

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Заказчика
Директор _____ подписано ЭЦП

Приложение № 1 к договору № ___ от 30.01.2024

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Исполнителя
Директор _____ подписано ЭЦП

Примерное десятидневное цикличное меню для организации платного горячего питания обучающихся (завтрак)

1 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			585	17,85	21,43	85,98	608,18	24,73	0,49	192,73	65,43	362,48	161,59	7,59	
Тефтели в соусе			120	10,1	13,6	6,5	188,8	11,13	0,22	120,6	22,19	121,55	26,26	1,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №462															
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	108,00	108													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь (очищенная)*	3,00	3													
Лук репчатый (очищенный)*	2,00	2													
Томатная паста*	3,00	3													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,02	0,02													
Вода	27,00	27													
Укроп (сушеный)*	0,02	0,02													
Каша гречневая			180	3,6	4,13	36,96	199,41		0,19	23,52	12,1	158,22	109,62	3,63	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №508															
Крупа гречневая*	60,00	60													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,40	0,4													
Вода	144,00	144													
Чай с сахаром			205	0,21	0,05	20,53	83,4	0,1		0,05	5,07	8,45	4,51	0,84	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685															
Сахар*	7,00	7													
Чай*	2,00	2													
Вода	205,00	205													
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Подгарнировка: Икра свекольная			40	0,95	3,23	5,17	53,55	13,5	0,02	48,56	15,47	24,66	7,6	0,7	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124															
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7													



Свёкла (очищенная)*	30,00	30												
Томатная паста*	11,00	11												
Сахар*	0,50	0,5												
Масло растительное*	3,20	3,2												
Лимонная кислота*	0,30	0,3												
Соль*	0,10	0,1												
Итого:97 руб.			17,85	21,43	85,98	608,18	24,73	0,49	192,73	65,43	362,48	161,59	7,59	

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			600	23,91	25,97	90,29	690,53	19,5	0,43	221,57	314,04	580,21	129,76	4,49
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103,5	11,75	0,53

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10

Сыр*	15,15	15												
Масло сливочное*	10,00	10												
Батон "Молочный"*	25,00	25												

Каша молочная пшеничная с курагой, со сливочным маслом	260	11,08	14,63	21	259,99	1,38	0,24	146,65	124,88	289,63	82,38	2		
---	-----	-------	-------	----	--------	------	------	--------	--------	--------	-------	---	--	--

Сборник рецептур обучающихся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8к-2020(7-11лет)

Крупа пшено*	50,00	50												
Молоко цельное*	188,00	188												
Вода	25,00	25												
Курага*	8,00	8												
Сахар*	7,00	7												
Соль*	0,40	0,4												
Масло сливочное*	10,00	10												

Какао на цельном молоке (130/15/3)	200	4,04	4,85	17,5	129,81	2,02	0,04	22,19	106	132	20,6	0,19		
---	-----	------	------	------	--------	------	------	-------	-----	-----	------	------	--	--

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №693

Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	130,00	130												
Сахар*	15,00	15												
Вода	10,00	10												

Пастила фруктовая	15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6		
--------------------------	----	------	-----	------	------	----	------	--	------	------	------	-----	--	--

Пастила фруктовая*	15,00	15												
--------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано- пшеничный	25	1,83	0,33	8,88	45,81		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05		
------------------------------	----	------	------	------	-------	--	------	--	------	-------	------	------	--	--

Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Манник (кефир) СП	50	0,51	0,46	7,91	37,82		0,01	0,01	2,36	7,68	0,48	0,12		
--------------------------	----	------	------	------	-------	--	------	------	------	------	------	------	--	--

Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №12.10

Мука в/с*	5,00	5												
Сахар*	8,00	8												
Меланж*	4,00	4												
Масло растительное*	10,00	10												
Соль*	0,20	0,2												
Крупа манная*	15,00	15												
Кефир*	17,00	17												
Сода*	0,20	0,2												

Итого:97 руб.			23,91	25,97	90,29	690,53	19,5	0,43	221,57	314,04	580,21	129,76	4,49	
----------------------	--	--	--------------	--------------	--------------	---------------	-------------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	-------------	--

3 день



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			536	25,11	28,46	86,03	682,61	28,95	0,82	320,11	264,53	269,5	65	4,03
Мясо тушеное в сметанном соусе			100	14,6	17,1	12,2	261,1	4,1	0,52	14	221,23	138,3	20,44	1,28
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №437														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	73,00	73												
Масло растительное*	2,00	2												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
Сметана*	20,00	20												
Мука в/с*	6,00	6												
Соль*	0,30	0,3												
Вода	30,00	30												
Лавровый лист*	0,02	0,02												
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Макароны отварные с овощами			150	4,7	6,9	26,5	186,9	2,01	0,07	304,2	18	50	18	0,9
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516														
Макаронные изделия*	38,00	38												
Горошек зелёный*	12,31	8												
Томатная паста*	9,00	9												
Морковь (очищенная)*	21,00	21												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,50	0,5												
Вода	221,00	221												
Компот "Ягодка"			200	0,22	0,08	9,97	41,48	22,84	0,06	1,91	9,4	6,8	6,16	0,26
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №635														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	25,00	25												
Сахар*	7,00	7												
Вода	180,00	180												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,19	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Пряник			26	1,1	3,74	12,11	68,41		0,08					
Пряник(пром.пр-во)*														
Пряник(пром.пр-во)*	26,00	26												
Итого:97 руб.				25,11	28,46	86,03	682,61	28,95	0,82	320,11	264,53	269,5	65	4,03
4 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			603	20,8	15,95	75,62	534,41	290,34	0,36	197,14	299,27	370,25	83,61	10,2
Котлета рыбная "Любительская" (горбуша)			100	11,11	4,72	10,89	155	1,44	0,1	0,01	58,67	207,67	23,78	0,89
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Горбуша*	104,62	68												
Морковь (очищенная)*	20,00	20												



Хлеб пшеничный*	8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7												
Молоко цельное*	10,00	10												
Меланж*	10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	10,94	7												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Картофель отварной			200	4,67	7,17	24,27	180,29	2,67	0,04	27,12	207,45	96,67	32,55	1,73

Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №239

Картофель (очищенный)*	205,50	205,5												
Масло сливочное*	7,60	7,6												
Соль*	0,50	0,5												

Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			50	0,5	1,6	2,3	17,3	11	0,04	47,5	6,3	11,7	9	0,3
---	--	--	----	-----	-----	-----	------	----	------	------	-----	------	---	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124

Морковь (очищенная)*	30,00	30												
Лук репчатый (очищенный)*	8,00	8												
Томатная паста*	4,00	4												
Масло растительное*	5,00	5												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,50	0,5												
Соль*	0,50	0,5												
Вода	21,00	21												

Напиток из плодов шиповника			200	0,85		14,4	61	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
------------------------------------	--	--	-----	------	--	------	----	-----	------	-------	----	------	------	------

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705

Шиповник*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												

Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
-----------------------	--	--	----	------	------	------	-------	--	------	--	---	----	-----	------

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2

Хлеб пшеничный*	20,00	20												
-----------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
------------------------------	--	--	----	------	------	-----	-------	--	------	--	-----	------	------	-----

Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1

Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
-----------------------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вафля			13	0,68	2,04	6,94	37,8	0,23	0,1	0,01	1,25	0,36	0,43	0,01
--------------	--	--	----	------	------	------	------	------	-----	------	------	------	------	------

Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811

Вафли*	13,00	13												
--------	-------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Итого:97 руб.				20,8	15,95	75,62	534,41	290,34	0,36	197,14	299,27	370,25	83,61	10,2
----------------------	--	--	--	-------------	--------------	--------------	---------------	---------------	-------------	---------------	---------------	---------------	--------------	-------------

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			645	19,3	18,79	78,49	549,56	6,88	0,3	180,46	240,67	497,55	73,71	7,8
Омлет натуральный, со сливочным маслом			205	16	18,32	19,94	308,64	0,78	0,24	155,41	167	361,2	27,6	4,04

Меланж*	160,00	160												
Молоко цельное*	60,00	60												
Масло сливочное*	5,00	5												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	1,00	1												

Чай с сахаром			200	0,21	0,05	20,53	83,4	0,1		0,05				
----------------------	--	--	-----	------	------	-------	------	-----	--	------	--	--	--	--

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №685



Сахар*	7,00	7												
Чай*	2,00	2												
Вода	205,00	205												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Итого:97 руб.				19,3	18,79	78,49	549,56	6,88	0,3	180,46	240,67	497,55	73,71	7,8

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			565	21,71	15,34	105,61	647,34	44,74	0,27	181,93	42,49	168,49	55,77	5,12
Чахохбили			120	11,26	3,8	7,81	110,48	13,74	0,07	128	5,83	47,95	23,1	1,54

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493

Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	105,00	105												
Лук репчатый (очищенный)*	50,00	50												
Томатная паста*	14,00	14												
Мука в/с*	3,00	3												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,30	0,3												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,50	0,5												
Вода	20,00	20												
Чеснок сушеный*	0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*	0,05	0,05												
Макаронны отварные			180	6,24	10,92	40,08	283,56		0,08	52,93	12,36	51,24	9,12	0,92

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516

Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	12,00	12												
Соль*	0,60	0,6												
Чай фруктовый со смородиной			200	0,3	0,02	15,72	64,26	20		1	8,55	11,55	7,5	0,93

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №686

Чай*	1,00	1												
Смородина чёрная (замороженная)*	10,00	10												
Сахар*	15,00	15												
Вода	185,00	185												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05					



Пастила фруктовая*	15,00	15													
Итого:97 руб.			21,71	15,34	105,61	647,34	44,74	0,27	181,93	42,49	168,49	55,77	5,12		
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			506	15,14	18,7	82,86	562,06	15,93	0,36	136,25	167,35	334,26	65,98	2,14	
Батон с маслом сливочным и сыром			50	6,3	5,6	14,7	134,4	5,1	0,04	52,72	69,4	103,5	11,75	0,53	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10															
Сыр*	15,15	15													
Масло сливочное*	10,00	10													
Батон "Молочный"*	25,00	25													
Каша молочная рисовая, с маслом сливочным			210	6,7	10,8	32,5	254	0,8	0,12	83,52	67,1	178,2	36,9	0,5	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311															
Крупа рис круглозерный*	40,00	40													
Сахар*	5,00	5													
Масло сливочное*	10,00	10													
Соль*	0,30	0,3													
Молоко цельное*	150,00	150													
Вода	20,00	20													
Сок фруктовый разливной 0,2 л.			200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(разливной)*	200,00	200													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Вафли (2шт)			26	0,68	2,04	7	49,08	0,23	0,1	0,01	1,25	0,36	0,43	0,01	
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811															
Вафли*	26,00	26													
Итого:97 руб.			15,14	18,7	82,86	562,06	15,93	0,36	136,25	167,35	334,26	65,98	2,14		
8 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			552	22,2	20,76	85,69	618,4	43,24	0,92	188,73	262,82	323,1	76,4	4,29	
Жаркое с мясом			260	15,8	19,1	38,57	389,38	11,7	0,8	186,2	237,5	240,5	56,8	2,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111															
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	78,00	78													
Картофель (очищенный)*	160,00	160													
Лук репчатый (очищенный)*	30,00	30													
Морковь (очищенная)*	30,00	30													
Масло растительное*	5,00	5													
Томатная паста*	7,00	7													
Масло сливочное*	5,00	5													
Соль*	0,50	0,5													
Вода	25,00	25													
Лавровый лист*	0,05	0,05													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1													
Компот "Ягодно-фруктовый микс"			200	0,2	0,2	12,2	51,4	31,54	0,02	2,53					



Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-4хн-2020 (7-11 лет)															
Смесь ягод (яблоко, вишня, клубника)*		20,00	20												
Сахар*		7,00	7												
Вода		180,00	180												
Хлеб пшеничный				20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный				20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20												
Пряники				52	3,21	1,04	18,1	94,6		0,04		5,72	26		0,37
Пряник(пром.пр-во)*		52,00	52												
Итого:				22,2	20,76	85,69	618,4	43,24	0,92	188,73	262,82	323,1	76,4	4,29	
9 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			600	23,17	19,16	84,69	603,88	57,48	0,2	145,87	290,3	291,61	76,73	5,23	
Котлета "Детская"			100	14,4	13,5	22,8	270,3	0,35	0,05	5,5	156	137,2	18	2	
Лечебное питание детей в стационарах №2.6															
Говядина*		68,00	68												
Лук репчатый (очищенный)*		9,00	9												
Хлеб пшеничный*		17,00	17												
Меланж*		3,00	3												
Вода		23,00	23												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		12,40	8												
Соль*		2,50	2,5												
Масло растительное*		5,00	5												
Капуста тушеная			200	4,2	4,6	19,88	137,72	33,13	0,06	137,3	109,34	81,63	35,25	1,58	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №534															
Капуста (очищенная)*		229,00	229												
Масло растительное*		2,50	2,5												
Морковь (очищенная)*		5,00	5												
Лук репчатый (очищенный)*		9,00	9												
Томатная паста*		15,00	15												
Мука в/с*		4,00	4												
Сахар*		2,50	2,5												
Соль*		0,40	0,4												
Петрушка (сушеная)*		0,10	0,1												
Вода		45,80	45,8												
Компот из черной смородины			200	0,3	0,1	12,4	51,7	24	0,01	3,06	10	9	8	0,4	
Сборник рецептов обучающимся 1-4-х классов Новосибирск 2020 №54-8хн-2020(7-11 лет)															
Смородина чёрная (замороженная)*		24,00	24												
Сахар*		10,00	10												
Вода		190,00	190												
Хлеб пшеничный				30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*		30,00	30												
Хлеб ржано- пшеничный				20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04					



Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20											
Манник (кефир) СП			50	0,51	0,46	7,91	37,82		0,01	0,01	2,36	7,68	0,48	0,12
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №12.10														
Мука в/с*		5,00	5											
Сахар*		8,00	8											
Меланж*		4,00	4											
Масло растительное*		10,00	10											
Соль*		0,20	0,2											
Крупа манная*		15,00	15											
Кефир*		17,00	17											
Сода*		0,20	0,2											
Итого:97 руб.				23,17	19,16	84,69	603,88	57,48	0,2	145,87	290,3	291,61	76,73	5,23

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			690	27,93	35	124,76	925,76	300,42	0,4	418,71	254,75	375,94	130,44	10,72
Рыба, тушенная в томате с овощами ШК			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	253	192,8	220,6	58,3	1,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
Минтай филе п/ф*		86,00	86											
Морковь (очищенная)*		48,00	48											
Лук репчатый (очищенный)*		48,00	48											
Томатная паста*		6,00	6											
Масло растительное*		3,00	3											
Соль*		0,50	0,5											
Сахар*		0,50	0,5											
Лимонная кислота*		0,05	0,05											
Лавровый лист*		0,01	0,01											
Рис припущенный			180	4,44	7,68	29,04	203,04	1,32	0,05	43,2	19,2	99,84	35,28	0,72
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*		48,00	48											
Масло сливочное*		15,00	15											
Соль*		0,40	0,4											
Напиток из плодов шиповника			200	0,85		14,4	61	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*		20,00	20											
Сахар*		7,00	7											
Вода		185,00	185											
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*		20,00	20											
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*		20,00	20											
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
Пастила фруктовая*		15,00	15											
Шаньга "Ароматная" (школа)			135	5,4	15,9	37,9	316,3	9,4	0,12	0,01				







Тесто дрожжевое (школа)	100,00	100												
Масло сливочное*	5,00	5												
Картофель (очищенный)*	44,00	44												
Лук репчатый (очищенный)*	6,50	6,5												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,50	0,5												
Мука в/с*	2,00	2												
Итого:97 руб.			27,93	35	124,76	925,76	300,42	0,4	418,71	254,75	375,94	130,44	10,72	

Идентификатор документа 0373a30b-157d-4860-917c-1d01b21e75db



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	0255AFE00E3B026A94D7F6EE01141AADC с 25.12.2023 17:04 по 25.03.2025 17:04 GMT+03:00	31.01.2024 11:25 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22" Гончар Эльвира Витальевна, Директор	 Не требуется для подписания	6F20754FB241937DFE802848B1F35F9D с 18.07.2023 09:09 по 10.10.2024 09:09 GMT+03:00	01.02.2024 13:50 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа