

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Брусничка»



Утверждаю:

Заведующий МДОУ «Брусничка»

Нагибина Т.А.

26.08.2020г.

Примерное 10-ти дневное меню
Для детей с 1,5 - 3 лет с 12 ч
пребыванием в МДОУ «Брусничка»

МЕНЮ для детей 1,5-3 лет № 638 от 19.09. 2012г.

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную, аннотацию, меню.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				8,0	10,3	42,5	295	0,7	0,2	0,2	137,2	1,0
Каша пшенная жидкая с маслом (311-2004)			150/5	6,8	7,0	26,3	195	0,7	0,2	0,2	133,5	0,75
крупа пшено	22	22										
молоко питьевое	134	134										
или молоко концентрированное	62	62										
или молоко сухое	16	16										
вода кипяченая для концентрированного молока	72	72										
вода кипяченая для сухого молока	118	118										
сахар	2	2										
масло сливочное	5	5										
Чай с сахаром (628-1996)			150	0,1	0,0	9,1	37	0,00	0,01	0,00	0,35	0,03
чай - заварка	0,5	0,5										
сахар	10	10										
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный			15									
Второй завтрак				0,5	0,1	16,4	69	6,2	0,0	0,0	9,3	0,1
Фрукт			120	0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07
Обед				19	18	69	516	18,4	0,3	0,2	102,1	4,7
Салат из белокочанной капусты со свеклой и растительным маслом (№5/1 - 2011, Екатеринбург)			50	0,7	2,0	3,2	33	14,84	0,01	0,02	18,48	0,26
капуста белокочанная свежая	54	43										
свекла до 01.01 -20%	13	10										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000638
 МУ ТО «Центр государственного контроля»

с 01.01 - 25%	13	10											
масса отварной свеклы		8											
сахар	1	1											
масло растительное	2	2											
ИЛИ													
Икра кабачковая промышленного производства	52	50	50	1,2	2,6	3,3	41	14,50	0,01	0,01	17,95	0,26	
Суп - пюре из картофеля с гренками (171-2004)			200/10	3,2	2,5	20,5	117	2,30	0,10	0,10	46,10	0,30	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	74	56											
01.11.-31.12. -30%	80	56											
01.01-29.02 - 35%	86	56											
01.03 - 40%	94	56											
морковь - до 01.01 - 20%	25	20											
с 01.01 - 25%	26,6	20											
лук репчатый	10	8											
мука пшеничная	4	4											
масло сливочное	4	4											
молоко питьевое	30	30											
или молоко концентрированное	14	14											
или молоко сухое	4	4											
вода кипяченая для концентрированного молока	16	16											
вода кипяченая для сухого молока	26	26											
хлеб пшеничный	19	16											
Бефстроганов из говядины (423-2004)			70	9,5	10,6	1,6	140	0,11	0,02	0,04	6,53	0,88	
оленина*	86	63											
или говядина 1 категории	86	63											
или говядина полуфабрикат	74	63											
масло растительное	4	4											
лук репчатый	24	20											
сметана	10	10											
бульон или вода питьевая	20	20											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 000638
АУ ТО «Центр технологического контроля»

мука пшеничная	2	2												
Гречка отварная вязкая (№3/4-2011, Екатеринбург)			130	3,4	3,2	17,5	112	0,00	0,16	0,08	12,67	2,82		
крупa гречневая	33	33												
вода питьевая	104	104												
масло сливочное	4	4												
Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)			150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00		
Хлеб пшеничный			10	0,8	0,1	4,7	23	0,00	0,01	0,00	1,50	0,16		
или хлеб пшеничный витаминизированный			10											
Хлеб ржаной			10	0,7	0,1	3,3	17	0,00	0,02	0,00	3,50	0,25		
Полдник				8,5	6,6	30,7	217	1,4	0,1	0,2	240,3	0,3		
Булочка молочная (779-2004)			50	3,3	2,1	23,9	128	0,10	0,06	0,04	28,61	0,14		
мука пшеничная	40	40												
соль йодированная	0,5	0,5												
молоко питьевое	20	20												
или молоко концентрированное	9	9												
или молоко сухое	2	2												
вода кипяченая для концентрированного молока	11	11												
вода кипяченая для сухого молока	18	18												
дрожжи прессованные	0,5	0,5												
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5												
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)			189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20
ИЛИ														
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46		
ИЛИ														
Кисломолочный напиток 2,5 % жирности (йогурт) (439-2006)			186	180	180	5,2	4,5	6,8	88	1,26	0,05	0,17	211,68	0,18
Ужин				13,4	9,0	36,7	282	3,8	0,2	0,1	63,7	1,3		
Отварные овощи с маслом растительным (ТТК)			130	1,5	3,0	8,6	67	2,69	0,08	0,08	25,54	0,05		

Экземпляр оригинал
 Меню № 00 от 06.09.18
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

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										
морковь - до 01.01 - 20%	109	87										
с 01.01 - 25%	116	87										
или свекла - до 01.01 - 20%	111	89										
с 01.01 - 25%	118	89										
или горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	126	82										
масло растительное	3	3										
Рыба запечённая с маслом (377-2004)			60/3	10,2	5,6	3,0	103	0,23	0,05	0,05	23,33	0,52
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	166	83										
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	102	71										
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	117	68										
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	96	71										
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	129	71										
или ряпушка неразделанная целая с головой	82	71										
мука пшеничная	1,5	1,5										
масло растительное	3	3										
масло сливочное	3	3										
Кисель из яблок (642-2004)			150	0,1	0,1	16,8	68	0,90	0,00	0,00	6,05	0,08
яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	36	25										
сахар	10	10										
мука картофельная (крахмал)	6	6										
Хлеб ржаной			25	1,6	0,3	8,4	43	0,00	0,04	0,00	8,75	0,63
ИТОГО:			49	45	195	1379	30	0,8	0,8	553	7,4	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Метр № 000638
ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4						
2 день												
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				8,1	11,5	33,5	270	1,1	0,1	0,2	234,3	1,1
Суп молочный с макаронными изделиями (161-1996)			200	4,5	5,0	15,2	124	0,52	0,05	0,08	110,75	0,34
вода питьевая	84	84										
молоко питьевое	100	100										
или молоко концентрированное	46	46										
или молоко сухое	12	12										
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54										
вода кипяченая для сухого молока	88	88										
макаронные изделия	15	15										
соль йодированная	0,6	0,6										
сахар	2	2										
масло сливочное	2	2										
Кофейный напиток (253-2004, Пермь)			150	2,5	3,1	11,2	83	0,6	0,0	0,2	120,3	0,6
кофейный напиток	2,5	2,5										
сахар	10	10										
молоко питьевое	130	130										
или молоко концентрированное	60	60										
или молоко сухое	16	16										
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70										
вода кипяченая для сухого молока	114	114										
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный			15									
Второй завтрак				0,5	0,0	17,8	73	1,2	0,0	0,0	13,3	0,0

Экземпляр оригинала
 Меню № 000038
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)	150	150	150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00
Обед				17,4	17,6	66,1	492	24,22	0,28	0,23	107,61	3,96
Салат из огурцов с луком (16-2004)			50	0,3	2,0	1,3	24	3,88	0,02	0,02	9,41	0,17
огурцы свежие грунтовые	44	42										
или огурцы свежие парниковые	43	42										
или огурцы соленые	47	42										
лук зелёный	9	7										
или лук репчатый	8	7										
масло растительное	2	2										
Суп крестьянский со сметаной (134-2004)			200/5	2,8	4,0	7,1	76	6,20	0,04	0,03	19,72	0,46
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										
крупа перловая или пшено	4	4										
капуста белокочанная свежая	30	24										
морковь - до 01.01 - 20%	10	8										
с 01.01 - 25%	11	8										
лук репчатый	10	8										
масло сливочное	4	4										
сметана	5	5										
Биточки "Детские" с маслом сливочным (техничко-технологическая карта)			60/5	7,6	8,1	5,5	125	4,97	0,03	0,08	14,01	0,50
оленина (котлетное мясо)*	61	45										
или говядина полуфабрикат	53	45										
или говядина 1 категории	61	45										
морковь - до 01.01 - 20%	10	8										
с 01.01 - 25%	11	8										
капуста белокочанная свежая	21	17										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

яйца	4	4											
Масса припущенных овощей		24											
масло растительное для смазки листа	3	3											
масло сливочное	5	5											
Картофельное пюре (472-1996)			130	2,5	2,9	15,5	100	9,01	0,09	0,09	31,1	0,87	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	148	111											
01.11.-31.12. -30%	159	111											
01.01-29.02 - 35%	171	111											
01.03 - 40%	185	111											
молоко питьевое	21	20											
или молоко концентрированное	10	9											
или молоко сухое	3	2											
вода кипяченая для концентрированного молока	11	11											
вода кипяченая для сухого молока	18	18											
масло сливочное	3	3											
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (638-2004)			150	0,4	0,0	15,6	62	0,15	0,01	0,02	16,59	0,61	
сухофрукты	13	13											
сахар	10	10											
Хлеб ржаной			35	2,3	0,4	11,7	60	0,00	0,08	0,00	13,78	1,05	
Хлеб пшеничный			20	1,5	0,2	9,4	46	0,00	0,02	0,00	2,99	0,31	
или хлеб пшеничный витаминизированный			20										
Полдник				6,4	7,0	27,8	200	0,9	0,1	0,1	192,0	0,2	
Мучное булочное изделие промышленного производства (сухари, баранки, и т.д.)			50	1,5	2,5	20,3	110	0,00	0,00	0,01	1,89	0,00	
ИЛИ Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами			50										
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001,Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
				ИЛИ									
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Ужин				12,9	14,3	27,3	290	4,8	0,1	0,1	149,1	1,2	
Салат "Рыжик" (технико-технологическая карта)				80	0,6	3,0	3,4	43	3,33	0,05	0,04	12,93	0,13
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	21	16											
01.11.-31.12. -30%	23	16											
01.01-29.02 - 35%	25	16											
01.03 - 40%	27	16											
морковь - до 01.01 - 20%	65	52											
с 01.01 - 25%	69	52											
лук репчатый	14	12											
масло растительное	3	3											
Омлет с сыром с маслом (342-2004)				80/5	10,7	11,1	1,5	149	0,18	0,05	0,07	130,03	0,64
яйца	56	56											
молоко питьевое	21	21											
или молоко концентрированное	10	10											
или молоко сухое	3	3											
вода кипяченая для концентрированного молока	11	11											
вода кипяченая для сухого молока	18	18											
сыр	12,5	12											
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5											
масло сливочное	5	5											
Компот из апельсинов или мандаринов (636-2004)				150	0,1	0,0	13,0	52	1,25	0,00	0,00	3,19	0,16
апельсины	44	29											
или мандарины	39	29											
сахар	10	10											
Хлеб пшеничный				20	1,5	0,2	9,4	46	0,00	0,02	0,00	2,99	0,31
или хлеб пшеничный витаминизированный				20									
ИТОГО:					45	50	173	1325	32	0,6	0,7	696,4	6,6
Соотношение белков:жиров:углеводов					1	1	4						

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				9,2	9,0	38,1	269	1,2	0,1	0,2	268,8	1,2
Каша "Геркулесовая" жидкая с маслом (311-2004)			130/3	4,9	6,1	18,5	149	0,35	0,1	0,18	156,9	0,7
крупя овсяная "Геркулес"	15	15										
молоко питьевое	118	118										
или молоко концентрированное	54	54										
или молоко сухое	14	14										
вода кипяченая для концентрированного молока	64	64										
вода кипяченая для сухого молока	104	104										
сахар	2	2										
соль йодированная	0,6	0,6										
масло сливочное	3	3										
Чай с лимоном (686-2004)			150/5	0,1	0,0	10,2	40	0,60	0,00	0,00	2,30	0,06
чай - заварка	0,5	0,5										
сахар	10	10										
лимон	6	5										
Сыр порциями	11	10	10	2,6	2,7	0,0	34	0,28	0,00	0,04	104,00	0,12
Батон высший сорт			20	1,6	0,2	9,4	46	0,00	0,03	0,01	5,60	0,31
или хлеб пшеничный витаминизированный			20									
Второй завтрак				0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,0	0,0	1,9	0,1
Отвар шиповника (705-2004)			150	0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,00	0,00	1,9	0,1
шиповник	10	10										
сахар	5	5										
Обед				18,1	17,0	69,6	505	5,9	0,2	0,1	75,4	4,7
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (56-2006, Москва)			50	0,8	2,0	3,6	35	1,02	0,01	0,02	16,86	0,64
свекла до 01.01 -20%	65	52										

КОМПЬЮТЕР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

с 01.01 - 25%	69	52											
масса отварной свеклы		50											
масло растительное	2	2											
Бабушкин суп на курином бульоне со сметаной (технико-технологическая карта)			200/5	2,3	2,8	8,0	66	2,55	0,04	0,04	17,02	0,75	
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											
морковь - до 01.01 - 20%	22,5	18											
с 01.01 - 25%	23,9	18											
лук репчатый	10	8											
масло сливочное	3	3											
сметана	5	5											
Курица (кролик) отварная с соусом (487-2004)			70	8,8	6,8	0,2	97	0,17	0,00	0,00	10,00	1,00	
курица потрошенная 1 категории	81	72											
или окорочок куриный*	77	72											
или грудка куриная *	78	74											
или кролик 1 категории	72	68											
лук репчатый	3	2											
Соус молочный (595 -2004)		20											
молоко питьевое	10	10											
мука пшеничная	1,1	1,1											
бульон или отвар	10	10											
масло сливочное	1,1	1,1											
Рис припущенный с овощами (технико-технологическая карта)			130	2,9	4,7	25,3	155	0,84	0,03	0,02	13,19	0,58	
крупа рисовая	35	35											
морковь - до 01.01 - 20%	37,5	30											
с 01.01 - 25%	40	30											
кукуруза консервированная после термической обработки для подачи к блюду	28	17											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	7	7										
Компот из свежих яблок + Витамин "С" (585-1996)			150	0,2	0,2	15,4	64	1,33	0,01	0,01	5,53	0,75
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35										
сахар	10	10										
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный			15									
Хлеб ржаной			30	2,0	0,4	10,0	52	0,00	0,05	0,00	10,50	0,75
Полдник				9,0	8,0	27,6	218	1,1	0,1	0,1	207,3	0,2
Шанежка с картофелем (296 - 2001, Пермь)			60	4,1	3,5	20,1	128	0,16	0,05	0,05	17,22	0,00
масса теста		30										
мука пшеничная	21	21										
сахар	1,2	1,2										
масло сливочное	0,9	0,9										
яйца	1,2	1,2										
соль йодированная	0,3	0,3										
дрожжи прессованные	1,2	1,2										
молоко питьевое или вода питьевая	9	9										
или молоко концентрированное	4	4										
или молоко сухое	1	1										
вода кипяченая для концентрированного молока	5	5										
вода кипяченая для сухого молока	8	8										
масса фарша		42										
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	44	33										
01.11.-31.12. -30%	47	33										
01.01-29.02 - 35%	51	33										
01.03 - 40%	55	33										
молоко питьевое	8	8										
или молоко концентрированное	4	4										
или молоко сухое	1	1										
вода кипяченая для концентрированного молока	4	4										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

