Меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях завтрак, обед

18 - ти дневное меню № 2560 от 28 июля 2023 г

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***570***	***24,5***	***20,2***	***93,9***	***654,6***		***1,8***	***0,1***	***307,0***	***527,4***	***259,9***	***61,4***	***2,9***
Каша рисовая жидкая			**200**	**6,4**	**7,2**	**27,0**	**198**	**№311-2004**	**0,4**	**0,1**	**108,0**	**258,0**	**138,0**	**33,6**	**0,1**
крупа рисовая	30	30													
молоко питьевое	190	190													
соль йодированная	1	1													
сахар	3	3													
масло сливочное	5	5													
Запеканка из творога с молоком сгущенным			**150/20**	**17,4**	**12,2**	**37,5**	**329**	**№313-2013, Пермь**	**0,7**	**0,0**	**201,0**	**255,0**	**84,0**	**17,1**	**1,4**
творог	141	140													
крупа манная	10	10													

молоко для каши	36	36													
сахар	10	10													
ванилин	0,02	0,02													
яйцо куриное	4	4													
сметана	5	5													
сухари	5	5													
масло сливочное для смазки листа	4	4													
масса готовой запеканки		150													
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20													
ИЛИ															
Сырники из творога с молоком сгущенным			**150/20**	**17,1**	**12,5**	**37,0**	**329**	**№321-2013, Пермь**	**0,6**	**0,0**	**199,0**	**257,0**	**82,0**	**16,9**	**1,4**
творог	136	135													
крупа манная	11	11													
яйцо куриное	5	5													
сахар	15	15													
ванилин	0,02	0,02													
мука пшеничная	10	10													
сметана	5	5													
масло сливочное для смазки листа	4	4													

масса готовых сырников (3 шт. по 50 г)		150													
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***845***	***25,5***	***31,6***	***136,3***	***932***		***33,0***	***0,7***	***219,0***	***212,6***	***391,5***	***94,8***	***6,5***
Салат из свеклы отварной с чесноком			**100**	**1,4**	**5**	**6,8**	**78**	**№22-2004, Пермь**	**3,9**	**0,1**	**0,0**	**32,2**	**37,5**	**9,2**	**1,2**
свекла до 01.01 -20%	124	99													
с 01.01 - 25%	132	99													
чеснок свежий	0,6	0,5													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Помидор консервированный или свежий			**100**	**0,6**	**0,2**	**4,2**	**21**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**7,4**	**0,0**	**0,0**	**4,1**	**7,6**	**0,9**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	182	100													
или помидоры в собственном соку	105	100													

или помидоры свежие парниковые	102	100													
или помидоры свежие грунтовые	118	100													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			**250/10/5**	**5,0**	**6,3**	**14,4**	**134**	**№129-1996**	**11,2**	**0,0**	**55,0**	**21,8**	**40,0**	**10,9**	**0,2**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70													
01.11.-31.12. -30%	100	70													
01.01-29.02 - 35%	108	70													
01.03 - 40%	117	70													
крупа перловая или рисовая	5	5													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	10	8													
огурцы солёные (без уксуса)	31	17													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
Биточки из курицы запеченные			**100**	**12,6**	**15,5**	**12,4**	**240**	**№498-2004**	**0,9**	**0,5**	**123,0**	**84,0**	**192,0**	**38,5**	**0,9**

курица потрошеная 1 категории	155	67													
или филе куриное промышленного производства	71	67													
или грудка куриная на кости	71	67													
или фарш куриный промышленного производства	67	67													
Хлеб пшеничный	19	19													
молоко питьевое	20	20													
лук репчатый	6	5													
яйцо	5	5													
мука пшеничная	6	6													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Макароны изделия отварные			**180**	**4,1**	**3,7**	**44,2**	**227**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**41,0**	**23,5**	**18,0**	**8,8**	**0,5**
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**17,0**	**69**	**№518-2013, Пермь**	**16,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**

или хлеб витаминизированный	**60**												
Хлеб ржаной	**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**7,2**	**30,8**	**7,6**	**1,1**
ИТОГО:		***50,0***	***51,8***	***230***	***1586***		***35***	***0,8***	***526***	***740***	***651***	***156***	***9***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***550***	***27,2***	***24,8***	***79,7***	***650,0***		***3,8***	***0,4***	***256,6***	***369,1***	***440,6***	***86,3***	***3,2***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Фрикадельки из кур, запеченные (2 шт. по 60 г)			**120**	**15,4**	**15,5**	**9,1**	**238**	**№410-2013, Пермь**	**1,1**	**0,2**	**148,0**	**109,0**	**215,0**	**35,0**	**0,3**
курица потрошеная 1 категории	237	102													
или филе куриное промышленного производства	108	102													
или грудка куриная на кости	108	102													
или фарш куриный промышленного производства	102	102													
Хлеб пшеничный	9	9													
молоко питьевое	12	12													

лук репчатый	10	8													
яйцо	10	10													
мука пшеничная	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Обед			***865***	***23,6***	***28,7***	***118,6***	***827,3***		***30,9***	***0,5***	***251,5***	***230,5***	***279,1***	***81,2***	***7,7***
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	**100**	**1,9**	**4,1**	**7,7**	**75**	**№115-2013, Пермь**	**7,0**	**0,0**	**0,0**	**41,0**	**0,0**	**15,0**	**0,0**

ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**18,0**	**33,0**	**13,0**	**0,5**
огурцы свежие парниковые	98	96													
или огурцы свежие грунтовые	101	96													
масло растительное	5	5													
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом		**250/5/10**		**4,3**	**5,1**	**15,5**	**125**	**№110-2004**	**13,5**	**0,1**	**54,0**	**53,9**	**64,3**	**24,8**	**0,3**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
свекла до 01.01 -20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
капуста белокочанная свежая	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20													
01.11.-31.12. -30%	29	20													
01.01-29.02 - 35%	31	20													
01.03 - 40%	33	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,9	2,9													

сахар	0,5	0,5													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Печень, тушеная с овощами			**120**	**12,1**	**12,9**	**5,9**	**188**	**№439-2004**	**12,0**	**0,2**	**161,5**	**78,4**	**38,0**	**1,4**	**2,6**
печень говяжья	138	114													
лук репчатый	21	18													
масло растительное	6	6													
масса готовой печени с луком		75													
мука пшеничная	2,4	2,4													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3													
вода питьевая	40	40													
Рис припущенный			**180**	**3,5**	**4,4**	**30,5**	**176**	**№512-2004**	**0,0**	**0,0**	**36,0**	**36,6**	**18,0**	**0,9**	**0,0**
крупа рисовая	64	64													
вода питьевая	132	132													
масло сливочное	6	6													
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**20,2**	**83**	**№508-2013, Пермь**	**0,4**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**

сухофрукты	25	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,6**	**18,9**	**86**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**9,0**	**38,5**	**9,5**	**1,4**
ИТОГО:				***51***	***53***	***198***	***1477***		***35***	***0,8***	***508***	***600***	***720***	***167***	***10,9***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***560***	***21,1***	***28,3***	***81,8***	***665,7***		***0,3***	***0,4***	***311,0***	***388,8***	***439,1***	***118,2***	***4,9***
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,2**	**7,3**	**0,1**	**67**	**№96-2004**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**2,4**	**3,0**	**0,05**	**0,02**
Сыр (порциями)	11	10	**10**	**2,9**	**2,5**	**0,0**	**34**	**№97-2004**	**0,2**	**0,0**	**65,0**	**202,0**	**59,0**	**0,0**	**0,9**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Котлеты из мяса			**100**	**11,5**	**10,6**	**12,8**	**193**	**№451-2004**	**0,1**	**0,2**	**124,0**	**37,4**	**130,5**	**23,9**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	103	76													

или говядина полуфабрикат (бескостный)	90	76													
или фарш промышленного производства	76	76													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	9	9													
лук репчатый	10,7	9													
яйцо куриное	9	9													
сухари	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Каша гречневая вязкая отварная			**180**	**3,8**	**4,7**	**29,2**	**174**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**42,0**	**10,2**	**114,0**	**66,6**	**1,1**
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	144	144													
масло сливочное	6	6													
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**2,5**	**14,5**	**87**	**№495-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**68,4**	**10,6**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Обед			***880***	***29,3***	***24,8***	***140,3***	***900,8***		***34,2***	***0,4***	***167,0***	***220,7***	***271,4***	***62,3***	***5,4***
Салат из моркови и свеклы с зеленым горошком			**100**	**2,6**	**5,0**	**14,0**	**111**	**№61-2013, Пермь**	**6,8**	**0,0**	**0,0**	**22,2**	**21,0**	**0,0**	**0,0**
морковь до 01.01.-20%	28	22													

с 01.01 - 25%	29	22													
масса отварной моркови		20													
свекла до 01.01 -20%	48	38													
с 01.01 - 25%	51	38													
масса отварной свеклы		35													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров с зеленым горошком			**100**	**1,8**	**5,1**	**9,4**	**91**	**№23-2013, Пермь**	**11,2**	**0,0**	**0,0**	**16,0**	**22,0**	**0,0**	**0,0**
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													
горошек консервированный (после термической обработки)	69	45													
масло растительное	5	5													
Уха с крупой			**250/50**	**9,9**	**5,5**	**14,3**	**146**	**№152-2013, Пермь**	**8,1**	**0,1**	**58,0**	**85,0**	**77,0**	**15,4**	**0,6**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60													
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	80	60													
01.11.-31.12. -30%	86	60													
01.01-29.02 - 35%	92	60													

01.03 - 40%	100	60													
крупа рисовая	5	5													
лук репчатый	24	20													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Гуляш			**100**	**10,2**	**9,4**	**5,5**	**147**	**№152-2004, Пермь**	**2,3**	**0,12**	**68,0**	**42,0**	**60,4**	**13,5**	**0,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
масло растительное	4	4													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													
Макароны изделия отварные			**180**	**4,1**	**3,7**	**44,2**	**227**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**41,0**	**23,5**	**18,0**	**8,8**	**0,5**
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**16,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													

вода питьевая	200	200												
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***50***	***53***	***222***	***1566***		***35***	***0,76***	***478***	***609,5***	***710,5***	***180***	***10,2***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***630***	***21,6***	***24,8***	***73,3***	***602,0***		***5,1***	***0,2***	***298***	***358,6***	***226,8***	***33,8***	***2,8***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Омлет натуральный			**200**	**18,5**	**17,2**	**2,4**	**238**	**№340-2004**	**0,3**	**0,1**	**238,0**	**255,0**	**171,0**	**20,6**	**1,3**
яйцо куриное	152	152													
молоко питьевое	60	60													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**

чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
Фрукт в ассортименте			**200**	**0,3**	**0,0**	**32,0**	**129**	**№458-2006, Москва**	**4,8**	**0,0**	**0,0**	**85,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***850***	***28,7***	***29,2***	***118,3***	***850,1***		***34,2***	***0,5***	***152***	***253,9***	***491,7***	***145,9***	***6,3***
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	**№101-2004**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**23,0**	**24,0**	**14,0**	**0,6**
ИЛИ															
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	**100**	**1,9**	**4,1**	**7,7**	**75**	**№115-2013, Пермь**	**7,0**	**0,0**	**0,0**	**41,0**	**0,0**	**15,0**	**0,0**
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**18,0**	**33,0**	**13,0**	**0,5**
огурцы свежие парниковые	98	96													
или огурцы свежие грунтовые	101	96													
масло растительное	5	5													
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			**250/10/5**	**4,1**	**4,9**	**9,8**	**100**	**№142-2013, Пермь**	**18,5**	**0,1**	**8,0**	**54,0**	**38,0**	**22,3**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
капуста свежая белокочанная	63	50													

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35													
01.11.-31.12. -30%	50	35													
01.01-29.02 - 35%	54	35													
01.03 - 40%	58	35													
морковь до 01.01 - 20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
лук репчатый	12	10													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло растительное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Курица запеченная			**100**	**17,4**	**15,6**	**0,0**	**210**	**№494-2004**	**0,0**	**0,0**	**144,0**	**18,2**	**235,0**	**14,0**	**0,8**
курица потрошеная 1 категории	167	149													
или грудка куриная на кости	157	149													
или бедро куриное	157	149													
сметана	5	5													
масло растительное	2	2													
Овощи припущенные			**180**	**3,5**	**7,1**	**32,0**	**206**	**№524-2004**	**10,5**	**0,2**	**0,0**	**112,0**	**38,8**	**54,5**	**0,0**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													

01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
горошек зеленый консервированный	77	50													
или фасоль консервированная в собственном соку	84	50													
или перец свежий	80	60													
морковь до 01.01.-20%	63	50													
с 01.01 - 25%	67	50													
лук репчатый	25	21													
масло сливочное	10	10													
мука пшеничная	2,7	2,7													
Компот из кураги и изюма			**200**	**0,3**	**0,1**	**25,8**	**105**	**№639-2004**	**0,2**	**0,0**	**0,1**	**16,1**	**36,5**	**9,9**	**0,2**
курага и изюм	25	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***50***	***54***	***192***	***1452***		***39,2***	***0,7***	***450***	***612,5***	***718,5***	***180***	***9,1***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			45-54	46-55	192-230	1360-1632	детей (завтрак, обед)	35-42	0,7-0,84	450-540	600-720	600-720	150-180	9-10,8

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***710***	***29,3***	***23,6***	***83,8***	***664,0***		***13,9***	***0,2***	***252,6***	***317,1***	***401,9***	***80,2***	***2,7***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Рыба запечённая			**100**	**17,5**	**14,1**	**3,1**	**209**	**№310-1996**	**0,40**	**0,10**	**144,0**	**37,6**	**188,0**	**25,0**	**0,6**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119													
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113													
или ряпушка (непластованная порционными кусками)	138	119													
сухари пшеничные	6	6													
масло растительное	3	3													
Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													

01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**18,0**	**77**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Обед			***815***	***22,5***	***28,5***	***138,0***	***897,7***		***23,6***	***0,5***	***198,5***	***320,2***	***292,4***	***69,6***	***7,8***
Нарезка из свеклы с яблоками			**100**	**0,4**	**4,9**	**9,5**	**84**	**№24/1-2011, Екатеринбург**	**5,1**	**0,0**	**0,0**	**22,6**	**0,0**	**3,7**	**0,5**
свекла до 01.01 -20%	80	64													
с 01.01 - 25%	85	64													
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	57	40													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61**	**№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург**	**15,0**	**0,0**	**0,0**	**16,3**	**22,6**	**16,3**	**0,9**
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													

огурцы свежие парниковые	46	45													
или огурцы свежие грунтовые	47	45													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
Суп из овощей с мясом и сметаной			**250/10/5**	**4,3**	**6,4**	**12,5**	**125**	**№135-2004**	**14,1**	**0,2**	**98,0**	**19,0**	**35,0**	**9,8**	**0,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
капуста свежая белокочанная	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50													
01.11.-31.12. -30%	72	50													
01.01-29.02 - 35%	77	50													
01.03 - 40%	84	50													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
горошек зеленый консервированный	12	8													
или фасоль стручковая замороженная	12,6	12													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													

Плов по-узбекски			**250**	**14,9**	**15,8**	**44,9**	**381**	№444-2004	**0,9**	**0,1**	**100,5**	**224,0**	**138,0**	**24,9**	**2,2**
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	93	79													
или свинина мясная	87	74													
масса тушеного мяса		50													
крупа рисовая	65	65													
масло растительное	12	12													
морковь до 01.01.-20%	69	55													
с 01.01 - 25%	73	55													
лук репчатый	18	15													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**3,5**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***52***	***52***	***222***	***1562***		***38***	***0,7***	***451***	***637***	***694***	***150***	***10,5***

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:			90	92	383	2720	При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)	70	1,4	900	1200	1200	300	18
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			45-54	46-55	192-230	1360-1632		35-42	0,7-0,84	450-540	600-720	600-720	150-180	9-10,8

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***550***	***22,2***	***22,8***	***96,5***	***679,2***		***0,3***	***0,2***	***153,5***	***283,2***	***297,8***	***70,7***	***3,8***
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли или т.п.)			**50**	**2,5**	**3,2**	**22,0**	**127**		**0,0**	**0,0**	**3,5**	**84,0**	**21,0**	**0,0**	**0,3**
Гречка по-купечески с мясом			**300**	**15,6**	**16,4**	**42,2**	**379**	№4/8-2011, Екатеринбург	**0,3**	**0,0**	**110,0**	**69,0**	**174,4**	**51,0**	**2,0**
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	93	79													
или свинина мясная	87	74													
масло растительное	5	5													
масса тушеного мяса		50													
крупа гречневая	57	57													
вода питьевая	180	180													
масло сливочное	8	8													
лук репчатый	18	15													
морковь до 01.01 - 20%	38	30													
с 01.01 - 25%	40	30													

Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**62,6**	**9,3**	**0,1**
кофейный напиток	6	6													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***850***	***25,2***	***26,2***	***130,1***	***856,8***		***42,2***	***0,7***	***297***	***335,3***	***386,7***	***103,4***	***5,9***
Помидор консервированный или свежий			**100**	**0,6**	**0,2**	**4,2**	**21**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**7,4**	**0,0**	**0,0**	**4,1**	**7,6**	**0,9**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	182	100													
или помидоры в собственном соку	105	100													
или помидоры свежие парниковые	102	100													
или помидоры свежие грунтовые	118	100													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп - пюре из картофеля с гренками			**250/20**	**5,5**	**6,8**	**37,0**	**231**	**№159-2013, Пермь**	**2,6**	**0,0**	**52,5**	**128,0**	**81,0**	**17,9**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100													
01.11.-31.12. -30%	143	100													
01.01-29.02 - 35%	154	100													
01.03 - 40%	167	100													

морковь до 01.01.-20%	6,25	5													
с 01.01 - 25%	6,7	5													
мука пшеничная	5	5													
молоко питьевое	94	94													
вода питьевая	138	138													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**							
хлеб пшеничный	38	32													
Биточки из мяса			**100**	**11,5**	**10,6**	**12,8**	**193**	**№451-2004**	**0,1**	**0,2**	**124,0**	**37,4**	**130,5**	**23,9**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	103	76													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	90	76													
или фарш промышленного производства	76	76													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	9	9													
лук репчатый	10,7	9													
яйцо куриное	9	9													
сухари	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													

Капуста тушеная			**180**	**5,5**	**7,4**	**16,8**	**156**	**№423-2013, Пермь**	**22,1**	**0,00**	**0,0**	**90,3**	**68,1**	**34,7**	**1,3**
капуста белокочанная свежая	238	190													
морковь до 01.01 - 20%	35	28													
с 01.01 - 25%	37	28													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
лук репчатый	14	12													
масло растительное	7	7													
мука пшеничная	2	2													
сахар	0,4	0,4													
Кисель с витаминами и кальцием			**200**	**0,0**	**0,0**	**18,4**	**74**	**№615-2013, Пермь**	**10,0**	**0,3**	**120,0**	**50,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
концентрат киселя с витаминами для детей школьного возраста	20	20													
в том числе, крахмал	7	7													
Хлеб пшеничный			**50**	**1,0**	**0,5**	**22,0**	**97**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**16,5**	**61,0**	**16,5**	**2,1**
или хлеб витаминизированный			**50**												
Хлеб ржаной			**50**	**1,1**	**0,6**	**18,9**	**86**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**9,0**	**38,5**	**9,5**	**1,4**
ИТОГО:				***47***	***49***	***227***	***1536***		***42***	***0,83***	***450***	***619***	***685***	***174***	***9,7***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***50***	***52***	***215***	***1530***		***37***	***0,8***	***477***	***636***	***696***	***168***	***10,0***

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***610***	***27,3***	***22,0***	***75,0***	***606***		***4,4***	***0,5***	***248,6***	***418,9***	***377,0***	***73,4***	***3,1***
Вершинки рыбные с маслом			**100/5**	**14,4**	**12,2**	**10,5**	**209**	**№9/7-2011, Екатеринбург**	**1,2**	**0,2**	**112,0**	**67,0**	**153,0**	**25,2**	**1,0**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85													
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85													
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85													
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	112	85													
лук репчатый	6	5													
хлеб пшеничный	14	14													
молоко питьевое	10	10													
чеснок свежий	0,4	0,3													
яйцо куриное	6	6													
сухари	7	7													
масло растительное	4	4													
масло сливочное	5	5													
Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком			**200**	**3,8**	**3,5**	**15,9**	**110**	**№496-2013, Пермь**	**0,6**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**72,0**	**0,0**	**0,1**
какао - порошок	5	5													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Йогурт промышленного производства в ассортименте			**125**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,1**	**50,0**	**180,0**	**45,0**	**7,5**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***840***	***23,3***	***28,1***	***128,5***	***860***		***31,1***	***0,4***	***202,0***	***187,9***	***247,4***	***102,8***	***6,7***
Салат из свеклы отварной с чесноком			**100**	**1,4**	**5**	**6,8**	**78**	**№22-2004, Пермь**	**1,9**	**0,1**	**0,0**	**32,2**	**37,5**	**9,2**	**1,2**
свекла до 01.01 -20%	124	99													
с 01.01 - 25%	132	99													
чеснок свежий	0,6	0,5													

масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Помидор консервированный или свежий			**100**	**0,6**	**0,2**	**4,2**	**21**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**7,4**	**0,0**	**0,0**	**4,1**	**7,6**	**0,9**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	182	100													
или помидоры в собственном соку	105	100													
или помидоры свежие парниковые	102	100													
или помидоры свежие грунтовые	118	100													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с мясом			**250/10**	**4,1**	**4,8**	**15,5**	**122**	**№133 -2004**	**5,4**	**0,1**	**84,0**	**43,0**	**35,0**	**19,0**	**0,4**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80													
01.11.-31.12. -30%	114	80													
01.01-29.02 - 35%	123	80													
01.03 - 40%	134	80													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
масло сливочное	6	6													

зелень сушеная	0,1	0,1													
Тефтели (2 вариант)			**100**	**12,8**	**14,6**	**6,3**	**208**	**№462-2004**	**0,06**	**0,05**	**79,00**	**68,0**	**61,0**	**22,0**	**2,1**
говядина 1 категории (мясо на кости)	105	77													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	91	77													
или фарш промышленного производства	77	77													
крупа рисовая	9	9													
вода питьевая	20	20													
масса рассыпчатого вареного риса		25													
лук репчатый	29	24													
масло сливочное	4	4													
масса припущенного с маслом лука		12													
яйцо куриное	4	4													
мука пшеничная	8	8													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Рагу из овощей			**180**	**2,7**	**7,1**	**19,4**	**153**	**№215-1996**	**18,2**	**0,0**	**39,0**	**18,2**	**12,4**	**29,7**	**0,0**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	140	105													
01.11.-31.12. -30%	150	105													
01.01-29.02 - 35%	162	105													
01.03 - 40%	175	105													

капуста белокочанная свежая	31	25													
морковь до 01.01.-20%	31	25													
с 01.01 - 25%	33	25													
лук репчатый	18	15													
масло растительное	6	6													
для соуса томатного		53						№587-2004							
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3,4	3,4													
мука пшеничная	2,5	2,5													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	1,9	1,6													
масло сливочное	2,5	2,5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,0**	**0,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***51***	***50***	***203***	***1466***		***36***	***0,84***	***451***	***607***	***624***	***176***	***9,8***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

8 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***630***	***27,5***	***20,3***	***78,9***	***608,3***		***15,5***	***0,0***	***217***	***495,3***	***289,4***	***39,1***	***1,9***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Пудинг из творога с молоком сгущенным			**200**	**19,9**	**15,2**	**32,5**	**346**	**№362-2004**	**0,6**	**0,0**	**155,0**	**261,1**	**158,1**	**18,0**	**0,9**
творог нежирный	139	138													
крупа манная	15	15													
или мука пшеничная	16	16													
сахар	10	10													
яйцо куриное	14	14													
изюм	27	25													
масло сливочное	5	5													
ванилин	0,02	0,02													
сметана	7	7													
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5													
масса готового пудинга		170													

молоко сгущенное с сахаром	30,2	30													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**18,0**	**77**	**№458-2006, Москва**	**14,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Обед			***850***	***26,3***	***27,3***	***148,6***	***944,5***		***21,5***	***0,7***	***263***	***224,1***	***343,2***	***111,7***	***7,9***
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	**100**	**1,9**	**4,1**	**7,7**	**75**	**№115-2013, Пермь**	**7,0**	**0,0**	**0,0**	**41,0**	**0,0**	**15,0**	**0,0**
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**18,0**	**33,0**	**13,0**	**0,5**
огурцы свежие парниковые	98	96													
или огурцы свежие грунтовые	101	96													
масло растительное	5	5													
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом		**250/5/10**		**4,3**	**5,1**	**15,5**	**125**	**№110-2004**	**13,5**	**0,1**	**54,0**	**53,9**	**64,3**	**24,8**	**0,3**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
свекла до 01.01 -20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
капуста белокочанная свежая	25	20													

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20													
01.11.-31.12. -30%	29	20													
01.01-29.02 - 35%	31	20													
01.03 - 40%	33	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,9	2,9													
сахар	0,5	0,5													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Биточки печеночные с маслом			**100/5**	**13,1**	**12,9**	**6,3**	**194**	**№35/8-2011, Екатеринбург**	**0,7**	**0,4**	**168,0**	**59,0**	**105,0**	**22,0**	**2,7**
печень говяжья	172	142													
масса отварной, протертой печени		95													
яйцо куриное	12	12													
лук репчатый	24	20													
масло сливочное	4	4													
масса прогретого с маслом лука		12													

мука пшеничная	10	10													
масло растительное	3	3													
масло сливочное	5	5													
ИЛИ															
Гуляш			**100**	**10,2**	**9,4**	**5,5**	**147**	**№152-2004, Пермь**	**2,3**	**0,1**	**68,0**	**42,0**	**60,4**	**13,5**	**0,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
масло растительное	4	4													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													
Макароны изделия отварные			**180**	**4,1**	**3,7**	**44,2**	**227**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**41,0**	**23,5**	**18,0**	**8,8**	**0,5**
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Компот из кураги и изюма			**200**	**0,3**	**0,1**	**25,8**	**105**	**№639-2004**	**0,2**	**0,0**	**0,1**	**16,1**	**36,5**	**9,9**	**0,2**
курага и изюм	25	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												

Хлеб ржаной	**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:		***54***	***47,6***	***227***	***1553***		***37***	***0,7***	***480***	***719***	***633***	***151***	***9,8***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***550***	***19,4***	***24,8***	***91,8***	***667***		***0,1***	***0,4***	***282,0***	***177,8***	***294,9***	***100,7***	***2,6***
Масло сливочное (порциями)	10	10	**10**	**0,2**	**7,3**	**0,1**	**67**	**№96-2004**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**2,4**	**3,0**	**0,05**	**0,02**
Сдоба обыкновенная			**60**	**3,4**	**1,9**	**29,5**	**149**	**№570-2013, Пермь**	**0,0**	**0,2**	**76,0**	**124,0**	**32,0**	**6,3**	**0,4**
мука пшеничная	44	44													
мука пшеничная на подпыл	1,8	1,8													
сахар	5	5													
яйцо куриное	4	4													
масло сливочное	1,6	1,6													
соль йодированная	0,7	0,7													
масло сливочное (для разделки)	1,8	1,8													
яйцо куриное (для смазки)	1,8	1,8													
дрожжи прессованные	1	1													

или дрожжи сухие	0,25	0,25													
молоко или вода питьевая	20	20													
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2													
Шницель из мяса			**100**	**11,5**	**10,6**	**12,8**	**193**	**№451-2004**	**0,1**	**0,2**	**124,0**	**37,4**	**130,5**	**23,9**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	103	76													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	90	76													
или фарш промышленного производства	76	76													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	9	9													
лук репчатый	10,7	9													
яйцо куриное	9	9													
сухари	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Каша гречневая вязкая отварная			**180**	**3,8**	**4,7**	**29,2**	**174**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**42,0**	**10,2**	**114,0**	**66,6**	**1,1**
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	144	144													
масло сливочное	6	6													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	2	2													

сахар	12	12													
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Обед			***850***	***31,3***	***30,0***	***126,6***	***901***		***34,7***	***0,4***	***193,4***	***429,6***	***425,4***	***79,1***	***7,9***
Икра морковная			**100**	**2,4**	**7,1**	**10,4**	**115**	**№119-2013, Пермь**	**1,8**	**0,0**	**0,0**	**35,0**	**34,0**	**2,0**	**0,3**
морковь до 01.01.-20%	109	87													
с 01.01 - 25%	116	87													
масса отварной моркови		85													
лук репчатый	21	18													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	11	11													
масло растительное	8	8													
лимонная кислота	0,45	0,45													
сахар	1,2	1,2													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров с зеленым горошком			**100**	**1,8**	**5,1**	**9,4**	**91**	**№23-2013, Пермь**	**11,2**	**0,0**	**0,0**	**16,0**	**22,0**	**0,0**	**0,0**
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													
горошек консервированный (после термической обработки)	69	45													
масло растительное	5	5													
Уха рыбацкая			**250/50**	**9,3**	**7,2**	**10,4**	**144**	**№181-1996**	**7,6**	**0,1**	**48,4**	**188,0**	**92,0**	**16,4**	**0,5**

горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60													
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
лук репчатый	15	13													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Мясо, тушеное с картофелем			**250**	**16,7**	**14,3**	**34,7**	**334**	**№54-9м-2020,2021, Новосибирск**	**10,4**	**0,0**	**145,0**	**152,0**	**95,0**	**29,5**	**2,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	107	79													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	93	79													
масса тушеного мяса		50													
масло растительное	6	6													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	128	96													
01.11.-31.12. -30%	137	96													
01.01-29.02 - 35%	148	96													
01.03 - 40%	160	96													

морковь до 01.01.-20%	55	44													
с 01.01 - 25%	59	44													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	1	1													
или помидоры свежие грунтовые	19	16													
или помидоры свежие парниковые	16,3	16													
лук репчатый	19	16													
сметана	10	10													
бульон или вода питьевая	50	50													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**14,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**85,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***51***	***55***	***218***	***1568***		***35***	***0,80***	***475***	***607***	***720***	***180***	***10,5***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***620***	***22,1***	***20,9***	***86,7***	***622,5***		***14,8***	***0,2***	***278***	***415,6***	***285,5***	***56,2***	***3,1***
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**0,8**	**0,3**	**25,4**	**108**	**№2-2004**	**0,5**	**0,0**	**0,0**	**6,4**	**6,3**	**4,6**	**0,3**
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20													
Омлет натуральный			**200**	**18,5**	**17,2**	**2,4**	**238**	**№340-2004**	**0,3**	**0,1**	**238,0**	**255,0**	**171,0**	**20,6**	**1,3**
яйцо куриное	152	152													
молоко питьевое	60	60													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**2,5**	**14,5**	**87**	**№495-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**68,4**	**10,6**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**14,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**10,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												

Обед			*855*	*24,7*	*30,5*	*139,8*	*931,7*		*21,1*	*0,7*	*172*	*250,1*	*381,5*	*120,4*	*7,1*
Салат из отварной моркови с огурцом			**100**	**0,8**	**5,0**	**4,1**	**65**	**№21-2004**	**1,2**	**0,0**	**0,0**	**43,2**	**0,0**	**7,8**	**0,6**
морковь до 01.01.-20%	90	72													
с 01.01 - 25%	96	72													
масса отварной моркови		70													
огурцы солёные (без уксуса)	47	26													
или огурцы свежие парниковые	26,5	26													
или огурцы свежие грунтовые	27,3	26													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			**250/10/5**	**4,1**	**4,9**	**9,8**	**100**	**№142-2013, Пермь**	**18,5**	**0,1**	**8,0**	**54,0**	**38,0**	**22,3**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
капуста свежая белокочанная	63	50													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	47	35													
01.11.-31.12. -30%	50	35													
01.01-29.02 - 35%	54	35													
01.03 - 40%	58	35													
морковь до 01.01 - 20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													

лук репчатый	12	10													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло растительное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Биточки из курицы запеченные			**100**	**12,6**	**15,5**	**12,4**	**240**	**№498-2004**	**0,9**	**0,4**	**123,0**	**84,0**	**192,0**	**38,5**	**0,9**
курица потрошеная 1 категории	155	67													
или филе куриное промышленного производства	71	67													
или грудка куриная на кости	71	67													
или фарш куриный промышленного производства	67	67													
Хлеб пшеничный	19	19													
молоко питьевое	20	20													
лук репчатый	6	5													
яйцо	5	5													
мука пшеничная	6	6													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Макароны изделия отварные			**180**	**4,1**	**3,7**	**44,2**	**227**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**41,0**	**23,5**	**18,0**	**8,8**	**0,5**
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													

Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**20,2**	**83**	**№508-2013, Пермь**	**0,4**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***47***	***51***	***226***	***1554***		***36***	***0,81***	***450***	***666***	***667***	***177***	***10,2***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***630***	***19,1***	***14,5***	***96,0***	***590,1***		***11,0***	***0,1***	***203***	***562,2***	***371,6***	***60,1***	***2,5***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Каша пшеничная жидкая			**200**	**7,5**	**6,2**	**20,8**	**169**	**№264-2013, Пермь**	**0,9**	**0,0**	**100,5**	**224,0**	**138,0**	**19,8**	**0,1**
крупа пшеничная	24	24													
молоко питьевое	192	192													

соль йодированная	1	1													
сахар	3	3													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**62,6**	**9,3**	**0,1**
кофейный напиток	6	6													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Обед			***855***	***26,5***	***31,1***	***128,9***	***901,5***		***27,2***	***0,6***	***248***	***141,3***	***348,8***	***99,0***	***6,5***
Салат "Любительский"			**100**	**1,4**	**5,1**	**12,1**	**100**	**№4-2006, Екатеринбург**	**9,5**	**0,0**	**21,0**	**1,2**	**0,0**	**3,7**	**0,5**
морковь до 01.01 -20%	48	38													
с 01.01 - 25%	51	38													
масса отварной моркови		35													
огурцы соленые (без уксуса)	64	35													
или огурцы свежие парниковые	36	35													
или огурцы свежие грунтовые	37	35													

кукуруза консервированная (после термической обработки)	43	26													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61,0**	**№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург**	**15,0**	**0,0**	**0,0**	**16,3**	**22,6**	**16,3**	**0,9**
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													
огурцы свежие парниковые	46	45													
или огурцы свежие грунтовые	47	45													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
Суп - пюре из разных овощей с гренками			**250/20**	**5,2**	**6,7**	**30,9**	**205**	**№168-2004**	**9,8**	**0,2**	**73,0**	**21,0**	**49,0**	**18,2**	**0,9**
капуста свежая белокочанная	44	35													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23													
01.11.-31.12. -30%	33	23													
01.01-29.02 - 35%	35	23													
01.03 - 40%	38	23													
морковь до 01.01.-20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
лук репчатый	12	10													
мука пшеничная	5	5													

масло сливочное	6	6													
молоко питьевое	38	38													
вода питьевая	190	190													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**							
хлеб пшеничный	38	32													
Суфле "Рыбка" с маслом			**100/5**	**14,2**	**14,3**	**8,5**	**220**	**№43-2003, Екатеринбург**	**0,40**	**0,14**	**107,0**	**57,0**	**153,0**	**26,0**	**1,7**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	81	60													
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60													
лук репчатый	12	10													
крупа рисовая	11	11													
вода питьевая	24	24													
масса рассыпчатого вареного риса		30													
яйцо куриное	10	10													
масло сливочное	10	10													
молоко питьевое	10	10													
масло растительное для смазки листа	4	4													
масло сливочное	5	5													

Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**18,0**	**73**	**№518-2013, Пермь**	**4,9**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**40**	**0,9**	**0,5**	**15,1**	**69**	**0,00**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**7,2**	**30,8**	**7,6**	**1,1**
ИТОГО:				***46***	***46***	***225***	***1492***		***38,2***	***0,71***	***450***	***703,5***	***720***	***159***	***9,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***
12 день															

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***605***	***23,2***	***16,6***	***95,6***	***623,8***		***1,5***	***0,1***	***217***	***400,4***	***296,5***	***62,4***	***3,4***
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, печенье, вафли или т.п.)			**30**	**1,5**	**1,9**	**15,2**	**84**		**0,0**	**0,0**	**2,1**	**51,0**	**12,6**	**0,0**	**0,2**
Паста "Карбонара" с птицей			**250**	**16,2**	**12,5**	**45,0**	**357**	**№54-3гк-2020,2021, Новосибирск**	**0,70**	**0,00**	**165,0**	**157,0**	**199,0**	**44,0**	**1,7**
грудка куриная на кости	104	98													
или филе куриное промышленного производства	95	90													
масса тушеной мякоти птицы		70													
чеснок	0,5	0,4													
макаронные изделия	53	53													
вода питьевая	318	318													
масло сливочное	10	10													
сметана	15	15													
сыр	11	10													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
ИЛИ															
Биточки из курицы запеченные			**100**	**12,6**	**15,5**	**12,4**	**240**	**№498-2004**	**0,9**	**0,5**	**123,0**	**84,0**	**192,0**	**38,5**	**0,9**
курица потрошеная 1 категории	155	67													
или филе куриное промышленного производства	71	67													

или грудка куриная на кости	71	67													
или фарш куриный промышленного производства	67	67													
Хлеб пшеничный	19	19													
молоко питьевое	20	20													
лук репчатый	6	5													
яйцо	5	5													
мука пшеничная	6	6													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Макароны изделия отварные			**180**	**4,1**	**3,7**	**44,2**	**227**	**№516-2004**	**0,1**	**0,0**	**41,0**	**23,5**	**18,0**	**8,8**	**0,5**
макаронные изделия	64	64													
масло сливочное	5	5													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Йогурт промышленного производства в ассортименте			**125**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,0**	**50,0**	**180,0**	**45,0**	**7,5**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												

Обед			***845***	***24,4***	***29,4***	***128,9***	***877,0***		***33,0***	***0,7***	***258***	***215,5***	***422,4***	***109,9***	***6,3***
Помидор консервированный или свежий			**100**	**0,6**	**0,2**	**4,2**	**21**	**№101-2004, №71-2006, Москва**	**7,4**	**0,0**	**0,0**	**4,1**	**7,6**	**0,9**	**0,0**
помидор консервированный без уксуса	182	100													
или помидоры в собственном соку	105	100													
или помидоры свежие парниковые	102	100													
или помидоры свежие грунтовые	118	100													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с крупой, с курицей			**250/15**	**5,7**	**8,5**	**16,3**	**165**	**№138-2004**	**2,7**	**0,0**	**52,0**	**23,5**	**84,4**	**11,2**	**0,5**
курица потрошеная 1 категории (мякоть без кожи)	44	39													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
крупа (рисовая или пшено, хлопья овсяные "Геркулес")	5	5													
или крупа (перловая, или пшеничная, или овсяная)	10	10													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													

зелень сушеная	0,1	0,1													
Котлета "Детская"			**100**	**11,7**	**14,6**	**11,7**	**225**	**№50-2003, Екатеринбург**	**1,0**	**0,2**	**44,0**	**97,0**	**97,0**	**0,0**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
или фарш промышленного производства	64	64													
хлеб пшеничный	12	12													
молоко питьевое	12	12													
лук репчатый	12	10													
яйцо куриное (вареное, измельченное)	20	20													
сухари	8	8													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Каша гречневая вязкая отварная			**180**	**3,8**	**4,7**	**29,2**	**174**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**42,0**	**10,2**	**114,0**	**66,6**	**1,1**
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	144	144													
масло сливочное	6	6													
Кисель с витаминами и кальцием			**200**	**0,0**	**0,0**	**18,4**	**74**	**№615-2013, Пермь**	**22,0**	**0,3**	**120,0**	**50,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
концентрат киселя с витаминами для детей школьного возраста	20	20													
в том числе, крахмал	7	7													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**

или хлеб витаминизированный	**60**												
Хлеб ржаной	**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:		***48***	***46***	***224***	***1501***		***35***	***0,8***	***475***	***616***	***719***	***172***	***9,7***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:		***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):		***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:		***49***	***49***	***221***	***1522***		***36***	***0,8***	***464***	***653***	***681***	***169***	***9,8***

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***610***	***15,2***	***17,9***	***89,5***	***579,1***		***19,5***	***0,2***	***192,0***	***298,6***	***212,4***	***52,2***	***2,4***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,05**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Каша молочная гречневая с маслом			**200**	**12,1**	**10,3**	**23,6**	**236**	**№1/4-2011, Екатеринбург**	**0,5**	**0,1**	**132,0**	**235,0**	**144,0**	**29,0**	**0,9**
крупа гречневая	40	40													
молоко питьевое	170	170													
соль йодированная	1	1													
сахар	3	3													
масло сливочное	5	5													

Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,3**	**0,0**	**27,0**	**109**	**№458-2006, Москва**	**19,0**	**0,0**	**0,0**	**45,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***865***	***32,2***	***29,1***	***139,1***	***946,3***		***15,3***	***0,6***	***266***	***301,5***	***454,7***	***126,0***	***6,7***
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	**100**	**0,8**	**0,1**	**1,6**	**10,6**	**№101-2004**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**23,0**	**24,0**	**14,0**	**0,6**
ИЛИ															
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	**100**	**1,9**	**4,1**	**7,7**	**75**	**№115-2013, Пермь**	**7,0**	**0,0**	**0,0**	**41,0**	**0,0**	**15,0**	**0,0**
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**18,0**	**33,0**	**13,0**	**0,5**
огурцы свежие парниковые	98	96													
или огурцы свежие грунтовые	101	96													
масло растительное	5	5													
Суп гороховый с гренками и мясом			**250/20/10**	**6,5**	**6,8**	**31,8**	**214**	**№139-2004**	**4,2**	**0,2**	**55,0**	**65,0**	**75,0**	**16,2**	**0,7**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	73	55													
01.11.-31.12. -30%	79	55													
01.01-29.02 - 35%	85	55													
01.03 - 40%	92	55													
горох	21	21													
лук репчатый	14	12													
морковь до 01.01.-20%	18	14													
с 01.01 - 25%	19	14													
масло сливочное	6	6													
гренки из пшеничного хлеба		**20**						**№170-2013, Пермь**							
хлеб пшеничный	38	32													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Биточки рыбные с маслом			**120/5**	**17,4**	**12,9**	**12,4**	**235**	**№345-2013, Пермь**	**1,1**	**0,2**	**164,4**	**115,0**	**203,4**	**28,1**	**1,7**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80													
или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	108	80													
хлеб пшеничный	22	22													
молоко питьевое	19	19													
яйцо куриное	8	8													

лук репчатый	6	5													
сухари	12	12													
масло растительное	2	2													
масло сливочное	5	5													
Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**20,2**	**83**	**№508-2013, Пермь**	**0,4**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***47***	***47***	***229***	***1525***		***35***	***0,83***	***458***	***600***	***667***	***178***	***9,1***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			*45-54*	*46-55*	*192-230*	*1360-1632*	*детей (завтрак, обед)*	*35-42*	*0,7-0,84*	*450-540*	*600-720*	*600-720*	*150-180*	*9-10,8*
14 день														
Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**				**№ рецептуры**	**Витамины (мг)**			**Минеральные вещества (мг)**			
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**		**C**	**B1**	**A, мкг рет.экв.**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Завтрак			***550***	***25,1***	***23,7***	***81,3***	***638,9***		***5,2***	***0,2***	***275,0***	***446,6***	***294,4***	***42,8***	***3,6***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Котлета особая			**100**	**12,1**	**12,2**	**12,4**	**208**	**№452-2004**	**0,78**	**0,20**	**155,0**	**98,0**	**73,0**	**9,0**	**1,6**
говядина 1 категории (мясо на кости)	92	68													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	80	68													
хлеб пшеничный	16	16													
молоко питьевое	17	17													
лук репчатый	36	30													
масло сливочное	4	4													
масса припущенного с маслом лука		17													
яйцо куриное	5	5													
сухари пшеничные	6	6													
масло растительное для смазки листа	2	2													

Макароны отварные с овощами			**200**	**4,0**	**4,1**	**30,7**	**176**	**№294-2013, Пермь**	**4,3**	**0,0**	**18,0**	**14,0**	**10,0**	**6,0**	**0,1**
макаронные изделия	49	49													
масса отварных макарон		140													
морковь до 01.01 - 20%	38	30													
с 01.01 - 25%	40	30													
масло сливочное	6	6													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5													
горошек зеленый консервированный	39	25													
Чай с молоком			**200**	**1,5**	**2,5**	**14,5**	**87**	**№495-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**68,4**	**10,6**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***880***	***23,3***	***24,6***	***138,8***	***869,0***		***29,8***	***0,5***	***182,5***	***169,8***	***375,8***	***137,3***	***7,2***
Салат из свеклы с черносливом			**100**	**0,5**	**5,0**	**12,4**	**97**	**№52-2013, Пермь**	**7,4**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**50,0**	**7,0**	**0,5**
свекла до 01.01.-20%	113	90													
с 01.01 - 25%	120	90													
масса отварной свеклы		85													

чернослив	14	14													
масса отварного чернослива		15													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			**100**	**0,9**	**5,0**	**3,1**	**61,0**	**№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург**	**15,0**	**0,0**	**0,0**	**16,3**	**22,6**	**16,3**	**0,9**
помидоры свежие парниковые	51	50													
или помидоры свежие грунтовые	59	50													
огурцы свежие парниковые	46	45													
или огурцы свежие грунтовые	47	45													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
Суп с рыбными фрикадельками			**250/50**	**5,9**	**4,1**	**20,6**	**143**	**№149-2013, Пермь**	**1,2**	**0,1**	**72,5**	**23,0**	**32,0**	**19,0**	**0,5**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100													
01.11.-31.12. -30%	143	100													
01.01-29.02 - 35%	154	100													
01.03 - 40%	167	100													
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло растительное	6	6													

зелень сушеная	0,1	0,1													
фрикадельки:								№179-2004							
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	72	50													
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	86	50													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	68	50													
лук репчатый	12	10													
яйцо куриное	3	3													
вода питьевая	4	4													
Гуляш			**100**	**10,2**	**9,4**	**5,5**	**147**	**№152-2004, Пермь**	**2,3**	**0,1**	**68,0**	**42,0**	**60,4**	**13,5**	**0,9**
говядина 1 категории (мясо на кости)	87	64													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	76	64													
масло растительное	4	4													
лук репчатый	14	12													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,5	2,5													
мука пшеничная	3,8	3,8													
Каша гречневая вязкая отварная			**180**	**3,8**	**4,7**	**29,2**	**174**	**№510-2004**	**0,0**	**0,0**	**42,0**	**10,2**	**114,0**	**66,6**	**1,1**
крупа гречневая	45	45													
вода питьевая	144	144													
масло сливочное	6	6													

Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**18,9**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***48***	***48***	***220***	***1508***		***35,0***	***0,7***	***458***	***616***	***670***	***180***	***10,8***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***665***	***29,8***	***22,8***	***86,7***	***671***		***4,3***	***0,2***	***252,0***	***377,8***	***351,5***	***55,3***	***1,9***
Бутерброд с джемом или повидлом			**20/20**	**0,8**	**0,3**	**25,4**	**108**	**№2-2004**	**0,5**	**0,0**	**0,0**	**6,4**	**6,3**	**4,6**	**0,3**
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20													
Рыба запечённая			**100**	**17,5**	**14,1**	**3,1**	**209**	**№310-1996**	**0,40**	**0,10**	**144,0**	**37,6**	**188,0**	**25,0**	**0,6**

горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119													
или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113													
или ряпушка (непластованная порционными кусками)	138	119													
сухари пшеничные	6	6													
масло растительное	3	3													
Картофель припущенный с зеленью			**200**	**3,4**	**3,8**	**28,0**	**160**	**№173-2013, Пермь**	**3,4**	**0,0**	**18,0**	**27,2**	**25,2**	**2,3**	**0,1**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	266	200													
01.11.-31.12. -30%	286	200													
01.01-29.02 - 35%	308	200													
01.03 - 40%	334	200													
масло сливочное	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
или зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Кофейный напиток			**200**	**3,2**	**2,7**	**15,9**	**101**	**№501-2013, Пермь**	**0,0**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**62,6**	**9,3**	**0,1**
кофейный напиток	6	6													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Йогурт промышленного производства в ассортименте			**125**	**4,5**	**1,7**	**5,5**	**55**		**0,0**	**0,0**	**50,0**	**180,0**	**45,0**	**7,5**	**0,0**

Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***865***	***22,8***	***31,3***	***129,3***	***889***		***34,2***	***0,5***	***218,0***	***230,0***	***316,0***	***101,5***	***7,2***
Салат "Пестрый"			**100**	**1,0**	**5,1**	**6,4**	**76**	**№54-10з-2020,2021, Новосибирск**	**16,5**	**0,0**	**0,0**	**120,0**	**15,6**	**20,6**	**0,7**
кукуруза консервированная (после термической обработки)	42	25													
помидоры свежие парниковые	68,3	67													
или помидоры свежие грунтовые	79	67													
лук репчатый	6	5													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Салат из соленых огурцов с луком			**100**	**1,5**	**5,0**	**4,1**	**67**	**№17-2004**	**41,8**	**0,0**	**0,0**	**42,1**	**26,6**	**3,6**	**0,6**
огурцы соленые (без уксуса)	147	81													
лук репчатый	18	15													
или лук зеленый	19	15													
масло растительное	5	5													
Суп - лапша домашняя с курицей			**250/15**	**4,1**	**4,4**	**17,1**	**124**	**№148-2004**	**1,5**	**0,0**	**18,0**	**25,4**	**43,0**	**8,0**	**0,9**
курица потрошеная 1 категории (мякоть без кожи)	44	39													
лапша домашняя								**№549-2004**							
мука пшеничная	18	18													

мука пшеничная на подпыл	1	1													
яйцо куриное	5	5													
вода питьевая	4	4													
соль йодированная	0,5	0,5													
или лапша промышленного производства	20	20													
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Зразы "Верх-Исетские"			**100**	**11,8**	**14,9**	**9,8**	**221**	**№49-2003, Екатеринбург**	**0,1**	**0,0**	**29,0**	**54,0**	**86,0**	**39,0**	**1,4**
говядина 1 категории (мясо на кости)	128	94													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	111	94													
или фарш промышленного производства	94	94													
лук репчатый	17	14													
масло растительное	5	5													
масса припущенного с маслом лука		7													
яйцо куриное	12	12													
молоко питьевое	10	10													

сухари	7	7													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			**200**	**3,3**	**5,5**	**28,5**	**177**	**№416-2013, Пермь**	**2,1**	**0,0**	**51,0**	**0,0**	**52,0**	**2,7**	**0,0**
крупа рисовая	47	47													
вода питьевая	100	100													
горошек консервированный	39	25													
морковь до 01.01 - 20%	31	25													
с 01.01 - 25%	33	25													
масло сливочное	7	7													
Кисель с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**18,4**	**74**	**№614-2013, Пермь**	**14,0**	**0,3**	**120,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
концентрат киселя с витаминами для детей школьного возраста	20	20													
в том числе, крахмал	7	7													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***53***	***54***	***216***	***1560***		***38***	***0,7***	***470***	***608***	***668***	***157***	***9,1***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***
16 день															

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***630***	***17,0***	***15,5***	***100,8***	***609,9***		***11,3***	***0,4***	***174,0***	***404,4***	***300,1***	***56,7***	***2,9***
Бутерброд с сыром			**30/20**	**7,1**	**4,7**	**14,9**	**130**	**№3-2004**	**0,1**	**0,0**	**62,0**	**208,0**	**118,6**	**10,6**	**0,9**
Хлеб пшеничный	30	30													
сыр	21	20													
Каша манная жидкая			**200**	**8,5**	**9,9**	**28,0**	**235**	**№311-2004**	**0,4**	**0,30**	**112**	**160,0**	**129,0**	**25,2**	**0,5**
крупа манная	20	20													
молоко питьевое	190	190													
сахар	3	3													
соль йодированная	1,2	1,2													
масло сливочное	5	5													
Чай с лимоном			**200**	**0,1**	**0,0**	**13,5**	**54**	**№686-2004**	**0,8**	**0,0**	**0,0**	**2,2**	**0,1**	**0,5**	**0,1**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
лимон	6	5													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**28,0**	**117**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**

или хлеб витаминизированный			**20**											
Обед			***865***	***31,2***	***32,1***	***125,6***	***915,3***		***28,7***	***0,3***	***275,6***	***202,1***	***419,8***	***115,0***	***7,9***
Салат из моркови и яблок			**100**	**1,3**	**5,1**	**11,3**	**96**	**№9-2013, Пермь**	**5,1**	**0,0**	**0,0**	**29,0**	**30,5**	**25,0**	**0,8**
морковь до 01.01.-20%	94	75													
с 01.01 - 25%	100	75													
морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном или морковь нового урожая															
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	31,5	22													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров			**100**	**1,2**	**5,1**	**4,1**	**67**	**№22-2013, Пермь**	**25,0**	**0,0**	**0,0**	**14,0**	**8,5**	**19,4**	**0,3**
помидоры свежие парниковые	99	97													
или помидоры свежие грунтовые	114	97													
масло растительное	5	5													
Рассольник с мясом со сметаной			**250/10/5**	**4,1**	**5,4**	**11,2**	**110**	**№149-2013, Пермь**	**6,2**	**0,1**	**74,0**	**21,8**	**42,7**	**12,2**	**0,0**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													

01.03 - 40%	125	75													
огурцы соленые (без уксуса)	27,3	15													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1													
Печень, тушеная в соусе			**120**	**19,2**	**16,1**	**5,3**	**243**	**№401-2013, Пермь**	**11,3**	**0,0**	**155,0**	**55,0**	**160,0**	**16,3**	**2,3**
печень говяжья	138	114													
мука пшеничная	5	5													
масло растительное	4	4													
масса тушеной печени		75													
соус сметанный		50						**№442-2013, Пермь**							
сметана	12,5	12,5													
мука пшеничная	1,3	1,3													
вода питьевая	40	40													
масло сливочное	1,3	1,3													
Пюре картофельное			**180**	**3,7**	**4,1**	**26,7**	**159**	**№520-2004**	**2,6**	**0,1**	**46,6**	**41,7**	**67,2**	**30,3**	**0,6**

картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03 - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,3**	**0,0**	**22,0**	**89**	**№518-2013, Пермь**	**3,5**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***48***	***48***	***226***	***1525***		***40***	***0,71***	***450***	***606***	***720***	***172***	***10,8***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	№ рецептуры	C	B1	A, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***550***	***24,2***	***23,0***	***69,4***	***581***		***3,1***	***0,1***	***189,0***	***245,4***	***214,8***	***54,5***	***3,2***
Жаркое из птицы			**300**	**21,8**	**16,8**	**18,4**	**312**	**№443-1996**	**3,1**	**0,1**	**152,0**	**155,0**	**141,0**	**13,1**	**1,8**
курица потрошеная 1 категории	164	145													
масса тушеной курицы (порционные кусочки)		100													
масло растительное	6	6													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130													
01.11.-31.12. -30%	186	130													
01.01-29.02 - 35%	200	130													
01.03 - 40%	217	130													
морковь до 01.01.-20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
лук репчатый	26	22													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5													
масло растительное	8	8													
Чай с сахаром			**200**	**0,1**	**0,0**	**12,6**	**51**	**№685-2004**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,2**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
чай - заварка	2	2													
сахар	12	12													
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте			**50**	**1,5**	**5,7**	**22,0**	**145**		**0,0**	**0,0**	**37,0**	**80,0**	**34,0**	**31,0**	**0,0**

Хлеб ржаной			**20**	**0,5**	**0,3**	**7,6**	**34**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**3,6**	**15,4**	**3,8**	**0,6**
Хлеб пшеничный			**20**	**0,4**	**0,2**	**8,8**	**39**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,6**	**24,4**	**6,6**	**0,8**
или хлеб витаминизированный			**20**												
Обед			***1030***	***29,4***	***31,8***	***133,5***	***937***		***35,2***	***0,5***	***272,0***	***354,4***	***413,0***	***96,8***	***7,6***
Салат из капусты белокочанной			**100**	**2,0**	**5,1**	**8,5**	**88**	**№1-2013, Пермь**	**25,6**	**0,0**	**0,0**	**56,0**	**43,0**	**33,4**	**0,8**
капуста белокочанная (стертая с солью)	158	80													
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат															
лук репчатый (бланшированный)	12	10													
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый															
или лук зелёный	12,5	10													
лимон (для сока)	12	5													
сахар	1	1													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Салат из квашеной капусты			**100**	**1,6**	**5,0**	**7,1**	**80**	**№48-2013, Пермь**	**18,9**	**0,0**	**0,0**	**43,0**	**32,0**	**15,0**	**0,6**
капуста квашеная промышленного производства	136	95													
сахар	0,5	0,5													

масло растительное	5	5													
Свекольник с мясом, со сметаной			**250/15/5**	**4,1**	**5,3**	**10,5**	**106**	**№34-2004, Пермь**	**5,4**	**0,3**	**76,0**	**58,0**	**59,3**	**19,5**	**0,6**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
свекла до 01.01.-20%	80	64													
с 01.01 - 25%	85	64													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43													
01.11.-31.12. -30%	61	43													
01.01-29.02 - 35%	66	43													
01.03 - 40%	72	43													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	13	11													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
масло сливочное	6	6													
сметана	5	5													
зелень сушеная	0,1	0,1													
Рыба запечённая со сметаной и сыром			**100**	**17,1**	**15,5**	**2,9**	**220**	**№341-2013, Пермь**	**0,5**	**0,1**	**160,0**	**154,0**	**182,0**	**15,0**	**2,7**
горбуша или кета потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119													

или горбуша или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113													
мука пшеничная	5	5													
сметана	5	5													
сыр	6	5													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Рис припущенный			**180**	**3,5**	**4,4**	**30,5**	**176**	**№512-2004**	**0,0**	**0,0**	**36,0**	**36,6**	**18,0**	**0,9**	**0,0**
крупа рисовая	64	64													
вода питьевая	132	132													
масло сливочное	6	6													
Компот из смеси сухофруктов			**200**	**0,5**	**0,0**	**20,2**	**83**	**№508-2013, Пермь**	**0,4**	**0,0**	**0,0**	**14,8**	**14,1**	**11,8**	**0,4**
сухофрукты	25	25													
сахар	15	15													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**22,0**	**93**	**№458-2006, Москва**	**10,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Хлеб пшеничный			**40**	**0,8**	**0,4**	**17,6**	**77**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**13,2**	**48,8**	**13,2**	**1,7**
или хлеб витаминизированный			**40**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***54***	***55***	***203***	***1518***		***38***	***0,7***	***461***	***600***	***628***	***151***	***10,8***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***

НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			45-54	46-55	192-230	1360-1632	детей (завтрак, обед)	35-42	0,7-0,84	450-540	600-720	600-720	150-180	9-10,8

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак			***610***	***23,5***	***23,0***	***82,8***	***632,2***		***15,1***	***0,1***	***304,3***	***411,2***	***245,6***	***36,8***	***1,7***
Бутерброд с маслом			**20/10**	**1,8**	**7,1**	**9,9**	**111**	**№1-2004**	**0,0**	**0,0**	**60,0**	**8,2**	**16,0**	**2,8**	**0,1**
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Запеканка " Царская" из творога с молоком сгущенным			**200**	**17,5**	**12,0**	**39,0**	**334**	**№10/5-2011, Екатеринбург**	**0,5**	**0,0**	**204,3**	**259,0**	**145,0**	**24,0**	**1,6**
творог	120	117													
крупа манная	6	6													
яйцо куриное	20	20													
сахар	12	12													
крошка		30													
масло сливочное	12	12													
мука пшеничная	12	12													
сахар	6	6													
масло сливочное для смазки листа	3	3													
масса готовой запеканки		170													

молоко сгущенное с сахаром	30,2	30													
Какао с молоком			**200**	**3,8**	**3,5**	**15,9**	**110**	**№496-2013, Пермь**	**0,6**	**0,0**	**40,0**	**120,0**	**72,0**	**0,0**	**0,1**
какао - порошок	5	5													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
Фрукт в ассортименте			**180**	**0,4**	**0,4**	**18,0**	**77**	**№458-2006, Москва**	**14,0**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,6**	**10,0**	**0,0**
Обед			***840***	***27,6***	***29,2***	***128,5***	***886,8***		***25,6***	***0,7***	***213,0***	***221,8***	***415,0***	***113,6***	***7,3***
Салат "Степной" из разных овощей			**100**	**1,7**	**5,0**	**7,5**	**82**	**№25-2004**	**1,1**	**0,1**	**0,0**	**19,0**	**44,0**	**4,7**	**0,6**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	51	38													
01.11.-31.12. -30%	54	38													
01.01-29.02 - 35%	59	38													
01.03 - 40%	63	38													
масса отварного картофеля		35													
морковь до 01.01.-20%	34	27													
с 01.01 - 25%	36	27													
масса отварной моркови		25													
огурцы соленые без уксуса	36	20													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15													
масло растительное	5	5													

ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом			**100**	**0,9**	**5,1**	**1,2**	**54**	**№14/1-2011, Екатеринбург**	**5,0**	**0,0**	**0,0**	**18,0**	**33,0**	**13,0**	**0,5**
огурцы свежие парниковые	98	96													
или огурцы свежие грунтовые	101	96													
масло растительное	5	5													
Суп с картофелем и крупой, с мясом			**250/10**	**5,8**	**4,8**	**8,3**	**100**	**№16/2-2011, Екатеринбург**	**2,2**	**0,2**	**89,0**	**20,5**	**41,0**	**19,1**	**0,7**
говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	19	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	60	45													
01.11.-31.12. -30%	64	45													
01.01-29.02 - 35%	69	45													
01.03 - 40%	75	45													
крупа пшено	4	4													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01.-20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16,0	12													
яйцо куриное	20	20													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная	0,1	0,1													

Биточки из мяса			**100**	**11,5**	**10,6**	**12,8**	**193**	**№451-2004**	**0,1**	**0,2**	**124,0**	**37,4**	**130,5**	**23,9**	**0,5**
говядина 1 категории (мясо на кости)	103	76													
или говядина полуфабрикат (бескостный)	90	76													
или фарш промышленного производства	76	76													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое	9	9													
лук репчатый	10,7	9													
яйцо куриное	9	9													
сухари	10	10													
масло растительное для смазки листа	2	2													
Капуста тушеная			**180**	**5,5**	**7,4**	**16,8**	**156**	**№423-2013, Пермь**	**22,1**	**0,00**	**0,0**	**90,3**	**68,1**	**34,7**	**1,3**
капуста белокочанная свежая	238	190													
морковь до 01.01 - 20%	35	28													
с 01.01 - 25%	37	28													
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2													
лук репчатый	14	12													
масло растительное	7	7													
мука пшеничная	2	2													
сахар	0,4	0,4													

Сок в ассортименте	200	200	**200**	**0,5**	**0,0**	**34,0**	**138**	**№518-2013, Пермь**	**0,1**	**0,0**	**0,0**	**24,0**	**12,0**	**0,0**	**0,0**
ИЛИ															
Напиток с витаминами			**200**	**0,0**	**0,0**	**19,4**	**78**	**№621-2013, Пермь**	**18,8**	**0,4**	**17,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**5,0**
смесь сухая с витаминами промышленного производства	20	20													
вода питьевая	200	200													
Хлеб пшеничный			**60**	**1,2**	**0,6**	**26,4**	**116**		**0,0**	**0,1**	**0,0**	**19,8**	**73,2**	**19,8**	**2,5**
или хлеб витаминизированный			**60**												
Хлеб ржаной			**60**	**1,4**	**0,8**	**22,7**	**103**		**0,0**	**0,0**	**0,0**	**10,8**	**46,2**	**11,4**	**1,7**
ИТОГО:				***51***	***52***	***211***	***1519***		***41***	***0,7***	***517***	***633***	***661***	***150***	***9,0***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО НОРМАТИВУ (100%)*:				***90***	***92***	***383***	***2720***	***При 2 х разовом питании детей (завтрак, обед)***	***70***	***1,4***	***900***	***1200***	***1200***	***300***	***18***
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				***45-54***	***46-55***	***192-230***	***1360-1632***		***35-42***	***0,7-0,84***	***450-540***	***600-720***	***600-720***	***150-180***	***9-10,8***
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:				***50***	***51***	***217***	***1526***		***38***	***0,7***	***469***	***610,6***	***668,9***	***164,8***	***9,9***

60

100

1000

25,21008