

ОГЛАСОВАНО:

руководитель Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
жизни по Ямало – Ненецкому автономному округу

А. Нечепуренко

М.П./подпись

2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор муниципального общеобразовательного
учреждения Школа с. Белоярск

О.В. Коростелёва

М.П./подпись

2019 г.



« 12 »

ПРИМЕРНОЕ 14-ти дневное МЕНЮ

(завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)

для питания учащихся, проживающих в интернате семейного типа,

с 11 лет и старше

осенне – зимний сезон

с расчетом содержания пищевой и энергетической ценности

(белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов)

в блюдах и кулинарных изделиях

масло сливочное	2,7	2,7																
мука пшеничная	2,7	2,7																
вода питьевая	40	40																
ИЛИ																		
Жаркое по-домашнему с говядиной №394-1996			230	16,8	14,6	25,3	300	5	0,14	0,00	4,2	25,2	214,71	28,99	3,2			
Жаркое по-домашнему с олениной №394-1996			230	16,2	11,7	25,3	271	5	0,25	0,04	4,6	25,99	214,84	48,54	3,04			
говядина 1 категории	107	79																
или говядина полуфабрикат	93	79																
или оленина	107	79																
масло растительное	10	10																
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	193	145																
01.11.-31.12. -30%	207	145																
01.01-29.02 - 35%	223	145																
01.03 - 40%	242	145																
лук репчатый	20	17																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3																
Компот из свежих ягод + Витамин С, №357-2002			200	0,1	0,0	16,5	66	1,5	0,0	0,0	0,2	3,8	2,6	3,6	0,2			
клюква или брусника или голубика	26,4	25																
или смородина	27	25																
сахар	15	15																
Хлеб пшеничный	100	100	100	8,2	1,4	36,1	190	0,0	0,2	0,0	0,0	33,0	218,0	62,0	4,2			
или хлеб витаминизированный			100															
Хлеб ржаной	80	80	80	3,8	0,8	35,0	162	0,0	0,1	0,0	0,0	14,4	69,6	15,2	2,2			
ПОЛДНИК																		
Запеканка из творога со сгущённым молоком №313-2013, Пермь			200	22,0	12,2	37,0	346	0,6	0,1	0,2	0,7	297,0	444,0	109,0	1,0			
творог	162	160																
крупа манная	12	12																
вода или молоко для каши	41	41																
или мука пшеничная	13	13																
яйцо куриное	7	7																
сахар	10	10																
ванилин	0,017	0,017																
сметана	6	6																
сахари	6	6																
масло сливочное для смазки листа	6	6																
масса готовой запеканки			170															
молоко сгущенное с сахаром	30	30																
Чай с сахаром №685-2004			200	0,4	0	12	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0			
чай-заварка	0,4	0,4																
сахар	12	12																
УЖИН																		
Салат зеленый с огурцами и помидорами №15-2004			100	1,5	5,0	77,1	649,6	35,3	0,4	0,1	4,0	123,1	454,5	109,6	12,4			
капуста пекинская (китайская)	38	26																
или капуста свежая белокочанная	33	26																
огурцы свежие парниковые	41	40																
или огурцы свежие грунтовые	42	40																
помидоры свежие парниковые	33	32																
или помидоры свежие грунтовые	38	32																
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1																
масло растительное	5	5																
Картофельная запеканка с говядиной №377-2013, Пермь			200	22,1	19,9	18,9	343	4,0	0,2	0,1	0,8	25,0	291,0	56,0	3,5			
Картофельная запеканка с олениной №377-2013, Пермь			200	22,6	19,6	18,9	342	4,0	0,2	0,1	1,0	30,0	294,0	63,0	3,8			
говядина 1 категории	152	112																
или говядина полуфабрикат	132	112																
или оленина	152	112																
масса отварного мяса	70																	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	219	165																
01.11.-31.12. -30%	236	165																
01.01-29.02 - 35%	254	165																
01.03 - 40%	276	165																
масса отварного протертого картофеля			155															
масло сливочное	10	10																
яйцо куриное	4	4																
сахари	3	3																
масло растительное для смазки листа	5	5																
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	8,0	0,0	0,0	0,0	28,0	26,0	8,0	2,0			
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	0,5	0,0	8,6	36	14,4	0,1	0,0	0,3	23,0	15,8	13,0	3,2			
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	0,0	0,1	0,0	0,0	9,9	65,4	18,6	1,3			
или хлеб витаминизированный			30															
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6			
2 ужин																		
			5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2			

