475	16,26	23,36	93,52	597,50	2,14	1,54	61,05	0,59	305,20	348,60	75,54	2,47

Комплекс №2

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ Рационы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Кккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
494	Бефстроганов из говядины заднегазовой бескостной (сметана 15% ГОСТ)	70/50	11,69	7,90	4,10	135	0,06	0,56	21,00	0,30	26,60	126,00	168,00	1,33
520	Макаронные отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	5,70	5,80	34,40	197,1	0,12	0,00	0,03	0,00	40,60	60,06	24,80	1,39
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	60	1,45	3,70	7,50	69	0,03	5,45	0,00	1,35	24,50	43,00	24,00	0,96
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
943	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	13,26	54,3	0,00	2,23	0,00	0,00	4,71	7,40	3,95	0,77
	Итого:	570	23,14	17,94	88,14	591,00	0,29	8,24	21,03	2,11	111,41	294,06	235,75	5,67

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
366	Рыба (филе Горбуши) запеченная в томате с овощами	80/50	16,10	11,30	6,30	161,9	0,13	2,84	325,00	0,11	28,00	167,00	35,00	0,87
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,20	1,20	22,10	112	0,15	5,60	4,00	0,00	40,00	82,50	30,00	1,00
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	84,00	15,60	12,00	0,53
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82
ТК	Блинчик с джемом фруктовым	47/20	2,59	1,38	18,35	96,00	0,05	0,06	10,00	0,00	11,30	31,80	9,80	0,55
Итого:			27,02	14,56	91,76	573,58	0,44	26,14	339,00	0,57	185,62	363,20	106,57	4,99

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

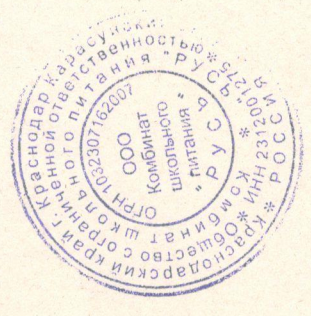
№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
ТТК	Птица запеченная (бедро ЦБ)	90	8,73	4,05	4,17	110,7	0,06	0,00	63,00	0,14	39,60	19,80	160,20	1,71
41/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,67	3,07	34,30	177,14	0,04	0,03	0,07	2,60	18,40	84,30	27,70	0,15
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	60	1,45	3,70	7,50	69	0,03	5,45	0,00	1,35	24,50	43,00	24,00	0,96
ТК	Хлеб пшеничный	2/20	3,04	0,32	19,68	93,60	0,04	0,00	0,00	0,44	8,00	26,00	5,60	0,44
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
Итого:			19,11	11,64	99,05	594,44	0,23	9,48	63,07	4,55	111,50	219,70	235,90	6,64

Качура Г.Ю.

Каде С.М.

Handwritten signature of G.Yu. Kachura

Handwritten signature of S.M. Kade



Генеральный директор

Технолог