Согласовано УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ г.Кургана "СОШ № 17" Шундеева Н.В.		Врио директора МУП "Комбинат	Истомина Ольга Леонидовна
директор мьоэт лургана Сош 112 гг шундесватт.в.	(подпись)	питания" — (п	одпись)

## Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждения г.Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (обед, не менее 30% суточного рациона).

				1 д	ень									
				Χν	мический сос	тав				Наименов	зание пищевь			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г							Витамины			Минера	лы, мг	
	2676, .		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			810	29,22	29,05	116,12	842,78	34,45	0,36	281,09	234,35	362,28	66,18	6,06
Щи по-Уральски (с крупой), со сметано	Й		255	2,65	3,88	21,75	132,48	25,25	0,03	188,23	78,5	39,93	16,93	1,83
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд		я предприятий общесть	венного г	итания п	ри общес	бразоват	епьных п	копах. 2	004 г. №1	28		1		
Крупа рис круглозерный*	5,00	5		I			1	 	T	T				
Томатная паста*	5,00	<u>_</u>												
Капуста (очищенная)*	50,00	50												
Морковь (очищенная)*	10,00	10												
Лук репчатый (очищенный)*	10,00	10								1				
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0.40	0.4												
Сметана*	5,00	5								+				
Лавровый лист*	0,01	0,01								+				
Укроп (сушеный)*	0.05	0,05								+				
Петрушка (сушеная)*	0.05	0,05								†				
Вода	225,00	225								+				
	223,00	223	250	20,94	21,23	25,7	377,63	3,2	0.08	8,5	33	181.3	30	1,19
Каша перловая с овощами и мясом		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	250	20,94	21,23	25,7	3//,03	3,2	0,08	8,5	33	181,3	30	1,19
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов														
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	99,00	99												
Крупа перловая*	47,60	47,6												
Вода	116,70	116,7												
Лук репчатый (очищенный)*	23,00	23												
Масло растительное*	3,50	3,5												
Морковь (очищенная)*	18,00	18												
Соль*	0,60	0,6												
Масло сливочное*	10,00	10												
Чеснок сушеный*	0,10	0,1												
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Подгарнировка: Икра свекольная			40	0,82	3,27	7,08	61,04	3,7	0,2	84,36	27,3	95,3	5,75	1,96
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	за 1995г	) No9 124		1	1	1		1	1			1		
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7								1				1
Свёкла (очищенная)*	30,00	30								+				
Томатная паста*	11,00									+				
Caxap*	2,00	2								+				
Масло растительное*	3,20	3,2		1						+				
Масло растительное Лимонная кислота*	0,30	0,3		<del> </del>	<del> </del>		1		1	+			<del> </del>	<del>                                     </del>
лимонная кислота Соль*	0,30	0,3		<del> </del>	<del> </del>					+				<del>                                     </del>
Напиток "Дары осени"	0,00	0,5	200	1,1	0,06	23	96,94	2,3		1	87,3			0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильнь	1¼ Nu300		200	','	0,00	20	00,07	2,0	1	1	07,0	l	l	0,00
			1	ı	ı	ı		ı		Перела	н через Диад	אכחכ פח כח אח	107·32 GN/T±	-IO3·00
Курага*	10,00	10	ļ	ļ	ļ		ļ		ļ	Переда		2-h1ce-47c2-		

Covon*	15.00	15	ı	1	1		1	1	1	1	1			
Сахар* Хлеб ржано- пшеничный	15,00	15	25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г	) No15 1	· · · · · ·	,	,	,	- ,	ı	-,	!	- ,	.,		<del> </del>
лечеоное питание (под ред.м.д.оамсоног Хлеб-ржано пшеничный*	25.00			1			1		1	1	I	1		
Хлеб пшеничный	20,00	23	40	1,88	0,28	21,36	95,48							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	no 1005r	\ No15.2	10	1,00	0,20	21,00	00,10		1	ļ	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<b>↓</b>
лечеоное питание (под ред.м.А.Самсоної Хлеб пшеничный*	40.00		l	1	1	l	I	1	1	1	1	T	Τ	1
Итого:	40,00	40		29,22	29,05	116,12	842,78	34,45	0,36	281,09	234,35	362.28	66,18	6,06
MIOIO.				· · ·		110,12	042,70	34,43	0,30	201,09	234,33	302,20	00,10	0,00
					ень									
				Хи	мический со	став	1			Наимено	вание пищевь			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал		Витамины	A ME DOT		Минера	алы, мг	
			Выход, і	Велки, і	жиры, г	7131.,1	Оц, ккал	С, мг	В1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			830	29,66	29,4	116,17	847,92	43,9	0,54	379,25	504,9	545,54	152,55	5,75
Суп-пюре из картофеля, с сухариками			270	2.8	5,3	25,6	161,3	22,3	0,23	153	168	130	48	2,19
	ananya F	January 2009, No.57	210	2,0	3,3	23,0	101,5	22,3	0,23	133	100	130	40	2,13
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Ко			1	1	1	1	1	1	1	1	ı	1		1
Картофель (очищенный)*	90,00			1					1				<del> </del>	<u> </u>
Морковь (очищенная)*	20,00	20		1					1				<b></b>	<u> </u>
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20		1					1				<b></b>	4
Мука в/с*	5,00	5		1					1				<b></b>	4
Молоко цельное*	100,00	100		1					1				<b></b>	4
Масло сливочное*	12,00	12											<b></b>	ļ
Вода	150,00	150											<b></b>	ļ
Соль*	0,60	0,6											<b></b>	ļ
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25			1					1				<del> </del>	<u> </u>
Лавровый лист*	0,10	0,1	400	45.00	45.00	40.00	222.22		0.11	00.05	400	400.0		4.50
Наггетсы "Детские"			100	15,26	15,23	16,23	263,03	4	0,11	86,25	129	126,2	33,8	1,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	делий дл	я предприятий обществ	венного г	титания п	ри общес	образоват	гельных ц	⊔колах, 2	004 г. №4	199				
Наггетсы "Детские"*	110,00	110												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Капуста тушеная			200	1,6	3,3	20,17	116,78	15	0,08	137	109	79,14	39,89	1,23
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	тепий лп	я предприятий общесть	венного г	итания п	ри общес	бразоват	гепьных п	ікопах 2	004 r No5	34	I.			.1
Капуста (очищенная)*	229,00	229	1	T	Г оощос	Т	Т	I	T	1		1		I
Масло растительное*	4,00	Δ		+					+				<del>                                     </del>	1
Морковь (очищенная)*	5,00	5		+					+				<del>                                     </del>	<del> </del>
Лук репчатый (очищенный)*	9,00	9		+					+				<del>                                     </del>	<del> </del>
Томатная паста*	15,00	15		+					+				<del> </del>	-
Мука в/с*	4,00	4		+					+				<del>                                     </del>	1
Caxap*	3,00	3		+					+				<del>                                     </del>	1
Соль*	0,60	0,6		+					+				<del>                                     </del>	1
Петрушка (сушеная)*	0,10	0.1		-					-				<del>                                     </del>	<del> </del>
Вода	45,80	45,8				1							<del> </del>	<del> </del>
Чай на молоке с сахаром	+0,00	40,0	200	6.8	5	13.56	126.44	2,6	0.08	3	63.3	180	28	0,15
		5 0000 N=54.0		-,-	3	13,30	120,44	2,0	0,00	3	03,3	100		0,13
Сборник рецептур обучающимся 1-4-х кла			и-2020( <i>1</i>	<u>′-11 лет)</u>							T	1		т
Чай*	4,00			<b></b>					<b></b>			ļ	<u> </u>	
Молоко цельное*	200,00	200		<del>                                     </del>			ļ		<del>                                     </del>	ļ		<b></b>	<b></b>	1
Caxap*	10,00	10		<del>                                     </del>			ļ		<del>                                     </del>	ļ		<b></b>	<b></b>	1
Вода	30,00	30		<del>  </del>					<b>_</b>	<b>.</b>			<del></del>	<u> </u>
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,04	0,36	21,36	96,84						0,76	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г.	.) №15.1											<del></del>	·
Хлеб-ржано пшеничный*														
Хлеб пшеничный	,		30	1,16	0,21	19,25	83,53	İ	0,04		35,6	30,2	2,1	0,36
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	pa 1005r	\ No15.2		, , , ,	· · ·	, , -	, ,	1	, ,-	1		,		
лечеоное питание (под ред.м.А.Самсоног Хлеб пшеничный*	30.00		1	T			1		I	1	Ι	T		T
	30,00	30	<u> </u>	20.00	20.4	446 47	047.00	42.0	0.54	270.05	E040	EAE EA	450.55	E 75 -
Итого:				29,66	29,4	116,17	847,92	43,9	0,54	<b>379,25</b> Переда	<b>504,9</b> н через Диад	<b>545.54</b> ок 02.09.2024	<b>152.55</b> 4 07:32 GMT+	03:00
				3 д	ень						0fb5278	2-b1ce-47c2-	a288-b986cfr	df1e49 (
											0103270	L DICC ITCL	Страница 2	

				Хи	мический со	став				Наименов	зание пищевь	іх веществ		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г							Витамины			Минера	лы, мг	
паименование олюда	Брутто, т	Herro, r	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед	<u> </u>		800	29,21	28,75	115,63	839,87	44	0,5	экв. 353,55	286,3	250,54	89,59	4,48
Борщ с капустой и картофелем, со сме	таной		255	9,25	8,23	19,24	188,03	19,28	0,24	143,61	61,85	52,15	23,6	1,09
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд		ла препприатий общест			,	,	,				01,00	02,10	20,0	1,00
Соорник рецептур олод и кулинарных из Свёкла (очишенная)*	40,00			ій Гапия II Т	ри оощес	Т	<u> Г</u>	Ikoriak, Zi	0041.1 <b>1</b> 1≌1	10			I	
Капуста (очищенная)	20,00			1						1				<del></del>
Капуста (очищенная)	20,00									+				<b>—</b>
Морковь (очищенная)*	10,00													
Лук репчатый (очищенный)*	10,00		1	1					1	1				
Томатная паста*	3,00													
Масло растительное*	2,50	2,5												
Лимонная кислота*	0,10													
Caxap*	5,00													
Соль*	0,40													
Сметана*	5,00													
Вода														
Лавровый лист*	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,10													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Бифштекс "Богатырь"			100	12,69	16,62	9,66	238,98	2	0,04		136,2	38,04	10,5	0,66
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильн	ый №223	3												
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*														
Грудка куриная*		45												
Лук репчатый (очищенный)*	20,00	20												
Вода	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
Масло растительное*														
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	15,63	10												
Рагу овощное			180	3,56	3,29	26,58	150,17	12,92	0,11	209,94	57	99	35,89	1,38
Сборник рецептур блюд и кулинарных из	делий дл	я предприятий общесті	венного г	титания п	ри общес	бразоват	гельных ц	колах. 20	004 г. №5	41			•	
Картофель (очищенный)*					i i	1		1						
Морковь (очищенная)*	25,20													
Капуста (очищенная)*	49,20													
Лук репчатый (очищенный)*	25,20	25,2												
Томатная паста*	4,20	4,2												
Масло растительное*	2,60													
Мука в/с*	2,20													
Соль*	0,40													
Вода														
Лавровый лист*	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,10			1			ļ			1				<b></b>
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1	000			04.50		0.0	0.00		00	45.0	0.1	
Сок фруктовый разливной			200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах N														
Сок(разливной)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г	.) №15.2		•	•	•	•	•	•	•				
Хлеб пшеничный*														
Хлеб ржано- пшеничный	.0,50	,	25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	pa 100E-	) No15 1		.,		,==	,= .	l	-,00	1	-,=-	, . •		.,,,,,
Хлеб-ржано пшеничный*				1	1		1	1					1	
	25,00		1	29,21	28,75	115,63	839,87	44	0.5	353,55	286,3	250,54	90 50	1 10
Итого:				<u> </u>		115,63	033,07	44	0,5	353,55	200,3	200,54	89,59	4,48
					ень					Попол	Luonos Duras	01/ 02 00 2024	07.22 CMT	03:00
				Хи	мический со	став				ныямена	через Диад 0fb5278	UK UZ.U9.2024 2. b1co. 47c2	107:32 GMT+	U3:00 -
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г		1 _	l	I			Витамины		0103276	2 DICGNIHEDA	ALUO-USOUCIC	df1e49

	", "	,	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед			805	27,69	28,06	116,79	830,46	32,76	1,03	экв. 218,89	394,64	441,42	160,07	9,82
Суп из овощей, со сметаной			255	3,73	6,13	23,5	164,09	26,56	0.09	185,19	27,08	58,4	23,78	0,85
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	попий п	да пропприятий общест		,	,	,	,	,	,	,	21,00	30,4	20,70	0,00
Капуста (очищенная)*	32,00			ійтания п І	ри оощес	оразоват Г	сприру п	ikujiax, Zi	JU <del>4</del> 1. IN≌ I	<u> </u>	ı	ı		1
капуста (очищенная) Картофель (очищенный)*														
Морковь (очищенная)*	10,00													
Лук репчатый (очищенный)*	10,00									1				
Горошек зелёный*	11,50	7,5	i											
Масло растительное*	2,50		5											
Соль*	0,40													
Сметана*	5,00		5											
Лавровый лист*	0,01									ļ				
Укроп (сушеный)*	0,10													
Петрушка (сушеная)*	0,01					ļ				1				
Вода	200,00	200		6.0	40.50	10.10	107.0	2.6	0.07	2.0	20.75	140.6	20.07	2.55
Мясо тушеное, с овощами		B 0000 N 100	100	6,3	13,58	10,12	187,9	3,6	0,07	2,9	22,75	140,6	29,87	2,55
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.К			1		1	1	1		1	1	1	1		
Говядина*	81,00									1				├──
Масло растительное*	3,30									1				
Масло сливочное* Лук репчатый (очищенный)*	7,80 23,00								<del>                                     </del>	<del> </del>				<del></del>
лук репчатыи (очищенныи)" Морковь (очищенная)*	23,00								-	1				<del> </del>
Томатная паста*	11,00					<b>†</b>				1				<del></del>
Мука в/с*	6,70									+				<del></del>
Соль*	0,60									1				
Вода	27,80									1				
Лавровый лист*	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Пюре из бобовых			180	7,2	5,21	33,2	208,49		0,79	4,8	104,81	202,21	77,66	5,6
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильн	ый №199	9			•					•	•	•		
Крупа горох*			<u>:</u>											
Масло сливочное*	12,00													
Соль*	0,60		i											
Кофейный напиток на цельном молоке	(6/15/20	00)	200	6,54	2,5	7,25	77,66	2,6	0,08	26	240	40,21	28	0,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных из	телий дл	ля предприятий общест	венного п	итания п	ри общес	бразоват	ельных ц	колах. 20	004 г. №6	89	ı	ı		
Кофейный напиток*			il			T				T				
Молоко цельное*	200,00		)											
Caxap*	15,00													
Вода	20,00	20												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,04	0,36	21,36	96,84						0,76	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г	.) №15.1				•	•		•	•				t-
Хлеб-ржано пшеничный*														
Хлеб пшеничный	1	-	40	1,88	0.28	21,36	95,48							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	pa 1005r	- ) No15 2	1	.,	-,				1	1	l .	l		
Хлеб пшеничный*			yl .		I	1				1		I		
Итого:	+0,00	7	'1	27.60	28.06	116 70	830,46	32,76	1,03	218,89	394,64	441,42	160.07	9,82
MIDIO.						110,19	030,40	32,10	1,03	210,09	334,04	771,44	100,07	9,02
				5 д	ень									
				Хи	мический сос	став			_	Наименов	вание пищевь			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Buyes s	Eones -	Wurter	Vrc -	311 1110		Витамины	A 14		Минера	лы, мг	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед		<u> </u>	810	29,14	27,86	117,76	838,34	19,62	0,55	235,54	434,74	439,85	133,39	3,87
			255							-	21.75			-
Рассольник ленинградский				4,13	3,6	18,9	124,52	16,92	0,11	125.3 Переда	н через Диад	74,85 ок 02.09.2024	07:32,39 07:32,GMT+	03:00,98
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд				итания п	ри общес	оразоват	ельных ц	іколах, 20	JU4 Γ. №1	32	0fb5278	2-b1ce-47c2-		
Картофель (очищенный)*	75,00	75	)			<u> </u>							Страница 4	[из 10 \ ■

				1	1		1		1	1	1			
Крупа перловая*	5,00	5			<u> </u>		ļ							
Морковь (очищенная)*	10,00	10			1		<b></b>					<b></b>		
Лук репчатый (очищенный)*	5,00	5												
Огурцы консервированные (соленые)*	27,30	15												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Вода	187,50	187,5												
Соль*	0,60	0,6												
Лавровый лист*	0,01	0,01												
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Сметана*	5,00	5												
			200	40.0	20	25.6	205.2	4.0	0.22	110.0	170.00	175	79	2.60
Картофельная запеканка с рыбой, со с	ливочнь	ым маслом	265	18,2	20	35,6	395,2	1,3	0,33	110,2	172,99	175	79	2,69
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильны			<u> </u>	1	1	1	ı	I	1	1	I	1	I	1
Минтай*		117	ı	1	1	1	I	I	1	I	1	1	I	
Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15				1						<b>†</b>		1
лук репчатый (очищенный) Масло сливочное*	8,00	8												-
		•					<u> </u>			<u> </u>				
Картофель (очищенный)* Хлеб пшеничный (для сухарей)*	155,00 6,20	155 4		<del> </del>	1	<del>                                     </del>	<b> </b>	-	1	-		<del>                                     </del>	-	<del>                                     </del>
* , , , ,		4		1	1	-	<del> </del>		1	-		<del>                                     </del>		-
Соль*	1,00	1		1	1	-	<b> </b>		1	-		<del>                                     </del>		-
Сыр*	27,27	27		1		<del>                                     </del>	1				-	<del>                                     </del>		
Масло растительное*	3,00	3												
Масло сливочное*	10,00	10		4.04	0.5	00.4	440.74	4.4	0.00	0.04	0.40	400	00	0.0
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Сборник технологических карт, рецептур	блюд кул	тинарных изделий для 🛭	цкольног	о питани:	я. Издани	е шестое	, переизд	анное. Ч	асть 2.Уф	oa 2023. (	ООО "Фир	ма Партн	№645,сб	1996г
Кефир*	207,00	200												
Caxap*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							
				.,	-,	,	,							
Попоблю витание (пов род М А Самсоно	22 1005	\ No15 2												
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно						1		Γ			ı	1	Ι	1
Хлеб пшеничный*	ва 1995г. 40,00			0.70	0.40	40.0	00.4		0.05					
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный	40,00	40	40	0,72	0,48	18,8	82,4		0,05					
Хлеб пшеничный*	40,00	40 .) №15.1	40	0,72	0,48	18,8	82,4		0,05					
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный	40,00	40	40	0,72	0,48	18,8	82,4		0,05					
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	40,00 ва 1995г.	40 .) №15.1	40	0,72	0,48	18,8 117,76	82,4 838,34	19,62	0,05 0,55	235,54	434,74	439,85	133,39	3,87
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов Хлеб-ржано пшеничный*	40,00 ва 1995г.	40 .) №15.1	40	29,14	27,86			19,62	,	235,54	434,74	439,85	133,39	3,87
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов Хлеб-ржано пшеничный*	40,00 ва 1995г.	40 .) №15.1	40	29,14 <b>6</b> д	27,86 ень	117,76		19,62	,		,		133,39	3,87
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:	40,00 3a 1995r. 40,00	.) №15.1 40	40	29,14 <b>6</b> д	27,86	117,76		19,62	0,55		434,74	их веществ	·	3,87
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов Хлеб-ржано пшеничный*	40,00 ва 1995г.	40 .) №15.1	40	29,14 <b>6</b> д	27,86 <b>СНЬ</b> мический сос	117,76	838,34		0,55	Наимено	вание пищевь	ых веществ Минера	лы, мг	I
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:	40,00 3a 1995r. 40,00	.) №15.1 40	40	29,14 <b>6</b> д	27,86 ень	117,76		19,62	0,55	Наимено	,	их веществ	·	3,87
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:	40,00 3a 1995r. 40,00	.) №15.1 40	40	29,14 <b>6</b> д	27,86 <b>СНЬ</b> мический сос	117,76	838,34		0,55	Наимено	вание пищевь	ых веществ Минера	лы, мг	I
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда	40,00 ва 1995г. 40,00	.) №15.1 40	40 Выход, г 1 040	29,14 6 д Хи Белки, г 31,72	27,86 <b>СНЬ</b> мический сои  Жиры, г	117,76 став Угл., г 117,36	34, ккал 848,96	С, мг	0,55 Витамины В1, мг 0,87	Наимено А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г	40 .) №15.1 40 Нетто, г	40 Выход, г 1 040 270	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций	их веществ Минера Фосфор	лы, мг Магний	Железо
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г	40 .) №15.1 40 Нетто, г	Выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г	40 .) №15.1 40 Нетто, г	выход, г 1 040 270 Венного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб пшеничный*  Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г ами делий дл 30,00 20,00	.) №15.1 40  Нетто, г  я предприятий обществ 30 20	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*  Картофель (очищенный)*	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г ами целий дл 30,00 20,00 22,50	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20 22,5	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоною Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г ами делий дл 30,00 20,00 22,50 10,00	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20 22,5	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоною Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных изд Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*  Мука в/с*	40,00 ва 1995г. 40,00 Брутто, г Сами целий дл 30,00 20,00 22,50 10,00 4,00	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20, 22,5 10	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоною Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*  Мука в/с*  Масло сливочное*	Брутто, г  Брутто, г  Брутто, г  Сами  10,00  20,00  20,00  10,00  4,00  8,00	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4	Выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ами фелий дл 30,00 20,00 22,50 10,00 8,00 100,00	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г. 40,00 Ва 1995г. 40,00 Брутто, г Велий дл 30,00 20,00 22,50 10,00 4,00 8,00 100,00 0,50	40 .) №15.1 40 Нетто, г я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8 100 0,5	выход, г 1 040 270 зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	с, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ами делий дл 30,00 20,00 4,00 100,00 0,50 100,00	40 .) №15.1 40 .) №15.1 .я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8 100 0,5 100	выход, г 1 040 270 Зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	С, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоною Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных из Морковь (очищенная)*  Капуста (очищенная)*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*  Мука в/с*  Масло сливочное*  Молоко цельное*  Соль*  Вода  Хлеб пшеничный (для сухарей)*	Брутто, г  Брутто, г  ами  делий дл  30,00  20,00  4,00  8,00  100,00  100,00  31,25	40 .) №15.1 40 Нетто, г Я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8 100 0,5 100	выход, г 1 040 270 Зенного г	<b>29,14 6</b> Д  Хи Белки, г <b>31,72</b> 6,27	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3	117,76 Угл., г 117,36 6,9	<b>838,34 Эц, ккал 848,96</b> 100,38	С, мг 11,19 0,19	Витамины В1, мг 0,87 0,15	Наименов А, мг рет. экв. 237,57	вание пищевь Кальций 499,81	ых веществ Минера Фосфор 605,05	лы, мг Магний 128,12	Железо 6,71
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ами делий дл 30,00 20,00 4,00 100,00 0,50 100,00	40 .) №15.1 40 Нетто, г Я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8 100 0,5 100	выход, г 1 040 270 Зенного г	29,14 6 д хи Белки, г 31,72 6,27 ИТАНИЯ П	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический сог  Жиры, г  29,26  5,3  ри общес	117,76 Угл., г 117,36 6,9 бразова	9ц, ккал 848,96 100,38 Гельных ц	С, мг 11,19 0,19 ЈКОЛАХ, 20	0,55 Витамины В1, мг 0,87 0,15 004 г. №1	Наимено А, мг рет. экв. 237,57 135 68	вание пищевы Кальций 499,81 176	минера Фосфор 605,05 186,75	лы, мг Магний 128,12 43,2	железо <b>6,71</b> 1,59
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	Брутто, г	40  .) №15.1  40  Нетто, г  Я предприятий обществ  30  20  22,5  10  4  8  100  0,5  100  20  0,02	Выход, г 1 040 270 Зенного г	29,14 6 Д хи Белки, г 31,72 6,27 итания п	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический состинуют, г  29,26  5,3  ри общес	117,76  Угл., г  117,36  6,9  бразоват	9ц, ккал 848,96 100,38 Гельных ц	С, мг 11,19 0,19 ЈКОЛАХ, 20	Витамины В1, мг 0,87 0,15 004 г. №1	Наимено А, мг рет. экв. 237,57 135 68	вание пищевы Кальций 499,81 176	минера Фосфор 605,05 186,75	лы, мг Магний 128,12 43,2	Железо 6,71 1,59
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	Брутто, г	40  .) №15.1  40  Нетто, г  Я предприятий обществ  30  20  22,5  10  4  8  100  0,5  100  20  0,02	Выход, г 1 040 270 Зенного г	29,14 6 Д хи Белки, г 31,72 6,27 итания п	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический состинуют, г  29,26  5,3  ри общес	117,76  Угл., г  117,36  6,9  бразоват	9ц, ккал 848,96 100,38 Гельных ц	С, мг 11,19 0,19 ЈКОЛАХ, 20	Витамины В1, мг 0,87 0,15 004 г. №1	Наимено А, мг рет. экв. 237,57 135 68	вание пищевы Кальций 499,81 176	минера Фосфор 605,05 186,75	лы, мг Магний 128,12 43,2	железо 6,71 1,59
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоною Хлеб-ржано пшеничный*  Итого:  Наименование блюда  Суп-пюре из разных овощей, с сухарик Сборник рецептур блюд и кулинарных изд Морковь (очищенная)*  Капуста (очищеннай)*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*  Мука в/с*  Масло сливочное*  Молоко цельное*  Соль*  Вода  Хлеб пшеничный (для сухарей)*  Лавровый лист*  Мясо тушеное в сметанном соусе  Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	ва 1995г. 40,00  Ва 1995г. 40,00  Брутго, г  ами делий дл 30,00 22,50 10,00 4,00 8,00 100,00 31,25 0,02	40 .) №15.1  Нетто, г  Я предприятий обществ 30 20 22,5 10 4 8 100 0,5 100 20 0,02	выход, г 1 040 270 Зенного г	29,14 6 Д хи Белки, г 31,72 6,27 итания п	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический состинуют, г  29,26  5,3  ри общес	117,76  Угл., г  117,36  6,9  бразоват	9ц, ккал 848,96 100,38 Гельных ц	С, мг 11,19 0,19 ЈКОЛАХ, 20	Витамины В1, мг 0,87 0,15 004 г. №1	Наимено А, мг рет. экв. 237,57 135 68	кальций 499,81 176  13,45	их веществ Минера Фосфор 605,05 186,75	лы, мг Магний 128,12 43,2 19,8	железо 6,71 1,59  2,1
Хлеб ржано- пшеничный  Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	Брутто, г   40  .) №15.1  40  Нетто, г  Я предприятий обществ  30  20  22,5  10  4  8  100  0,5  100  20  0,02  Я предприятий обществ 83,4	выход, г 1 040 270 Зенного г	29,14 6 Д хи Белки, г 31,72 6,27 итания п	27,86 <b>СРНЬ</b> Мический состинуют, г  29,26  5,3  ри общес	117,76  Угл., г  117,36  6,9  бразоват	9ц, ккал 848,96 100,38 Гельных ц	С, мг 11,19 0,19 ЈКОЛАХ, 20	Витамины В1, мг 0,87 0,15 004 г. №1	Наимено А, мг рет. экв. 237,57 135 68	кальций 499,81 176  13,45	минера Фосфор 605,05 186,75	лы, мг Магний 128,12 43,2 19,8	железо 6,71 1,59 2,1 03:00	

Contract   10,001   10,001   10   10   10   10		4= 0-	1			1	1		1	1			1		
Мине вест   6.00   6   6   6   6   6   6   6   6   6	Лук репчатый (очищенный)*	15,00	15			<b></b>		ļ	ļ						
Control   Con															
Вара   30,00   30   10   10   10   10   10   10	-	, ,	•								ļ				
Пверован лист   0.02											ļ				
Макароны отварные   100															
Мажароны отварные  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №515  Макролеме изделий 1 2001 120  Сол   0.00															
Сорник рещентур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при обществен		0,10	0,1	100	0.04	40.0	00.5	040.40	-	0.00	50.00	40.00	4.4	0.40	0.00
Марисоваем израелия   63.00   63					- /	- , -	-,-			-,	,	12,36	11	9,12	0,92
Маспо спивочнов**   12.06   12   12   12   13.1   140,74   1,4   0.06   0.04   240   190   28   0.2		делий дл	я предприятий обществ	венного п	итания п	ри общес	бразоват	ельных ц	⊔колах, 20	004 г. №5	516				
Кффр с сахаром  210 4.21 3.5 23.1 140,74 1.4 0.06 0.04 240 150 28 0.2  Сборник технополических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2,Уфа 2023. ООО "Фирма Парти №645,с6 1996г Керир" 207,001 10 10 188 0.28 21.36 55.46	Макаронные изделия*		63												
Кефир с сахаром         210         4,21         3,5         23,1         140,74         1,4         0,06         0,04         240         190         28         0,2           Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для изделий для предприятий обществов пользов предприятий обществов пользов польз	Масло сливочное*	12,00	12												
Сборник технологических карт, рецентур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2.Уфа 2023. ООО "Фирма Партн N645.c6 1996г Кефия" 207.00	Соль*	0,60	0,6												
Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание шестое, переизданное. Часть 2.Уфа 2023. ООО "Фирма Парти N645.c6 1996г (Кофир" 207.00) 10 40 1.88 0.28 21.36 95.48	Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
Мененичный   Сажерт   10,000   1					•	•		•	•	•		•	•	•	
Мененичный   Сажерт   10,000   1	Сборник технопогических карт, рецептур	бими куг	инарных излепий лпа и	IIKOUPHOL	о питани	а Изпани	e illector	переизг	танное Ч	асть 2 Vd	ha 2023 (	ԴՈՐ "Փиո	ма Папты	No645 c6	1996г
Red пиничный   A0				I COLIGITOR	I	л. <b>и</b> іздани	Г	, персизд Г		<u>аоть 2.7 ф</u> Т	1	1	ма партп	142040,00	10001
Хлоб пшеничный   Дечебное питание (под ред.М.А. Самоноюва 1995г.) №15.2															
Печебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) № 15.2   Дор. 0.40   Дор. 0.72   0.48   18.8   82.4   0.05		10,00	10		1 00	0.28	21.36	05.48			+				
Xne6 ражно-пиеничный   40,00		4005	\ N-45.0	40	1,00	0,20	21,30	95,46							
Xno6 ружано-пшеничный   40 0,72 0,48 18,8 82,4 0,05															
Печебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1  Улоб-рожное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1  Осм. Турковый тл.  Витамонование блода  Верупо, г.  Нетго, г.  Вамод,		40,00	40												
Xne6-рожано пшеничення**         4 0,00         40         0         1         21,2         74,5         6         35         58         78,3         28         1,9           Осок фруктовый т/п         Сои[fm]**         200         31,72         29,26         117,36         848,6         11,19         0,87         237,57         499,81         605,05         128,12         6,71           ТОПОТОВ:         ТОПОТОВ: <td></td> <td></td> <td></td> <td>40</td> <td>0,72</td> <td>0,48</td> <td>18,8</td> <td>82,4</td> <td></td> <td>0,05</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				40	0,72	0,48	18,8	82,4		0,05					
Xne6-рожано пшеничення**         4 0,00         40         0         1         21,2         74,5         6         35         58         78,3         28         1,9           Осок фруктовый т/п         Сои[fm]**         200         31,72         29,26         117,36         848,6         11,19         0,87         237,57         499,81         605,05         128,12         6,71           ТОПОТОВ:         ТОПОТОВ: <td>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно</td> <td>ва 1995г.</td> <td>.) №15.1</td> <td></td>	Лечебное питание (под ред.М.А.Самсоно	ва 1995г.	.) №15.1												
Сок (уруктовый т/п Печебное питание детей в стационарах №11.16  Сок(уп)**   200,00  200  31,72   29,26   117,36   848,96   11,19   0.87   237,57   499,81   605,05   128,12   6,71    ТОКОВ Наименование блюде	Хлеб-ржано пшеничный*	40.00													
Лечебное питание детей в стационарах №11.16  Итого: 31,72 29,26 117,36 848,96 11,19 0,87 237,57 499,81 605,05 128,12 6,71  Трупо, г Нетто, г Выход, г Белли, г Жиры, г Улл., г Эц, кала С, мг Вт. м Втанины минераль, мг Кальций фосфор Магин Р. Минераль, мг Кальций фосфор Магин Р. Кальций Р. Кальций фосфор Магин Р. Кальций фосфор Магин Р. Кальций Р. К		-,			0.1		21.2	74.5	6		35	58	78.3	28	19
Мотого:   131,72   29,26   117,36   848,96   11,19   0,87   237,57   499,81   605,05   128,12   6,71		lo11 16			0, .	<u> </u>	,	,0		<u> </u>			. 0,0		.,,
Натион   131,72   29,26   117,36   848,96   11,19   0,87   237,57   499,81   605,05   128,12   6,71			200		1	1		1	1		1		1		ı
Наименование блода  Врутто, г Нетто, г Выкод, г Волим, г Миры, г Волим, г Миры, г Мир		200,00	200		04.70	00.00	447.00	040.00	44.40	0.07	007.57	400.04	005.05	400.40	0.74
Наименование блюда  Брутто, г Нетто, г Выход, г Волжи, г Волжо,	итого:						117,36	848,96	11,19	0,87	237,57	499,81	605,05	128,12	6,71
Наименование блюда  Брутто, г Нетто, г Выход, г Волжи, г Волжо,					7д	ень									
Выход, г Белок, г Миры, г Белок, г Миры, г Угл., г Зц, каал С. мг В1, мг Аж рег. кальший Фосфор Магиий Железо  Суп куриный с вермишелью  Суп куриный с вермишелью  Суп куриный с вермишелью  Соборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147  Картофель (очищенный) г 50.00 650  Лук релчатый (очищенный) г 10.00 10 10  Маско спивочное 8.00 8 8  Макаронные изделия (паутинка) 5.00 5 5  Соль: 1.30 1.31 1.32 1.30 1.31 1.30 1.30							CT2D				Наимено	рацио пишорі	IV DOUIDCED		
Обед 810 28,74 29,89 115,17 904,56 14,49 0,46 206,3 275,8 457,96 95,52 6,09 Суп куриный с вермишелью 250 6,3 6,2 31,01 205,04 11,65 0,1 152,1 13,92 78,3 43,8 0,7 Сорник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147    Пурдка куриная 7 75,34 55					ΛN	мическии со	LIAB				Harimonio	вапие пищеве	их веществ		
Обед         810         28,74         29,89         115,17         904,56         14,49         0,46         266,3         275,8         457,96         95,52         6,09           Суп куриный с вермишелью         250         6,3         6,2         31,01         205,04         11,65         0,1         152,1         13,92         78,3         43,8         0,7           Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147         75,34         55           Картофель (счищенный)*         50,00         50	Наименорание блюда	Брутто г	Нетто г			мический со	Iab			Витамины	Палисто	вание пищева		алы, мг	
Суп куриный с вермишелью  250 6,3 6,2 31,01 205,04 11,65 0,1 152,1 13,92 78,3 43,8 0,7  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общетвенного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147  Грудка куриная* 75,34 55  Картофель (очищенный)* 50,00 50  Лук регизтый (очищенный)* 10,00 10  Морковь (очищенный)* 10,00 10  Макаронные изделия (издиниа)* 10,00 50  Макаронные изделия (издиниа)* 10,00 55  Макаронные изделия (издиниа)* 10,00 55  Петуцика (усшеный)* 0,10 0,1 10  Вода 190,00 190  Омлет с сыром, со сливочным маслом (5)  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342  Молоко цельное* 95,00 95  Масло сливочные 95,00 95  Масло растигельное* 95,00 95  Масло растигельное* 95,00 95  Масло растигельное* 10,00 11  Масло сливочным маслом (5)  Омлет с сыром, со сливочные 195,00 95  Масло растигельное 95,00 95  Масло растигельное 95,00 95  Масло сливочное* 10,00 10  Подгарнировка: Икра "Витаминка"  50 1,46 1,49 14,41 76,89 1,6 0,2 49,6 71,88 17,66 18,36 0,23  Печебное питание (под ред "М.А.Самсонова 1995г.) №9,124  Морковь (очищенная)* 32,00 32	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г				Эц, ккал	Смг				Минера	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Железо
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147  Грудка куриная* 75,34  55		Брутто, г	Нетто, г		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	-		В1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	Магний	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №147  Грудка куринак 75,34 55		Брутто, г	Нетто, г	810	Белки, г	Жиры, г 29,89	Угл., г	904,56		В1, мг	А, мг рет. экв. 206,3	Кальций 275,8	Минера Фосфор	Магний	
Прукка куриная*   75.34   55	Обед	Брутто, г	Нетто, г	810	Белки, г 28,74	Жиры, г 29,89	Угл., г 115,17	904,56	14,49	В1, мг 0,46	А, мг рет. экв. 206,3	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Картофель (очищенный)* 10,00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	<b>Обед</b> Суп куриный с вермишелью			<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Пук репчатый (очищенный)* 10,00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	Обед Суп куриный с вермишелью Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл	я предприятий обществ	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Морковь (очищенная)* 10,00 10 10 8 10 8 10 8 10 8 10 8 10 8	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная*	делий дл 75,34	я предприятий обществ 55	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Макаронные изделия (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124  Макаронные изделия (подтиеная)*  Макаронные изделия (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124  Макаронные изделия (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124  Макаронные изделия для предпиятия общественного питания при общеобразовательных школах доле и кульнарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342  Масло сливочные з боль	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная* Картофель (очищенный)*	делий дл 75,34 50,00	я предприятий обществ 55 50	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Макаронные изделия (паутинка)* 5,00 5 5	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная*  Картофель (очищенный)*  Лук репчатый (очищенный)*	делий дл 75,34 50,00 10,00	я предприятий обществ 55 50 10	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Соль* 1,30 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3 1,3	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00	я предприятий обществ 55 50 10 10	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Укроп (сушеный)* 0,10 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная* Картофель (очищенный)* Лук репчатый (очищенная)* Морковь (очищенная)* Масло сливочное*	<b>Делий дл</b> 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Петрушка (сушеная)* 0,10 0,1 190 0,1 1,1 1,1 1,1 1,1 1,1 1,1 1,1 1,1 1,	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная*  Картофель (очищенный)* Лук репчатый (очищенная)* Морковь (очищенная)* Масло сливочное* Макаронные изделия (паутинка)*	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Вода 190,00 190 240 16,2 21,47 16,9 325,63 1,24 0,16 4,6 190 362 32,6 4,83 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342    Меланж* 190,00 190	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 1,3	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342    Меланж*   190,00   190	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 1,3	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №342    Меланж*   190,00   190	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 1,3	<b>810</b> 250	<b>Белки</b> , г <b>28,74</b> 6,3	жиры, г <b>29,89</b> 6,2	<b>Угл., г 115,17</b> 31,01	<b>904,56</b> 205,04	<b>14,49</b> 11,65	<b>В1, мг 0,46</b> 0,1	А, мг рет. экв. <b>206,3</b> 152,1	Кальций 275,8	Минера Фосфор 457,96	Магний 95,52	6,09
Меланж*       190,00       190         Молоко цельное*       95,00       95         Масло растительное*       2,00       2         Соль*       1,10       1,1         Сыр*       25,25       25         Масло сливочное*       10,00       10         Подгарнировка: Икра "Витаминка"       50       1,46       1,49       14,41       76,89       1,6       0,2       49,6       71,68       17,66       18,36       0,23         Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124       Морковь (очищенная)*       32,00       32       Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00         Морковь (очищенная)*       30,00       32       Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 0,10	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 1,3	810 250 венного п	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных ц	<b>14,49</b> 11,65 ⊔колах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09
Молоко цельное*         95,00         95           Масло растительное*         2,00         2           Соль*         1,10         1,1           Сыр*         25,25         25           Масло сливочное*         10,00         10           Подгарнировка: Икра "Витаминка"         50         1,46         1,49         14,41         76,89         1,6         0,2         49,6         71,68         17,66         18,36         0,23           Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124         Морковь (очищенная)*         32,00         32         Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00         Объ52782- bice -47c2 - 288 - b986cfdfie49	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из, Грудка куриная* Картофель (очищенный)* Морковь (очищенный)* Масло сливочное* Макаронные изделия (паутинка)* Соль* Укроп (сушенай)* Петрушка (сушеная)* Вода  Омлет с сыром, со сливочным маслом	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 0,10 0,10 190,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 55 1,33 0,1 0,1 190	<b>810</b> 250 венного п	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09
Масло растительное*       2,00       2         Соль*       1,10       1,1         Сыр*       25,25       25         Масло сливочное*       10,00       10         Подгарнировка: Икра "Витаминка"       50       1,46       1,49       14,41       76,89       1,6       0,2       49,6       71,68       17,66       18,36       0,23         Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124       Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00       Морковь (очищенная)*       32,00       32       Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00       Объ52782 bice 47c2 a288 b986cfcffe49       10	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 0,10 0,10 190,00 1 (5)	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 51,3 0,1 0,1 190 я предприятий обществ	810 250 венного п 240 венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Соль*         1,10         1,1           Сыр*         25,25         25           Масло сливочное*         10,00         10           Подгарнировка: Икра "Витаминка"         50         1,46         1,49         14,41         76,89         1,6         0,2         49,6         71,68         17,66         18,36         0,23           Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124         Морковь (очищенная)*         32,00         32         Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00         Онь52782-ысе-47c2 а288-b986cfdfe49         Оньсе-47c2 а288-b986cfd	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 0,10 190,00 1 (5) делий дл	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 5 1,3 0,1 0,1 190 9 предприятий обществ	810 250 венного п 240 венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Сыр*         25,25         25           Масло сливочное*         10,00         10           Подгарнировка: Икра "Витаминка"         50         1,46         1,49         14,41         76,89         1,6         0,2         49,6         71,68         17,66         18,36         0,23           Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124         Морковь (очищенная)*         32,00         32         Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00           Морковь (очищенная)*         30,00         32         Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00         Объ52782-ысе-47с2 а288-b986cfdffe49	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 0,10 190,00 1 (5) делий дл 190,00 95,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 5 1,3 0,1 0,1 190 9 предприятий обществ	810 250 венного п 240 венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Масло сливочное*     10,00     10       Подгарнировка: Икра "Витаминка"     50     1,46     1,49     14,41     76,89     1,6     0,2     49,6     71,68     17,66     18,36     0,23       Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124          Морковь (очищенная)* 32,00          33,00          34,00          35,00	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 190,00 1 (5) 1 190,00 1 190,00 95,00 2,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 8 5 1,3 0,1 0,1 190  я предприятий обществ 190 95	810 250 венного п 240 венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Подгарнировка: Икра "Витаминка"         50         1,46         1,49         14,41         76,89         1,6         0,2         49,6         71,68         17,66         18,36         0,23           Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124	Суп куриный с вермишелью Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 1,30 0,10 190,00 1 (5) делий дл 190,00 95,00 2,00 1,10	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 1,3 0,1 0,1 190  я предприятий обществ 190 95 2 1,1	810 250 венного п 240 венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124  Морковь (очищенная)* 32,00 32 Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00 0fb52782-b1ce-47c2-a288-b986cfdf1e49 30.00 32 Передан через Диадок 02.09.2024 07:32 GMT+03:00 0fb52782-b1ce-47c2-a288-b986cfdf1e49 30.00 30.	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 190,00 190,00 95,00 2,00 1,10 25,25	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 55 1,3 0,1 0,1 190 я предприятий обществ 190 95 2 1,1 25	810 250 Венного п 240 Венного п	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес	Угл., г 115,17 31,01 бразоват	904,56 205,04 ельных и	14,49 11,65 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47	Кальций <b>275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Морковь (очищенная)* 32,00 32 Передан через диадок 02:09:2024 07:32 GM1 +03:00 / 0fb52782-b1ce-47c2-a288-b986cfdf1e49	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 1,30 0,10 190,00 190,00 95,00 2,00 1,10 25,25	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 55 1,3 0,1 0,1 190 я предприятий обществ 190 95 2 1,1 25	810 250 Венного п 240 Венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П 16,2 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес 21,47 ри общес	угл., г 115,17 31,01 бразоват 16,9 бразова	904,56 205,04 ЕЛЬНЫХ Ц 325,63 ЕЛЬНЫХ Ц	14,49 11,65 школах, 20 1,24 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1 0,16 0,16 004 Γ. №3	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47 4,6	<b>Кальций 275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Wiopkobs (Odulternas)   32,00   32	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 10,00 8,00 5,00 0,10 190,00 190,00 95,00 2,00 2,00 1,10 25,25 10,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 5 5,1,3 0,1 0,1 190 9 я предприятий обществ 190 95 2 1,1,1 25 10	810 250 Венного п 240 Венного г	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П 16,2 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес 21,47 ри общес	угл., г 115,17 31,01 бразоват 16,9 бразова	904,56 205,04 ЕЛЬНЫХ Ц 325,63 ЕЛЬНЫХ Ц	14,49 11,65 школах, 20 1,24 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1 0,16 0,16 004 Γ. №3	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47 4,6	<b>Кальций 275,8</b> 13,92	Минера Фосфор 457,96 78,3	<b>Магний 95,52</b> 43,8	6,09 0,7
Kypara*  20,00  20	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 8,00 5,00 0,10 0,10 190,00 190,00 95,00 2,00 2,00 1,10 25,25 10,00	я предприятий обществ  55  50  10  10  8  5  5,3  0,1  0,1  190  я предприятий обществ 190 95 2 1,1 25 10	810 250 венного п 240 венного п	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П 16,2 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес 21,47 ри общес	угл., г 115,17 31,01 бразоват 16,9 бразова	904,56 205,04 ЕЛЬНЫХ Ц 325,63 ЕЛЬНЫХ Ц	14,49 11,65 школах, 20 1,24 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1 0,16 0,16 004 Γ. №3	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47 4,6 342	<b>Кальций 275,8</b> 13,92  190  71,68	Минера Фосфор 457,96 78,3 362	Магний 95,52 43,8 32,6	6,09 0,7
	Обед  Суп куриный с вермишелью  Сборник рецептур блюд и кулинарных из,	делий дл 75,34 50,00 10,00 8,00 5,00 0,10 0,10 190,00 15) 190,00 95,00 2,00 2,00 1,10 25,25 10,00 199,00	я предприятий обществ 55 50 10 10 8 8 5 1,3 0,1 0,1 190 я предприятий обществ 190 95 2 1,1 25 10	810 250 венного п 240 венного п	Белки, г 28,74 6,3 ИТАНИЯ П 16,2 ИТАНИЯ П	жиры, г 29,89 6,2 ри общес 21,47 ри общес	угл., г 115,17 31,01 бразоват 16,9 бразова	904,56 205,04 ЕЛЬНЫХ Ц 325,63 ЕЛЬНЫХ Ц	14,49 11,65 школах, 20 1,24 школах, 20	B1, мг 0,46 0,1 004 Γ. №1 0,16 0,16 004 Γ. №3	А, мг рет. экв. 206,3 152,1 47 4,6 342	190 71,68	Минера Фосфор 457,96 78,3 362 17,66	магний 95,52 43,8 32,6 18,36	6,09 0,7 4,83

Сахар* Лимонная кислота*	2,00 0,10			1	1	1	1	1	<del> </del>	1		1	1	1
									-					
Масло растительное*	3,00 0,20				-	-							-	
Соль*	0,20	0,2	200	0.86	0.09	10.13	104.60				0.2			0.03
Компот из смеси сухофруктов				- ,	- ,	-, -	104,68				0,2			0,03
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд			ольных (	организац	<u>циях. 201</u>	1 г. №864								
Сухофрукты*	30,00													
Caxap*	10,00													
Вода	202,00	202												
Хлеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	за 1995г	.) №15.2		-	-								-	
Хлеб пшеничный*	40.00													
Хлеб ржано- пшеничный	,		30	2,04	0,36	21,36	96,84						0,76	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	2 1005r	\ No15_1		,-	-,	, , , , ,		1	L	1	l .	1	-, -	- , -
лечеоное питание (под ред.м.д.самсонов *Хлеб-ржано пшеничный	30,00			1	1	1	I	ı	Ι	1	I	I	1	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	30,00	30		28,74	29,89	115,17	904,56	14,49	0.40	200.2	275.0	457.00	95,52	C 00
Итого:				<u> </u>	<u> </u>	115,17	904,56	14,49	0,46	206,3	275,8	457,96	95,52	6,09
				8 д	ень									
				Хи	мический со	став				Наимено	вание пищевь	іх веществ		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г							Витамины			Минера	алы, мг	
	-p,o,.	, 1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Желез
06		<u> </u>				14-05		,		экв.	-			
Обед			965	28,08	27,81	115,99	651,77	16,03	0,42	274,3	419,28	350,86	120,84	7,99
Суп картофельный с бобовыми, с грен	ками		270	5,95	7,9	17,3		6,75	0,33	12,3	97	112,13	37,1	1,99
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд		я предприятий обществ	енного г	итания п	ри общес	бразоват	ельных ц	іколах. 20	004 г. №1	39	•		•	
Крупа горох*	15,00					T	T	I	1	Ī				
Картофель (очищенный)*	45,00													
Морковь (очищенная)*	10,00													
Лук репчатый (очищенный)*	10,00													
Масло растительное*	2,50	2,5												
Соль*	0,40													
Гренки	25,00	25												
Лавровый лист*	0,01													
Укроп (сушеный)*	0,10													
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												
Вода	200,00	200												
Плов с мясом			230	17,18	19,3	18	314,42	2,4	0,02	150	187,83	82,56	19,14	2,35
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильнь	ый №265					1				1	I.			
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	93,00								1	I				
Крупа рис пропаренный*	54,00									1				
Масло растительное*	3,00													
Лук репчатый (очищенный)*	15,00													
Морковь (очищенная)*	18,00													
Томатная паста*	5,00			1	1								1	1
Соль*	0,50													
Чеснок сушеный*	0,05													
Укроп (су́шеный)*	0,05													
Компот из кураги		,	200	1,14		20,9	88,16	0,88	0,02	77	68,2	32,12	23,1	0,7
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	епий ло	а предприятий обществ	енного п		ли общес	กูปมา	EUPHPIX II	ткопах э	004 r No6	38		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·	· · · · · ·
Соорник рецептур олюд и кулинарных изд "Курага*	15,00				ри оощес	Горизоват	אופוופונה ד	inorian, Zi	,,, i N≥U	<u> </u>				
Kypara Caxap*	10,00								<b> </b>					
—————————————————————————————————————						†								-
Хлеб ржано- пшеничный	1.0,00	173	25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
	1005-	\ No1E 1	20	1,00	0,00	11,20	10,21	<u> </u>	0,00	ļ	0,20	70,10	10,0	1,00
Davia 6 a = = / = - = = N / A / A						1	1	1	1	1	1	1		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов		25				ļ				1			1	-
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25					OF 40		•	i				1
Хлеб-ржано пшеничный*  Хлеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							
Хлеб-ржано пшеничный*				1,88	0,28	21,36	95,46			Переда	 н через Диад	<u> </u> ок 02.09.2024 <del>2-b1ce-47c2-</del>	] 1 07:32 GMT+	-03:00

Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		35	58	78,3	28	1,9
lечебное питание детей в стационарах №	11.16								•	•			•	
Сок(т/п)*	200,00	200												1
1того:				28,08	27,81	115,99	651,77	16,03	0,42	274,3	419,28	350,86	120,84	7,99
				9 д	ень									
					мический сос	тав				Наименов	зание пищевь	іх веществ		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г			1				Витамины			Минера	алы, мг	
		,.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	A, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Обед	L.		810	29,01	28,27	119,47	848,35	51,42	0,5	224,72	256,82	433,83	102,43	3,58
Борщ Сибирский, со сметаной			260	1,93	5,9	18,23	133,74	18,78	0,05	186,51	43,8	52,05	22,45	1,13
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	елий для	я предприятий обществ	венного п	итания п	ри общео	бразоват	ельных ц	колах, 20	04 г. №1	11				
Свёкла (очищенная)*	40,00	40												
Капуста (очищенная)*	20,00	20			L									<b></b>
Картофель (очищенный)*	15,00	15			ļ									<b></b>
Морковь (очищенная)*	10,00	10			ļ									<b>├</b>
Лук репчатый (очищенный)* Томатная паста*	10,00 3,00	10			<del>                                     </del>								<u> </u>	
томатная паста" Масло растительное*	3,00	<u>3</u>			<del>                                     </del>									
масло растительное Фасоль консервированная*	16,70	<u>3</u> 10			<del>                                     </del>								$\vdash$	
Фасоль консервированная Соль*	0,40	0,4			<del>                                     </del>								+	ſ
Сметана*	10,00	10												
Вода	200,00	200												
Лавровый лист*	0,01	0,01												ĺ
Укроп (сушеный)*	0,10	0,1												1
Петрушка (сушеная)*	0,10	0,1												ļ
чыба запеченая			100	17,42	13,68	6,89	220,36	1,06	0,24	35,4	123,56	236,06	35,4	0,71
<mark>]</mark> Печебное питание. Преображенская Э.Н.∶	2002r №	234												
Горбуша*	181,54	118												
Мука́ в/с*	5,00	5												1
Масло растительное*	3,00	3												l
Соль*	0,30	0,3												1
(артофельное пюре			180	4,96	7,92	28,03	203,24	31,58	0,21	2,81	89,32	145,72	43,82	1,42
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильнь	ій №128													
Картофель (очищенный)*	154,00	154			,									
Молоко цельное*	35,00	35												i
Масло сливочное*	8,00	8												1
Соль*	1,00	1												
łапиток фруктовый "Изюминка"			200	0,78	0,13	23,6	98,69				0,14			0,02
Сборник рецептур блюд и кулинарных изд				итания п	ри общео	бразоват	ельных ш	іколах, 20	004 г. №6	38				
Изюм*	25,00	25												
Caxap*	7,00	7			<u> </u>									<b></b>
Вода	202,00	202		4.00	0.00	04.00	05.40						<b></b>	<del></del>
Клеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							
<u> </u>												•		
Хлеб пшеничный*	40,00	40		0.7.		04.55	00.51							
Слеб ржано- пшеничный			30	2,04	0,36	21,36	96,84						0,76	0,3
<mark></mark> Течебное питание (под ред.М.А.Самсонов		) №15.1												
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												<u> </u>
1того:				29,01	28,27	119,47	848,35	51,42	0,5	224,72	256,82	433,83	102,43	3,58
				10 <i>L</i>	цень									
					мический сос	тав				Наименов	зание пищевь	іх веществ		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	_	_			_		Витамины			Минера	алы, мг	
	,,,,,	,-	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
								-		экв.			1	/
Обед			810	27,23	27,76	117,65	829,37	37,75	0,65	<b>32</b> Передан	н через Диад 0fb5278	ок 02.09.2024 2-b1ce-47c2-	4 07:32 GMT+ a288-b986cfd	03:00

Сборник рецептур блюд и кулинарных изд	елий дл	я предприятий обществ	венного г	итания п	ри общес	бразоват	ельных ц	цколах. 20	004 г. №1	24				
Капуста (очищенная)*	50,00	50				1	T	I	1	Ī				
Картофель (очищенный)*	30,00	30												
Морковь (очищенная)*	10,00	10												
Лук репчатый (очищенный)*	10.00	10												
Томатная паста*	2,50	2,5												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Сметана*	5,00	5												
Соль*	0.40	0.4												
Лавровый лист*	0.01	0.01												
Укроп (сушеный)*	0.10	0.1												
Петрушка (сушеная)*	0.10	0.1												
Гречетто с мясом(8)	-, -	- ,	240	15,36	14,5	36,54	338,1	1,75	0,28	115,9	54	187,84	123,7	4,09
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильны	й №265					l	ı	l	l	· L	l.		l	
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*	102,00													
Крупа гречневая*	58,30	58,3												
Масло растительное*	3,00	3												
Лук репчатый (очищенный)*	10.00	10												
Морковь (очищенная)*	15,00	15												
Томатная паста*	5,00	5												
Соль*	1,50	1,5												
Вода	155,00	155												
Укроп (сушеный)*	1,00	1												
Подгарнировка: Икра свекольная			40	0,82	3,27	7,08	61,04	3,7	0,2	84,36	27,3	95,3	5,75	1,96
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	а 1995г.	) №9.124												
Лук репчатый (очищенный)*	7,00	7												
Свёкла (очищенная)*	30,00	30												
Томатная паста*	11,00	11												
Caxap*	2,00	2												
Масло растительное*	3,20	3,2												
Лимонная кислота*	0,30	0,3												
Соль*	0,30	0,3												
Кефир с сахаром			210	4,21	3,5	23,1	140,74	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2
				•		•	•	•	•	*	•	•	•	
Сборник технологических карт, рецептур б	люд кул	инарных изделий для ц	цкольног	о питания	я. Издани	е шестое	, переизд	цанное. Ча	асть 2.Уф	oa 2023. (	000 "Фир	ма Партн	№645,сб	1996г
Кефир*	207,00	200									·			
Caxap*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			40	1,88	0,28	21,36	95,48							
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	а 1995г.	) №15.2		•		•		*	•	*	•	•	*	
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,83	0,33	17,23	79,21		0,05		8,25	45,75	13,5	1,05
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонов	а 1995г.	) №15.1		•		•		*	•	*	•	•	*	
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00													
Итого:				27,23	27,76	117,65	829,37	37,75	0,65	327,46	370,63	568,59	185,95	8,09
				,	,	,	,	. ,	,	,	,	,	,	- ,



## 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:	Q	МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" ИСТОМИНА ОЛЬГА ЛЕОНИДОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	Не требуется для подписания	0228FF70005CB1C9924E21248D7481956C c 24.04.2024 09:41 no 24.07.2025 09:41 GMT+03:00	02.09.2024 07:32 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	<b>Q</b>	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17" Шундеева Наталья Валерьевна, Директор	Не требуется для подписания	69049D708E4B643AEA0D9D02605A381D c 13.06.2023 07:24 no 05.09.2024 07:24 GMT+03:00	02.09.2024 12:50 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа