

СОГЛАСОВАНО

Иванова И.А.

Медицинский персонал СОШ

Иванова И.А.

2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Иванова И.А.

Директор школы

Иванова И.А.

2023 г.



## 12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№12-ШКОЛ-30/3590-20/119 от 10 августа 2022 г.

Для питания в Детских общеобразовательных организациях, разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

Приемы пищи: завтрак, обед.

**Менюготавливаемых блюд  
для питания детей в детских общеобразовательных организациях  
завтрак, обед**

**12 - ти дневное меню № 12-ШК-30/3590-20/119 от 10 августа 2022г**

**Возрастная категория: с 7 до 11 лет**

**ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ**

<b>1 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>530</b>	<b>17.3</b>	<b>19.4</b>	<b>62.3</b>	<b>493.0</b>		<b>1.4</b>	<b>0.3</b>	<b>252.4</b>	<b>560.8</b>	<b>343.7</b>	<b>60.5</b>	<b>1.0</b>	
Бутерброд с маслом			20/10	1.8	7.1	9.9	111	№1-2004	0.0	0.0	60.0	8.2	16.0	2.8	0.05	
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом			200	7.5	7.7	26.0	203	№311-2004	0.9	0.1	106.4	258.0	142.5	43.6	0.1	
Какао с молоком			180	3.1	2.7	12.1	85	№496-2013, Пермь	0.5	0.0	36.0	108.0	64.8	0.0	0.0	
Йогурт промышленного производства в ассортименте		115	115	115	4.5	1.7	5.5	55		0.0	0.1	50.0	180.0	96.0	7.5	0.0
Хлеб пшеничный			20	0.4	0.2	8.8	39		0.0	0.0	0.0	6.6	24.4	6.6	0.8	
или хлеб витаминизированный			20													
<b>ОБЕД</b>			<b>790</b>	<b>23.6</b>	<b>24.4</b>	<b>117.0</b>	<b>782.0</b>		<b>18.9</b>	<b>0.4</b>	<b>120.8</b>	<b>158.8</b>	<b>303.3</b>	<b>99.8</b>	<b>5.4</b>	
Салат из свеклы отварной с чесноком			80	1.1	4.0	5.5	62	№22-2004, Пермь	1.5	0.1	0.0	25.8	30.0	7.3	1.0	
<b>ИЛИ</b>																
Помидор консервированный или свежий			80	0.5	0.2	3.4	17	№101-2004, №71-2006, Москва	5.9	0.0	0.0	3.3	6.1	0.7	0.0	
Суп с овощами и крупой, с мясом			250/10	5.8	4.8	8.3	100	№16/2-2011, Екатеринбург	2.2	0.1	73.0	20.5	41.0	19.1	0.3	
Фрикадельки из птицы (2 шт. по 50 г.)			100	10.8	10.9	5.4	162.9	№410-2013, Пермь	0.06	0.05	12.00	29.0	61.0	22.0	0.2	
Пюре картофельное			150	3.3	3.6	22.3	135	№520-2004	2.2	0.1	35.8	32.5	55.3	24.0	0.3	
Сок в ассортименте		200	200	200	0.5	0.0	34.0	138	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	12.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			60	1.2	0.6	26.4	116		0.0	0.1	0.0	19.8	73.2	19.8	2.5	
или хлеб витаминизированный			60													
Хлеб ржаной			40	0.9	0.5	15.1	69		0.0	0.0	0.0	7.2	30.8	7.6	1.1	
<b>ИТОГО:</b>				<b>40.9</b>	<b>43.8</b>	<b>179.3</b>	<b>1275</b>		<b>20.3</b>	<b>0.7</b>	<b>373.2</b>	<b>719.6</b>	<b>647</b>	<b>160.3</b>	<b>6.4</b>	

<b>2 день</b>																	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Mg	Fe		
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>555</b>	<b>21.0</b>	<b>14.0</b>	<b>68.2</b>	<b>482.8</b>		<b>6.2</b>	<b>0.0</b>	<b>223.6</b>	<b>419.8</b>	<b>237.6</b>	<b>25.9</b>	<b>0.9</b>		
Бутерброд с сыром			30/15	6.3	4.1	14.9	122	№3-2004	0.1	0.0	42.0	166.0	98.0	9.5	0.1		
Пудинг из творога с молоком сгущенным			180	14.3	9.9	25.6	249	№362-2004	0.5	0.0	181.6	230.4	139.5	15.9	0.7		
Чай с лимоном			200	0.1	0.0	13.5	54	№686-2004	0.8	0.0	0.0	2.2	0.1	0.5	0.1		
Фрукт в ассортименте			130	0.3	0.0	14.2	58	№458-2006, Москва	4.8	0.0	0.0	21.3	0.0	0.0	0.0		
<b>ОБЕД</b>			<b>795</b>	<b>22.6</b>	<b>27.2</b>	<b>116.3</b>	<b>800</b>		<b>12.7</b>	<b>0.3</b>	<b>88.2</b>	<b>134.8</b>	<b>345.6</b>	<b>96.5</b>	<b>7.8</b>		
Винегрет овощной			80	1.0	4.0	6.7	67	№71-2004	3.34	0.00	0.70	17.52	29.72	19.37	0.40		
<b>ИЛИ</b>																	
Икра кабачковая промышленного производства			84	80	80	1.5	3.7	6.2	64	№115-2013, Пермь	5.6	0.02	0.0	32.8	0.0	12.0	0.6
<b>ИЛИ</b>																	
Салат из огурцов с маслом			80	0.7	4.1	1.0	44	№14/1-2011г., Екатеринбург	4.0	0.0	0.0	14.4	26.4	10.4	0.4		
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом			250/10/5	4.3	5.1	15.5	125	№110-2004	6.5	0.1	54.0	33.9	64.3	24.8	1.3		
Печень, тушеная с овощами			100	9.1	10.4	4.9	150	№439-2004	10.0	0.2	134.6	13.7	137.5	13.1	2.8		
<b>ИЛИ</b>																	
Гуляш			100	11.0	14.3	5.5	195	№152-2004, Пермь	0.3	0.12	0.0	10.0	160.4	16.5	1.9		
Макаронные изделия отварные			150	3.4	3.1	36.8	189	№516-2004	0.1	0.0	34.2	19.6	15.0	7.3	0.4		
Компот из смеси сухофруктов			200	0.5	0.0	15.2	63	№508-2013, Пермь	0.2	0.0	0.0	14.8	14.1	11.8	0.4		
Хлеб пшеничный			50	1.0	0.5	22.0	97		0.0	0.1	0.0	16.5	61.0	16.5	2.1		
или хлеб витаминизированный			50														
Хлеб ржаной			40	0.9	0.5	15.1	69		0.0	0.0	0.0	7.2	30.8	7.6	1.1		

<b>ИТОГО:</b>			<b>43.6</b>	<b>41.2</b>	<b>184.5</b>	<b>1283</b>		<b>18.9</b>	<b>0.4</b>	<b>311.8</b>	<b>554.6</b>	<b>583</b>	<b>122.4</b>	<b>8.7</b>	
<b>3 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>540</b>	<b>13.6</b>	<b>17.2</b>	<b>87.0</b>	<b>557.2</b>		<b>0.0</b>	<b>0.8</b>	<b>120.0</b>	<b>219.7</b>	<b>133.0</b>	<b>24.1</b>	<b>0.9</b>
Масло сливочное (порциями)	10	10	10	0.2	7.3	0.1	67	№96-2004	0.0	0.0	40.0	2.4	3.00	0.05	0.02
Сдоба обыкновенная			80	7.5	2.4	50.5	254	№570-2013, Пермь	0.0	0.1	0.0	12.1	12.0	11.0	0.7
Суп молочный с крупой			250	5.8	7.5	23.8	186	№164-2013, Пермь	0.0	0.7	80.0	205.0	118.0	13.1	0.2
Чай с сахаром			200	0.1	0.0	12.6	51	№685-2004	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0
<b>ОБЕД</b>			<b>830</b>	<b>25.9</b>	<b>26.3</b>	<b>107.2</b>	<b>769</b>		<b>31.2</b>	<b>0.5</b>	<b>60.4</b>	<b>123.9</b>	<b>235.2</b>	<b>71.1</b>	<b>6.0</b>
Салат из свеклы с зеленым горошком			80	2.1	4.0	11.2	89	№58-2013, Пермь	1.3	0.1	0.0	17.8	16.8	13.6	0.1
<b>ИЛИ</b>															
Салат из свежих помидоров с зеленым горошком			80	1.4	4.1	7.5	73	№23-2013, Пермь	11.3	0.0	0.0	12.8	17.6	12.0	0.3
Уха рыбацкая			250/50	9.3	7.2	10.4	144	№181-1996	7.6	0.1	48.4	14.1	74.5	16.4	0.5
Мясо, тушеное с картофелем			250	12.7	14.3	34.7	318	№54-9м-2020,2021, Новосибирск	9.4	0.2	12.0	49.4	72.0	22.2	2.9
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	22.0	89	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	0.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7
или хлеб витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8
<b>ИТОГО:</b>			<b>39.5</b>	<b>43.5</b>	<b>194.2</b>	<b>1326</b>		<b>31</b>	<b>1.4</b>	<b>180.4</b>	<b>343.6</b>	<b>368</b>	<b>95.2</b>	<b>7.0</b>	

<b>4 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>560</b>	<b>28.1</b>	<b>30.4</b>	<b>50.0</b>	<b>585.2</b>		<b>5.1</b>	<b>0.4</b>	<b>483.0</b>	<b>308.7</b>	<b>373.3</b>	<b>37.8</b>	<b>3.8</b>
Бутерброд с маслом			20/10	1.8	7.1	9.9	111	№1-2004	0.0	0.0	60.0	8.2	16.0	2.8	0.05
Омлет натуральный			200	22.7	20.5	2.4	285	№340-2004	0.3	0.1	383.0	155.6	273.5	20.6	3.1
Чай с молоком			200	2.8	2.5	15.9	97	№495-2013, Пермь	0.0	0.2	40.0	120.0	68.4	10.6	0.1
Фрукт в ассортименте			130	0.3	0.0	14.2	58	№458-2006, Москва	4.8	0.0	0.0	21.3	0.0	0.0	0.0
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6
<b>ОБЕД</b>			<b>790</b>	<b>25.7</b>	<b>29.1</b>	<b>93.8</b>	<b>739</b>		<b>31.6</b>	<b>0.3</b>	<b>139.0</b>	<b>116.0</b>	<b>447.0</b>	<b>124.4</b>	<b>6.5</b>
Салат из отварной моркови с огурцом			80	0.9	4.0	3.3	53	№21-2004	0.9	0.0	0.0	18.4	0.0	6.3	0.5
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			250/10/5	4.4	5.9	7.8	102	№142-2013, Пермь	18.5	0.1	8.0	34.0	38.0	22.3	0.5
Курица запеченная			90	13.8	13.0	0.0	172	№494-2004	0.0	0.0	93.0	17.0	201.0	12.9	0.6
Каша гречневая вязкая отварная			150	4.3	5.1	24.3	160	№510-2004	0.0	0.0	38.0	8.5	96.0	55.5	1.2
Компот из ягод			200	0.2	0.0	16.9	68	№513-2013, Пермь	12.2	0.01	0.0	11.0	8.0	0.0	0.1
Хлеб пшеничный			60	1.2	0.6	26.4	116		0.0	0.1	0.0	19.8	73.2	19.8	2.5
или хлеб витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			40	0.9	0.5	15.1	69		0.0	0.0	0.0	7.2	30.8	7.6	1.1
<b>ИТОГО:</b>				<b>53.7</b>	<b>59.4</b>	<b>143.7</b>	<b>1325</b>		<b>36.7</b>	<b>0.7</b>	<b>622.0</b>	<b>424.7</b>	<b>820</b>	<b>162.2</b>	<b>10.3</b>

<b>5 день</b>																	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Мg	Fe		
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>595</b>	<b>15.2</b>	<b>11.2</b>	<b>93.6</b>	<b>534.6</b>		<b>11.8</b>	<b>0.1</b>	<b>142.5</b>	<b>470.4</b>	<b>288.5</b>	<b>50.2</b>	<b>1.6</b>		
Бутерброд с сыром			30/15	6.3	4.1	14.9	122	№3-2004	0.1	0.0	42.0	166.0	98.0	9.5	0.1		
Каша пшеничная жидкая			200	7.5	6.2	20.8	169	№264-2013, Пермь	0.9	0.04	100.5	268.0	138.0	19.8	0.1		
Чай с лимоном			200	0.1	0.0	13.5	54	№686-2004	0.8	0.0	0.0	2.2	0.1	0.5	0.1		
Фрукт в ассортименте			150	0.4	0.4	28.0	117	№458-2006, Москва	10.0	0.0	0.0	24.0	12.6	10.0	0.0		
Хлеб пшеничный			20	0.4	0.2	8.8	38		0.0	0.0	0.0	6.6	24.4	6.6	0.8		
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6		
<b>ОБЕД</b>			<b>785</b>	<b>24.1</b>	<b>25.4</b>	<b>110.2</b>	<b>766</b>		<b>23.8</b>	<b>0.2</b>	<b>221.5</b>	<b>147.9</b>	<b>372.0</b>	<b>81.0</b>	<b>3.4</b>		
Салат витаминный			80	0.9	4.0	4.7	58	№2-2013, Пермь	4.1	0.0	0.0	44.1	0.0	3.0	0.2		
<b>ИЛИ</b>																	
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			80	0.7	4.0	2.5	49	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	12.0	0.0	0.0	13.1	18.1	13.0	0.5		
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			250/10/5	5.0	6.3	14.4	134	№129-1996	6.4	0.0	70.0	21.8	40.0	10.9	0.2		
Рыба запечённая			90	13.1	10.5	2.8	158	№310-1996	0.36	0.09	121.50	33.84	169.20	22.50	0.20		
Рис припущенный			150	3.1	3.8	25.4	148	№512-2004	0.0	0.0	30.0	5.5	78.9	25.7	0.3		
Сок в ассортименте			200	200	200	0.5	0.0	34.0	138	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	12.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7		
или хлеб витаминизированный			40														
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8		
<b>ИТОГО:</b>				<b>39.2</b>	<b>36.5</b>	<b>203.8</b>	<b>1300</b>		<b>35.6</b>	<b>0.3</b>	<b>364.0</b>	<b>618.2</b>	<b>660</b>	<b>131.2</b>	<b>5.0</b>		

<b>6 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Mg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>555</b>	<b>18.7</b>	<b>15.1</b>	<b>88.7</b>	<b>565.7</b>		<b>0.9</b>	<b>0.2</b>	<b>215.0</b>	<b>533.6</b>	<b>214.3</b>	<b>45.6</b>	<b>1.4</b>
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1.8	0.3	26.4	116	№2-2004	0.5	0.0	0.0	6.4	16.3	4.6	0.3
Каша гречневая жидкая			200	8.6	10.2	33.3	260	№311-2004	0.39	0.03	125.00	193.6	74.00	20.45	0.45
Кофейный напиток			200	3.2	2.7	15.9	101	№501-2013, Пермь	0.0	0.0	40.0	120.0	62.6	9.3	0.1
Йогурт промышленного производства в ассортименте		115	115	4.5	1.7	5.5	55		0.0	0.1	50.0	210.0	46.0	7.5	0.0
Хлеб ржаной			20	0.6	0.2	7.6	35		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6
<b>ОБЕД</b>			<b>785</b>	<b>20.5</b>	<b>30.1</b>	<b>98.1</b>	<b>745</b>		<b>45.7</b>	<b>0.3</b>	<b>183.9</b>	<b>106.0</b>	<b>274.0</b>	<b>93.6</b>	<b>3.4</b>
Помидор консервированный или свежий			80	0.5	0.2	3.4	17	№101-2004, №71-2006, Москва	5.9	0.0	0.0	3.3	6.1	0.7	0.0
Суп картофельный с крупой, с птицей			250/15	5.7	8.5	16.3	165	№138-2004	2.7	0.0	52.0	13.5	84.4	21.1	0.1
Котлеты, биточки из мяса			90	11.2	11.3	14.2	203	№451-2004	0.09	0.18	131.85	33.66	102.00	21.51	0.70
Овощи тушеные			150	1.3	9.2	13.8	143	№ 225-2004	7.7	0.0	0.0	26.9	9.6	24.4	0.1
Кисель из свежих ягод			200	0.3	0.2	21.5	89.0	№505-2013, Пермь	29.3	0.0	0.0	10.0	0.0	7.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7
или хлеб витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8
<b>ИТОГО:</b>				<b>39.2</b>	<b>45.2</b>	<b>186.8</b>	<b>1311</b>		<b>46.6</b>	<b>0.5</b>	<b>398.9</b>	<b>639.5</b>	<b>488</b>	<b>139.2</b>	<b>4.8</b>
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>				<b>43</b>	<b>45</b>	<b>182</b>	<b>1303</b>		<b>32</b>	<b>0.66</b>	<b>375</b>	<b>550</b>	<b>595</b>	<b>135</b>	<b>7.0</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:</b>				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	При 2-х разовом питании детей (завтрак, обед)	<b>60.0</b>	<b>1.2</b>	<b>700.0</b>	<b>1100</b>	<b>1100</b>	<b>250.0</b>	<b>12.0</b>
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>				<b>39-46</b>	<b>40-47</b>	<b>168-201</b>	<b>1175-1410</b>		<b>30-36</b>	<b>0,6-0,72</b>	<b>350-420</b>	<b>550-660</b>	<b>550-660</b>	<b>125-150</b>	<b>6-7,2</b>



<b>7 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>580</b>	<b>9.6</b>	<b>15.2</b>	<b>93.9</b>	<b>549.4</b>		<b>10.4</b>	<b>0.1</b>	<b>168.0</b>	<b>300.6</b>	<b>206.4</b>	<b>56.8</b>	<b>1.5</b>	
Бутерброд с маслом			20/10	1.8	7.1	9.9	111	№1-2004	0.0	0.0	60.0	8.2	16.0	2.8	0.05	
Каша рисовая жидкая			200	6.4	7.2	27.0	198	№311-2004	0.4	0.1	108.0	258.0	138.0	33.6	0.1	
Чай с сахаром			200	0.1	0.0	12.6	51	№685-2004	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	
Фрукт в ассортименте			150	0.4	0.4	28.0	117	№458-2006, Москва	10.0	0.0	0.0	24.0	12.6	10.0	0.0	
Хлеб пшеничный			20	0.4	0.2	8.8	38		0.0	0.0	0.0	6.6	24.4	6.6	0.8	
или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6	
<b>ОБЕД</b>			<b>790</b>	<b>26.1</b>	<b>17.8</b>	<b>114.4</b>	<b>721.4</b>		<b>11.0</b>	<b>0.5</b>	<b>106.8</b>	<b>152.9</b>	<b>365.9</b>	<b>121.1</b>	<b>4.6</b>	
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		146	80	80	0.7	0.1	1.2	9	№101-2004	4.0	0.0	0.0	18.4	19.2	11.2	0.5
ИЛИ																
Икра кабачковая промышленного производства		84	80	80	1.5	3.7	6.2	64	№115-2013, Пермь	5.6	0.02	0.0	32.8	0.0	12.0	0.6
ИЛИ																
Салат из огурцов с маслом			80	0.7	4.1	1.0	44	№14/1-2011г., Екатеринбург	4.0	0.0	0.0	14.4	26.4	10.4	0.4	
Суп гороховый с мясом и гречками			250/10/20	6.5	4.8	31.8	196	№139-2004	2.1	0.2	46.0	30.1	75.0	36.2	0.7	
Биточки рыбные			100	13.2	5.1	18.1	171	№345-2013, Пермь	0.9	0.2	25.0	29.2	169.5	23.4	0.8	
Пюре картофельное			150	3.3	3.6	22.3	135	№520-2004	2.2	0.1	35.8	32.5	55.3	24.0	0.3	
Компот из смеси сухофруктов			200	0.5	0.0	15.2	63	№508-2013, Пермь	0.2	0.0	0.0	14.8	14.1	11.8	0.4	
Хлеб пшеничный			30	0.6	0.3	13.2	58		0.0	0.1	0.0	9.9	36.6	9.9	1.3	
или хлеб витаминизированный			30													
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34	0.00	0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6	

<b>ИТОГО:</b>			<b>35.6</b>	<b>32.9</b>	<b>208.2</b>	<b>1271</b>		<b>21.4</b>	<b>0.7</b>	<b>274.8</b>	<b>453.5</b>	<b>572</b>	<b>177.9</b>	<b>6.1</b>	
<b>8 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Мg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>500</b>	<b>23.0</b>	<b>21.3</b>	<b>65.8</b>	<b>546.9</b>		<b>13.0</b>	<b>0.3</b>	<b>190.2</b>	<b>449.5</b>	<b>302.1</b>	<b>56.8</b>	<b>1.1</b>
Бутерброд с сыром			30/15	6.3	4.1	14.9	122	№3-2004	0.1	0.0	42.0	166.0	98.0	9.5	0.1
Запеканка из творога с яблоками с соусом из свежих ягод			180	13.5	14.5	22.1	273	№54-4-2020, Новосибирск	1.43	0.05	108.20	151.20	125.00	25.20	0.70
Соус из свежих ягод			75	0.4	0.2	12.9	55	№578-1996	11.4	0.0	0.0	12.3	10.7	11.5	0.2
Чай с молоком			200	2.8	2.5	15.9	97	№495-2013, Пермь	0.0	0.2	40.0	120.0	68.4	10.6	0.1
<b>ОБЕД</b>			<b>795</b>	<b>22.9</b>	<b>29.0</b>	<b>102.2</b>	<b>761</b>		<b>18.6</b>	<b>0.4</b>	<b>120.0</b>	<b>112.1</b>	<b>386.9</b>	<b>115.1</b>	<b>6.9</b>
Салат из свеклы с солеными огурцами			80	0.9	4.0	5.1	60	№53-2013, Пермь	4.4	0.1	0.0	25.6	28.8	15.2	0.9
<b>ИЛИ</b>															
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			80	0.7	4.0	2.5	49	№14/1; 15/1-2011, Екатеринбург	12.0	0.0	0.0	13.1	18.1	13.0	0.5
Суп с макаронными изделиями с птицей			250/15	4.9	4.8	16.4	128	№140-2004	1.0	0.1	82.0	25.4	29.8	9.0	0.4
Гуляш			100	11.0	14.3	5.5	195	№152-2004, Пермь	0.3	0.12	0.0	10.0	160.4	16.5	1.9
Каша гречневая вязкая отварная			150	4.3	5.1	24.3	160	№510-2004	0.0	0.0	38.0	8.5	96.0	55.5	1.2
Сок в ассортименте		200	200	200	0.3	0.0	22.0	89	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7
или хлеб витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8
<b>ИТОГО:</b>				<b>45.9</b>	<b>50.3</b>	<b>168.0</b>	<b>1308</b>		<b>31.5</b>	<b>0.6</b>	<b>310.2</b>	<b>561.6</b>	<b>689</b>	<b>171.9</b>	<b>8.0</b>

<b>9 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Мg	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>555</b>	<b>18.5</b>	<b>21.6</b>	<b>62.4</b>	<b>518</b>		<b>1.9</b>	<b>0.2</b>	<b>302.0</b>	<b>542.7</b>	<b>321.8</b>	<b>32.6</b>	<b>0.1</b>
Бутерброд с маслом			20/10	1.8	7.1	9.9	111	№1-2004	0.0	0.0	60.0	8.2	16.0	2.8	0.05
Каша ячневая жидкая			200	7.6	8.2	20.7	187	№311-2004	1.4	0.05	108.8	246.5	145.0	22.3	0.1
Какао с молоком			180	3.1	2.7	12.1	85	№496-2013, Пермь	0.5	0.0	36.0	108.0	64.8	0.0	0.0
Йогурт промышленного производства в ассортименте		115	115	4.5	1.7	5.5	55		0.0	0.1	50.0	180.0	96.0	7.5	0.0
Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье затяжное или т.п.)			30	1.5	1.9	14.2	80		0.0	0.0	47.2	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>ОБЕД</b>			<b>850</b>	<b>33.7</b>	<b>24.5</b>	<b>92.3</b>	<b>724.3</b>		<b>43.9</b>	<b>0.3</b>	<b>144.5</b>	<b>138.6</b>	<b>367.9</b>	<b>123.1</b>	<b>5.1</b>
Салат из капусты белокачанной с морковью			100	1.6	5.0	9.7	90	№4-2013, Пермь	27.8	0.0	0.0	47.0	30.5	34.0	0.3
<b>ИЛИ</b>															
Салат из соленых огурцов с луком			100	1.5	5.0	4.1	67	№17-2004	41.8	0.0	0.0	42.1	26.6	3.6	0.6
Суп с рыбными фрикадельками			250/100	12.9	7.2	20.6	199	№149-2013, Пермь	1.2	0.1	72.5	26.4	122.0	58.2	1.2
Жаркое из птицы			200	17.5	11.5	16.2	238	№443-1996	2.70	0.04	72.00	35.60	135.50	12.00	1.00
Компот из ягод			200	0.2	0.0	16.9	68	№513-2013, Пермь	12.2	0.01	0.0	11.0	8.0	0.0	0.1
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7
или хлеб витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8
<b>ИТОГО:</b>				<b>52.2</b>	<b>46.1</b>	<b>154.7</b>	<b>1242</b>		<b>45.8</b>	<b>0.5</b>	<b>446.5</b>	<b>681.3</b>	<b>690</b>	<b>155.7</b>	<b>5.2</b>

<b>10 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>645</b>	<b>13.5</b>	<b>12.5</b>	<b>96.6</b>	<b>551.5</b>		<b>10.9</b>	<b>0.8</b>	<b>122.0</b>	<b>407.4</b>	<b>268.5</b>	<b>43.5</b>	<b>1.8</b>	
Бутерброд с сыром			30/15	6.3	4.1	14.9	122	№3-2004	0.1	0.0	42.0	166.0	98.0	9.5	0.1	
Суп молочный с крупой			250	5.8	7.5	23.8	186	№164-2013, Пермь	0.0	0.7	80.0	205.0	118.0	13.1	0.2	
Чай с лимоном			200	0.1	0.0	13.5	54	№686-2004	0.8	0.0	0.0	2.2	0.1	0.5	0.1	
Фрукт в ассортименте			150	0.4	0.4	28.0	117	№458-2006, Москва	10.0	0.0	0.0	24.0	12.6	10.0	0.0	
Хлеб пшеничный			20	0.4	0.2	8.8	38		0.0	0.0	0.0	6.6	24.4	6.6	0.8	
или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6	
<b>ОБЕД</b>			<b>840</b>	<b>20.9</b>	<b>22.2</b>	<b>108.2</b>	<b>716</b>		<b>33.3</b>	<b>0.4</b>	<b>236.2</b>	<b>125.6</b>	<b>329.0</b>	<b>56.6</b>	<b>5.6</b>	
Салат "Любительский"			80	2.2	4.0	4.7	64	№4-2006, Екатеринбург	4.1	0.0	0.0	23.2	24.4	4.0	0.1	
<b>ИЛИ</b>																
Салат из свежих помидоров			80	1.0	4.1	3.3	54	№22-2013, Пермь	20.0	0.0	0.0	11.2	6.8	15.5	0.2	
Рассольник домашний с птицей, со сметаной			250/15/5	4.8	5.1	10.8	108	№132-2013, Пермь	7.2	0.1	74.0	21.8	42.7	12.2	0.5	
Печень, тушеная в соусе			100	8.7	9.2	5.0	138	№401-2013, Пермь	9.0	0.2	128.0	18.4	175.0	14.2	2.1	
<b>ИЛИ</b>																
"Ежики" из мяса с рисом, с соусом (свинина мясная и говядина)			100	6.1	11.7	7.4	159	№390-2013, Пермь	0.9	0.2	127.5	16.3	148	9.3	1.8	
Макаронные изделия отварные			150	3.4	3.1	36.8	189	№516-2004	0.1	0.0	34.2	19.6	15.0	7.3	0.4	
Сок в ассортименте		200	200	200	0.3	0.0	22.0	89	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	0.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7	
или хлеб витаминизированный			40													
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8	

<b>ИТОГО:</b>			<b>34.3</b>	<b>34.6</b>	<b>204.8</b>	<b>1267</b>		<b>44.2</b>	<b>1.2</b>	<b>358.2</b>	<b>533.0</b>	<b>597</b>	<b>100.1</b>	<b>7.4</b>		
<b>11 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.эquiv.	Са	Р	Мg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>555</b>	<b>15.6</b>	<b>12.8</b>	<b>84.7</b>	<b>516</b>		<b>0.9</b>	<b>0.2</b>	<b>178.0</b>	<b>542.5</b>	<b>319.3</b>	<b>50.3</b>	<b>1.0</b>	
Бутерброд с джемом или повидлом			20/20	1.8	0.3	26.4	116	№2-2004	0.5	0.0	0.0	6.4	16.3	4.6	0.3	
Каша манная жидкая			200	5.1	7.1	28.0	196	№311-2004	0.4	0.07	88.0	232.5	129.0	25.2	0.1	
Кофейный напиток			200	3.2	2.7	15.9	101	№501-2013, Пермь	0.0	0.0	40.0	120.0	62.6	9.3	0.1	
Йогурт промышленного производства в ассортименте		115	115	115	4.9	2.5	6.8	69		0.0	0.1	50.0	180.0	96.0	7.5	0.0
Хлеб ржаной			20	0.6	0.2	7.6	35		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6	
<b>ОБЕД</b>			<b>790</b>	<b>21.3</b>	<b>23.7</b>	<b>108.3</b>	<b>730.9</b>		<b>26.8</b>	<b>0.4</b>	<b>298.0</b>	<b>221.2</b>	<b>286.4</b>	<b>86.9</b>	<b>5.2</b>	
Салат из капусты белокочанной			80	1.6	4.1	6.8	71	№1-2013, Пермь	20.5	0.0	0.0	44.8	34.4	26.7	0.6	
<b>ИЛИ</b>																
Салат из квашеной капусты			80	1.6	4.0	5.7	65	№48-2013, Пермь	15.1	0.0	0.0	34.4	25.6	12.0	0.4	
<b>ИЛИ</b>																
Салат "Пестрый"			80	0.8	4.0	5.1	60	№54-103-2020,2021, Новосибирск	13.70	0.0	0.0	96.0	12.5	16.5	0.5	
Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной			250/15/5	4.4	5.9	10.5	113	№34-2004, Пермь	5.4	0.1	76.0	37.2	59.3	19.5	0.7	
Плов из птицы			240	13.1	12.8	41.8	335	№406-2013, Пермь	0.7	0.1	222.0	101.0	90.0	5.3	0.4	
Компот из смеси сухофруктов			200	0.5	0.0	15.2	63	№508-2013, Пермь	0.2	0.0	0.0	14.8	14.1	11.8	0.4	
Хлеб пшеничный			60	1.2	0.6	26.4	116		0.0	0.1	0.0	19.8	73.2	19.8	2.5	
или хлеб витаминизированный			60													
Хлеб ржаной			20	0.5	0.3	7.6	34		0.0	0.0	0.0	3.6	15.4	3.8	0.6	
<b>ИТОГО:</b>			<b>36.9</b>	<b>36.5</b>	<b>193.0</b>	<b>1247</b>		<b>27.7</b>	<b>0.6</b>	<b>476.0</b>	<b>763.7</b>	<b>606</b>	<b>137.2</b>	<b>6.2</b>		

<b>12 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		С	В1	А, мкг рет.экв.	Са	Р	Mg	Fe	
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>545</b>	<b>16.1</b>	<b>17.9</b>	<b>69.7</b>	<b>504.3</b>		<b>5.1</b>	<b>0.1</b>	<b>213.0</b>	<b>224.0</b>	<b>91.0</b>	<b>16.2</b>	<b>0.5</b>	
Бутерброд с маслом			20/10	1.8	7.1	9.9	111	№1-2004	0.0	0.0	60.0	8.2	16.0	2.8	0.05	
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным			170	13.9	10.8	33.0	285	№10/5-2011, Екатеринбург	0.3	0.0	153.0	194.3	75.0	13.4	0.4	
Чай с сахаром			200	0.1	0.0	12.6	51	№685-2004	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	
Фрукт в ассортименте			130	0.3	0.0	14.2	58	№458-2006, Москва	4.8	0.0	0.0	21.3	0.0	0.0	0.0	
<b>ОБЕД</b>			<b>780</b>	<b>23.4</b>	<b>26.0</b>	<b>122.9</b>	<b>819</b>		<b>22.5</b>	<b>0.5</b>	<b>223.9</b>	<b>143.0</b>	<b>352.1</b>	<b>118.7</b>	<b>5.0</b>	
Салат "Степной" из разных овощей			80	1.4	4.0	6	66	№25-2004	4.1	0.1	0.0	15.2	35.2	3.8	0.2	
<b>ИЛИ</b>																
Салат из огурцов с маслом			80	0.7	4.1	1.0	44	№14/1-2011г., Екатеринбург	4.0	0.0	0.0	14.4	26.4	10.4	0.4	
Суп картофельный с мясом			250/10	4.5	4.8	15.5	123	№133 -2004	5.4	0.1	54.0	43.0	35.0	19.0	0.4	
Шницель из мяса			90	11.2	11.3	14.2	203	№451-2004	0.09	0.18	131.85	33.66	102.00	21.51	0.70	
Каша гречневая вязкая отварная			150	4.3	5.1	24.3	160	№510-2004	0.0	0.0	38.0	8.5	96.0	55.5	1.2	
Сок в ассортименте		200	200	200	0.5	0.0	34.0	138	№518-2013, Пермь	12.9	0.0	0.0	24.0	12.0	0.0	0.0
Хлеб пшеничный			40	0.8	0.4	17.6	77		0.0	0.1	0.0	13.2	48.8	13.2	1.7	
или хлеб витаминизированный			40													
Хлеб ржаной			30	0.7	0.4	11.3	51		0.0	0.0	0.0	5.4	23.1	5.7	0.8	
<b>ИТОГО:</b>				<b>39.5</b>	<b>43.9</b>	<b>192.6</b>	<b>1323.1</b>		<b>27.6</b>	<b>0.6</b>	<b>436.9</b>	<b>367.0</b>	<b>443.1</b>	<b>134.9</b>	<b>5.5</b>	
<b>ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ:</b>				<b>41</b>	<b>41</b>	<b>187</b>	<b>1276</b>		<b>33</b>	<b>0.70</b>	<b>384</b>	<b>560</b>	<b>600</b>	<b>146</b>	<b>6.4</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ по нормативу (100%)*:</b>				<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	<i>При 2-х разовом питании 0,5л (завтрак, обед)</i>	<b>60</b>	<b>1.2</b>	<b>700</b>	<b>1100</b>	<b>1100</b>	<b>250</b>	<b>12</b>	
<b>НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):</b>				<b>39-46</b>	<b>40-47</b>	<b>168-201</b>	<b>1175-1410</b>		<b>30-36</b>	<b>0,6-0,72</b>	<b>350-420</b>	<b>550-660</b>	<b>550-660</b>	<b>125-150</b>	<b>6-7,2</b>	