

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ ре­цептуры** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14/2010 | Помидоры  свежие | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,4 | 0,036 | 0 | 15 | 8,4 | 15,6 | 12 | 0,54 |
| 170  /2005 | Борщ из свежей капусты с картофелем | 250 | 2,52 | 4,65 | 19,12 | 150 | 0,06 |  | 10,29 | 44,38 | 53,23 | 26,25 | 1,19 |
| 041 2005 | Плов из птицы | 55/200 | 30,92 | 36,57 | 51,62 | 457,8 | 0,07 | 58 | 1,08 | 54,7 | 242 | 57,68 | 2,66 |
| 968 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0,14 |  | 24,76 | 94,2 |  |  |  | 18 | 4,29 |  | 0,6 |
| 1350  2002 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 | 0,05 |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 |
|  | **ИТОГО:** |  | **37,12** | **41,69** | **115,52** | **820,03** |  |  |  |  |  |  |  |

**2 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ ре­цептуры** | | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | | | **Пищевые вещества** | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | |
| **Б** | | **Ж** | **У** | **B1** | **А** | **С** | | **Са** | | **Р** | | **Mg** | | **Fe** | |
|  | | **Обед** |  | | |  | |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| 33 2010 | | Салат из свеклы | 60 | | | 0,86 | | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 0,01 |  | 5,7 | | 21,09 | | 24,58 | | 12,54 | | 0,8 | |
| 200 2005 | | Суп  картофельный с горохом | 250 | | | 5,49 | | 5,28 | 16,33 | 134,75 | од |  | 8,33 | | 38,08 | | 87,18 | | 35,3 | | 1,03 | |
| 608 2005 | | Котлеты из говядины | 1/50 | | | 7,78 | | 5,68 | 17,92 | 114,38 | 0,05 | 14,37 | 0,075 | | 21,88 | | 83,07 | | 16,07 | | 0,75 | |
| 679 2005 | | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | | | 7,46 | | 5,61 | 20,78 | 230,45 | 0,28 | 0,045 | 12 | | 150,6 | | 218,4 | | 52,7 | | 2,6 | |
| 686 2005 | | Компот из кураги | 200 | | | 1,04 | |  | 26,69 | 107,44 |  |  | 0,41 | | 41,14 | | 29,2 | | 22,96 | | 0,68 | |
| 1035  2005 | | Чурек | 30 1 | | | 2,88 | | 0,35 | 17,74 | 85,63 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | Пряник пром. производства | 50 | | | 2,2 | | 1,45 | 38,55 | 166,5 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ИТОГО:** |  | | | **27,71** | | **22,02** | **143,03** | **895,49** |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| **3 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре­цептуры** | **Наименование**  **блюд** | | | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | |
| **Б** | | **Ж** | | **У** | **B1** | **А** | **С** | **Са** | | **Р** | | **Mg** | | **Fe** | |
|  | **ОБЕД** | | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |
| 361 2002 | Суп-хинкал с говядиной | | | 250/25/50 | 4,67  14,23 | | 5,86  1,91 | | 5,9  0,28 | 99,09  75 | 0,05  0,04 | 0,01 | 0,86  0,28 | 8,96  6,56 | | 78,64  116,5 | | 11,72  15.13 | | 2,37  1,18 | |
| 244  2010 | МИНТАИ запеченный с овощами | | | 75/75 | 13,87 | | 7,85 | | 6,53 | 150 | 0,1 | 0,01 | 3,35 | 52,11 | | 238,46 | | 59,77 | | 0,96 | |
| 355 2005 | Рис отварной | | | 150 | 3,6 | | 5,85 | | 28,35 | 180 | 0,045 | 0,045 | 0,113 | 1,755 | | 89 | | 27,98 | | 0,765 | |
| 859 2002 | Компот из свежих яблок | | | 200 | 0,2 | | 0,2 | | 22,3 | 110 |  |  | 0,02 | 12,0 | | 2,4 | |  | | 0,8 | |
| 1035 2005 ' | Чурек | | | 40 | 3,84 | | 0,47 | | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  | Ю | 12 | | 28 | | 8 | | 0,5 | |
|  | **ИТОГО:** | | |  | **40,41** | | **22,14** | | **87,01** | **728,26** |  |  |  |  | |  | |  | |  | |

**4 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ ре­цепта** | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | | **B1** | | | | **А** | | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | **Mg** | | | | **Fe** | | |
|  | **ОБЕД** | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |
| 547-2010 | Салат из моркови с яблоком и изюмом | | | | 50 | | | | 0,44 | | | | | 3,6 | | | | | 8,53 | | | | | 67,36 | | | | 0,025 | | | | 0,285 | | | | 13,025 | | | 17,85 | | | 20,3 | | | 11,71 | | | | 0,745 | | |
| 208 2005 | Суп  картофельный с макаронными изделиями | | | | 250 | | | | 2,69 | | | | | 2,84 | | | | | 17,14 | | | | | 104,75 | | | | 0,11 | | | |  | | | | 8,25 | | | 24,6 | | | 66,65 | | | 27 | | | | 1,09 | | |
| 637 2005 | Птица отварная | | | | 80 | | | | 16,88 | | | | | 10,88 | | | | |  | | | | | 165 | | | | 0,03 | | | | 16 | | | |  | | | 31,2 | | | 114,4 | | | 16 | | | | 1,44 | | |
| 336 2010 | Капуста тушеная | | | | 50 | | | | 0,93 | | | | | 2,16 | | | | | 11,51 | | | | | 71,18 | | | | 0,08 | | | | 10,5 | | | | 10,5 | | | 7,32 | | | 39,86 | | | 14,66 | | | | 0,58 | | |
| 679 2005 | Каша  пшеничная  рассыпчатая | | | | 100 | | | | 4,95 | | | | | 3,28 | | | | | 26,45 | | | | | 160,28 | | | | 0,11 | | | | 0,02 | | | |  | | | 1,22 | | | 121 | | | 0,03 | | | | 2.43 | | |
| 686 2005 | Компот из кураги | | | | 150 | | | | 0,78 | | | | |  | | | | | 20,02 | | | | | 80,58 | | | | 0,01 | | | |  | | | | 1,08 | | | 6,4 | | | 3,6 | | |  | | | | 0,18 | | |
|  | Хлеб ржаной | | | | 40 | | | | 2,64 | | | | | 0,48 | | | | | 13,36 | | | | | 69,6 | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |
|  | **Итого:** | | | |  | | | | **29,31** | | | | | **23,24** | | | | | **97,31** | | | | | **718,75** | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре­цептуры** | | | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | **B1** | | | | **А** | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | **Mg** | | | | **Fe** | | |
|  | | | **ОБЕД** | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |
| № 14 2010 | | | Салат из свежих помидоров с луком | | | | 100 | | | | | 1,3 | | | | | 6,19 | | | | | 4,72 | | | | 79,6 | | | | 0,06 | | | |  | | | 20,48 | | | 17,58 | | | 32,88 | | | 17,79 | | | | 0,84 | | |
| 204 2005 | | | Суп рисовый с говядиной (харчо) | | | | 250/15 | | | | | 0,18 | | | | | 3,3 | | | | | 14,65 | | | | 113 | | | | 0,11 | | | |  | | | 8,33 | | | 24,98 | | | 96,93 | | | 29,45 | | | | 1,24 | | |
| 301 2005 | | | Птица тушеная | | | | 80/80 | | | | | 17,65 | | | | | 14,58 | | | | | 4,7 | | | | 221 | | | | 0,05 | | | | 43 | | | 0,02 | | | 54,5 | | | 132,9 | | | 20,3 | | | | 1,62 | | |
| 688 2005 | | | Макароны  отварные | | | | 150 | | | | | 5,52 | | | | | 4,52 | | | | | 26,45 | | | | 168,45 | | | | 0,08 | | | | 28 | | |  | | | 6,48 | | | 9,56 | | | 23,16 | | | | 1,48 | | |
| 859 2005 | | | Компот из свежих груш | | | | 200 | | | | | 0,2 | | | | | 0,2 | | | | | 22,3 | | | | 110 | | | | 0,02 | | | |  | | |  | | | 12 | | | 2,4 | | |  | | | | 0,8 | | |
| 1035  2005 | | | Чурек | | | | 40 | | | | | 3,84 | | | | | 0,47 | | | | | 23,65 | | | | 114,17 | | | | 0,067 | | | |  | | |  | | | 9,69 | | | 34,77 | | | 6,63 | | | | 0,51 | | |
|  | | | **ИТОГО:** | | | |  | | | | | **28,69** | | | | | **29,26** | | | | | **96,48** | | | | **806,22** | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре­цептуры** | | | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | **B1** | | | | **А** | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | | **Mg** | | | **Fe** | | |
|  | | | **Обед** | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 42 2010 | | | Салат из белокачанной капусты | | | | 60 | | | | | 0,85 | | | | | 3,05 | | | | | 5,19 | | | | 51,54 | | | | 0,05 | | | |  | | | 16,76 | | | 18,68 | | | 34,61 | | | | 16,26 | | | 0,74 | | |
| 197 2005 | | | Рассольник с мясом петербуржский с перловой крупой | | | | 250/15 | | | | | 4,4 | | | | | 5,68 | | | | | 16,67 | | | | 149,25 | | | | 0,112 | | | |  | | | 4,74 | | | 17,36 | | | 46,74 | | | | 19,4 | | | 0,62 | | |
| 679 2005 | | | Каша ячневая рассыпчатая | | | | 150 | | | | | 4,79 | | | | | 4,26 | | | | | 30,9 | | | | 187,04 | | | | 0,12 | | | | 0,02 | | |  | | | 39,14 | | | 168 | | | | 0,02 | | | 1,1 | | |
| 591 2005 | | | Гуляш из  ГОВЯДИНЫ I | | | | 50/38 | | | | | 11,9 | | | | | 9,76 | | | | | 2,87 | | | | 101,5 | | | | 0,17 | | | |  | | | 1,28 | | | 24,36 | | | 194,69 | | | | 26,01 | | | 2,32 | | |
| 686 2005 | | | Компот из кураги | | | | 200 | | | | | 1,04 | | | | |  | | | | | 26,69 | | | | 107,44 | | | |  | | | |  | | | 0,41 | | | 41,14 | | | 29,2 | | | | 22,96 | | | 0,68 | | |
|  | | | Хлеб ржаной | | | | 40 | | | | | 2,64 | | | | | 0,48 | | | | | 13,36 | | | | 69,6 | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 847 2005 | | | Груша свежая | | | | 100 | | | | | 0,44 | | | | | 0,34 | | | | | 10,38 | | | | 47 | | | | 0,06 | | | |  | | | 10 | | | 12 | | | 28 | | | | 8 | | | 0,5 | | |
|  | | | **ИТОГО:** | | | |  | | | | | **26,06** | | | | | **23,57** | | | | | **106,06** | | | | **713,37** | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре- цептуры** | | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | | **B1** | | | | **А** | | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | | **Mg** | | | **Fe** | | |
|  | | **Обед** | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 45 2010 | | Винегрет овощ. | | | | 100 | | | | 0,81 | | | | | 3,7 | | | | | 4,61 | | | | | 54,96 | | | | 0,06 | | | | 0 | | | | 10,25 | | | 33,55 | | | 40,17 | | | | 21,35 | | | 0,88 | | |
| 71 2005 | | Суп-лапша домашняя с птицей | | | | 250/25 | | | | 5,27 | | | | | 6,8 | | | | | 14,25 | | | | | 103,13 | | | |  | | | | 10 | | | |  | | | 19,5 | | | 71,5 | | | | 10 | | | 0,9 | | |
| 486 2005 | | Рыба тушенная с овощами | | | | 75/75 | | | | 13,87 | | | | | 4,85 | | | | | 6,53 | | | | | 150 | | | | 0,075 | | | | 5,63 | | | | 1,44 | | | 19,32 | | | 126,38 | | | | 15 | | | 0,81 | | |
|  | | Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва | | | | 200 | | | | 1,0 | | | | | 0,03 | | | | | 24 | | | | | 94 | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 1035  2005 | | Чурек | | | | 40 | | | | 3,84 | | | | | 0,47 | | | | | 23,65 | | | | | 114,17 | | | | 0,067 | | | |  | | | | 10 | | | 8 | | | 28 | | | | 42 | | | 0,002 | | |
|  | | Хлеб ржаной | | | | 20 | | | | 1,32 | | | | | 0,24 | | | | | 6,68 | | | | | 34,8 | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | Зефир пром. произв. | | | | 40 | | | | 0,04 | | | | |  | | | | | 29,8 | | | | | 154 | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 847 2005 | | ' Яблоко | | | | 100 | | | | 0,4 | | | | | 0,4 | | | | | 9,8 | | | | | 47 | | | | 0,03 | | | |  | | | | 10 | | | 10 | | | 75,8 | | | |  | | | 2,2 | | |
|  | | **Итого:** | | | |  | | | | **26,55** | | | | | **16,49** | | | | | **119,32** | | | | | **752,06** | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№**  **рецепту**  **ры** | | | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | **B1** | | | | **А** | | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | | **Mg** | | | **Fe** | | |
|  | | | **Обед** | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 42 2004 | | | Салат из свежей капусты | | | | 100 | | | | 1,41 | | | | | 5,08 | | | | | 9,02 | | | | 87,4 | | | | 0,03 | | | |  | | | | 32,45 | | | 37,37 | | | 27,61 | | | | 15.16 | | | 0,51 | | |
| 206 2005 | | | Суп  картофельный с горохом | | | | 250 | | | | 5,49 | | | | | 5,28 | | | | | 16,33 | | | | 134,75 | | | | 0,23 | | | |  | | | | 5,81 | | | 38,08 | | | 87,18 | | | | 35,3 | | | 2,03 | | |
| 244 2015 | | | Плов с мясом | | | | 175 | | | | 9,59 | | | | | 22,94 | | | | | 39,33 | | | | 380,68 | | | |  | | | | 0,01 | | | | 0,36 | | | 8,38 | | |  | | | | 17,1 | | | 1,09 | | |
| 859 2005 | | | Компот из плодов свежих | | | | 200 ' | | | | 0,2 | | | | | 0,2 | | | | | 22,3 ' | | | | 110 | | | | 0,26 | | | | 0,1 ' | | | | 20,3 | | | 14,72 | | | 4,4 | | | | 5,4 | | | ' 0,9 | | |
| 1350­  2005 | | | Чурек | | | | 30 | | | | 3,84 | | | | | 0,47 | | | | | 23,65 | | | | 85,63 | | | | 0,05 | | | |  | | | |  | | | 7,47 | | | 43,47 | | | | 8,28 | | | 0,63 | | |
|  | | | **ИТОГО:** | | | |  | | | | **20,53** | | | | | **33,97** | | | | | **110,61** | | | | **798,46** | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре­цепта** | | | **Наименование**  **блюд** | | | **Масса** | | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | **B1** | | | | **А** | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | | **Mg** | | | **Fe** | | |
|  | | | **Обед** | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 558 2005 | | | Салат из свеклы, моркови и зелен.горошка | | | 60 | | | | | 0,84 | | | | | | 4,85 | | | | | 3,38 | | | | 60,91 | | | | 0,024 | | | |  | | | 3,35 | | | 18,09 | | | 24,04 | | | | 12,59 | | | 0,45 | | |
| 187 2005 | | | Суп из свежей капусты с карт, и говядиной | | | 250/15 | | | | | 6,05 | | | | | | 5,46 | | | | | 18,57 | | | | 113,25 | | | | 0,072 | | | |  | | | 18,54 | | | 45,3 | | | 82,58 | | | | 51,89 | | | 1,53 | | |
| 252 2011 | | | Рыба запечённая в белом соусе | | | 100/100 | | | | | 20,56 | | | | | | 15,16 | | | | | 4,96 | | | | 230,2 | | | | 0,075 | | | | 6,1 | | | 1,24 | | | 9,32 | | | 168,5 | | | | 13,4 | | | 0,51 | | |
| 681 2005 | | | Каша гречневая рассыпчатая | | | 150 | | | | | 4,53 | | | | | | 9,82 | | | | | 22,25 | | | | 188,6 | | | | 0,37 | | | | 0,06 | | | 12 | | | 150,6 | | | 218,85 | | | | 52,7 | | | 2,6 | | |
|  | | | Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва | | | 200 | | | | | 1,0 | | | | | | 0,03 | | | | | 24 | | | | 94 | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 1035 2005 | | | Чурек | | | 40 | | | | | 3,84 | | | | | | 0,47 | | | | | 23,65 | | | | 114,17 | | | | 0,067 | | | |  | | | 10 | | | 8 | | | 28 | | | | 42 | | | 0,002 | | |
|  | | | **ИТОГО:** | | |  | | | | | **33,36** | | | | | | **35,79** | | | | | **96,81** | | | | **801,13** | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **10 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ ре­цептуры** | | | | **Наименование**  **блюд** | | | | **Масса** | | | | | **Пищевые вещества** | | | | | | | | | | | | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | | | | **Витамины, мг** | | | | | | | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | | | | | | | | | | |
| **Б** | | | | | **Ж** | | | | | **У** | | | | **Bi** | | | | **А** | | | **С** | | | **Са** | | | **Р** | | | | **Mg** | | | **Fe** | | |
|  | | | | **Обед** | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 51 2005 | | | | Салат из свеклы с курагой и с изюмом | | | | 60 | | | | | 1,08 | | | | | 3,0 | | | | | 15 | | | | 91,32 | | | | 0,028 | | | | 0,84 | | | 4,51 | | | 29,57 | | | 0,28 | | | | 16,54 | | | 1,12 | | |
| 187 2005 | | | | Щи из свежей капусты со сметаной | | | | 250/10 | | | | | 1,75 | | | | | 4,89 | | | | | 8,44 | | | | 84,75 | | | |  | | | |  | | | 18,46 | | | 43,33 | | | 47,63 | | | | 22,25 | | | 0,8 | | |
| 608 2005 | | | | Шницель из говядины | | | | 80 | | | | | 12,22 | | | | | 9,24 | | | | | 12,56 | | | | 183,5 | | | | 0,08 | | | | 23 | | | 0,12 | | | 35 | | | 133,1 | | | | 25,7 | | | 1,2 | | |
| 694 2005 | | | | Пюре из картофеля | | | | 150 | | | | | 3,06 | | | | | 7,8 | | | | | 20,45 | | | | 137,15 | | | | 0,14 | | | | 25,5 | | | 18.14 | | | 36,98 | | | 86,6 | | | | 27,75 | | | 1,01 | | |
| 874 2005 | | | | Кисель из смеси сухофруктов | | | | 200 | | | | | 0.2 | | | | | 0,0 | | | | | 32,6 | | | | 132,8 | | | |  | | | |  | | |  | | | 18 | | | 4,29 | | | |  | | | 0,6 | | |
|  | | | | Хлеб ржаной | | | | 20 | | | | | 1,32 | | | | | 0,24 | | | | | 6,68 | | | | 34,8 | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |
| 1035  2005 | | | | Чурек | | | | 30 | | | | | 2,88 | | | | | 0,35 | | | | | 17,74 | | | | 85,63 | | | |  | | | |  | | |  | | | 7,47 | | | 26,08 | | | | 4,97 | | | 0,38 | | |
|  | | | | **ИТОГО:** | | | |  | | | | | **22,51** | | | | | **25,52** | | | | | **113,47** | | | | **749,95** | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14/2010 | Помидоры  свежие | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,4 | 0,036 | 0 | 15 | 8,4 | 15,6 | 12 | 0,54 |
| 170  /2005 | Борщ из свежей капусты с картофелем | 250 | 2,52 | 4,65 | 19,12 | 150 | 0,06 |  | 10,29 | 44,38 | 53,23 | 26,25 | 1,19 |
| 041 2005 | Плов из птицы | 55/200 | 30,92 | 36,57 | 51,62 | 457,8 | 0,07 | 58 | 1,08 | 54,7 | 242 | 57,68 | 2,66 |
| 968 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0,14 |  | 24,76 | 94,2 |  |  |  | 18 | 4,29 |  | 0,6 |
| 1350  2002 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 | 0,05 |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 |
|  | **ИТОГО:** |  | **37,12** | **41,69** | **115,52** | **820,03** |  |  |  |  |  |  |  |

**12 ДЕНЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ ре­цепта** | **Наименование**  **блюд** | **Масса** | **Пищевые вещества** | | | **Энергети­**  **ческая**  **ценность** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **B1** | **А** | **С** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
|  | **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 547-2010 | Салат из моркови с яблоком и изюмом | 50 | 0,44 | 3,6 | 8,53 | 67,36 | 0,025 | 0,285 | 13,025 | 17,85 | 20,3 | 11,71 | 0,745 |
| 208 2005 | Суп  картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 0,11 |  | 8,25 | 24,6 | 66,65 | 27 | 1,09 |
| 637 2005 | Птица отварная | 80 | 16,88 | 10,88 |  | 165 | 0,03 | 16 |  | 31,2 | 114,4 | 16 | 1,44 |
| 336 2010 | Капуста тушеная | 50 | 0,93 | 2,16 | 11,51 | 71,18 | 0,08 | 10,5 | 10,5 | 7,32 | 39,86 | 14,66 | 0,58 |
| 679 2005 | Каша  пшеничная  рассыпчатая | 100 | 4,95 | 3,28 | 26,45 | 160,28 | 0,11 | 0,02 |  | 1,22 | 121 | 0,03 | 2.43 |
| 686 2005 | Компот из кураги | 150 | 0,78 |  | 20,02 | 80,58 | 0,01 |  | 1,08 | 6,4 | 3,6 |  | 0,18 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** |  | **29,31** | **23,24** | **97,31** | **718,75** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО ЗА 12 ДНЕЙ** | | | **594,82** | **577,01** | **2137,01** | **14819,48** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого обед на 1 уч.** | | | **1** | **1** | **4** | **1482 ккал** |  |  |  |  |  |  |  |

**Средняя колоритность и потребление витаминов и пищевых нутриентов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № ре- цепурыа | день | стоимость | Пищевые вещества | | | Энергети­ческая ценность | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| **Б** | Ж | У | **Bi** | А | С | Са | **Р** | Mg | Fe |
|  | 1 |  | **37,12** | **41,69** | **115,52** | **820,03** | **0,216** | **58** | **26,37** | **132,95** | **341,2** | **100,9** | **5,37** |
|  | 2 |  | **27,71** | **22,02** | **143,03** | **895,49** | **0,44** | **14,415** | **26,515** | **272,79** | **442,43** | **139,57** | **5,86** |
|  | 3 |  | **40,41** | **22,14** | **87,01** | **728,26** | **0,30** | **0,065** | **4,623** | **93,385** | **553** | **107,47** | **6,57** |
|  | 4 |  | **29,31** | **23,24** | **97,31** | **718,75** | **0,365** | **16,305** | **32,855** | **81,27** | **365,81** | **69,4** | **6,46** |
|  | 5 |  | **28,69** | **29,26** | **96,48** | **806,22** | **0,30** | **43** | **28,83** | **118,75** | **309,44** | **97,33** | **5,01** |
|  | 6 |  | **24,96** | **18,59** | **106,89** | **674,12** | **1,57** | **276,32** | **31,51** | **156,43** | **501,24** | **90,1** | **7,293** |
|  | 7 |  | **26,55** | **16,49** | **119,32** | **752,06** | **0,23** | **15,63** | **31,69** | **80,37** | **341,85** | **88,35** | **4,79** |
|  | 8 |  | **17,38** | **32,58** | **85,61** | **762,5** | **0,18** | **0,25** | **61,52** | **86,37** | **134,6** | **53,31** | **3,03** |
|  | 9 |  | **33,36** | **35,79** | **96,81** | **801,13** | **0,608** | **6,16** | **35,13** | **231,31** | **493,97** | **172,58** | **5,09** |
|  | 10 |  | **22,51** | **25,52** | **113,47** | **749,95** | **0,248** | **49,34** | **23,09** | **170,35** | **297,98** | **97,21** | **5,11** |
|  | 11 |  | **15,22** | **16,94** | **69,03** | **493,15** | **0,35** | **4,7** | **46,66** | **263,38** | **468,75** | **128,63** | **5,94** |
|  | 12 |  | **42,26** | **25,05** | **121,41** | **494,28** | **0,87** | **20,69** | **43,48** | **325,26** | **528,25** | **97** | **18,46** |
|  | **Итого:** |  | **28,79** | **25,78** | **104,32** | **724,66** | **0,76** | **3,5** | **32,69** | **167,72** | **398,21** | **103,49** | **6,58** |
|  | **Норма** |  | 23,1-26,9 | 23,7-27,7 | 100,5-117,3 | 705-822,5 | 0,4-0,42 | 0,21-0,25 | 18-21 | 330-385 | 495-577,5 | 75-87,5 | 3,6-4,2 |
|  | | | | | | | | | | | | | |

Составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог