МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД □

завтрак, 2 завтрак, обед, полдник

Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10 часов пребывания детей)

20 - ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/92 от 20 января 2021 г

МЕНЮ ДЛЯ САЙТА

Hauranapaura Sarana	Envers	Нетто, г	Химический состав					
Наименование блюда	Брутто, г	nello, i	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	9,5	15,5	48,9	373,0	
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152	
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	
Какао с молоком сгущенным			200	1,7	2,3	14,3	85	
Хлеб ржаной			15	0,3	0,2	5,7	26	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	
Обед			660	25,4	18,5	82,4	597,7	
Свекла отварная с маслом растительным			50	0,8	4,0	3,6	54	
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной			180/15/5	4,7	3,8	8,7	88	

Рыба запечённая			80	16,0	6,1	7,3	148	
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124	
Компот из свежих плодов			180	0,4	0,1	18,0	75	
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58	
Хлеб ржаной				0,7	0,4	11,3	51	
Полдник	Полдник				4,1	56,0	275	
Булочка ванильная					4,1	29,0	165	
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	27,0	110	
итого:	•			39	38	209	1336	
		2 день						
	_			Химический состав				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	16,2	17,1	33,0	351,1	
Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144	
		или					ı	
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151	

70

117

70

1,1

0,2

4,4

24

Овощи на подгарнировку

Кукуруза консервированная (после термической обработки)

			1				_	
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115	
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130 130 130 0,5				0,2	21,8	91	
Обед		•	650	20,4	20,4 19,3 96,7			
Салат из моркови и яблок	50 0,7 4,1 5				5,7	63		
Суп гороховый с мясом с гренками		180/20/20	7,4	3,3	22,9	151		
Овощи тушеные с мясом отварным	вощи тушеные с мясом отварным				11,2	29,0	260	
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69	
Полдник			250	4,4	13,7	34,3	278,1	
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	те		50	0,8	7,3	23,8	164	
		или	-					
Ватрушка с джемом			50	1,9	2,9	32,5	164	
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114	
. итого:			•	42	50	186	1362	

	;	3 день						
	F		Химический состав					
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			420	16,0	10,7	51,2	365	
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	9,2 15,9		
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107	
Чай с молоком				1,5	1,3	10,9	61	
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88	
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88	
Обед			690	24	26	80	646	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком			50	1,8	4,9	5,7	74	
		или						
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом			180/20	6,3	4,3	5,6	86	
Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом смета	інным с тома	с томатом 80/30 11,1 11,8		6,9	178			
Макароны отварные с овощами			150	3,1	4,1	27,5	159	
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	

Хлеб ржаной				0,8	0,3	11,3	51
Полдник				3,9	3,6	53,8	263
Шанежка с картофелем				3,2	3,3	21,8	130
Сок в ассортименте	180	180	180	0,7	0,3	32,0	134
итого:				44	40	207	1362

Usus Sansa	Enverse s	Horro s		Хи	імический сост		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			450	10,4	16,2	43,5	361,4
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42
Хлеб ржаной			10	0,3	0,1	3,8	17
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89
Обед			660	24,0	25,5	75,2	625,3

		50	3,4	5,1	5,1	80
		180/40	5,5	4,5	15,1	123
ечень, тушеная с овощами				12,1	4,0	170
			2,7	3,4	22,0	129
омпот из кураги				0,0	17,1	70
Хлеб пшеничный			0,2	0,1	4,4	19
		20	0,5	0,3	7,5	34
		250	5,4	10,1	37,5	263
те		50	1,8	3,7	27,0	149
207	200	200	3,6	6,4	10,5	114
			40	52	178	1338
			180/40 80 130 180 180 20 250 TE 50	180/40 5,5 80 11,2 130 2,7 180 0,5 10 0,2 20 0,5 250 5,4 Tre 50 1,8 207 200 200 3,6	180/40 5,5 4,5 80 11,2 12,1 130 2,7 3,4 180 0,5 0,0 10 0,2 0,1 20 0,5 0,3 250 5,4 10,1 Tre 50 1,8 3,7 207 200 200 3,6 6,4	180/40 5,5 4,5 15,1 80 11,2 12,1 4,0 130 2,7 3,4 22,0 180 0,5 0,0 17,1 10 0,2 0,1 4,4 20 0,5 0,3 7,5 250 5,4 10,1 37,5 THE 50 1,8 3,7 27,0 207 200 200 3,6 6,4 10,5

	F	Брутто, г Нетто, г —	Химический состав					
Наименование блюда	ьрутто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			430	12,5	11,4	51,8	360	
Каша 5 злаков жидкая			200	5,1	6,1	26,0	179	
Бутерброд с сыром			20/10	4,2	2,6	9,9	80	

Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	120	120	120	0,5	0,2	21,8	91
Обед			695	21,7	21,5	91,9	648,1
Салат картофельный с огурцами			50	0,8	4,1	7,4	70
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной			180/20/5	6,8	4,7	8,6	104
Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114
Соус молочный			30	1,0	2,1	2,6	34
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			250	8,5	10,7	34,9	270
Шанежка наливная			50	3,4	3,4	27,2	153
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	5,1	7,3	7,7	117
итого:				43	44	200	1369
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА Н	ЕДЕЛЮ:			41	45	196	1354
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДІ	ЕЛЮ (75%) <i>:</i>		41	45	196	1350

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕД	ЕЛЮ (100%	%)*:		54	60	261	1800
		6 день					
	F			гав			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			410	17,1	12,3	45,9	362,4
Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144
		или					
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151
Овощи на подгарнировку							
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	92	60	60	2,9	0,1	4,7	31
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91
Обед			635	17,0	25,6	81,7	625,2
Салат из моркови с кукурузой	60		1,1	4,0	5,5	62	
Суп картофельный с курицей			180/15	3,9	3,7	17,5	119

Говядина, тушенная с капустой	тушенная с капустой 200 1				16,9	16,3	258
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59
еб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			350	14,4	10,5	30,4	274
Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным			150	10,8	5,5	22,7	184
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	7,7	90
итого:				49	49	180	1352

Hamman 6 - 10 - 1	Enverse s	Нетто, г	Химический состав					
Наименование блюда	Брутто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	7,8	14,0	53,7	372	
Каша "Дружба"			200	5,5	6,7	24,5	180	
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111	
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42	
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39	
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89	
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89	

Обед			645	19,7	18,1	89,2	605,3
Овощное детское пюре промышленного производства в	ассортименте		50	0,0	0,0	2,7	11
		или					
Нарезка из свеклы отварной			50	0,8	0,0	3,6	18
Суп из овощей с мясом со сметаной	аной				4,1	9,0	91
Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами			80	10,8	11,1	9,4	181
Макаронные изделия отварные			130	2,9	2,2	29,0	147
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62
Хлеб пшеничный				0,4	0,2	8,8	39
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			250	5,9	9,3	40,6	270
Булочка "Пермская"			50	2,3	4,3	25,5	150
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	15,1	120
итого:	<u> </u>		!	34	42	205	1336
		8 день					
				Xv	імический сост	гав	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	I		440	13,1	12,2	44,8	341,4

Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152
Бутерброд с сыром	с сыром				3,6	9,9	89
офейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101
Второй завтрак				0,2	0,0	21,7	88
Отвар шиповника			100	0,2	0,0	21,7	88
Обед	Обед			23,8	19,6	92,0	640
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54
	или						
Салат из соленых огурцов с луком			50	0,5	4,0	2,7	49
Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной			180/20/5	5,8	4,0	11,2	104
Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с тог	матом		80	12,5	6,2	12,2	155
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127
Компот из свежих яблок			180	0,1	0,1	18,0	73
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник	Полдник		260	7,2	14,1	29,4	273
Кондитерское изделие промышленного производства в ассо	ртименте		60	1,4	7,7	20,0	155
Молоко питьевое кипяченое	210	200	200	5,8	6,4	9,4	118
	I						

итого:		44	46	188	1342					
	!	9 день								
	F			Химический состав						
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал			
Завтрак			440	7,2	7,4	69,4	373,0			
Каша манная жидкая			200	5,1	7,1	28,0	196			
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107			
Чай с сахаром			200	0,1	51					
Хлеб пшеничный			10	0,2	0,1	4,4	19			
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89,2			
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89			
Обед			645	22,4	22,3	92,5	660,6			
Салат из капусты белокочанной с морковью			50	0,8	4,0	4,8	58			
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом	и со сметано	ой	180/20/5	5,7	4,5	14,3	121			
Суфле из печени			80	10,1	8,8	2,2	128			
Каша гречневая рассыпчатая	•	•	130	4,1	4,4	32,1	184			
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70			
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39			

Хлеб ржаной			35	0,8	0,4	13,2	60
Полдник			250	6,4	9,9	38,0	267
Булочка с сахаром			50	2,8	3,5	27,5	153
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114
итого:				36	40	221	1390

Наименование блюда	Enverse s	Horro s		Χν	імический сост	гав	
паименование олюда	Брутто, г Нетто, г —		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	Завтрак		410	9,4	14,8	46,4	356,4
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая			200	7,5	7,7	26,0	203
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91
Обед			695	24,6	25,0	75,6	625,9
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	100	60	60	0,9	0,2	4,1	22
Суп-пюре из картофеля с курицей		-	180/15	3,7	4,7	17,1	126

Биточки рубленые из птицы припущенные			70	8,9	8,5	5,9	136
Капуста тушеная		150	4,6	6,2	14,0	130	
Кисель из свежих ягод	ль из свежих ягод			0,3	0,2	14,1	59
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51
Полдник			260	6,6	10,6	40	281,8
Пирог "Вечерний"			60	3,0	5,6	28,0	174
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	5,0	12,0	107
итого:				41	51	184	1355
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА	НЕДЕЛЮ:			41	45	196	1355,0
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕД	ДЕЛЮ (75 %)):		41	45	196	1350,0
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕД	ДЕЛЮ (100%	%) :		54	60	261	1800

Нашиопология блита	Брутто, г Нет	Нетто, г		Χν	імический сост	тав	
Наименование блюда	Брутто, т	nerro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			430	12,9	11,2	52,8	364
Каша кукурузная жидкая			200	5,5	5,9	27,0	183

		Деп ь					
ИТОГО:		12 день		42	45	196	1351
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	200	200	200	0,5	0,0	24,9	102
Кондитерское изделие промышленного производства в ассор	тименте		50	2,2	7,7	21,0	162
Полдник			250	2,7	7,7	45,9	264
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	52
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62
Пюре картофельное	тофельное				4,4	18,9	127
Шницель из говядины			70	9,2	8,8	8,3	149
Уха с крупой			180/50	11,7	7,4	10,1	154
Салат из свеклы с огурцами			50	0,6	4,0	3,3	52
Обед			680	25,9	25,2	75,9	634,0
рукт в ассортименте				0,1	0,4	21,3	89
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89
офейный напиток				3,2	2,7	15,9	101
утерброд с сыром				4,2	2,6	9,9	80

Наименование блюда	Envers r	Нетто, г		Χı	імический сост	гав		
паименование олюда	Брутто, г	Herro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	

Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	356
Каша пшенная жидкая		200	6,6	7,4	23,7	188	
Бутерброд с джемом или повидлом				1,8	0,2	24,4	107
Чай с молоком				1,5	1,3	10,9	61
Второй завтрак			•	0,5	0,2	21,8	91
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91
Обед		1	625	23,5	26,1	74,3	626,1
Салат из отварных овощей с маслом растительным			50	1,2	4,1	6,3	67
Суп картофельный с клецками с курицей		180/15	5,4	5,3	9,2	106	
Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томато	ОМ		200	15,3	15,9	16,1	269
Компот из свежих ягод			180	0,1	0,0	14,4	58
Хлеб пшеничный			30	0,6	0,3	13,2	58
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			250	5,3	12,2	31,8	258
Булочка "К чаю"			50	1,7	5,5 18,1		129
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,7	13,7	130
итого:				39	47	187	1331

Химический состав Envito r Наименование Кигона

наименование олюда	Dpy 110, 1	116110,1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
					• •		-
Завтрак			410	7,9	14,2	51,5	365,4
Каша гречневая вязкая			200	6,0	7,1	31,1	212
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111
Чай с лимоном			180	0,1	0,0	10,5	42
Второй завтрак			-	0,1	0,4	21,3	89
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89
Обед			700	27,9	24,5	77,0	640,5
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54
		или					
Салат из свеклы с зеленым горошком			50	0,9	4,0	3,7	54
Суп картофельный с крупой с мясом			180/20	6,4	4,2	15,2	124
Рыба припущенная, в сметане			80	11,9	7,3	2,5	123
Овощи припущенные			150	2,2	3,8	20,3	124
Компот из кураги			180	0,5	0,0	17,1	70
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39
Хлеб ржаной			25	0,6	0,3	9,4	43

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Xı	имический сост	гав	
	1	14 день					
итого:				41	51	189	1377
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114
Мучное изделие промышленного производства в ассорти	иенте		50	1,5	5,1	29,0	168
Полдник			250	5,1	11,5	39,5	282

Наименование блюда	Envers r		Химический состав					
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак			410	17,5	11,5	49,5	371,5	
Суфле творожное				11,9	6,2	20,1	184	
Соус молочный сладкий				1,3	2,7	6,9	57	
Бутерброд с сыром	20/10	4,2	2,6	9,9	80			
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	
Обед			660	21,2	25,9	80,0	637,7	
Пюре из цветной капусты или капусты брокколи			50	0,4	3,1	2,6	40	
		или					•	
Салат из огурцов с маслом			50	0,5	4,1	1,7	46	

PIDIPI					
Салат из огурцов с маслом	50	0,5	4,1	1,7	46

Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной	орщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной					8,8	96
Котлеты по - хлыновски	80	8,8	10,1	11,2	171		
Овощи запеченные с яйцом	150	6,3	7,0	19,8	168		
Компот из свежих плодов	180	0,4	0,1	18,0	75		
Хлеб пшеничный	10	0,2	0,1	4,4	19		
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69
Полдник			270	5,7	9,5	41,5	274
Блинчики с джемом или повидлом			50/20	2,1	3,1	31,0	160
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	3,6	6,4	10,5	114
итого:		45	47	193	1375		

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		Химический состав					
		116110,1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			440	9,9	8,9	59,0	355,7		
Каша пшенная жидкая			200	6,6	7,4	23,7	188		
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1,8	0,2	24,4	107		
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61		
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89,2		

Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89
Обед			665	22,6	24,5	84,3	647,7
Салат из капусты белокочанной			50	0,8	4,0	4,2	56
		или					
Салат из квашеной капусты с луком			50	0,8	4,0	2,5	49
Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом	180/20/5	5,7	4,5	14,3	121		
Печень говяжья по - строгановски	80	11,2	10,4	2,9	150		
Пюре картофельное	150	3,0	4,4	18,9	127		
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59
Хлеб пшеничный			25	0,5	0,3	11,0	48
Хлеб ржаной			50	1,1	0,7	18,9	86
Полдник			250	7,5	3,8	48,3	257,4
Мучное изделие промышленного производства в ассортимен	нте		50	2,5	0,5	34,3	152
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	207	200	200	5,0	3,3	14,0	106
итого:		40	38	213	1350		

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:	41	45	196	1357
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):	41	45	196	1350
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	54	60	261	1800

Наименование блюда	En	Нетто, г	Химический состав						
паименование олюда	Брутто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			410	8,1	13,3	50,4	353,3		
Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,7	5,9	19,0	152		
Бутерброд с маслом			20/10	1,8	7,1	9,9	111		
Чай с лимоном				0,1	0,0	10,5	42		
Хлеб пшеничный	25	0,5	0,3	11,0	48				
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91,0		
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91		
Обед			640	23,8	25,0	85,4	661,8		
Винегрет овощной			60	1,2	4,0	5,7	64		
Суп-пюре из капусты с мясом			180/20	6,7	6,6	6,4	112		
Гуляш			70	10,2	9,3	2,1	133		

Каша гречневая рассыпчатая	аша гречневая рассыпчатая					32,1	184
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39
Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			360	15,9	13,7	22,8	278,4
Запеканка из творога с молоком сгущенным			180	12,7	9,2	15,9	197
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	180	3,2	4,5	6,9	81
итого:			48	52	180	1384	
	1	7 день		-			
			Химический состав				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			410	17,0	13,9	44,8	371,6
Омлет натуральный			110	10,7	10,6	1,5	144
		или		-			
Яичная кашка натуральная			110	11,0	11,2	1,7	151
Овощи на подгарнировку							
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24
Бутерброд с сыром							

		200	0,1	0,0	12,6	51
		20	0,4	0,2	8,8	39
		20	0,5	0,3	7,6	34
			0,5	0,2	21,8	91
130	130	130	0,5	0,2	21,8	91
Обед					78,3	627,4
Салат из огурцов с маслом				4,1	1,7	46
	или					
Салат из соленых огурцов с луком				4,0	2,7	49
Суп картофельный с фасолью с мясом					14,5	126
		80	10,2	12,2	6,1	175
		150	2,7	3,8	17,9	117
		180	0,1	0,1	18,0	73
		20	0,4	0,2	8,8	39
		30	0,7	0,4	11,3	52
		260	6,6	6,0	48,4	274
іте		60	0,8	1,0	39,0	168
Толоко питьевое кипяченое 210 200				5,0	9,4	106
	•		45	46	193	1364
	те	те	20 20 130 130 130 660 50 ИЛИ 50 180/20 80 150 180 20 30 260 TE 60	20 0,4 20 0,5 0,5 130 130 130 0,5 660 20,9 50 0,5 ИЛИ 50 0,5 180/20 6,3 80 10,2 150 2,7 180 0,1 20 0,4 30 0,7 260 6,6 те 60 0,8 210 200 5,8	20 0,4 0,2 20 0,5 0,3 0,5 0,2 130 130 130 0,5 0,2 660 20,9 25,6 50 0,5 4,1 ИЛИ 50 0,5 4,0 180/20 6,3 4,8 80 10,2 12,2 150 2,7 3,8 180 0,1 0,1 20 0,4 0,2 30 0,7 0,4 260 6,6 6,0 TTE 60 0,8 1,0 210 200 200 5,8 5,0	20 0,4 0,2 8,8 20 0,5 0,3 7,6 0,5 0,2 21,8 130 130 130 0,5 0,2 21,8 660 20,9 25,6 78,3 50 0,5 4,1 1,7 ИЛИ 50 0,5 4,0 2,7 180/20 6,3 4,8 14,5 80 10,2 12,2 6,1 150 2,7 3,8 17,9 180 0,1 0,1 18,0 20 0,4 0,2 8,8 30 0,7 0,4 11,3 260 6,6 6,0 48,4 TTE 60 0,8 1,0 39,0

	1	8 день					
		Нетто, г		Xı	имический сост	гав	
Наименование блюда	Брутто, г	110,1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			440	9,7	8,7	62,3	366,3
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198
Бутерброд с джемом или повидлом				1,8	0,2	24,4	107
Чай с молоком				1,5	1,3	10,9	61
Второй завтрак				0,1	0,4	21,3	89
Фрукт в ассортименте			160	0,1	0,4	21,3	89
Обед			660	21,6	21,8	86,2	627,2
Салат из свежих помидоров			50	0,9	4,1	3,4	54
		или					
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63
Суп-пюре из разных овощей с мясом			180/20	5,9	3,9	9,6	97
Печень, тушеная в соусе			80	10,1	8,8	7,7	150
Макароны отварные с овощами			150	3,1	4,1	27,5	159
Кисель из свежих ягод			180	0,3	0,2	14,1	59
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39

Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69
Полдник			250	1,9	5,2	50,5	256,4
Булочка с изюмом			50	1,7	5,2	22,5	144
Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте 200 200				0,2	0,0	28,0	113
итого:				33	36	220	1339

Наименование блюда	Enume s	Нетто, г	Химический состав					
паименование олюда	Брутто, г		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак	430	11,0	15,8	48,3	379,4			
Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)				6,0	6,0	22,5	168	
Бутерброд с маслом				1,8	7,1	9,9	111	
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	15,9	101			
Второй завтрак				0,5	0,2	21,8	91	
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	
Обед			640	20,2	19,7	88,8	613	
Салат Витаминный			50	0,6	4,0	4,6	57	
Суп-пюре из птицы			180	4,5	5,1	15,5	126	

Шницель рыбный натуральный			80	8,5	5,3	8,1	114
Пюре картофельное			150	3,0	4,4	18,9	127
Компот из смеси сухофруктов			180	0,3	0,0	15,2	62
Хлеб пшеничный			30	2,4	0,3	11,4	58
Хлеб ржаной			40	0,9	0,6	15,1	69
Полдник			330	12,7	9,7	34,9	277,86
Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным			150	9,5	5,2	32,0	213
Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте	186	180	180	3,2	4,5	2,9	65
итого:				44	45	194	1361

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак			450	9	12	49	342
Суп молочный с крупой			200	3,1	4,4	19,0	128
Бутерброд с маслом с сыром			50	4,1	6,2	10,7	115
Чай с молоком			200	1,5	1,3	10,9	61
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	38

Второй завтрак				0,2	21,8	91
130	130	130	0,5	0,2	21,8	91
•		680	21,6	25,6	76,6	624
		50	0,8	4,1	7,4	70
		180/50	5,9	6,2	15,1	140
		70	8,9	8,5	5,9	136
		150	4,6	6,2	14,0	130
		180	0,3	0,0	14,1	58
Хлеб ржаной			0,7	0,4	11,3	52
		20	0,4	0,2	8,8	39
		250	5,1	10,2	42,5	282
		50	2,2	5,7	23,7	155
207	200	200	2,9	4,5	18,8	127
итого:				48	190	1339
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				45	196	1358
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ и ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (75%):				45	196	1350
ДЕЛЮ (100 %	%)*:		54	60	261	1800
	130 207 НЕДЕЛЮ: ЕДЕЛЮ (75%	130 130 207 200	130 130 130 680 50 180/50 70 150 180 30 20 250 50 207 200 200 200	130 130 0,5 680 21,6 50 0,8 180/50 5,9 70 8,9 150 4,6 180 0,3 30 0,7 20 0,4 250 5,1 50 2,2 207 200 200 29 36 НЕДЕЛЮ: 41 ЕДЕЛЮ (75%): 41	130 130 130 0,5 0,2 680 21,6 25,6 50 0,8 4,1 180/50 5,9 6,2 70 8,9 8,5 150 4,6 6,2 180 0,3 0,0 30 0,7 0,4 20 0,4 0,2 250 5,1 10,2 50 2,2 5,7 207 200 200 2,9 4,5 36 48 НЕДЕЛЮ: 41 45 ДЕЛЮ (75%): 41 45	130 130 130 0,5 0,2 21,8 680 21,6 25,6 76,6 50 0,8 4,1 7,4 180/50 5,9 6,2 15,1 70 8,9 8,5 5,9 150 4,6 6,2 14,0 180 0,3 0,0 14,1 30 0,7 0,4 11,3 20 0,4 0,2 8,8 250 5,1 10,2 42,5 50 2,2 5,7 23,7 207 200 200 2,9 4,5 18,8 190 41 45 196 ЕДЕЛЮ (75%): 41 45 196

^{*}СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 1, Прилог

№ рецептуры
№165-2013, Пермь
№1-2004
№694-2004
№518-2013, Пермь
№56-2006, Москва
№131-2004

p.377-2004 №524-2004 №507-2013, Пермь

№767-2004
14-707-2004
№518-2013,
Пермь
№ рецептуры
№340-2004
112340-2004
№279-1996
№101-2004
14-101-2004

№1,3-2004 №685-2004 №518-2013, Пермь №9-2013, Пермь №139-2004 №301-2006, Москва №508-2013, Пермь №541-2013, Пермь №698-2004

№ рецептуры №313-2013, Пермь №2-2004 №495-2013, Пермь №705-2004 №74-2013, Пермь №14/1-2011г., Екатеринбург №142-2013, Пермь №427-1996 №294-2013, Пермь №505-2013, Пермь

№296-2004, Пермь
№518-2013,
Пермь
№ рецептуры
№164-2013, Пермь
№300-2013, Пермь
№1-2004
№686-2004
№458-2006, Москва

№55-2013, Пермь
№142-2004
№439-2004
№512-2004
№638-2004
№698-2004
№ рецептуры
№311-2004
№3-2004

·
№501-2013, Пермь
№518-2013, Пермь
№75-2013, Пермь
№111-2004
№391-2004
№440-2013, Пермь
№520-2004
№631-2004
№550-2013, Пермь
№698-2004
При 12 часовом