масло сливочное	7	7															
мука пшеничная	17	17															
яйцо куриное	17	17															
соль йодированная	1,3	1,3															
масло сливочное для смазки листа	3	3															
ИЛИ																	
Тeffтели мясные из говядины №181-2001, Пермь			100	14,0	15,3	9,6	232	0,4	0,1	0,3	1,9	34,2	165,4	21,6	2,3		
Тeffтели мясные из оленины №181-2001, Пермь			100	14,5	10,8	9,6	194	0,4	0,2	0,4	1,6	34,8	169,0	21,0	2,3		
говядина 1 категории	95	70															
или говядина полуфабрикат	83	70															
или оленина	95	70															
хлеб пшеничный	13	13															
молоко питьевое	10	10															
яйцо куриное	10	10															
лук репчатый	39	33															
масло растительное	3	3															
масло сливочное для смазки емкости	2	2															
Картофель запеченный с сыром №259-2004			180	4,9	10,5	18,1	187	18,1	0,2	0,0	0,3	152,0	162,0	27,8	1,6		
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	226	170															
01.11.-31.12. - 30%	243	170															
01.01.-29.02 - 35%	262	170															
01.03 - 40%	284	170															
сыр	16	15															
яйцо куриное	40	40															
масло сливочное	5	5															
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,2	0,0	15,9	64	4,0	0,0	0,0	0,0	22,0	21,0	5,0	1,3		
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	0,5	0,0	8,6	36	14,4	0,1	0,0	0,3	23,0	15,8	13,0	3,2		
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,0	0,0	0,0	0,0	6,6	43,6	12,4	0,8		
или хлеб витаминизированный			20														
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4		
2 ужин				5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996)	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
ИТОГО:				85	94	369	2666	161	1	1	15	1211	1562	333	22		
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4											
8 день																	
Прием пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг					
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
ЗАВТРАК				18,5	24,4	56,1	517,8	0,8	0,2	0,4	0,1	369,0	341,6	40,4	2,6		
Для бутерброда:																	
Масло сливочное (порциями) №96-2004	10	10	10	0,1	7,3	0,1	67	0,0	0,0	0,4	0,0	2,4	3,0	0,0	0,0		
Сыр (порциями) №97-2004	21	20	20	5,8	9,0	0,0	105	0,2	0,0	0,0	0,0	216,0	116,0	0,0	0,0		
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6		
Хлеб пшеничный	40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	0,0	0,1	0,0	0,0	13,2	87,2	24,8	1,7		
или хлеб витаминизированный			40														
Суп молочный с крупой №162-1996			250	7,9	7,3	20,8	181	0,7	0,0	0,0	0,1	133,6	118,0	11,8	0,3		
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															
вода питьевая	138	138															
крупa манная, или кукурузная	15	15															
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20															
масло сливочное	4	4															
сахар	2	2															
Чай с сахаром №685-2004			200	0,4	0	12	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0		
чай-заварка	0,4	0,4															
сахар	12	12															
ОБЕД				45,3	30,3	124,2	951	10,6	0,7	0,1	9,3	165,4	533,7	135,7	8,2		

01.11.-31.12. -30%	219	153															
01.01-29.02 - 35%	236	153															
01.03 - 40%	256	153															
молоко питьевое	29	29															
или молоко концентрированное	13	13															
или молоко сухое	3	3															
вода кипяченая для концентрированного молока	16	16															
вода кипяченая для сухого молока	26	26															
масло сливочное	5	5															
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №639-2004			200	0,8	0,0	20,8	86	0,2	0,0	0,0	0,5	16,0	14,1	12,8	0,4		
сухофрукты	22	22															
сахар	12	12															
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,0	0,1	0,0	0,0	16,5	109,0	31,0	2,1		
или хлеб витаминизированный			50														
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4		
ПОЛДНИК				6,6	6,9	76,1	392,9	18,4	0,2	0,0	0,3	63,0	69,8	13,0	3,2		
Кондитерское изделие промышленного производства (печенье, пряники, вафли, сушки, баранки, и т.п.)			100	5,5	6,5	34,5	219	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	0,5	0,0	8,6	36	14,4	0,1	0,0	0,3	23,0	15,8	13,0	3,2		
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,6	0,4	33,0	138	4,0	0,1	0,0	0,0	40,0	54,0	0,0	0,0		
УЖИН				25,6	19,8	83,3	614,1	1,0	0,3	0,1	3,1	52,3	480,7	132,2	9,1		
Говядина, тушенная с черносливом № 361-2013, Пермь			100	17,5	12,2	5,9	203	2,0	0,2	0,0	0,9	31,0	254,0	48,0	4,0		
Оленина, тушенная с черносливом № 361-2013, Пермь			100	18,0	11,9	5,9	203	2,0	0,2	0,0	1,1	36,0	257,0	55,0	4,3		
говядина 1 категории	113	83															
или говядина полуфабрикат	98	83															
или оленина	113	83															
масса тушеного мяса		50															
масса соуса с луком и черносливом		50															
масло растительное	7	7															
лук репчатый	18	15															
чернослив	11	10															
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	12	12															
ИЛИ																	
Мясо тушеное (говядина) №433-2004			100	13,9	12,1	4,8	184	0,2	0,0	0,0	1,3	10,6	155,2	17,5	0,2		
Мясо тушеное (оленина) № 433-2004			100	13,4	12,0	4,8	181	0,2	0,1	0,1	2,3	11,1	178,3	18,3	2,1		
говядина полуфабрикат	98	83															
или говядина 1 категории	112	83															
или оленина	112	83															
масса тушеного мяса		50															
масса соуса		50															
морковь до 01.01.-20%	3,8	3															
с 01.01 - 25%	4	3															
лук репчатый	4	3															
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8															
масло растительное	7	7															
мука пшеничная	3	3															
Каша гречневая вязкая №302-2004			180	4,7	6,5	22,3	167	0,0	0,0	0,0	0,8	10,2	128,1	66,6	3,0		
крупа гречневая	45	45															
вода питьевая	145	145															
масло сливочное	5	5															
Чай с лимоном №686-2004			200/5	0,2	0,0	12,7	52	0,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1		

чай-заварка	0,4	0,4															
сахар	12	12															
лимон	6	5															
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5		
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4		
2 ужин				5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996))	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
ИТОГО:				102	88	363	2653	33	1	1	13	938	1560	351	23		
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4											
9 день																	
Прием пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг					
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
ЗАВТРАК				29,8	17,5	73,6	571,4	1,9	0,3	0,2	0,6	423,6	594,6	131,5	4,2		
Бутерброд с вареными колбасами №81-2013, Пермь			20/30	4,9	6,4	9,8	116	0,0	0,1	0,0	0,4	10,0	57,0	8,0	0,7		
хлеб пшеничный	20	20															
колбаса вареная, в том числе куриная	31	30															
Запеканка творожная с фруктами с молоком гущеным №365-2004			220	20,6	7,7	36,1	296	0,6	0,2	0,2	0,2	292,0	432,0	106,0	2,8		
груши свежие	94	65															
масса припущенных груш		50															
или бананы	84	50															
творог	147	145															
мука пшеничная	17	17															
сахар	10	10															
яйцо куриное	8	8															
сухари	8	8															
сметана	6	6															
масло сливочное для смазки емкости	4	4															
масса готовой запеканки		200															
молоко гущенное с сахаром	20	20															
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6		
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	3,4	3,2	19,0	118	1,3	0,0	0,0	0,0	118,0	88,2	13,7	0,1		
кофейный напиток	6	6															
сахар	12	12															
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															
ОБЕД				37,0	22,2	147,3	937	33,3	0,8	68,5	7,1	213,3	689,0	178,0	10,6		
Салат из капусты белокачанной с морковью № 4-2013, Пермь			100	1,6	5,1	9,6	91	25,6	0,0	0,0	2,7	56,0	43,0	21,0	0,8		
капуста белокачанная (стертая с солью)	168	85															
морковь до 01.01.-20%	12,5	10															
с 01.01 - 25%	13,3	10															
сахар	3	3															
кислота лимонная	0,1	0,1															
вода для разведения лимонной кислоты	5	5															
масло растительное на полив при подаче	5	5															
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2															
Суп с макаронными изделиями с курицей (№147-2013, Пермь)			250/10	5,1	4,4	18,5	134	2,9	0,1	68,3	0,7	22,5	91,2	16,9	1,3		
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26															
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															
макаронные изделия	10	10															
морковь до 01.01.-20%	12,5	10															
с 01.01 - 25%	13,3	10															
лук репчатый	12	10															
масло сливочное	5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Биточки рыбные запеченные №345-2013, Пермь			100	13,9	7,1	9,6	158	0	0,1	0,0	3,1	35,0	160,0	23,0	0,6		

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4															
мука пшеничная	2,5	2,5															
Перловка припущенная с овощами (Технико-Технологическая карта)			180	2,9	5	38,2	209	21,59	0,07	0,012	0,8	33,97	162,38	22,00	1,16		
крупка перловая	45	45															
масло сливочное	7	7															
лук репчатый	27	23															
морковь до 01.01.-20%	59	47															
с 01.01 - 25%	63	47															
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	8,0	0,0	0,0	0,0	28,0	26,0	8,0	2,0		
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	0,0	0,1	0,0	0,0	9,9	65,4	18,6	1,3		
или хлеб витаминизированный			30														
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6		
2 ужин				5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996))	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2		
ИТОГО:				111	80	388	2719	82	2	69	12	1445	2314	475	26		
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4											

10 день

Прием пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				13,0	25,3	72,3	568,6	1,2	0,3	0,6	0,7	399,2	431,1	73,8	3,1
Бутерброд с маслом №1-2004			20/15	1,8	10,1	10,0	138	0,0	0,0	0,5	0,4	7,2	22,0	3,4	0,3
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	15	15													
Каша пшеничная жидкая, с маслом №311-2004			250/5	6,3	10,8	33,5	256	0,5	0,2	0,1	0,3	211,4	258,0	66,6	2,1
крупка пшено	45	45													
сахар	5	5													
соль йодированная	1,3	1,3													
вода питьевая	85	85													
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													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком №642-1996			200	4,0	4,2	20,1	134	0,7	0,0	0,0	0,0	177,0	133,7	0,0	0,1
какао - порошок	5	5													
сахар	15	15													
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													
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
ОБЕД				32,9	30,6	124,6	905,8	66,1	0,5	0,1	6,2	155,9	478,1	149,3	8,5
Салат из белокачанной капусты с клюквой или брусничкой №6-2013, Пермь			100	1,1	5,0	6,3	75	24,5	0,0	0,0	2,5	31,0	20,0	12,0	1,2
капуста белокачанная свежая	106	85													
клюква или брусника	11	10													
сахар	2	2													
масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с крупой с говядиной №138-2004			250/10	5,0	5,5	16,3	135	2,7	0,1	0,0	0,3	13,8	77,1	25,7	0,2

Колбаса отварная с маслом №395-2013, Пермь			100/5	8,1	12,2	0,0	142	0,0	0,0	0,0	0,7	21,0	47,0	0,0	0,4	
колбаса вареная, в том числе куриная	102	100														
масло сливочное	5	5														
Макаронные изделия отварные №516-2004			180	4,4	3,1	35,7	188	0,0	0,1	0,1	1,1	15,9	48,8	8,8	0,9	
макаронные изделия	63	63														
масло сливочное	4	4														
Чай с молоком №630-1996			200	2,1	3,2	18,5	111	0,4	0,0	0,0	0,0	186,6	136,8	21,2	0,2	
чай-заварка	0,4	0,4														
сахар	12	12														
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														
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	1,4	0,3	18,0	80	15,0	0,1	0,0	0,6	12,0	42,0	63,0	0,9	
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,0	0,0	0,0	0,0	6,6	43,6	12,4	0,8	
или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1	
2 ужин				5,6	6,8	23,5	177,6	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2	
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996)	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2	
ИТОГО:				79	90	399	2722	103	1	1	11	1159	1530	390	18	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										
11 день																
Прием пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг				
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
ЗАВТРАК				24,9	23,3	55,0	529,0	4,4	0,2	0,0	2,8	196,1	383,2	51,5	3,8	
Бутерброд горячий с сыром №10-2004			55	4,4	7,8	13,1	140	0,0	0,0	0,0	0,5	78,5	62,5	7,5	0,4	
масло сливочное	5	5														
сыр	21	20														
хлеб пшеничный	30	30														
Омлет натуральный с маслом №284-1996 с поджаривкой (№244-2006, Москва)			200	17,0	14,9	9,6	241	4,4	0,1	0,0	2,2	105,4	251,0	25,9	1,7	
яйцо куриное	125	125														
молоко питьевое	47	47														
или молоко концентрированное	22	22														
или молоко сухое	6	6														
вода кипяченая для концентрированного молока	25	25														
вода кипяченая для сухого молока	41	41														
масло растительное	3	3														
масса готового омлета		165														
масло сливочное на полив	5	5														
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	54	35														
или кукуруза консервированная (после термической обработки)	58	35														
Чай с сахаром №685-2004			200	0,4	0	12	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	
чай-заварка	0,4	0,4														
сахар	12	12														
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8	
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,0	0,0	0,0	0,0	6,6	43,6	12,4	0,8	
или хлеб витаминизированный			20													
ОБЕД				44,6	30,4	114,2	909	10,9	0,6	0,3	8,9	159,5	544,4	137,7	7,9	

Суп с фасолью с говядиной №145 - 2013, Пермь			250/10	4,9	5,4	20,2	148	5,8	0,1	0,0	0,2	41,5	137,8	38,3	1,8
Суп с фасолью с олениной №145 - 2013, Пермь			250/10	5,4	5,1	20,2	148	5,8	0,1	0,0	0,4	46,5	140,8	45,3	2,1
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
фасоль	20	20													
или фасоль консервированная в собственном соку	70	42													
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%	19	15													
с 01.01. - 25%	20	15													
лук репчатый	12	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5													
масло сливочное	5	5													
чеснок	1,3	1													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Говядина, тушёная с капустой № 365-2013, Пермь			250	19,1	17,2	14,4	289	40,2	0,1	0,7	5,2	114,0	303,0	70,0	4,2
Оленина, тушёная с капустой № 365-2013, Пермь			250	19,6	16,9	14,4	288	40,2	0,1	0,7	5,4	119,0	306,0	77,0	4,5
говядина 1 категории	107	79													
или говядина полуфабрикат	93	79													
или оленина	107	79													
масса тушеного мяса		50													
лук репчатый	48	40													
масло растительное	4	4													
капуста тушеная															
капуста квашеная промышленного производства	240	168													
или капуста свежая белокочанная	250	200													
масло растительное	12	12													
морковь до 01.01.-20%	15	12													
с 01.01. - 25%	14	12													
лук репчатый	19	16													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10													
мука пшеничная	2,4	2,4													
Компот из изюма + Витамин "С" №638-2004			200	0,3	0,0	20,2	82	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	2,5	0,0	0,1
изюм	15	15													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный	80	80	80	6,6	1,1	28,9	152	0,0	0,2	0,0	0,0	26,4	174,4	49,6	3,4
или хлеб витаминизированный			80												
Хлеб ржаной	60	60	60	2,8	0,6	26,2	122	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	52,2	11,4	1,7
ПОЛДНИК				8,9	4,7	80,9	401,3	8,0	0,1	0,0	1,2	43,0	89,3	19,7	3,0
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			100	8,5	4,7	58,8	311	0,0	0,1	0,0	1,2	15,0	63,3	11,7	1,0
ИЛИ															
Сдоба обыкновенная №570-2013, Пермь			100	8,5	4,7	58,8	311	0,0	0,1	0,0	1,2	15,0	63,3	11,7	1,0
мука пшеничная	75	75													
мука пшеничная в том числе на подпыл	3	3													
сахар	7	7													
масло сливочное	2,2	2,2													
соль йодированная	1,2	1,2													
дрожжи прессованные	1,2	1,2													
молоко питьевое или вода питьевая	32	32													
масса теста		115													
масло сливочное для разделки	3,0	3,0													
яйцо куриное для смазки изделия	2,7	2,7													
масло растительное для смазки листа	1	1													
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,4	0,0	22,1	90	8,0	0,0	0,0	0,0	28,0	26,0	8,0	2,0
УЖИН				26,6	22,5	90,7	671,9	19,6	0,5	0,5	2,2	120,3	414,6	89,6	9,6
Тефтели рыбные с соусом №349-2013, Пермь			120/50	16,5	11,1	19,4	244	1,2	0,1	0,0	4,5	52,5	222,3	44,6	1,3

горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	116	77																	
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	140	77																	
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	104	77																	
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	101	77																	
или щекур свежемороженный непотрошенный (филе с кожей без костей)	142	77																	
лук репчатый	21	18																	
хлеб пшеничный	18	18																	
молоко питьевое или вода питьевая	24	24																	
яйцо куриное	7	7																	
мука пшеничная	8	8																	
масло растительное	5	5																	
соус белый основной №448-2013, Пермь		50																	
вода питьевая	55	55																	
масло сливочное	2,5	2,5																	
мука пшеничная	2,5	2,5																	
лук репчатый	2,4	2																	
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2																	
			ИЛИ																
Тефтели мясные из говядины с соусом №181-2001, Пермь			100/50	15,4	17,1	12,0	264	0,4	0,1	0,3	1,9	34,2	165,4	21,6	2,3				
Тефтели мясные из оленины с соусом №181-2001, Пермь			100/50	15,1	14,6	12,0	240	0,4	0,2	0,4	1,6	34,8	169,0	21,0	2,3				
говядина 1 категории	95	70																	
или говядина полуфабрикат	83	70																	
или оленина	95	70																	
хлеб пшеничный	13	13																	
молоко питьевое	10	10																	
яйцо куриное	10	10																	
лук репчатый	39	33																	
масло растительное	3	3																	
масло сливочное для смазки емкости	2	2																	
соус белый основной №448-2013, Пермь		50																	
вода питьевая	55	55																	
масло сливочное	2,5	2,5																	
мука пшеничная	2,5	2,5																	
лук репчатый	2,4	2																	
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2																	
Картофель припущенный с маслом, с зеленью №518-2004			180	7,0	7,2	24,0	189	3,6	0,2	0,1	0,3	41,7	131,9	28,4	1,9				
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	233	175																	
01.11.-31.12. -30%	250	175																	
01.01-29.02 - 35%	270	175																	
01.03 - 40%	292	175																	
масло сливочное	10	10																	
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2																	
Кисель из свежих ягод + Витамин С, №590-1996			200	0,1	0,0	22,2	89	1,2	0,0	0,0	0,0	5,5	6,3	2,9	0,2				
клюква, или брусника, или смородина	21,2	20																	
крахмал	6	6																	
сахар	15	15																	
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	0,5	0,0	8,6	36	14,4	0,1	0,0	0,3	23,0	15,8	13,0	3,2				
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	10,8	57	0,0	0,1	0,0	0,0	9,9	65,4	18,6	1,3				
или хлеб витаминизированный			30																
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8				
2 ужин				5,6	6,8	23,5	177,6	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2				
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996)	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2				
ИТОГО:				93	77	408	2698	89	2	2	10	882	1673	410	28				
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4													
13 день																			
Прим пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг							
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				

Каша гречневая вязкая №302-2004			180	4,7	6,5	22,3	167	0,0	0,0	0,0	0,8	10,2	128,1	66,6	3,0
крупка гречневая	45	45													
вода питьевая	145	145													
масло сливочное	5	5													
Компот из свежих ягод + Витамин С, №357-2002			200	0,1	0,0	16,5	66	1,5	0,0	0,0	0,2	3,8	2,6	3,6	0,2
клюква или брусника или голубика	26,4	25													
или смородина	27	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный или хлеб витаминизированный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4
ПОЛДИК				25,8	13,9	43,6	402,7	0,8	0,1	0,6	0,8	414,6	316,7	54,4	0,9
Суфле творожное, с молоком сгущенным №321-2013, Пермь			200	24,3	11,2	26,5	304	0,7	0,1	0,6	0,8	315,4	239,6	43,2	0,8
творог	141	139													
сметана	17	17													
яйцо куриное	8	8													
сахар	17	17													
мука пшеничная	14	14													
масло сливочное для смазки листа	7	7													
масса готового суфле		170													
молоко сгущенное с сахаром	30	30													
Чай с молоком сгущенным №495-2013, Пермь			200	1,5	2,7	17,1	99	0,1	0,0	0,0	0,0	99,2	77,1	11,2	0,1
чай-заварка	0,4	0,4													
молоко сгущенное с сахаром	40	40													
УЖИН				32,5	25,7	65,1	621,4	18,6	0,3	0,6	1,1	125,6	414,7	85,5	10,4
Яйцо отварное р.337 - 2004			40	5,0	4,6	0,3	63	0,0	0,0	0,6	0,2	19,4	66,8	4,2	0,9
Рагу из говядины №405-1996			250	16,3	14,4	28,5	309	4,7	0,1	0,1	8,1	27,2	212,0	32,0	2,7
Рагу из оленины №405-1996			250	17,8	12,7	28,5	300	4,7	0,3	0,1	10,0	30,0	216,8	34,1	2,9
говядина 1 категории	107	79													
или говядина полуфабрикат	93	79													
или оленина	107	79													
масло растительное	10	10													
масса тушеного мяса		50													
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													
морковь до 01.01.-20%	113	90													
с 01.01. - 25%	120	90													
лук репчатый	30	25													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10													
мука пшеничная	2,5	2,5													
Сок промышленного производства для детского питания в ассортименте №407-2006, Москва	200	200	200	0,2	0,0	15,9	64	4,0	0,0	0,0	0,0	22,0	21,0	5,0	1,3
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			180	0,5	0,0	8,6	36	14,4	0,1	0,0	0,3	23,0	15,8	13,0	3,2
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,0	0,1	0,0	0,0	16,5	109,0	31,0	2,1
или хлеб витаминизированный			50												
Хлеб ржаной	50	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4
2 ужин				5,6	6,8	23,5	177,6	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2
Кисломолочный напиток (ряженка, биопростокваша, ацидофилин, снежок, йогурт питьевой (р.645-1996)	207	200	200	5,6	6,8	23,5	178	1,8	0,0	0,0	0,0	288,0	134,0	30,0	0,2
ИТОГО:				112	94	339	2655	33	1	48	12	1223	1752	409	25
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									
14 день															
Прием пищи, наименование блюда, № рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Масса порции, г	Энергетическая ценность (ккал)				Витамины, мг				Минералы, мг			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				14,9	23,2	77,0	576,6	0,5	0,1	0,1	0,9	340,9	320,5	55,7	1,6
Бутерброд горячий с мясopодуктами и сыром №11-2004			80	6,0	8,9	15,2	165	0,0	0,0	0,0	0,6	102,6	92,5	10,0	0,5

