## Летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей при МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» Примерное меню на 12 дней 2024 год

					- 40								
Блюда меню	Выход 7-11	Выхо д 12- 18	Продукты	Масса брутто 7-11	Масса брутто 12-18	Б. 7- 11	Б. 12-18	Ж. 7- 11	Ж. 12-18	У. 7- 11	У. 12-18	K. 7- 11	K. 12- 18
					3 <b>ab</b> 7	грак							
Каша	150/3.7	200/5	Крупа рисова	я 23.1	30.8	3.84	5.12	4.96	6.62	24.07	32.1	157.59	210.13
рисовая	5		Молоко/вода	80/53	106.7/71.								
молочная				.5	3								
жидкая, т/к			Caxap	3.75	5								
№ 114			Масло	3.75	5								
			сливочное										

Хлеб	30	50	Хлеб пшенич/ржано й	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
Масло порция, т/к № 365	7	10	Масло сливочное	7	10	0.07	0.1	5.04	7.2	0.07	0.1	46.2	66
Чай с сахаром, т/к № 299	200	200	Чай Сахар	0.1	0.1 15	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60
банан	150	100	банан	150	100	1.54	0.76	-	-	16.3	8.2	73.4	36.9
Итого						13.55	12.58	17.26	18.12	73.66	75.76	761.69	620.03
Потребность Процент обес						77 17.6%	90	79 21.4%	92 19.7	308	360 21%	2251 33.8%	2628 23.6%
процент оосс	печенноет	и (норма	1 23 70)			17.076 бед	%	21.4 /0	%	%	21 /0	33.0 /0	23.0 /0
Овощи отварные: морковь, т/к № 248	100	100	1	136 5	136	1.12	1.12	3.75	3.75	6.22	6.22	66.42	66.42
Суп картофельн ый с бобовыми	200	250	Горох/фасоль Лук Морковь Петрушка	17 10 10 2.48	21.25 12.5 12.5 3.1	1.87	2.34	3.1	3.89	10.88	13.61	79.03	98.79
на мясном бульоне (говядина), т/к№ 45, 40			(корень) Картофель Бульон: Кости пищевые	54 140 50	67.5 175 62.5	- - -							
			Масло сливочное	4	5								
Макаронны е изделия отварные,	150	180	ые изделия Масло	51 6.75	61.2 8.1	5.52	6.6	5.3	6.35	35.32	42.39	211.09	253.31
т/к № 227 Тефтели рыбные,	90	100	«Минтай»	50.4	63	7.1 0.16	8.95 0.16	4.34 1.1	5.48 1.1	7.32 1.57	9.16 1.57	96.85 16.84	121.07 16.84
т/к№ 174 с соусом томатным, т/к № 265			Лук Яйцо	11.2 8.8 3.2 4.5	14 11 4 5.6								
,			пшеничная	4.3	5	_							
			Соус томатный	30	30								
				1.5	15 1.5	4							
			пшеничная Масло	1.5	1.5	_							
			сливочное Томат- пюре	4.5	4.5								
			Caxap	0.54	0.54								
Компот из смеси сухофрукто	200	200	ы	25 190	25 190	0.56	0.56	-	-	27.89	27.89	113.79	113.79
в, т/к № 283				15	15	1							
Хлеб	100	100		100	100	6.6	6.6	1.2	1.2	34.2	34.2	360	360
Итого						23.37	26.77	18.79	21.77	141.7 1	153.3 5	1028.2	1114.4
Потребность	и в пищевых	к вещести	вах и энергии			77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес						30.35 %	29.7 %	23.78	23.6	46%	42.6 %	45.68 %	42%
Всего за день						36.92	39.35	36.05	39.89	215.3 7	229.1 2	1789,9 2	1734.4 6
Aciin	I	1	1		1	47.95 %	44%	45.18 %	43%	69.9	63.6	79.48 %	66%

					2 де	нь.							
Блюда меню	Выход 7-11	Выхо д	Продукты	Macc a	Macc a	Б. 7- 11	Б. 12-	Ж. 7- 11	Ж. 12-	У. 7- 11	У. 12-18	К. 7- 11	К. 12- 18
	/-11	c12-		брутт	брутт	11	18	11	18	11	12-10	11	10
		18		o 7-11	0 12-18								
	1	ı	ı			рак		I		I	ı		
Пудинг	150/3.7	200/5	Крупа манная	37.5	50	6.03	8.05	11.94	15.9	43.01	57.35	303.42	404.56
манный,	5		Вода	129	172				3				
т/к№ 128			молоко	37.5	50	_							
			Сахар Яйца	12 15	16 20	_							
			Масло растит	3	4	1							
			Сухари	3	4								
			Масло	3	4								
			сливочное										
			Сметана	3.75	5								
			Масло сливочное	3.75	3								
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1		_	_	_	14.66	14.66	60	60
сахаром, т/к № 299			Caxap	15	15	=							
Хлеб	30	50	Хлеб	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
			пшеничный/ржа ной										
яблоко	200	100	яблоко	200	100	0.8	0.4	-	-	18	9	88	44
Итого						8.63	11.7	12.3	16.5	85.93	98.11	559.42	688.56
П						77	5 90	70	3 92	308	360	2251	2/20
Потребность в Процент обест						11.2%	13	79 15.6%	18	27.9%	27%	2251 24.9%	2628 26%
процент обест	поченности	і (норма	2370)			11.2 /0	%	13.070	%	27.570	27 70	24.7 /0	2070
					о <b>б</b>	ед		I		I	ı		
Лук,	100	100	Лук свежий	105	105	0,99	0.99	-	-	99	99	49,95	49.95
термически обработанн ый, т/к № 24													
Щи из	200	250	Капуста свежая	55	68.75	1.67	2.09	5.06	6.33	8.5	10.64	86.26	107.83
свежей			Картофель	32	40								
капусты с			Морковь	10	12.5								
картофелем на мясном			Лук	10	12.5								
бульоне			Петрушка (корень)	3	3.75								
(говядина),			Бульон:	160	200	1							
т/к № 63			Кости пищевые	50	62.5	1							
			Сметана	8	10								
			Масло	4	5								
		100	растительное	.=0 =	2112								
Картофель отварной в	150	180	картофель	178.5	214.2	3.13	3.76	7.03	8.44	27.21	32.65	182.46	218.95
молоке, т/к			Молоко Мука пшеничная	45 7.5	54 9	_							
№ 240			Масло растит	4.5	5.4	1							
			parini										
Гуляш из	90	100	Мясо говядина	99.6	125.3	14.3	17.9	15.9	20.0	4.44	5.59	218.8	275.16
говядины,			Масло	4.3	5.4		9		9				
		1	сливочное	1									
т/к№ 180				44 -				ı		I			
т/к№ 180			Лук	11.2	14.1	4							
т/к№ 180			Лук Томат-пюре	7.2	9.1	-							
т/к№ 180 Напиток из	200	200	Лук			0.68	0.68	-	-	21.01	21.01	46.87	46.87
	200	200	Лук Томат-пюре Мука пшеничная	7.2 2.5	9.1	0.68	0.68	-	-	21.01	21.01	46.87	46.87
Напиток из	200	200	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода	7.2 2.5 20 230	9.1 3 20 230	0.68	0.68	-	-	21.01	21.01	46.87	46.87
Напиток из шиповника, т/к № 289			Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар	7.2 2.5 20 230 15	9.1 3 20 230 15	-							
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб	100	100	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6	6.6	1,2	1.2	33,2	33.2	174,00	174
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб Йогурт			Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар	7.2 2.5 20 230 15	9.1 3 20 230 15	6,6	6.6	1,2 3.7	1.2	33,2 3.6	33.2 3.6	174,00 67	174 67
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб	100	100	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6	6.6	1,2	1.2	33,2	33.2	174,00	174 67
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб Йогурт	100	100	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной Йогурт	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6	6.6 3.3 <b>35.3</b>	1,2 3.7	1.2 3.7 <b>39.9</b>	33,2 3.6	33.2 3.6 <b>110.6</b>	174,00 67 825.34	174 67
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб Йогурт Итого	100 90 в пищевых	100 90 вещества	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной Йогурт	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6 3.3 30.67 77 39.83	6.6 3.3 35.3 7	1,2 3.7 <b>32.89</b>	1.2 3.7 39.9 1 92 43	33,2 3.6 196.96 308 63.95	33.2 3.6 110.6 4	174,00 67 825.34 2251 36.67	174 67 <b>908.31</b> <b>2628</b>
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб Йогурт Итого Потребность в Процент обесп	100 90 в пищевых	100 90 вещества	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной Йогурт	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6 3.3 30.67 77 39.83 %	6.6 3.3 35.3 7 90 39 %	1,2 3.7 32.89 79 41.63 %	1.2 3.7 39.9 1 92 43 %	33,2 3.6 196.96 308 63.95 %	33.2 3.6 110.6 4 360 30%	174,00 67 825.34 2251 36.67 %	174 67 908.31 2628 34.5%
Напиток из шиповника, т/к № 289 Хлеб Йогурт Итого	100 90 в пищевых печенности	100 90 вещества (норма	Лук Томат-пюре Мука пшеничная Шиповник (целые плоды) Вода Сахар Хлеб ржаной Йогурт ах и энергии 35%)	7.2 2.5 20 230 15 100	9.1 3 20 230 15 100	6,6 3.3 30.67 77 39.83	6.6 3.3 35.3 7 90 39	1,2 3.7 32.89 79 41.63	1.2 3.7 39.9 1 92 43	33,2 3.6 196.96 308 63.95	33.2 3.6 110.6 4 360	174,00 67 825.34 2251 36.67	174 67 <b>908.31</b>

Блюда	Выход	Выхо	Продукты	Macc	Масса	Б. 7-	Б.	Ж. 7-	Ж.	У. 7-	У.	К. 7-	К. 12-
меню	7-11	Д	Продукты	a	брутто	11	12-	11	12-18	11	12-18	11	18
		c12-		брутт	12-18		18						
		18		О									
				7-11									
Каша	150/3.7	200/5	Крупа	22.5	3 <b>ab</b> T	4.74	6.33	6.67	8.9	19.11	25.49	155.53	207.38
овсяная из	5	200/3	«Геркулес»	22.3	30	7./7	0.55	0.07	6.7	17.11	23.47	133.33	207.30
«Геркулеса»			Молоко/вода	79.5/5	106.7/69	1							
жидкая, т/к				2	.3								
№ 109 (на			Caxap	3.75	5								
молоке)			Масло	3.75	5								
			сливочное										
Булочка	50	50	Мука пшеничная	40	40	1.74	1.74	2.39	2.39	28.5	28.5	158	158
молочная, т/к № 314			Дрожжи	0.48	0.48								
1/K № 514			прессов. Молоко	20	20	4							
			Масло растит.	1.3	1.3	1							
Масло	7	10	Масло	7	10	0.07	0.1	5.04	7.2	0.07	0.1	46.2	66
порция, т/к № 365	,		сливочное	,		0.07	0.1		7.2	0.07		.0.2	
Чай с	200	200	Чай	0,1	0,1	0.07	0.07	0.01	0.01	15.31	15.31	61.62	61.62
лимоном,			Вода	150	150								
т/к № 294			Caxap	15	15								
			Лимон	8	8								
Груша	200	200	Груша	200	200	1	1	-	-	26.8	26.8	120	120
Йогурт	200	200	Йогурт питьевой	200	200								
питьевой													
Итого						13.92	12.5	21.01	22.2	98.09	99.8	857.85	680
Потребность	D HIHHADI IV	DOLLLOGED	OV II DIIODEIII	L	L	77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес						18.08	14	26.59	24%	31.85	27.7	38.11	25.8%
процент осес	ne remioen	и (порми	2370)			%	%	%	2470	%	%	%	23.070
					обе	•		•				,	•
Овощи	100	100	свекла	136	136	1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
отварные: свекла, т/к № 248			Масло растительное	5	5								
Суп картофельн	200	250	Макаронные изделия	8	10	2.26	2.83	2.28	2.86	17.4	217 6	99.92	124.9
ый с			Картофель	80	100								
макаронны			Лук	9.6	11.6								
МИ			Петрушка	3	3.5								
изделиями			Морковь	10	12.5								
на курином бульоне, т/к			Бульон	150	187.5	1							
№ 47			Куры	42	50								
			Маала	2	2.75	1							
Рагу из			Масло сливочное	3	3.75								
	150	200	сливочное			13.07	17.5	16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к	150	200		3 68.8 5.1	3.75 92.3 6.8	13.07	17.5	16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
	150	200	сливочное курица Масло растительное	68.8	92.3 6.8	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к	150	200	сливочное курица Масло растительное Картофель	68.8 5.1 91	92.3 6.8	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к	150	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь	68.8 5.1 91 17.85	92.3 6.8 122 23.94	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к	150	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре	68.8 5.1 91 17.85 5.1	92.3 6.8 122 23.94 6.84	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к	150	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к № 214			сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14	-	3						
птицы, т/к № 214	150	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68	13.07		16.65	22.33	15.47	20.74	262.29 116.19	
птицы, т/к № 214 Кисель из концентрата			сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	-	3						
птицы, т/к № 214			сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	-	3						
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного,			сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	-	3						
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	-	1.36	-	-	29.02	29.02	116.19	116.19
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного,			сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	-	3						351.78
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274  Хлеб	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36	1.36	1,2	-	29.02	29.02	360	116.19 360
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36	1.36	-	-	29.02	29.02 34.2 213.7	116.19	360 1046.8
ПТИЦЫ, Т/К № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274  Хлеб	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа ной	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36 6,6	3 1.36 6.6	1,2	1.2	29.02 34,2 120.31	29.02 34.2 213.7	360 992,82	360 1046.8 2
ПТИЦЫ, Т/К № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274  Хлеб	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа ной	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36 6,6 25.21	3 1.36 6.6 29.7 1	- 1,2 23.88 79	1.2 26.39 92	29.02 34,2 120.31 308	29.02 34.2 213.7 2 360	360 992,82 2251	360 1046.8 2 2628
птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274 Хлеб	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа ной	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36 6,6 25.21 77 32,74	3 1.36 6.6 29.7 1 90 33	- 1,2 23.88 79 30.23	1.2 26.39 92 28.7	29.02 34,2 120.31 308 39.06	29.02 34.2 213.7	360 992,82 2251 44.11	360 1046.8 2
ПТИЦЫ, Т/К № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274  Хлеб	200	200	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа ной	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36 6,6 25.21	3 1.36 6.6 29.7 1	- 1,2 23.88 79	1.2 26.39 92	29.02 34,2 120.31 308	29.02 34.2 213.7 2 360	360 992,82 2251	360 1046.8 2 2628 40%
Птицы, т/к № 214  Кисель из концентрата плодового или ягодного, т/к № 274  Хлеб  Итого  Потребность Процент обес	200	200 100 веществ и (норма	сливочное курица Масло растительное Картофель Морковь Томат-пюре лук Мука пшеничная Концентрат киселя Вода сахар  Хлеб пшеничный/ржа ной	68.8 5.1 91 17.85 5.1 10.2 0.85 24 190 10	92.3 6.8 122 23.94 6.84 13.68 1.14 24	1.36 6,6 25.21 77 32,74 %	3 1.36 6.6 29.7 1 90 33 %	- 1,2 23.88 79 30.23 %	1.2 26.39 92 28.7 %	29.02 34,2 120.31 308 39.06 %	29.02 34.2 213.7 2 360 59%	360 992,82 2251 44.11 %	360 1046.8 2 2628

Гтиото	Выхо	Выхо	Противши	Macc	Macc	<b>день.</b> Б. 7-	Б.	Ж. 7-	Ж.	У. 7-	У.	К. 7-	К. 12-
Блюда меню	д 7-	Д	Продукты	a	a	Б. /- 11	Б. 12-18	11	12-18	11	12-18	11	18
Memo	11	c12-		брутт	брутт	11	12 10	11	12 10	11	12 10	11	10
		18		0	0								
				7-11	12-18								
						автрак							
Запеканка	150	200	Творог	103	141	21.3	29.22	8.84	12.11	21.24	29.1	249.82	342.23
ИЗ			Крупа манная	7	9.7								
творога, т/к № 141			Мука пшеничная	8.76	12								
1/K JNº 141			Яйца	3.3	4.5	_							
			Caxap	7	9.7								
			Ванилин	0.01	0.015								
			Сметана Сухари	3.4	5.2	-							
			Масло сливочное	3.4	5.2								
			Варенье	30	40	1							
			(повидло)										
Кофейны	200	200	Кофейный	2	2	1.4	1.4	1.6	1.6	17.35	17.35	89.32	89.32
й напиток			напиток										
c			Молоко/вода	50/17	50/17								
молоком,				0	0								
т/к № 287			Caxap	15	15						0.1		
Масло	7	10	Масло сливочное	7	10	0.07	0.1	5.04	7.2	0.07	0.1	46.2	66
порция,													
т/к № 365 Хлеб	30	50	Хлеб	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
Alleo	30	30	пшеничный/ржан	30	30	1.0	3.3	0.30	0.0	10.20	17.1	100	100
			ой										
яблоко	200	200	яблоко	200	200	1.2	1.0	-	-	18	15	78.3	63
Итого						24.57	34.02	16.08	21.51	48.92	63.65	493.34	677.55
Потребност	L ъвлише	L вых веше	г ствах и энергии		l .	77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент об						32%	37.8	20%	23.3	15.8%	17.6	22%	25%
1		` 1					%		%		%		
						обед							
Овощи	100	100	Морковь свежая	136	136	1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
отварные:	100	100	Масло	5	5	1,12	1112	5,75	0170	0,22	0.22	00,.2	001.12
морковь,			растительное										
т/к № 248													
Борщ с	200	250	свекла	40	50	1.52	1.9	5.28	6.6	8.64	10.81	88.8	111.11
капустой			Капуста свежая	20	25								
И			Лук	5	6.25								
картофеле			Петрушка	3	3.75								
м на мясном			Морковь	10,48	13.1	_							
бульоне			Картофель	0.2	25 0.25								
(говядина			Лимонная	0.2	0.25								
), τ/κ№ 37			Сахар	2	2.5	-							
			Сметана	8	10								
			Бульон:	150	187.5	1							
			Кости пищевые	50	62.5								
			Масло	2.4	3								
			растительное										
Плов из	150	200	Мясо говядина	113.2	151	18.24	24.33	15.51	20.69	25.28	33.71	313.77	418.37
отварной				5									
говядины,			Морковь	14.25	19								
т/к № 193			Масло сливочное	3.75	5	_							
			Лук	13.5	18								
			Вода Рис	64.5 31.5	86 42	4							
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60
сахаром,	200	200	Сахар	15	15	<del>                                     </del>			<del>                                     </del>	1-7.00	17.00	00	00
т/к № 299			- m.mp		1.0								
Хлеб	100	100	Хлеб ржаной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	33,2	33.2	174,00	174
Итого	-				<del>                                     </del>	28.68	34.78	25.74	28.64	106	111.3	781.29	844.98
111010						20.00	5 / 6	20.74	20.07	100	3	, 01.20	0.4.70
Потробиост	ь в пише	вых веще	ствах и энергии			77	90	79	92	308	360	2251	2628
TIOTPEOHOCI						37.25	38.6	32.58	31%	34.42	31%	34.71	32%
Процент об		ости (нор	ма 35%)									37.71	
		ости (нор 	ома 35%) 			%	%	%	<u></u>	%		%	
		ости (нор	ма 35%)			% 53.25	% 68.8	% 41.82	50.15	% 154.92	174.9		1522.5
Процент обо Всего за день	еспеченн		,			53.25	68.8	41.82		154.92	8	% 1274.6 3	1522.5 3
Процент обо	еспеченн		,						50.15 54%			% 1274.6	1522.5

Блюда меню	Выход 7-11	Выхо д c12- 18	Продукты	Масса брутто 7-11	Масс а брутт о 12-18	Б. 7- 11	Б. 12- 18	Ж. 7- 11	Ж. 12- 18	У. 7- 11	У. 12- 18	К. 7- 11	K. 12- 18
						грак							
Каша манная молочная	150/3. 75	200/5	Крупа манная Молоко/вода	22.5 79.5/52 .5	31 106/7 0	4.65	6.2	6.03	8.05	23.31	31.09	166.5	222.0
жидкая, т/к № 107			Сахар Масло сливочное	3.75 3.75	5								
Хлеб	30	50	Хлеб пшеничный/ржа ной	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
Сыр порция, т/к № 366	7	10	Сыр твердый	7	10	1.6	2.25	2.03	2.85	-	-	25.12	35.2
Чай с сахаром, т/к № 299	200	200	Чай Сахар	0.1 15	0.1 15	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60
Яблоко	200	100	Яблоко	200	100	0.8	0.4	-	-	18	9	88	44
11						11.05	10.15	11.72	11.5	70.02	71.05	<b>COT 1</b>	541.2
Итого						11.85	12.15	11.62	11.5	70,93	71.85	697.1	541.2
Потребность Процент обес						77 15.39	90	79 14.71	92 12.5	308 23.03	360 20%	2251 30.97	2628 20.6
						%	%	%	%	%		%	%
Овощи	100	100	арамда	136	136	бед 1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
овощи отварные: свекла, т/к № 248	100	100	свекла Масло растительное	5	5	1,12	1.12	3,73	3.73	0,22	0.22	00,42	00.42
Суп картофельн ый с	200	250	Горох Лук Морковь	17 10 10	21.25 12.5 12.5	1.87	2.34	3.1	3.89	10.88	13.61	79.03	98.79
бобовыми на мясном бульоне			Петрушка (корень) Картофель	2.48	3.1 67.5								
(говядина),			Бульон	140	175	1							
т/к№ 45,			Кости пищевые Масло	50	62.5 5	-							
TC	150	180	сливочное	50.5	70.2	9.27	11.10	5.32	6.39	26.07	44.24	231.7	270.1
Каша пшеничная	150	180	Крупа пшеничная	58.5	70.2	9.27	11.12	5.32	0.39	36.87	44.24	8	278.1 3
рассыпчата я, т/к № 221			Вода Масло сливочное	103.5 7.5	9	-							
Птица	90	100	сосиска	100	100	6.62	6.62	16.04	16.04	1.57	1.57	179.7	179.7
тушеная, т/к № 213 с			Соус томатный:	24	30								
соусом			Вода Мука	12	15 1.5	-							
томатным, т/к № 265			пшеничная Масло	1.2	1.5	-							
			сливочное Томат-пюре	3.6	4.5								
			Сахар	0.4	0.54	-							
						0.12	0.16	0.88	1.1	1.25	1.57	13.47	16.84
Сок , т/к № 293	200	200	Сок плодовый	200	200	2.0	2.0	0.2	0.2	5.8	5.8	36	36
Хлеб	100	100	Хлеб пшени/ржаной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360
Итого						28.60	30.96	30.49	32.57	123.5	134.0 1	1086. 4	1155. 88
Потребность	в пищевы:	к вещест	вах и энергии	1		77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес						37.14 %	34.4 %	38.59 %	35.4 %	40.13 %	37%	48.26 %	44%
Всего за день						40.45	43.11	42.11	44.07	194,5	205.8	1783, 52	1697. 1
Процент обес	печенност	ти (норма	160%)	•		52.53	47.9 %	53.30 %	47.9 %	63.16	57%	72.23	64.6

Блюда меню	Выход 7-11	Выхо д c12- 18	Продукты	Масса брутто 7-11	Масс а брутт о	Б. 7-	Б. 12- 18	Ж. 7- 11	Ж. 12- 18	У. 7- 11	У. 12- 18	K. 7- 11	K. 12- 18
		10			12-18								
Каша	150/3.	200/5	Крупа рисовая	11.25	з <b>авт</b> 15	<b>рак</b> 4.9	6.55	6.24	8.33	26.31	35.09	180.8	241.1
«Дружба»,	75		Крупа пшенная	8.25	11	1.7							1
т/к № 102			Молоко/вода	76.5/52	102/7								
(на молоке)				.5	0								
			Сахар Масло	3.75 3.75	5								
			сливочное	3.73	3								
Хлеб	30	50	Хлеб пшеничный/ржа ной	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
Масло порция, т/к № 365	7	10	Масло сливочное	7	10	0.07	0.1	5.04	7.2	0.07	0.1	46.2	66
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60
сахаром, т/к № 299			caxap	15	15								
<u>Йогурт</u>	90	90	Йогурт	90	90	3.3	3.3	3.7	3.7	3.6	3.6	67	67
Итого			- 71			10.07	13.25	15.34	19.83	54.9	70.55	462	614.1
													1
Потребность в						77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обесп	теченности	и (норма	25%)			13%	15%	19%	21.5	17.8 %	19.6 %	20.5	23.3
					обе	ед	II.	1	,,,	,,,	, ,	7.0	1 / 0
Лук, термически обработанн ый, т/к № 24	100	100	Лук свежий	105	105	0,99	0.99	-	-	99	99	49,95	49.95
Суп картофельн	200/28	250/3 5	Картофель	91	113.7 5	7.8	9.76	5.45	6.82	15.2	19.01	140.0 8	175.1
ый с			Морковь	10	12.5								
мясными			Лук	5	6.25								
фрикаделька			Масло	2	2.5								
ми т/к; 48			сливочное	140	175								
			Вода Для фарша:	140	173								
				12.2	~ 1								
			Мясо говядина Лук	43.2 3.2	54	-							
			Яйца	0.06	0.09	1							
			Вода	3.2	4								
Каша	150	180	Гречка	69	82.8	8.73	10.47	5.43	6.5	45	54	263.8	316.5
гречневая			Вода	102	122.4	1							6
рассыпчатая , т/к№ 219			Масло сливочное	6.75	8.1								
Рыба,	90	100	Рыба с/м	63.8	79.5	8.27	10.3	4.57	5.7	4.28	5.33	91.36	113.8
тушенная в		100	«Минтай»	05.0	/ /	0.27	10.0		0.,	20	0.00	71.50	110.0
томате с			Вода	14.25	17.7								
овощами, т/к № 172			Морковь	18.2	22.7								
JN⊻ 1/2			Петрушка Лук	2.85 9.7	3.55								
			Томат-пюре	5	6.4	-							
			Масло	4.3	5.3	1							
			растительное										
**	• • • •	• • • •	Специи	0.15	0,2	0.7.							
Компот из смеси	200	200	сухофрукты Вода	25 190	25 190	0.56	0.56	-	-	27.89	27.89	113.7 9	113.7 9
сухофруктов , т/к № 283			сахар	15	15							9	
Хлеб	100	100	Хлеб пшен/ржаной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360
Яблоко Итого	250	150	Яблоко	250	150	1.2 34.15	0.8 <b>40.24</b>	16.65	20.37	23 248.5	15 160.5	110 1128,	80 1180.
Потпобилат -	HILLIAN ST.	DOMESSE.	av ii alianti	<u>l</u>	1	77	00	70	92	308	360	98	15
Потребность в Процент обесп	нищевых теченность	и (норма	ах и энергии 35%)			77 44.35	90 44.7	79 21.08	22%	80.7	360 44.6	2251 50.15	2628 45%
процент обесп	к-теппості	т (порма	55/0)			%	%	%	22/0	%	% %	%	75/0
						44.22	53.49	31.99	40.2	303.4	231.0	1590.	1794.
Всего за день						44.22	33.49	31.99	40.2	7	6	98 70.65	26 68%

Memo	<b>н</b> ода	RIIVO												
Dometric   Topographic   September   Se			д с12-	Продукты	брутто	брутто	Б. 7-11		Ж. 7- 11	Ж. 12-18	У. 7- 11	У. 12-18	K. 7- 11	K. 12- 18
Омлет на прадъльна в действерская							apron				l			
Ватуральны   В., гік Ле135   Региста   В., гік Ле135   В. гік Л		150	200		75			11.2	26.02	247	2.01	4.1.1	279.37	372.5
Молокок   46.8   30.9   41.25   41.25   42.61   42.	атуральны	130	200	диетическо	73	100	0.49		20.02	34.7	3.01	4.11	219.31	312.3
Бутерброды соглавание   Вительна веществах и энергии   Процент обеспеченности (порма 25%)   Воденност в иншевых веществах и энергии   Процент обеспеченности (порма 25%)   Воденност в процент обеспеченности (порма 25%)   Воденност в процентов в писты в породност обеспеченности (порма 25%)   Воденност в породност в	1/10 312133				46.8	62.5								
Видерована   100   10														
Macro сливонное   Symptopapa   40   40   Xne6   15   15   15   1.27   1.27   4   4   20.6   20.6   1   1.27   1.27   4   4   4   20.6   20.6   1   1.27   1.27   1.27   4   4   4   20.6   20.6   1   1.27   1.27   1.27   1.27   4   4   4   20.6   20.6   1   1.27   1.					20.5	11.20								
Бутерброды   40   40   20				Масло	5	7								
Какао с молоком, т/к № 269         200         200 новышло дологов (пновидно выполоком) (порядка)         3         3         3.77         3.73         3.93         3.93         25.95         25.95         1           Груша         200         200         Какао волоком, порошок		40	40	Хлеб	15	15	1.27	1.27	4	4	20.6	20.6	123.6	123.6
Rasao с молоком, молоковом, г/к № 269   200   200   100/11   10				Масло	5	5								
МОЛОКОМ, Т/К № 269				Повидло	20.2	20.2								
Гук № 269         Молоко/вод а 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	акао с	200	200	Какао	3	3	3.77	3.77	3.93	3.93	25.95	25.95	153.92	153.92
Pricaring   Pri				_										
Груша         200         200         200         200         1         1         -         -         26.8         26.8         1           Итого         1         17.53         17.3         37.15         42.63         81,06         77.46         5           Потребность в пишевых веществах и энергии         77         90         79         2308         360         2           Прощент обеспеченности (норма 25%)         22.77         19%         47.03         46%         26.32         21%         4           Овощи отварные: морковь, т/к № 248         100         Морковь, т/к № 248         136         136         1,12         1,12         3,75         3,75         6,22         6,22         6	к № 269			Молоко/вод										
Груша         200         200         груша         200         200         1         1         -         -         26.8         26.8         J           Итого         1         17.53         17.3         37.15         42.63         81,06         77.46         9           Потребность в пищевых веществах и энергии         77         90         79         92         308         360         2           Процент обеспеченности (норма 25%)         22.77         19%         47.03         46%         26.32         21%         4           Овощи отварные: морковь, т/к Ne 248         10         Морковь свежая масло растительн ое прастительн ое прастите														
Итого         17.53         17.3         37.15         42.63         81,06         77.46         5           Потребность в пишевых веществах и энергии         77         90         79         92         308         360         2           Овощи отварные: морковь, т/к № 248         100         100         Морковь свежая масло растительн ое масло растительно ра														
Потребность в пищевых веществах и энергии   77   90   79   92   308   360   2	уша	200	200	груша	200	200	1	1	-	-	26.8	26.8	120	120
Потребность в пищевых веществах и энергии   77   90   79   92   308   360   2	TOFO						17.53	17.3	37.15	42.63	81.06	77.46	926.39	770.02
Потребность в пищевых веществах и энергии   177   90   79   92   308   360   2   22.77   19%   47.03   46%   26.32   21%   4   2.77   2   2.77   19%   47.03   46%   26.32   21%   4   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2.77   2   2   2   2   2   2   2   2   2	1010						27,000		0.1120	12100	02,00	77710	, 20.05	
Процент обеспеченности (норма 25%)    22.77	отребность в	пищевы	х вещесті	вах и энергии	ı	ı	77		79	92	308	360	2251	2628
Овощи отварные: морковь, т/к № 248  Овощи отварные: морковь, т/к № 248  Суп крестьянски й с крупой на курином бульоне, т/к № 51  Рис отварной, т/к № 224  Птица туршеная, т/к № 265  Пушеная, т/к № 265  Овощи отварные: морковь 1136 136 136 136 131 1.12 1.12 3,75 3.75 6,22 6.22 6.22 6.22 6.22 6.22 6.22 6.22	роцент обест	теченност	ги (норма	25%)			22.77	19%	47,03	46%	26.32	21%	41.15	29%
Овощи отварные: морковь, т/к № 248         100 веждая вежда			` 1	,			%				%		%	
Отварные: Морковь, т/к № 248         200         250         Капуста Картофель И картофель и с крупой на курином бульоне, т/к № 51         250         Капуста Картофель И картофель И карто							обед							
Морковь, т/к № 248  Суп крестьянски й с крупой на курнном бульоне, т/к № 211  Рис отварной, т/к № 224  Птина тупненая, т/к № 265  Масло томатным, т/к № 265  Масло томатным, т/к № 265  Масло томатным, т/к № 265		100	100	Морковь			1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
№ 248         растительн ое ое местьянски й с крупой на курином бульоне, т/к № 251         250         Капуста зо				свежая	5	5								
Суп крестьянски й с крупой на курнном бульоне, т/к № 51         250         Капуста Картофель Крупа         30         37.5         1.84         2.31         6.19         7.74         12.34         15.43         1           Картофель бульоне, т/к № 51         10         12.5         10         12.5         12.5         10         12.5<				Масло										
Суп крестьянски й с крупой на курниом бульоне, т/к № 51         250         Капуста Каргофель Морковь Орастительн ое         30         37.5 (крупа         1.84         2.31         6.19         7.74         12.34         15.43         1           Рис отварной, т/к № 224         150         180         Рис Масло сливочное         212.5 (крупа         4         5         3.88         4.66         5.08         6.1         40.27         48.33         2           Птица тущеная, т/к № 213 с соусом томатным, т/к № 265         90         100         Цыплята потрошены е         50         12.56         15.7         7.52         9.4         2.64         3.3         1           Вода пиненичная масло сливочное         1.2         1.5         1.5         1.5         7.52         9.4         2.64         3.3         1           Томатный: Пиненичная масло сливочное         1.2         1.5	2 248			-										
Картофель   27   33.75   Крупа   8   10   Морковь   10   12.5   Лук   10   12.5   Масло   6.75   8.1   Сириная, т/к № 265   150   100   12.5   100		• • • •							- 10					
й с крупой на курином бульоне, т/к № 51         Крупа         8         10         12.5         Лук         10         12.5         Лук         10         12.5         Дук         10         12.5         10         10         12.5         10         10         12.5         10         10         12.5         10 </td <td></td> <td>200</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1.84</td> <td>2.31</td> <td>6.19</td> <td>7.74</td> <td>12.34</td> <td>15.43</td> <td>112.47</td> <td>140.59</td>		200	250				1.84	2.31	6.19	7.74	12.34	15.43	112.47	140.59
На курином бульоне, т/к № 51    Морковь   10   12.5														
бульоне, т/к № 51         Лук         10         12.5           Масло растительн ое         Бульон 170 212.5 куры 42 50         212.5 куры 42 50           Рис отварной, т/к № 224         150         180         Рис 54 64.8 3.1 сливочное         3.88 4.66 5.08 6.1 40.27 48.33 2         48.33 2           Птица тушеная, т/к № 224         90         100         Цыплята потрошены е соусом томатный:         52.2 65.3 12.56 15.7 7.52 9.4 2.64 3.3 1         9.4 2.64 3.3 1           Томатным, т/к № 265         Томатный:         Вода 12 15 мука пленичная масло 1.2 1.5 сливочное томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54         1.5 сахар         1.5 сахар				17										
№ 51     Масло растительн ое Бульон куры 42 50 Сметана 8 10       Рис отварной, т/к № 224     150     180     Рис 54 64.8 А.8 В.1 Сливочное потрошены е соусом томатным, т/к № 265     3.88     4.66     5.08     6.1     40.27     48.33     2       Вода 12 15 Мука пшеничная     150     100     1														
Рис отварной, т/к № 224 ППица тушеная, т/к № 265    Томатный: Томатном, т/к № 265    Томатноре з.6														
Вульон куры         42         50           Сметана         8         10           Рис отварной, т/к № 224         150         180         Рис 54         64.8         3.88         4.66         5.08         6.1         40.27         48.33         2           Птица Тушеная, т/к № 223 с соусом томатный, т/к № 265         100         Цыплята потрошены е потрошены	. 31			растительн	4	5								
Рис отварной, т/к № 224         150         180         Рис одночное         54         64.8 (64.8)         3.88         4.66         5.08         6.1         40.27         48.33         2           Птица Тушеная, т/к № 213 с соусом томатным, т/к № 265         90         100         Цыплята потрошены е потрошен					170	212.5								
Рис отварной, т/к № 224 Птица 90 100 Цыплята потрошены е Соус Томатный; Вода 12 15 Мука пшеничная Масло 1.2 1.5 Масло 1.2 1.5 Сахар 0.4 0.54 0.54 0.54 0.54 0.54 0.54 0.54														
Рис отварной, т/к № 224 Птица тушеная, т/к № 213 с соусом томатным, т/к № 265  Масло сливочное  Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54  Вода 1.2 1.5 Сахар 0.4 0.54  Вода 0.4 0.54  Вода 0.4 0.54  Вода 0.4 0.54  Вода 0.4 0.54				_										
отварной, т/к № 224         Масло сливочное         6.75         8.1           Птица тушеная, т/к № 213 с соусом томатным, т/к № 265         90         100         Цыплята потрошены е         52.2         65.3         12.56         15.7         7.52         9.4         2.64         3.3         1           Вода пшеничная Масло сливочное         12         15 пшеничная Масло сливочное         1.2         1.5 пшеничная Осливочное         1.5 пш	10	150	180				3 99	1 66	5.08	6.1	40.27	18 33	225.18	270.21
Т/к № 224         сливочное         100         Цыплята потрошены е потрош		150	100				3.00	4.00	3.06	0.1	40.27	40.33	223.16	270.21
Птица тушеная, т/к № 213 с соусом томатным, т/к № 265  Вода 12 15 Мука 1.2 1.5 Масло сливочное Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 100  Цыплята потрошены е 52.2 65.3 12.56 15.7 7.52 9.4 2.64 3.3 1					0.75	0.1								
тушеная, т/к № 213 с е Соус 50 томатным, т/к № 265 Вода 12 15 Мука 1.2 1.5 пшеничная Масло 1.2 1.5 сливочное Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54		90	100		52.2	65.3	12.56	15.7	7.52	9.4	2.64	3.3	135.2	169
№ 213 с соусом томатным, т/к № 265     Соус 50       Вода 12 15     Мука 1.2 1.5       Мисло пшеничная Масло гоматные томатные то				,										
томатным, т/к № 265    Вода   12   15				-										
Вода 12 15 Мука 1.2 1.5 пшеничная Масло 1.2 1.5 сливочное Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54	усом			Coyc		50								
Мука 1.2 1.5 пшеничная Масло 1.2 1.5 сливочное Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54				томатный:										
ПШеничная	к № 265													
Масло сливочное     1.2     1.5       Томат-пюре 3.6     4.5       Сахар 0.4     0.54				-	1.2	1.5								
сливочное       Томат-пюре     3.6     4.5       Сахар     0.4     0.54					1.5									
Томат-пюре 3.6 4.5 Сахар 0.4 0.54					1.2	1.5		1						
Caxap 0.4 0.54					2.6	4.5	1							
							ļ	1						
				Caxap	0.4	0.54	0.12	0.16	0.00	1.1	1.25	1.57	12 47	16.04
<u>                                 </u>			<u></u>		<u> </u>	<u> </u>							13.47	16.84
«Витошка»,	Витошка»,	200	200	Витошка	20	20	0	0	0	0	19.4	19.4	78	78
T/K № 1		100	100	Vzač	100	100	6.0	6.0	1.2	1.2	22.2	22.2	174	174
Хлеб         100         100         Хлеб ржаной         100         100         6,6         6.6         1,2         1.2         33,2         33.2         1	100	100	100		100	100	0,0	0.0	1,2	1.2	33,2	33.2	1/4	1/4
	того						27.32	1	24.62	29.29	133,32		883.04	978.06
Потребность в пищевых веществах и энергии     5     5     5       Потребность в пищевых веществах и энергии     77     90     79     92     308     360     2	orneбиост -	пишерт	v pemoor	оду и энаргии			77		70	92	308		2251	2628
	этреопость в	инщевы.	л вещест	вал и эпері ии									39.23	37%
								33/0					% %	51 /0
Всего за 44.85 48.9 61.77 71.92 214.38 219.9 1												219.9	1809,4 3	1748.0 8
				600/)	<u> </u>	<u> </u>	50.05		70 10	700/	60.61		80,38	66.5%
THOUGH COCCHEGENOUT (HODMA OU70) 1.30.43 1.34% 1.78.19 1.78% 1.99.01 1.61% 1.7	20110112 0500-						20.43	J4 /0	70.17	/07/0	07.01	111 7/0	OH 3A	

% % % %	
---------	--

					о де	ш.							
Блюда меню	Выход 7-11	Выход c12-18	Продукты	Macc a	Macc a	Б. 7- 11	Б. 12-	Ж. 7- 11	Ж. 12-	У. 7-11	У. 12-	К. 7- 11	K. 12- 18
				брут то	брут то		18		18		18		
				7-11	12-18	грак	1						
Каша молочная	150/3.7 5	200/5	Крупа пшеничная	30	40	5.58	7.44	6.05	8.07	26.46	35.2 8	182.9 4	243.9
пшеничная жидкая, т/к			Молоко/вода	75/51	100/6 8								
№ 108			Caxap	3.75	5								
			Масло сливочное	3.75	5								
Хлеб	50	50	Хлеб пшеничный/рж аной	50	50	3.3	3.3	0.6	0.6	17.1	17.1	180	180
Каша молочная пшеничная жидкая, т/к № 366	10	10	Сыр твердый	10	10	2.25	2.25	2.85	2.85	-	-	35.2	35.2
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1	-	-	-	-	14.66	14.6	60	60
сахаром, т/к № 299			Caxap	15	15						6		
Йогурт Итого	90	90	Йогурт	90	90	3.3 <b>14.43</b>	3.3 16.2	3.7 <b>13.2</b>	3.7 <b>15.2</b>	3.6 <b>61.82</b>	3.6 <b>70.6</b>	67 <b>525.1</b>	67 <b>586.1</b>
							9		2		4	4	2
Потребность	в пищевых	веществах	и энергии			77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес	печенност	и (норма 2:	5%)			18.7 %	18%	16.7 %	16.5 %	20%	20%	23%	22%
					об	ед	-L	70	70	1	L		II.
Лук, термически обработанн ый, т/к № 24	100	100	Лук свежий	105	105	0,99	0.99	-	-	99	99	49,95	49.95
Суп	200/24/	250/30/	Картофель	53	66.25	3	3.75	2.63	3.29	13.47	16.8	89.55	111.9
картофельн ый с	10	10	Морковь	10 9.6	12.5 12	1					4		4
клецками на курином			Лук Масло сливочное	2	2.5								
бульоне с			Бульон	150	187.5	1							
мясом кур, т/к № 46			куры Клецки:	42	50								
			Мука	8	10								
			пшеничная Масло	1	1.25								
			сливочное	0.040	0.06	_							
			Яйца Вода	0.048	0.06 15	_							
Макаронны е изделия	150	180	Макароны	52.2	52.2	6.46	6.46	7.07	7.07	41.07	41.0 7	253.8 7	253.8 7
отварные с			морковь	24.84	24.84								
овощами, т/к № 228			Лук	18	18	_							
1/K J\ <u>\</u> 228			Томат-пюре Петрушка	9	9	1							
			Масло	9	9								
Гуляш из говядины, т/к№ 180	90	100	сливочное Мясо говядина	99.6	125.3	14.3	17.9 9	15.9	20.0	4.44	5.59	218.8	275.1 6
			Масло сливочное	4.3	5.4								
			Лук	11.2	14.1			<u>L</u>					
			Томат-пюре	7.2	9.1								
			Мука пшеничная	2.5	3								
Напиток из	200	200	Шиповник	20	20	0.68	0.68	-	-	21.01	21.0	46.87	46.87
шиповника, т/к № 289			(целые плоды) Сахар	15	15						1		
V ~	100	100	Вода	230	230			1.2	1.2	24.2	24.0	2.00	250
Хлеб	100	100	Хлеб	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360

			пшен/ржаной					1	<u> </u>	1		1	
			тинен ржинон										
**						22.60	22.0	12.02	12.0	252.55	150	1042	000.0
Итого						22.68	22.9	13.03	13.8	253,55	152. 87	1043. 10	990.0 4
			гвах и энергии	l		77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес	печеннос	сти (норм	a 35%)			29.45 %	25.5	16.49	15%	82.32	42%	46.34	37.6
Всего за						37.11	39.2	26.23	29.0	315.37	223.	% 1568.	% 1576.
день							8		6		51	24	16
Процент обес	печеннос	ти (норм	a 60%)			48.15 %	43.6 %	33.19 %	31.5	102.32 %	62%	69.34 %	60%
					9 1	70 (ень.	70	70	70	70	_1	70	
Блюда	Выхо	Выхо	Продукты	Macc	Macc	Б. 7-	Б.	Ж. 7-	Ж.	У. 7-	У.	К. 7-	К. 12-
меню	д7- 11	д 12- 18		а брутт	а брутт	11	12-18	11	12-18	11	12-18	11	18
	11	10		0	0								
				7-11	12-18								
Суп	200	250	Макароны	16	20	<b>втрак</b> 5.58	6.98	6.12	7.65	19.72	24.66	156.08	195.30
молочный с	200	200	Молоко /вода	140/4	175/5	2.20	0.50	0.12	7.00	171,72	200	100.00	1,0.00
макаронны				4	5								
ми изделиями,			Масло сливочное	2	2.5								
т/к № 53			Caxap	2	2.5								
Хлеб	30	50	Хлеб	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180
			пшеничный/ржа ной										
Масло	7	10	Масло	7	10	0.07	0.1	5.04	7.2	0.07	0.1	46.2	66
порция, т/к № 365			сливочное										
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60
сахаром,			Caxap	15	15								
т/к № 299 Апельсин	200	100	Апельсин	200	100	1.54	0.8	-	_	16.3	8.15	73.4	36.8
Апсльсин	200	100	Апсльсин	200	100	1.54	0.6	-	-	10.3	0.13	73.4	30.8
**						44.00	44.40	11.50			<del>.</del>	(02.2)	<b>730.1</b>
Итого						11.99	11.18	14.72	15.45	65.71	64.67	693.36	538.1
Потребность Процент обес			гвах и энергии			77 15.57	90 12%	79 18.63	92 16.8	308 21.33	360 18%	2251 30.80	2628 20%
процент обес	печеннос	ти (норм	la 23/0)			%	12 /0	%	%	%	10 70	%	20 76
						бед							
Овощи отварные:	100	100	Морковь свежая Масло растит	136 5	136 5	1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
морковь,			тиасло растит	3									
т/к № 248	200	250		<i>C</i> 1	00	1.54	1.02	5.05	624	0.04	10.05	02.22	104.16
Свекольник , на мясном	200	250	Свекла Картофель	64 46	80 57.5	1.54	1.93	5.07	6.34	8.04	10.05	83.32	104.16
бульоне			Морковь	10	12.5								
(говядина), т/к № 43			Лук	10.7	13.4								
1/K № 43			Масло сливочное	4	5								
			Caxap	1.28	1.6								
			Бульон	160	200								
			Кости пищевые Томат-пюре	50 2.6	62 3.25								
			Сметана	8	10								
Картофель	150	180	картофель	198	237.6	3.13	3.76	7.03	8.44	27.21	32.65	182.46	218.95
отварной, т/к № 239			Масло растительное	6.75	8.1								
Котлеты,	90	100	Говядина	85	107.7	11.3	14.2	12.4	15.58	6.08	7.63	187.35	235.07
биточки,			Хлеб	13.7	17.3								
шницели, т/к № 189			пшеничный Сухари	7.9	10								
1,11012 109			Молоко или вода	16.9	21.2								
			Масло	10.6	11.3								
Сок , т/к №	200	200	сливочное Сок плодовый	200	200	2.0	2.0	0.2	0.2	5.8	5.8	36	36
293													
Хлеб	100	100	Хлеб пшенич/ржаной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360
			пшенич/ржанои										
Итого						27.49	31.28	29.65	31.76	114.35	216.1	1032.9	1121.6
Потребность	В ПИШЕВТ	IX вешест	гвах и энергии			77	90	79	92	308	360	5 2251	3 2628
Процент обес						33.10	34%	37.53	34.5	37.11	60%	45.89	42.6%
Всего за						% 33.01	42.46	% 44.37	% 47.21	% 180.01	280.8	% 1726.2	1659.7
день								•				6	3

Процент обеспеченности (норма 60%)	48.67	47.7	56.16	51%	58.44	78%	76.69	63%
	%	%	%		%		%	

						день.							
Блюда	Выхо	Выхо	Продукты	Macc	Macc	Б. 7-	Б.	Ж. 7-	Ж.	У. 7-	У.	К. 7-	К. 12-
меню	д 7-11	д 12-		a	a	11	12-18	11	12-18	11	12-18	11	18
		18		брутт	брутт								
				0	0								
				7-11	12-18								
						втрак							
Вареники	150/7.	200/1	творог	119.2	159	24.36	32.49	7.36	9.82	24.91	33.22	263.4	351.22
ленивые, т/к	5	0	Caxap	8.25	11								
№ 140			Мука пшеничная	16.5	22								
			Яйцо	8.25	11								
			Масло	7.5	10								
			сливочное										
Бутерброды	40	40	Хлеб	15	15	1.27	1.27	4	4	20.6	20.6	123.6	123.6
с повидлом,			пшеничный/ржа										
т/к № 382			ной										
			Масло	5	5								
			сливочное										
			Повидло	20.2	20.2								
Кофейный	200	200	Кофейный	2	2	1.4	1.4	1.6	1.6	17.35	17.35	89.32	89.32
напиток с			напиток										
молоком,			Молоко/вода	50/17	50/17								
т/к № 287				0	0								
			Caxap	15	15								
яблоко	200	100	яблоко	200	100	0.8	0.4	-	-	18	9	88	44
Итого						27.83	35.56	12.96	15.42	80.86	80.17	564.32	608.14
Потребность	I в пишевы	х вешест	вах и энергии	l	I.	77	90	79	92	308	360	2251	2628
Процент обес						36%	39.5	16.4%	16.8	26%	22%	25%	23%
проден сосс		m (nop.n	u 20 / 0)			2070	%	10.170	%	2070	2270	20 / 0	2070
					(	бед						ı	
Овощи	100	100	свекла	136	136	1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42
отварные:			Масло	5	5								
свекла, т/к			растительное										
№ 248													
Суп	200	250	рыба	20.8	26	4.97	6.22	6.56	8.21	14.71	18.39	136.78	170.98
картофельн			Картофель	80	100	_							
ый с крупой			Крупа	4	5								
и рыбой, т/к			Морковь	10	12.5								
<b>№</b> 71			Лук	9.6	12								
			Масло растит	2	2.5								
			Вода	140	175								
Рагу из	150	200	курица	62.9	84.3	13.07	17.53	16.65	22.33	15.47	20.74	262.29	351.78
птицы, т/к			Масло	5.1	6.8								
№ 214			растительное										
			Картофель	91	122								
			Морковь	17.85	23.94								
			Томат-пюре	5.1	6.84								
			лук	10.2	13.68								
			Мука пшеничная	0.85	1.14								
Чай с	200	200	Чай	0,1	0,1	0.07	0.07	0.01	0.01	15.31	15.31	61.62	61.62
лимоном,			Вода	150	150	1							
т/к № 294			Caxap	15	15								
			Лимон	8	8								
Хлеб	100	100	Хлеб	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360
			пшенич/ржан			- , -		,		- ,			
			F										
17	-				1	25.25	22.01	27.17	21.0	102.21	100.0	060.51	1027.2
Итого						27,37	32.91	27,17	31.9	102,21	108.8	960,51	1036.2
Потробите	<u> </u>	DV DOWE	DON H DIVERSIVE	<u> </u>	<u> </u>	77	00	79	02	200	9	2251	3628
			вах и энергии			77 35,55	90		92	308	360	2251	2628
Процент обеспеченности (норма 35%)							36.5	36,58	34.6	33,19	30%	42,67	39%
Dagra			1	Ι	ı	%	%	% 40.02	% 47.22	% 192.07	100.0	% 1524.9	1644.4
Всего за						51.71	68.47	49,92	47.32	183,07	189.0	1524,8	1644.4
день Процент обес	 	mu (2202-	ro 60%)		<u> </u>	71,55	76%	52,98	51%	59,19	52.5	67,67	62.5%
процент обес	леченнос	ли (норм	ia 0070)				/0%		51%				04.5%
						%		%		%	%	%	

	1	Выхо	1	1	11 де		ı	1		ı													
Блюда			Продукты	Macca	Macc	Б. 7-	Б.	Ж. 7-	Ж.	У. 7- 11	У.	K. 7-	K. 12-										
меню 7-11	7-11	Д c12					д c12-		брутто 7-11	а брутт	11	12-18	11	12- 18	11	12-18	11	18					
		18		/-11	оругг				10														
		10			12-18																		
	I.			l .		рак	ı	l		l	1	l											
Каша	150/3.7	200/5	Крупа манная	22.5	31	4.65	6.2	6.03	8.05	23.31	31.09	166.5	222.02										
манная	ганная 5		Молоко/вода	79.5/52	106/7																		
молочная				.5	0																		
жидкая,			Caxap	3.75	5																		
т/к № 107			Масло	3.75	5																		
TT V	200	200	сливочное	0.1	0.1					11.00	14.66	60	60										
Чай с	200	200	Чай	0.1	0.1	-	-	-	-	14.66	14.66	60	60										
сахаром, т/к № 299			Caxap	15	15																		
Хлеб	30	50	Хлеб	30	50	1.8	3.3	0.36	0.6	10.26	17.1	108	180										
12.100			пшеничный/ржа			1.0	0.0	0.00	0.0	10.20	17.11	100	100										
			ной																				
Йогурт	90	90	Йогурт	90	90	3.3	3.3	3.7	3.7	3.6	3.6	67	67										
Итого						14.13	14.65	19,2	20.2	76,23	92.71	787,82	711.56										
711010						14.13	14.03	19,2	3	70,23	92.71	101,02	/11.50										
Потребности	ь в пищевь	іх вещест	гвах и энергии	I	I	77	90	79	92	308	360	2251	2628										
Процент обе						18,8%	16%	24,30	22	24,75	25.7	35%	27%										
			· 					%	%	%	%												
			1	1		ед	1	1		ı	1	ı											
Овощи	100	100	Морковь свежая	136	136	1,12	1.12	3,75	3.75	6,22	6.22	66,42	66.42										
отварные:			масло	5	5																		
морковь, т/к № 248			растительное																				
Щи из	200	250	Капуста свежая	55	68.75	1.67	2.09	5.06	6.33	8.5	10.64	86.26	107.83										
свежей	200		Картофель	3.2	40	1.07	2.09	3.00	0.55	33 0.3	10.04	80.20	107.03										
капусты с			Морковь	10	12.5																		
картофеле			Лук	10	12.5																		
м на			Петрушка	3	3.75																		
мясном													(корень)										
бульоне														Бульон	160	200							
(говядина),								говядина	50	62	-												
т/к № 63	3		Сметана	8	10																		
			Масло 4 5																				
**	150	100	растительное		02.0	0.70	10.15	- 10		1		2520	21.55										
Каша	150	180	Гречка	69	82.8	8.73	10.47	5.43	6.5	45	54	263.8	316.56										
гречневая рассыпчат				Вода	102	122.4																	
ая, т/к№ 219			Масло сливочное	6.75	8.1																		
Тефтели	90	100	100	100	100	100	Говядина	48.8	61	7.32	9.16	10.82	13.5	7.55	9.44	156.91	196.14						
из			Вода	5.6	7				3														
говядины с			Рис	4.8	6																		
рисом, т/к			Лук	19.6	24.5																		
№ 202				Масло	8	10																	
			сливочное	4.0	-																		
			Мука пшеничная	4.8	5																		
			Соус ( в котором	24	30																		
		ļ	тушились)																				
Напиток	200	200	Шиповник	20	20	0.68	0.68	-	-	21.01	21.01	46.87	46.87										
из шиповник			(целые плоды) Вода	230	230																		
шиповник а, т/к №			Сахар	15	15																		
289			1	1.5	13																		
Хлеб	100	100	Хлеб ржаной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	33,2	33.2	174	174										
Итого						27,42	31.12	26,26	31.3	151,58	161.3	963,45	1027.8										
Поттоб	D #****	DOWN II DIVORDING	77	90	70	92	308	360	2251	2628													
Потребность в пищевых веществах и энергии Процент обеспеченности (норма 35%)							34.5	79 33,24	34	49,21	44.8	2251 42,8%	2628 39%										
троцент оое	спеченнос	ти (норм	a 33/0)			35,61 %	34.5 %	33,24 %	34 %	49,41	44.8 %	44,0%	3970										
Всего за						41,55	35.68	45,46	51.5	227,81	254.0	1751,2	1739.3										
день						•		,	4		2	7	8										
Процент обе	спеченнос	ти (норм	a 60%)		_	53,96	39.6	57,54	56	73,96	70%	77,8%	66%										
						%	%	%	%	%	ĺ												

Блюда меню	Выхо д 7- 11	Вы д c12 18		Продукты	Мас а брут о 7-11	TT (	Масса брутто 12-18	Б. 7- 11	12 18		Ж. 11	7-	Ж. 12- 18	У. 7 11		У. 12-18		ζ. 7-  1	К.	12-18
Каша	150/3	200	/5	Крупа	22.5		3 <b>a</b> 1	<b>втрак</b> 4.74	6.3	22	6.6	7	8.9	19.1	1	25.49	) 1	55.5	20	7.38
овсяная из	.75	200	/3	«Геркуле	22.3	-	50	4.74	0	00	0.0	/	0.9	19.1	1	23.45	3		20	7.36
«Геркулеса				c»																
» жидкая, т/к № 109				Молоко/в ода	79.5. 52		106.7/6 9.3													
(на молоке)			H	Сахар	3.75		5.3													
				Масло сливочно е	3.75	4	5													
Булочка	50	50		Мука	40		40	1.74	1.7	74	2.39	9	2.39	28.5	5	28.5	1	58	158	8
молочная, т/к № 314				пшенична я																
				Дрожжи	0.48	(	0.48													
			H	прессов.	20		20	1												
			Ī	Масло	1.3	_	1.3	]												
Масло	7	10		растит. Масло	7	-	10	0.07	0.1	1	5.04	1	7.2	0.07	7	0.1		16.2	66	
порция, т/к № 365	,			сливочно е	,		10	0.07		L			7.2	0.07		0.1		10.2		
Чай с	200	200		Чай	0,1		0,1	0.07	0.0	)7	0.0	1	0.01	15.3	31	15.31	1 6	51.62	61.	.62
лимоном, т/к № 294			ŀ	Вода Сахар	150 15		150 15													
1/10/12/201			-	Лимон	8		3	1												
Апельсин	200	100	1	Апельсин	200		100	1.54	0.0		-		-	16.3		8.15		73.4	36.	
Итого								8.09	9.0	)4	14.	11	18.5	79.2	29	77.55	5	194.7 5	529	9.8
Потребность					гии	ı ı		77	90		79		92	308		360	2	2251	262	
Процент обес	спеченн	ости (	норм	ıa 25%)				10.5	10 %		17.8 %	8	20 %	25.7 %		21.5 %	2	22%	20	%
							(	<u></u>	/0		/0		/0	/0		/0			1	
Лук, термиче обработанны № 24		100	100	Лук свежий	i	105	105	С	),99	0.	.99	-		-	99		99	4	9,95	49.9 5
Суп картофел		200	250	Горох/	фас	17	21.2	5 1	.87	2.	.34	3.1	1 ;	3.8	10.	88	13.6	5 7	9.03	98.7
с бобовыми н				ОЛЬ		10	12.5	,						9			1			8
мясном бульо (говядина), та				Лук Морко	ВЬ	10 10	12.5 12.5													
45,				Петруп	ика	2.48														
				(корен		<i>5 1</i>	(7.5													
				Картоф Бульон		54 140	67.5 175													
				говяди		50	62													
				Масло	1100	4	5													
Капуста, туш	еная	150	180	<ul><li>сливоч</li><li>Капуст</li></ul>		123	147.	.6 3	3.63	4.	.35	4.2	27	5.1	13.	23	15.8	3 1	05.7	132.
с морковью в		150		свежая	свежая									3			7	3		16
молоке, т/к N	236			Морко свежая		66	79.2													
				Молок		30	36													
				Caxap		1.5	1.8													
				Мука пшени я	чна	3	3.6													
				м Масло сливоч	ное	4.5	5.4													
Птица тушен		90	100	Ныпля (	га	52.2	65.3	1	2.56	1:	5.7	7.5	52	9.4	2.6	4	3.3		35.	169
т/к № 213 с с	оусом			потрош	іен													2		

томатным, т/к№			ые										
265			Coyc	24	30								
			томатный:										
			Вода	12	15								
			Мука	1.2	1.5								
			пшенична										
			Я	1.0	1.7								
			Масло сливочное	1.2	1.5								
			Томат- пюре	3.6	4.5								
			Caxap	0.4	0.54								
						0.12	0.16	0.88	1.1	1.25	1.57	13.4	16.8
Напиток	200	200	Витошка	20	20	0	0	0	0	19.4	19.4	78	78
«Витошка», т/к № 1													
Хлеб	100	100	Хлеб пшени/рж аной	100	100	6,6	6.6	1,2	1.2	34,2	34.2	360	360
Итого						21,13	22.3	25,49	27. 51	99.32	209, 63	103 5,88	1053. 94
Потребность в пищ	евых в	еществ	ах и энергии	1	•	77	90	79	92	308	360	225 1	2628
Процент обеспеченности (норма 35%)							24.7;	32,27 %	30 %	68,06 %	33%	46,0	40%
Всего за день						35,53	31.3	39.60	46.	287,1	197.	153	1583.7
							4		01	8	82	0,6 3	4
Процент обеспеченности (норма 60%)							34.8	50,07	50	93,76	55%		60%
		P <b></b>	· <i>•</i> )			37,94 %	%	%	%	%	22,0	,0	
												2 %	