пребывании детей
№ рецептуры
№340-2004
№279-1996
№101-2004
№2-2004
№495-2013, Пермь
№518-2013, Пермь
№11-2001, Пермь
№149-2013, Пермь

№101+2004 №.50 - 2013, Пермь №135-2004 №388-2013, Пермь №516-2004 №508-2013, Пермь №554-2013, Пермь №698-2004 № рецептуры №165-2013, Пермь №3-2004 №501-2013, Пермь №705-2004 №22-2013, Пермь №17-2004 №154-2013, Пермь №157-2001, Пермь №520-2004 №631-2004 №260-2001, Пермь

№ рецептуры	
№311-2004	
№2-2004	
№685-2004	
№458-2006, Москва	
№4-2013, Пермь	
№.1.72-1995, Екатеринбург	
№35/8-2011, Екатеринбург	
№237-2013, Пермь	
№638-2004	

№772-2004 №698-2004 № рецептуры №311-2004 №1-2004 №686-2004 №518-2013, Пермь №300-2013, Пермь №101-2004 №159-2013, Пермь

№498-2004
№423-2013, Пермь
№505-2013, Пермь
№120-1999
№698-2004
При 12
часовом
пребывании детей
Oemeu
№ рецептуры
№311-2004

№3-2004 №501-2013, Пермь №458-2006, Москва №53-2013, Пермь №152-2013, Пермь №451-2004 №520-2004 №508-2013, Пермь №518-2013, Пермь № рецептуры

№311-2004 №.2-2004 №495-2013, Пермь №518-2013, Пермь №29/1-2011, Екатеринбург №155-2004 №372-2013, Пермь №634-2004 №788-2004 №698-2004

на роцоптуры
№248-2013, Пермь
№1-2004
№686-2004
№458-2006, Москва
№300-2013, Пермь
№22-2013, Пермь
№58-2013, Пермь
№138-2004
№338-2013, Пермь
№524-2004
№638-2004

№698-2004 № рецептуры №365-2004 №440-2013, Пермь №3-2004 №685-2004 №518-2013, Пермь №679-2002 №14/1-2011г.,

Екатеринбург

No. 4.70.4005
№.1.78-1995, Екатеринбург
№454-2004
№7.551995, Екатеринбург
№507-2013, Пермь
№531-2013, Пермь
№698-2004
№ рецептуры
№311-2004
№2-2004
№495-2013, Пермь

№458-2006,
Москва
№1-2013,
Пермь
№48-2013,
Пермь
№.1.72-1995,
Екатеринбург
№431-2004
N2431-2004
№520-2004
№505-2013,
Пермь
№698-2004
.12000 2004

При 12 часовом пребывании детей
№ рецептуры
№165-2013, Пермь
№1-2004
№686-2004
№518-2013, Пермь
№71-2004
№1.35-1995, Екатеринбург
№437-2004

№237-2013, Пермь
№508-2013, Пермь
№313-2013, Пермь
№698-2004
№ рецептуры
№340-2004
№279-1996
№101-2004
№3-2004

№685-2004 №518-2013, Пермь №14/1-2011г., Екатеринбург №17-2004 №145-2013, Пермь №9/7-2011, Екатеринбург №203 - 2004 №631-2004 №260-2001, Пермь

№ рецептуры №311-2004 №2-2004 №495-2013, Пермь №458-2006, Москва №22-2013, Пермь №9-2013, Пермь №168-2004 №401-2013, Пермь №294-2013, Пермь №505-2013, Пермь

N-44/40 0044
№11/12-2011, Екатеринбург
№518-2013,
Пермь
№ рецептуры
№19/4-2011,
Екатеринбург
№1-2004
14⊻1-2004
№501-2013,
Пермь
№518-2013,
Пермь
№21(II)-2006, Москва
MOCKBU
№173-2004

№391-2004 №520-2004 №508-2013, Пермь №321-2013, Пермь №698-2004 № рецептуры №164-2013, Пермь №1,3-2004 №495-2013, Пермь

№518-2013, Пермь №75-2013, Пермь №30/2-2011г., Екатеринбург №498-2004 №423-2013, Пермь №638-2004 №778-2004 №698-2004 При 12 часовом пребывании детей

жение 10



в капусте туш