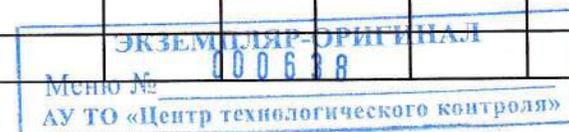
вода кипяченая для сухого молока	7	7											
яйца	1,8	1,8											
масло сливочное	0,7	0,7											
яйца для смазки изделия	1,2	1,2											
сметана для смазки изделий	1,8	1,8											
масло сливочное	0,8	0,8											
масло растительное для смазки листа	0,8	0,8											
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	
ИЛИ													
Кисломолочный напиток 2,5 % жирности (йогурт) (439-2006)	186	180	180	5,2	4,5	6,8	88	1,26	0,05	0,17	211,68	0,18	
Ужин				12,0	11,4	35,1	292	4,2	0,1	0,1	59,4	2,6	
Салат Мазайка (техничко-технологическая карта)			80	1,0	3,0	8,6	65	3,00	0,00	0,00	18,00	0,60	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52											
01.11.-31.12. -30%	74	52											
01.01.-29.02 - 35%	80	52											
01.03 - 40%	87	52											
масса отварного картофеля		50											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	43	28											
масло растительное	3	3											
Пудинг из мяса (25/8-2011, Екатеринбург)			60	9,1	8,2	0,6	113	0,06	0,03	0,09	23,07	1,56	
оленина*	99	73											
или говядина полуфабрикат	86	73											
или говядина 1 категории	99	73											
масло сливочное	4	4											
молоко питьевое	12	12											
или молоко концентрированное	6	6											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000538
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

или молоко сухое	1	1											
вода кипяченая для концентрированного молока	6	6											
вода кипяченая для сухого молока	11	11											
яйца	8	8											
Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)	150	150	150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00	
Хлеб пшеничный			10	0,8	0,1	4,7	23	0,00	0,01	0,00	1,50	0,16	
или хлеб пшеничный витаминизированный			10										
Хлеб ржаной			10	0,7	0,1	3,3	17	0,00	0,02	0,00	3,50	0,25	
ИТОГО:				49	46	186	1350	31	1	1	613	9	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4							

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				8,1	11,5	37,3	283	0,99	0,06	0,26	211,66	1,22
Каша "Солнечная" с маслом (технико-технологическая карта)			130/3	3,4	4,6	15,7	117	0,33	0,04	0,10	79,69	0,39
крупя кукурузная	10	10										
крупя манная	10	10										
молоко питьевое	112	112										
или молоко концентрированное	52	52										
или молоко сухое	13	13										
сахар	2	2										
масло сливочное	3	3										
Какао с молоком (642-1996)			150	3,6	3,6	14,4	102	0,67	0,00	0,17	128,7	0,6
какао - порошок	2,5	2,5										
молоко питьевое	120	120										
или молоко концентрированное	55	55										
или молоко сухое	14	14										



вода кипяченая для концентрированного молока	65	65											
вода кипяченая для сухого молока	106	106											
сахар	10	10											
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01	
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
ИЛИ Хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Второй завтрак				0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07	
Фрукт			120	0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07	
Обед				17,6	17,5	69,5	507	22,1	0,2	0,2	103,7	3,6	
Салат из моркови с растительным маслом (№10/1-Екатеринбург)			50	0,5	2,0	5,0	40	2,66	0,03	0,03	11,28	0,44	
морковь - до 01.01 - 20%	50	40											
с 01.01 - 25%	53	40											
яблоки свежие очищенные с удаленным семенным гнездом	11	8											
сахар	1,7	1,7											
масло растительное	2	2											
ИЛИ													
Салат из припущенной моркови с яблоками и растительным маслом (№13/1-Екатеринбург)			50	0,6	2,0	5,1	41	1,52	0,03	0,03	11,94	0,46	
морковь - до 01.01 - 20%	53	42											
с 01.01 - 25%	56	42											
масса припущенной моркови		39											
яблоки свежие очищенные с удаленным семенным гнездом	11,4	8											
сахар	1,7	1,7											
масло растительное	2	2											
Суп - лапша домашняя с курой (148-2004)			200/10	3,6	3,1	13,2	95	3,36	0,06	0,05	12,32	0,63	
курица потрошенная 1 категории	30	26											
или окорочок куриный *	28	26											
мука пшеничная	14	14											
мука пшеничная на подпыл	1	1											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000630

ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

яйца	1,6	1,6											
вода питьевая	2,8	2,8											
соль йодированная	0,1	0,1											
или лапша промышленного производства	16	16											
морковь - до 01.01 - 20%	10	8											
с 01.01 - 25%	11	8											
лук репчатый	10	8											
масло сливочное	3	3											
Тефтели из оленины с рисом (35-1992 нац. сбор.)			60/20	7,8	8,1	6,1	129	0,00	0,00	0,00	29,00	0,80	
оленина (котлетное мясо)*	53	39											
крупа рисовая	6	6											
лук репчатый	24	20											
масло сливочное	2	2											
мука пшеничная	4	4											
масло растительное	2	2											
Соус сметанный с томатом для запекания (601-2004)		20											
сметана	7	7											
бульон или вода питьевая	13	13											
мука пшеничная	1,5	1,5											
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	0,8	0,8											
Сложный гарнир			130										
Картофель отварной (203-2004)			80	2,2	3,0	15,9	99	4,70	0,10	0,07	11,53	0,64	
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											
масло сливочное	3	3											
Капуста (кабачки) припущенные (524-2004)			50	1,2	0,9	4,0	29	10,49	0,01	0,02	26,40	0,39	
капуста белокочанная свежая	56	45											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

или капуста цветная замороженная	58	55										
или кабачки свежие	77,3	52										
морковь - до 01.01 - 20%	10,0	8										
с 01.01 - 25%	10,6	8										
лук репчатый	7	6										
масло сливочное	2	2										
мука пшеничная	1,5	1,5										
Кисель из свежих ягод + витамин "С" (590-1996)			150	0,1	0,1	12,6	51	0,92	0,00	0,00	5,00	0,08
смородина, клюква, брусника	17	15										
мука картофельная (крахмал)	6	6										
сахар	10	10										
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный			15									
Хлеб ржаной			15	1,1	0,2	5,6	29	0,00	0,03	0,00	5,91	0,38
Полдник				4,1	4,5	36,0	199	0,2	0,0	0,0	18,5	0,6
Мучное булочное изделие промышленного производства (слойка, сдоба обыкновенная, булочка домашняя и т.д.)			50	3,7	4,5	20,4	137	0,00	0,00	0,01	1,89	0,00
ИЛИ Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами			50									
Компот из сухофруктов (638-2004)			150	0,4	0,0	15,6	62	0,15	0,01	0,02	16,59	0,61
сухофрукты	13	13										
сахар	10	10										
Ужин				13,3	10,5	32,7	280	5,6	0,2	0,2	56,3	2,2
Винегрет (60-1996)			130	1,4	5,0	9,4	88	4,77	0,05	0,05	27,81	0,92
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	55	41										
01.11.-31.12. -30%	59	41										
01.01-29.02 - 35%	63	41										
01.03 - 40%	68	41										
свекла до 01.01 -20%	38	30										
с 01.01 - 25%	40	30										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Метр № 000638
АУ ТО «Центр технологического контроля»

морковь - до 01.01 - 20%	33	26											
с 01.01 - 25%	35	26											
огурцы соленые	36	20											
лук репчатый	19	16											
или лук зеленый	20	16											
масло растительное	5	5											
Рыба, тушенная с овощами (374-2004)			70/50	9,6	5,1	2,0	93	0,81	0,11	0,10	18,78	0,57	
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	168	84											
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	120	84											
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	144	84											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	116	86											
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	153	84											
морковь - до 01.01 - 20%	41	33											
с 01.01 - 25%	44	33											
лук репчатый	15	13											
масло растительное	4	4											
вода питьевая или бульон	19	17											
ИЛИ													
Сельдь с луком с маслом растительным (89-2004)			60	7,9	5,6	0,6	85	0,75	0,02	0,07	43,44	0,62	
сельдь слабосоленая	114	55											
лук репчатый	6	5											
масло растительное	4	4											
Чай с сахаром (628-1996)			150	0,1	0,0	9,1	37	0,00	0,01	0,00	0,35	0,03	
чай - заварка	0,5	0,5											
сахар	10	10											
Хлеб пшеничный			10	0,8	0,1	4,7	23	0,00	0,01	0,00	1,50	0,16	
или хлеб пшеничный витаминизированный			10										
Хлеб ржаной			20	1,5	0,3	7,5	39	0,00	0,04	0,00	7,88	0,50	

ИТОГО:	44	44	192	1337	35	1	1	399	8
Соотношение белков:жиров:углеводов	1	1	4						

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				18,5	8,3	35,3	290	1,3	0,1	0,4	244,7	1,1
Суфле из творога с джемом или вареньем (365-2004)			120/20	16,0	5,2	24,1	207	0,72	0,05	0,23	124,42	0,56
творог	86	85										
мука пшеничная	10	10										
сахар	8	8										
яйца	6	6										
сметана	10	10										
молоко питьевое	20	20										
масло сливочное для смазки листа	2	2										
джем, или варенье	20,2	20										
ИЛИ												
Запеканка творожная с яблоками с джемом или вареньем (технико-технологическая карта)			120/20	14,8	5,5	25,7	212	0,64	0,04	0,24	120,10	0,90
творог	84	83										
крупа манная	7	7										
или мука пшеничная	8	8										
сахар	5	5										
яйца	5	5										
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы)	54	38										
Масса припущенных яблок		30										
масло сливочное для смазки листа	2	2										
сухари пшеничные	5	5										
сметана	3	3										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

джем, или варенье	20,2	20											
Кофейный напиток (253-2004, Пермь)			150	2,5	3,1	11,2	83	0,6	0,0	0,2	120,3	0,6	
кофейный напиток	2,5	2,5											
сахар	10	10											
молоко питьевое	130	130											
или молоко концентрированное	60	60											
или молоко сухое	16	16											
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70											
вода кипяченая для сухого молока	114	114											
Второй завтрак				0,5	0,0	17,8	73	1,2	0,0	0,0	13,3	0,0	
Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)	150	150	150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00	
Обед				22,5	19,7	62,5	515	9,5	0,2	0,2	107,9	3,6	
Нарезка из овощей с яйцом отварным, с маслом растительным (техничко-технологическая карта)			50	2,2	2,0	3,5	41	0,50	0,03	0,08	15,74	0,57	
морковь - до 01.01 - 20%	21	17											
с 01.01 - 25%	23	17											
масса отварной моркови		15											
огурцы соленые	11	10											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	8	5											
яйца	20	20											
масло растительное	2	2											
Суп картофельный с рыбными фрикадельками (142-2004)			200/20	5,0	3,6	12,9	104	5,02	0,06	0,05	13,90	0,69	
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											
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10											
с 01.01 - 25%	13,3	10											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 000638
АУ ТО «Центр технологического контроля»

лук репчатый	10	8											
масло сливочное	2	2											
фрикадельки		20											
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	35	19											
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	29	19											
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	35	19											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	26	19											
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	35	19											
лук репчатый	5	4											
яйца	1	1											
бульон	2	2											
Голубцы ленивые с соусом сметанным (160-2001, Пермь)			150	10,9	13,5	6,5	191	3,79	0,04	0,08	41,74	0,54	
оленина (котлетное мясо)*	47	40											
или говядина полуфабрикат	47	40											
или говядина 1 категории	54	40											
крупа рисовая	5	5											
лук репчатый	7	6											
масло сливочное	3	3											
капуста белокочанная свежая	75	60											
Соус сметанный (600-2004)		50											
сметана	12,5	12,5											
мука пшеничная	3,8	3,8											
бульон или отвар	37,5	37,5											
масло сливочное	1,5	1,5											
Компот из кураги + Витамин "С" (638-2004)			150	0,7	0,0	18,5	73	0,20	0,01	0,02	19,77	0,43	
курага	13	13											
сахар	10	10											
Хлеб пшеничный			20	1,5	0,2	9,4	46	0,00	0,00	0,02	0,00	2,99	0,31

Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

или хлеб пшеничный витаминизированный			20										
Хлеб ржаной			35	2,3	0,4	11,7	60	0,00	0,08	0,00	13,78	1,05	
Полдник				8	8	29	219	1,3	0,1	0,2	234	0,4	
Булочка "Российская (775-2004)			50	3,0	3,2	22,4	130	0,07	0,04	0,04	22,13	0,18	
мука пшеничная	28	28											
мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8											
сахар	8	8											
сахар для отделки	2	2											
масло сливочное	4	4											
молоко питьевое	13	13											
или молоко концентрированное	6	6											
или молоко сухое	2	2											
вода кипяченая для концентрированного молока	7	7											
вода кипяченая для сухого молока	11	11											
яйца	2	2											
яйца для смазки изделия	1,3	1,3											
дрожжи прессованные	0,8	0,8											
соль йодированная	0,3	0,3											
ванилин	0,02	0,02											
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5											
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	
ИЛИ													
Кисломолочный напиток 2,5 % жирности (йогурт) (439-2006)	186	180	180	5,2	4,5	6,8	88	1,26	0,05	0,17	211,68	0,18	
Ужин				12,7	9,7	35,8	280	9,1	0,1	0,1	22,5	2,3	
Жаркое по - русски (техничко - технологическая карта)			150	11,5	9,5	18,5	206	8,50	0,11	0,12	17,97	2,05	
оленина*	86	63											

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

или говядина 1 категории	86	63											
или говядина полуфабрикат	74	63											
масса готового мяса		40											
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	8	7											
масло сливочное	3	3											
морковь - до 01.01 - 20%	35	28											
с 01.01 - 25%	37	28											
Чай с лимоном (686-2004)			150/5	0,1	0,0	10,2	40	0,60	0,00	0,00	2,30	0,06	
чай - заварка	0,5	0,5											
сахар	10	10											
лимон	6	5											
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб витаминизированный			15										
ИТОГО:				62	45	181	1377	22	1	1	622	7	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	3							
6 день													
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг		
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо	
Завтрак				7,2	9,8	38,4	270	0,24	0,07	0,10	125,03	0,55	
Каша манная жидкая с маслом (311-2004)			130/3	6,0	6,4	22,1	170	0,24	0,05	0,10	121,37	0,28	
крупа манная	20	20											
молоко питьевое	114	114											
или молоко концентрированное	52	52											
или молоко сухое	14	14											

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

вода кипяченая для концентрированного молока	62	62											
вода кипяченая для сухого молока	100	100											
сахар	2	2											
масло сливочное	3	3											
Чай с сахаром (628-1996)			150	0,1	0,0	9,1	37	0,00	0,01	0,00	0,35	0,03	
чай - заварка	0,5	0,5											
сахар	10	10											
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01	
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Второй завтрак				0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,0	0,0	1,9	0,1	
Отвар шиповника (705-2004)			150	0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,00	0,00	1,9	0,1	
шиповник	10	10											
сахар	5	5											
Обед				20,5	19,9	62,6	512	16,7	0,3	0,2	60,7	6,2	
Салат из свежей капусты с зеленым горошком (технологическая карта)			50	0,9	2,0	2,8	32	15,56	0,01	0,01	19,00	0,24	
капуста белокочанная свежая	50	40											
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	15	10											
масло растительное	2	2											
Суп с макаронными изделиями, с мясом (147-2004)			200/10	4,1	4,1	9,5	91	0,13	0,02	0,02	7,94	0,64	
оленина*	22	16											
или говядина 1 категории	22	16											
или говядина полуфабрикат	19	16											
макароны, вермишель, фигурные изделия	16	16											
морковь - до 01.01 - 20%	10	8											
с 01.01 - 25%	11	8											
лук репчатый	10	8											
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	0,7	0,7											

ЭКСПЛИКАТ-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 ЛУ 10 «Центр технологического контроля»

масло сливочное	3	3											
Гуляш (152-ч.1. 2004 Пермь)			70	9,5	10,1	1,5	135	0,13	0,03	0,05	4,90	1,67	
оленина*	64	47											
или говядина п/ф	55	47											
или говядина 1 категории	64	47											
масло растительное	3	3											
лук репчатый	10	8											
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4											
мука пшеничная	1,5	1,5											
Гречка отварная вязкая (№3/4-2011, Екатеринбург)			130	3,4	3,2	17,5	112	0,00	0,16	0,08	12,67	2,82	
крупа гречневая	33	33											
вода питьевая	104	104											
масло сливочное	4	4											
Кисель из яблок (642-2004)			150	0,1	0,1	16,8	68	0,90	0,00	0,00	6,05	0,08	
яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом	36	25											
сахар	10	10											
мука картофельная (крахмал)	6	6											
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Хлеб ржаной			20	1,5	0,3	7,5	39	0,00	0,04	0,00	7,88	0,50	
Полдник				6,4	7,0	27,8	200	0,9	0,1	0,1	192,0	0,2	
Мучное булочное изделие промышленного производства (сухари, баранки, и т.д.)			50	1,5	2,5	20,3	110	0,00	0,00	0,01	1,89	0,00	
ИЛИ Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами			50										
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001,Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Ужин			14,6	8,7	38,5	291	4,1	0,2	0,2	93,6	1,6	
Нарезка из овощей отварных или свежих (технико-технологическая карта)			80	1,2	0,0	7,2	34	2,76	0,02	0,04	45,89	0,16
морковь - до 01.01 - 20%	103	82										
с 01.01 - 25%	109	82										
или помидоры свежие парниковые	82	80										
или помидоры свежие грунтовые	94	80										
или горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	123	80										
Рыба, запеченная в омлете (382-2004)			70	10,9	8,3	2,1	127	0,14	0,07	0,13	25,02	0,69
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	98	53										
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	80	53										
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	96	53										
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	68	50										
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	96	53										
мука пшеничная	2,6	2,6										
масло сливочное	2,6	2,6										
яйца	22	22										
молоко питьевое	9	9										
или молоко концентрированное	4	4										
или молоко сухое	1,1	1,1										
вода кипяченая для концентрированного молока	5	5										
вода кипяченая для сухого молока	8	8										
масло сливочное	2	2										
ИЛИ												
Суфле из рыбы (№14/7 - 2011, Екатеринбург)			70	11,9	6,8	2,3	118	0,12	0,04	0,09	31,33	0,57
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	115	62										
или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	90	60										

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ

Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

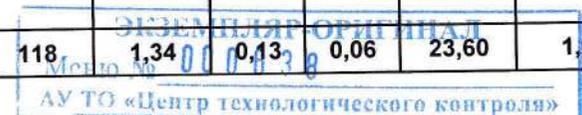
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	109	60											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	82	61											
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	115	63											
масса отварной рыбы		50											
мука пшеничная	2,3	2,3											
молоко питьевое	24	24											
или молоко концентрированное	11	11											
или молоко сухое	2,9	2,9											
вода кипяченая для концентрированного молока	13	13											
вода кипяченая для сухого молока	21	21											
масло сливочное	1,8	1,8											
масса соуса молочного		23											
яйца	9	9											
масло сливочное для смазки листа	0,9	0,9											
Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)	150	150	150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00	
Хлеб пшеничный			10	0,8	0,1	4,7	23	0,00	0,01	0,00	1,50	0,16	
или хлеб витаминизированный			10										
Хлеб ржаной			20	1,3	0,3	6,7	35	0,00	0,04	0,00	7,88	0,60	
ИТОГО:				49	46	183	1340	40	0,6	0,6	473,2	8,6	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4							

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				9,7	11,2	36,2	285	1,7	0,2	0,4	415,7	1,5
Кулеш рисовый с маслом (техничко-технологическая карта)			200/5	2,4	5,0	14,9	114	0,82	0,11	0,22	187,29	0,53
крупa рисовая	18	18										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 000698
 Меню № _____
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

вода питьевая	80	80											
молоко питьевое	150	150											
или молоко концентрированное	69	69											
или молоко сухое	18	18											
вода кипяченая для концентрированного молока	81	81											
вода кипяченая для сухого молока	132	132											
сахар	3	3											
масло сливочное	5	5											
Кофейный напиток (253-2004, Пермь)			150	3,5	3,4	14,2	101	0,6	0,0	0,2	120,3	0,6	
кофейный напиток	2,5	2,5											
сахар	10	10											
молоко питьевое	130	130											
или молоко концентрированное	60	60											
или молоко сухое	16	16											
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70											
вода кипяченая для сухого молока	114	114											
Сыр порциями	11	10	10	2,6	2,7	0,0	34	0,28	0,00	0,04	104,00	0,12	
Батон высший сорт			15	1,2	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,01	4,20	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Второй завтрак				0,5	0,1	16,4	69	6,2	0,0	0,0	9,3	0,1	
Фрукт			120	0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07	
Обед				15	15	70	473	20,3	0,3	0,2	149,9	5,2	
Салат из свеклы с огурцами (21-2004)			50	0,6	2,0	2,6	31	1,15	0,01	0,02	23,89	0,82	
свекла до 01.01 -20%	38	30											
с 01.01 - 25%	40	30											
огурцы соленые	35	19											
лук репчатый	3,6	3											
масло растительное	2	2											
Суп гороховый с гречками (139-2004)			200/10	3,8	3,2	18,5	118	1,34	0,13	0,06	23,60	1,04	



горох	16	16												
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40												
01.11.-31.12. -30%	57	40												
01.01-29.02 - 35%	62	40												
01.03 - 40%	67	40												
морковь - до 01.01 - 20%	10	8												
с 01.01 - 25%	11	8												
лук репчатый	24	20												
масло сливочное	3	3												
хлеб пшеничный	19	16												
Колбасные изделия отварные с соусом (413-2004)			60	4,0	6,2	0,8	75	0,11	0,04	0,04	16,03	0,57		
колбаса вареная высший сорт	46	45												
или сосиски молочные высший сорт	46	45												
Соус молочный (595 -2004)		15												
молоко питьевое	10	10												
мука пшеничная	1,1	1,1												
бульон или отвар	5	5												
масло сливочное	1,1	1,1												
Сложный гарнир			130											
Картофельное пюре (472-1996)			50	1,0	1,1	6,0	38	0,72	0,03	0,03	11,56	0,31		
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												
молоко питьевое	7,5	7,5												
или молоко концентрированное	3	3												
или молоко сухое	1	1												
вода кипяченая для концентрированного молока	4	4												
вода кипяченая для сухого молока	7	7												
масло сливочное	2	2												

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000638
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Капуста тушеная (482-1996)			80	1,9	1,4	6,5	47	16,78	0,02	0,03	42,24	0,32
капуста белокочанная свежая	142	90										
масло сливочное	4	4										
морковь - до 01.01 - 20%	6,3	5										
с 01.01 - 25%	7	5										
лук репчатый	7	6										
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,4	1,4										
мука пшеничная	1,6	1,6										
сахар	0,5	0,5										
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (638-2004)			150	0,4	0,0	15,6	62	0,15	0,01	0,02	16,59	0,61
сухофрукты	13	13										
сахар	10	10										
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный			15									
Хлеб ржаной			35	2,6	0,5	13,2	68	0,00	0,07	0,00	13,78	1,26
Полдник				6,9	7,6	27,9	208	0,9	0,1	0,1	211,2	0,6
Булочка дорожная (770-2004)			50	2,0	3,1	20,4	118	0,03	0,03	0,03	21,11	0,35
мука пшеничная	32	32										
сахар	6	6										
молоко питьевое	15	15										
масло сливочное	9	9										
соль йодированная	0,3	0,3										
дрожжи прессованные	0,8	0,8										
масло растительное	0,5	0,5										
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20
ИЛИ												
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46
ИЛИ												

Меню № 000638
 «Центр технологического контроля»

Кисломолочный напиток 2,5 % жирности (йогурт) (439-2006)	186	180	180	5,2	4,5	6,8	88	1,26	0,05	0,17	211,68	0,18
Ужин				14,0	10,7	35,8	294	1,0	0,0	0,1	192,6	0,6
Запеканка из творога со сгущенным молоком (366-2004)			120/20	13,9	10,7	25,6	254	0,36	0,05	0,08	190,33	0,49
творог	113	112										
крупа манная	7	7										
или мука пшеничная	10	10										
сахар	8	8										
яйца	4	4										
масло сливочное	5	5										
сухари пшеничные	5	5										
сметана	5	5										
молоко сгущенное с сахаром	20,2	20										
Чай с лимоном (686-2004)			150/5	0,1	0,0	10,2	40	0,60	0,00	0,00	2,30	0,06
чай - заварка	0,5	0,5										
сахар	10	10										
лимон	6	5										
ИТОГО:				46	44	186	1328	30,0	0,7	0,8	978,8	7,8
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4						
8 день												
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				8,9	9,2	39,5	274	0,91	0,07	0,31	255,20	1,53
Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом (19/4 -2011, Екатеринбург)			130/3	4,2	5,4	18,1	138	0,24	0,05	0,1	124,3	0,71
крупа пшеничная	10	10										
крупа кукурузная	10	10										
вода питьевая	45	45										
молоко питьевое	67	67										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

или молоко концентрированное	31	31											
или молоко сухое	8	8											
вода кипяченая для концентрированного молока	36	36											
вода кипяченая для сухого молока	59	59											
сахар	2	2											
масло сливочное	3	3											
Какао с молоком (642-1996)			150	3,6	3,6	14,4	102	0,67	0,00	0,17	128,7	0,6	
какао - порошок	2,5	2,5											
молоко питьевое	120	120											
или молоко концентрированное	55	55											
или молоко сухое	14	14											
вода кипяченая для концентрированного молока	65	65											
вода кипяченая для сухого молока	106	106											
сахар	10	10											
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01	
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Второй завтрак				0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07	
Фрукт			120	0,5	0,1	16,4	69	6,15	0,04	0,00	9,31	0,07	
Обед				20,5	14,6	72,3	503	11,15	0,28	0,47	82,17	4,40	
Икра морковная (78-2004)			50	0,9	2,8	4,2	46	1,24	0,03	0,03	14,67	0,44	
морковь - до 01.01 - 20%	56	45											
с 01.01 - 25%	60	45											
лук репчатый	12	10											
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2,0	2,0											
сахар	1,0	1,0											
масло растительное	3	3											
Суп рыбный (41-2004, Пермь)			200/20	4,1	2,3	6,2	62	1,59	0,04	0,03	12,34	0,47	
щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	44	24											

Меню № 000638
 АУ ГО «Центр технологического контроля»

или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	36	24											
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	44	24											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	34	25											
или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	44	24											
или рыбная консервы в собственном соку (лосось, или сайра)	21	20											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	53	40											
01.11.-31.12. -30%	57	40											
01.01-29.02 - 35%	62	40											
01.03 - 40%	67	40											
лук репчатый	12	10											
масло сливочное	3	3											
Мясо, тушеное в соусе с овощами (технико-технологическая карта)			70	7,0	6,2	2,1	92	7,40	0,09	0,40	27,60	1,75	
оленина*	64	47											
или говядина п/ф	55	47											
или говядина 1 категории	64	47											
морковь - до 01.01 - 20%	19	15											
с 01.01 - 25%	20	15											
лук репчатый	12	10											
масло растительное	3	3											
сметана	9	9											
мука пшеничная	0,9	0,9											
вода питьевая	26	26											
Макаронные изделия отварные (516-2004)			130	4,9	2,7	28,8	159	0,00	0,05	0,02	8,51	0,67	
макаронные изделия	44	44											
масло сливочное	3	3											
Кисель из свежих ягод + витамин "С" (590-1996)			150	0,1	0,1	12,6	51	0,92	0,00	0,00	5,00	0,08	
смородина, клюква, брусника	17	15											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Метрo № 000638
 УЧ. ГО «Центр сельскохозяйственного профиля»

мука картофельная (крахмал)	6	6											
сахар	10	10											
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Хлеб ржаной			30	2,4	0,4	11,4	59	0,00	0,06	0,00	11,81	0,75	
Полдник				6,4	7,0	27,8	200	0,9	0,1	0,1	192,0	0,2	
Мучное булочное изделие промышленного производства (сухари, баранки, и т.д.)			50	1,5	2,5	20,3	110	0,00	0,00	0,01	1,89	0,00	
ИЛИ Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами			50										
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	
Ужин				7,8	10,6	40,5	289	26,2	0,2	0,1	119,8	1,9	
Салат из белокочанной капусты с растительным маслом (№3/1 - 2011, Екатеринбург)			60	0,5	2,0	2,1	29	17,33	0,01	0,01	19,85	0,25	
капуста белокочанная свежая (стертая с солью)	119	60											
сахар	2	2											
масло растительное	2	2											
ИЛИ													
Капуста квашенная промышленного производства (45-2004)			60	1,0	2,0	1,6	28	7,20	0,01	0,01	12,14	0,31	
капуста квашенная промышленного производства	77	54											
лук репчатый	6	5											
масло растительное	2	2											
Картофель, запеченный в соусе молочном (259-2004)			180	5,7	8,2	14,9	156	7,52	0,10	0,12	88,96	0,48	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	165	124											
01.11.-31.12. -30%	177	124											
01.01-29.02 - 35%	191	124											
01.03 - 40%	207	124											
масло сливочное	4	4											



Соус молочный (595 -2004)			75										
молоко питьевое			75	75									
или молоко концентрированное			35	35									
или молоко сухое			9	9									
вода кипяченая для концентрированного молока			41	41									
вода кипяченая для сухого молока			66	66									
мука пшеничная			5	5									
масло сливочное			3	3									
сыр			9,5	9									
Хлеб пшеничный				10	0,8	0,1	4,7	23	0,00	0,01	0,00	1,50	0,16
или хлеб пшеничный витаминизированный				10									
Хлеб ржаной				10	0,7	0,1	3,4	17	0,00	0,02	0,00	3,94	0,30
Компот из груш (585-1996)				150	0,2	0,2	15,4	64	1,33	0,01	0,01	5,53	0,75
груши свежие			37,0	30									
сахар			10	10									
ИТОГО:					44	41	196	1334	45	1	1	658	8
Соотношение белков:жиров:углеводов					1	1	4						

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо
Завтрак				9,1	10,9	38,1	287	0,81	0,17	0,30	219,99	1,01
Каша гречневая молочная с маслом (302-2004)			130/3	5,1	5,5	17,5	140	0,59	0,13	0,20	115,70	0,65
крупа гречневая			33	33								
молоко питьевое			125	125								
или молоко концентрированное			58	58								
или молоко сухое			15	15								
вода кипяченая для концентрированного молока			68	68								
вода кипяченая для сухого молока			110	110								

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

сахар	2	2											
масло сливочное	3	3											
Чай с молоком (630-1996)			150	2,8	2,1	13,4	84	0,23	0,03	0,11	100,98	0,12	
чай - заварка	0,5	0,5											
молоко питьевое	100	100											
или молоко концентрированное	46	46											
или молоко сухое	12	12											
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54											
вода кипяченая для сухого молока	88	88											
сахар	10	10											
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01	
Батон высший сорт			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23	
или хлеб пшеничный витаминизированный			15										
Второй завтрак				0,5	0,0	17,8	73	1,2	0,0	0,0	13,3	0,0	
Сок фруктовый (рассчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового, грушевого)	150	150	150	0,5	0,0	17,8	73	1,17	0,01	0,00	13,33	0,00	
Обед				19,8	17,5	67,3	507	18,9	0,3	0,1	96,9	3,2	
Овощи свежие или соленые (1996)			50	0,2	0,0	0,7	4	6,43	0,02	0,01	6,80	0,17	
помидоры свежие грунтовые	59	50											
или помидоры свежие парниковые	51	50											
или томаты в собственном соку	53	50											
или помидоры соленые	56	50											
или огурцы свежие грунтовые	53	50											
или огурцы свежие парниковые	51	50											
или огурцы соленые	55	50											
Щи с мясом, со сметаной (123-2004)			200/5	3,8	4,1	4,0	68	4,92	0,07	0,05	15,66	0,64	
оленина*	22	16											
или говядина 1 категории	22	16											
или говядина полуфабрикат	19	16											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Метод № 000638
АУ ТО «Центр технологического контроля»

Соус сметанный (600-2004)			17										
	сметана	9	9										
	масло сливочное	1	1										
	бульон или вода питьевая	9	9										
	мука пшеничная	1	1										
Компот "Бодрость" (техничко-технологическая карта)				150	0,2	0,2	15,4	61	1,33	0,01	0,01	5,53	0,75
	смородина, клюква, брусника	37	30										
	шиповник	4	4										
	сахар	10	10										
Хлеб пшеничный				15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб пшеничный витаминизированный				15									
Хлеб ржаной				30	2,2	0,4	11,3	59	0,00	0,06	0,00	11,81	1,08
Полдник					6	5	37	214	0,1	0,1	0,0	19,3	0,5
Расстегай Московский (745-2004)				60	5,7	5,0	27,4	178	0,07	0,05	0,05	18,92	0,43
	масса теста		43										
	мука пшеничная	29	29										
	сахар	1,4	1,4										
	масло сливочное	1,4	1,4										
	соль йодированная	0,3	0,3										
	дрожжи прессованные	0,4	0,4										
	вода питьевая	12	12										
	масса фарша (752-2004)		21										
	щекур неразделанный (филе с кожей без костей)*	41	22										
	или горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	33	22										
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	40	22										
	или лосось неразделанный (филе без кожи и костей)	40	22										
	лук репчатый	3,6	3										
	петрушка (зелень)	0,3	0,2										

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 00638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

мука пшеничная	0,3	0,3											
масло сливочное	2,2	2,2											
яйца для смазки изделия	0,7	0,7											
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5											
Чай с сахаром (628-1996)			150	0,1	0,0	9,1	37	0,00	0,01	0,00	0,35	0,03	
чай - заварка	0,5	0,5											
сахар	10	10											
Ужин				11,1	8,6	40,5	284	1,5	0,1	0,2	141,5	1,3	
Сырники из творога (№6/5-2011, г. Екатеринбург)			100	10,9	8,4	25,1	220	0,18	0,05	0,21	135,92	0,59	
творог	91	90											
мука пшеничная	14	14											
яйца	4	4											
сахар	10	10											
масло растительное	4	4											
Компот из свежих яблок + Витамин "С" (585-1996)			150	0,2	0,2	15,4	64	1,33	0,01	0,01	5,53	0,75	
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35											
сахар	10	10											
ИТОГО:				46	42	200	1366	22	1	1	491	6	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4							
10 день													
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины, мг			Минералы, мг		
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	В2	Кальций	Железо	
Завтрак				9,8	11,4	33,3	275	1,10	0,11	0,30	236,67	0,91	
Суп молочный с крупой (162-1996)			200	5,7	4,9	12,6	117	0,52	0,04	0,13	109,76	0,02	
крупя овсяная "Геркулес", или рисовая, или манная, или кукурузная	12	12											
вода питьевая	110	110											
молоко питьевое	100	100											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № **000630**
 ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

или молоко концентрированное	46	46										
или молоко сухое	12	12										
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54										
вода кипяченая для сухого молока	88	88										
сахар	2	2										
соль йодированная	0,6	0,6										
масло сливочное	3	3										
Кофейный напиток (253-2004, Пермь)			150	2,5	3,1	11,2	83	0,6	0,0	0,2	120,3	0,6
кофейный напиток	2,5	2,5										
сахар	10	10										
молоко питьевое	130	130										
или молоко концентрированное	60	60										
или молоко сухое	16	16										
вода кипяченая для концентрированного молока	70	70										
вода кипяченая для сухого молока	114	114										
Масло сливочное	5	5	5	0,0	3,2	0,1	29	0,00	0,00	0,00	1,06	0,01
Батон высший сорт			20	1,6	0,2	9,4	46	0,00	0,03	0,01	5,60	0,31
или хлеб пшеничный витаминизированный			20									
Второй завтрак				0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,0	0,0	1,9	0,1
Отвар шиповника (705-2004)			150	0,6	0,3	15,4	66	18,1	0,00	0,00	1,9	0,1
шиповник	10	10										
сахар	5	5										
Обед				20,3	18,5	60,6	491	7,43	0,19	0,16	99,70	4,84
Сельдь с луком, морковь отварная (89-2004)			20/30/5/3	2,6	3,2	0,8	43	0,98	0,01	0,02	14,80	0,24
сельдь слабого посола	44	20										
морковь - до 01.01 - 20%	39	31										
с 01.01 - 25%	41	31										
масса отварной моркови		30										
лук репчатый	6	5										

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № ППБЗВ
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

или лук зеленый	6,3	5											
масло растительное	3	3											
Борщ Сибирский со сметаной (111-2004)			200/5	4,2	3,9	8,5	86	1,20	0,04	0,06	36,90	1,08	
свекла до 01.01 -20%	40	32											
с 01.01 - 25%	43	32											
капуста белокочанная свежая	20	16											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	11	8											
01.11.-31.12. -30%	11	8											
01.01-29.02 - 35%	12	8											
01.03 - 40%	13	8											
фасоль	4	4											
морковь - до 01.01 - 20%	10	8											
с 01.01 - 25%	11	8											
лук репчатый	10	8											
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3											
масло сливочное	3	3											
сахар	1	1											
сметана	5	5											
Рагу из птицы, кролика (489-2004)			150	9,3	10,6	16,4	199	4,50	0,04	0,08	24,31	0,99	
курица 1 категории потрошёная (разделка на филе)	148	131											
или грудка куриная (мякоть без кожи)	96	92											
или кролик 1 категории	90	67											
масса готовой мякоти		50											
масло растительное	8	8											
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	85	64											
01.11.-31.12. -30%	92	64											
01.01-29.02 - 35%	99	64											
01.03 - 40%	107	64											
морковь - до 01.01 - 20%	16	13											
с 01.01 - 25%	17	13											

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3,0	3,0											
мука пшеничная	0,7	0,7											
лук репчатый	13	11											
масло сливочное	3	3											
Кисель из сока (№11.108, Картотека блюд лечебного и диетического питания)			150	0,4	0,1	13,8	58	0,75	0,00	0,00	6,92	1,17	
сок фруктовый или ягодный	100	100											
мука картофельная (крахмал)	4	4											
сахар	4	4											
Хлеб пшеничный			20	1,5	0,2	9,4	46	0,00	0,02	0,00	2,99	0,31	
или хлеб пшеничный витаминизированный			20										
Хлеб ржаной			35	2,3	0,4	11,7	60	0,00	0,08	0,00	13,78	1,05	
Полдник				7,4	6,0	31,6	210	0,9	0,1	0,1	193,1	0,2	
Кондитерское изделие (вафли, или пряники, или сухой бисквит без крема)	50	50	50	2,5	1,5	24,1	120	0,00	0,00	0,01	3,00	0,00	
или Кондитерское изделие витаминизированное (в ассортименте)			50										
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % жирности (260-2001, Пермь)	189	180	180	4,9	4,5	7,5	90	0,90	0,10	0,10	190,10	0,20	
ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке 2,5 % жирности			200	5,5	5,0	8,6	101	1,00	0,10	0,20	219,00	0,46	
ИЛИ													
Кисломолочный напиток 2,5 % жирности (йогурт) (439-2006)	186	180	180	5,2	4,5	6,8	88	1,26	0,05	0,17	211,68	0,18	
Ужин				9,5	9,5	40,9	287	24,2	0,1	0,2	89,3	1,2	
Салат "Солнечный зайчик" (техничко-технологическая карта)			80	1,4	2,5	5,2	49	16,7	0,02	0,03	33,6	0,5	
капуста белокочанная свежая	80	64											
кукуруза консервированная после термической обработки для подачи к блюду	27	16											
масло растительное	2	2											
ИЛИ													

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40	40	1,9	0,1	3,0	21	4,0	0,10	0,06	9,12	0,24
Омлет натуральный (284-1996)			60	6,3	6,8	1,1	91	0,11	0,03	0,19	41,0	0,3
яйца	54	54										
молоко питьевое	20	20										
или молоко концентрированное	9	9										
или молоко сухое	2	2										
вода кипяченая для концентрированного молока	11	11										
вода кипяченая для сухого молока	18	18										
масло растительное	1,5	1,5										
Чай с лимоном (686-2004)			150/5	0,1	0,0	10,2	40	0,60	0,00	0,00	2,30	0,06
чай - заварка	0,5	0,5										
сахар	10	10										
лимон	6	5										
Фрукт			110	0,6	0,1	17,3	73	6,77	0,04	0,00	10,24	0,08
Хлеб пшеничный			15	1,1	0,2	7,1	35	0,00	0,02	0,00	2,24	0,23
или хлеб витаминизированный			15									
ИТОГО:				48	46	182	1329	52	1	1	621	7
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4						

* Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000638
 АУ ТО «Центр технологического контроля»