

Общество с ограниченной ответственностью КП «Вкус и Качество»

«Согласовано»

Примерное двенадцатидневное (десятидневное) меню

для организации питания детей от 12-18 лет на весенне-летний период в образовательных учреждениях

«Утверждаю»

ООО КП «Вкус и Качество» Директор В.В. Яксун



Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное меню 12-18 лет весенне-летний период 2022г.

подразделение: примерное м Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
<u>День 1</u>	-		<u>Завтрак N</u>	<u></u> <u>№3/ОВД</u>	
<u>Завтрак</u>	<u>(№1</u>		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я120(СБ2018))	
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б		Выход: 120, N рец.: 82 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
Выход: 20/20/5, N рец.: 90 СБ 2013г.,	Порций: 1,00		ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1200	0,120
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ2018	R)	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	Выход: 150, N рец.: 268 СБ 2018Г, По	,	
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020	ЯЙЦА	0,1000	0,100
выход	0,0450	0,045	молоко	0,0625	0,063
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ201	18).		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
Выход: 250, N рец.: 220 сб 2018Г, По	* *		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
молоко	0,1225	0,123	МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150
ВОДА	0,0825	0,083	выход	0,1538	0,154
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0550	0,055			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0064	0,006	<i>ЧАЙ/ОВД (СБ2018)</i> Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, По	ดอบหลัง 1 00	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	ВОДА	орции. 1,00 0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0064	0,006	ВЫХОД	0,2000	0,200
ВЫХОД	0,2500	0,250	Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА	0,2000	0,200
	HT/C52018)		ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, По			ВОДА	0,0540	0,054
вода	0,0105	0,011	ВЫХОД	0,0500	0,050
МОЛОКО	0,1000	0,100			
CAXAP-ПЕСОК	0,0100	0,010	ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002	Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор		
ВЫХОД	0,2000	0,200	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
			выход	0,0400	0,040
<i>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</i> В 1905 г. 20. N. 2001 г. 100 С. 2013 г. Поль			<u>Обед</u>	<u>№1</u>	
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порі ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции: 1,00 0,0200	0,020	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУС	ты с пуком (с	52018)
ВЫХОД	0,0200	0,020	Выход: 100, N рец.: 9 СБ 2018Г, Пор	•	52010)
			КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0812	0,081
ПРЯНИК,			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
Выход: шт, N рец.: 589 СБ 2013, Пор			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ПРЯНИКИ	0,0450	0,045	САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
Завтрак	. Nº2		ВЫХОД	0,1000	0,100
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я150 (СБ2018			СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАК.ИЗ	2T/REDMEIIIETL	(CE2018)
Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По			Выход: 250, N рец.: 130 СБ 2018г., П		(CB2016)
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2125	0,213
			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ(СБ2018)			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0100	0,010
Выход: 200/5, N рец.: 301 СБ 2013, П			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ЯЙЦА	0,1333	0,133	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
МОЛОКО	0,0833	0,083	выход	0,2500	0,250
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0033	0,003	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ий очищенны	Й
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010 0,2000	0,001 0,200	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0400	0,040
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,0050	0,200	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	ОЧИЩЕННАЯ	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫХОД	0,2050	0,205	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0078	0,008
	0,2030	0,203			
ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)			KOTJETH "WKOJEHHE"	onuuğ: 1 00	
Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		Выход: 100, N рец.: 347 СБ 2018г., П ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1500	0,150	ТОВЯДИПА Т-ОИ КАТЕГОРИИ КУРА(ТУШКА)	0,0400	0,040
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	МОЛОКО	0,0170	0,030
выход	0,2000	0,200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ Д/СМАЗКИ		0,004
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	,,,,,,
ВОДА	0,0540	0,054	СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0100	0,010
выход	0,0500	0,050	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1250	0,125
			выход	0,1000	0,100
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порі	ций: 1.00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 1-ЫЙ ВАРИА		
ВЫХОД	0,0400	0,040	Выход: 200, N рец.: 176 СБ 2018Г, По	-	0.000
			КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0600	0,060 0,016
<i>ПРЯНИК,</i>			ЛУК РЕПЧАТЫИ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0160 0,0080	0,016
Выход: шт, N рец.: 589 СБ 2013, Пор		0 045	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,000
ПРЯНИКИ	0,0450	0,045	COND MODELL CONTINAT	0,0003	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
выход	0,2000	0,200	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	•	0,028
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	И ОЧИЩЕННЫИ 0,0740	0,074	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ Д	0,0279	•
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (•	0,071	молоко молочный д	ДІ Л ЗАПЕКАПИХ 0,0270	0, 027
MOPKOBb 01.09-31.12 20%	о , 0310	0,031	мука в/с	0,0022	0,002
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	ІИЩЕННАЯ		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0328	0,033	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ Д			выход	0,0270	0,027
МОЛОКО	0,0300	0,030	НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ "ВИ"	ТОШКА"	
МУКА В/С МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024 0,0024	0,002 0,002	Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2018Г, По	орций: 1,00	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002	ВОДА	0,2000	0,200
выход	0,0300	0,030	СМЕСЬ СУХАЯ "ВИТОШКА" С ВЫХОД	0,0200 0,2000	0,020 0,200
НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ "ВИТ	ОШКА"			0,2000	
Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		<i>ХЛЕБ РЖАНОЙ.</i> Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор		
вода	0,2000	0,200	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
СМЕСЬ СУХАЯ "ВИТОШКА" С	0,0200	0,020	ВЫХОД	0,0400	0,040
выход	0,2000	0,200	-		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,			Полдн		
Выход: 60, N рец.: 108 СБ 2013, Порц			ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (СБ20	,	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0600	0,060	Выход: 100, N рец.: 531 СБ 2018Г, По МУКА НА ПОДПЫЛ	орции: 1,00 0,0008	0,001
ВЫХОД	0,0600	0,060	МУКА ПА ПОДПБІЛ ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0008	0,001
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0008	0,001
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	µй: 1,00		ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	0,1000	0,100
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНО	E HA PACT.MAC	ПЕ
выход	0,0400	0,040	МУКА В/С	0,0435	0,044
Обед №2	/ОВД		CAXAP-ПЕСОК	0,0046	0,005
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/ПОМИД	ОРЫ (СБ2018)		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0031 0,0031	0,003 0,003
Выход: 100, N рец.: 148 СБ 2018Г, По			ЯЙЦА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100	ДРОЖЖИ	0,0005	0,001
выход	0,1000	0,100	ВОДА	0,0223	0,022
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ/ОВД(СБ20	018)		выход	0,0770	0,077
Выход: 250/20, N рец.: 124 СБ 2018Г,			ВЛАЖНОСТЬ,%	2,5410	2,541
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1750	0,175	Вх. рецепт: ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010	ТВОРОГ	0,0453	0,045
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003	ЯЙЦА САХАР-ПЕСОК	0,0020 0,0025	0,002 0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001 0,002	MYKA B/C	0,0023	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,0015 0,2750	0,002	ВАНИЛИН	0,0020	0,002
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА/ О		0,270	ВЫХОД	0,0500	0,050
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032	MOEVET BUTLEBOUGE 2040)		
выход	0,0200	0,020	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018) Выход: 200, N рец.: 470 СБ 2018Г, По	กกมห หั : 1 00	
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	Й ОЧИЩЕННЫЙ		ЙОГУРТ	0,2000	0,200
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1125	0,113	ВЫХОД	0,2000	0,200
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (•	0.010	THOULUADVITLING DEVICE MAN	<u> </u>	
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100 Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., П		
КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"			мандарин	0,1000	0,100
Выход: 100, N рец.: 347 СБ 2018г., По			выход	0,1000	0,100
ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	0,0400	0,040	День 2		
КУРА(ТУШКА) МОЛОКО	0,0360 0,0170	0,036 0,017	Завтран	No.1	
МОЛОКО ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0170	0,017			
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ Д/СМАЗКИ	0,0040	0,004	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МО		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004		Выход: 200/30, N рец.: 189 СБ 2018Г ТВОРОГ	, порции: 1,00 0,0512	0,051
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0100	0,010	ЯЙЦА	0,0312	0,031
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1250	0,125	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
выход	0,1000	0,100	САХАР-ПЕСОК	0,0083	0,008
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 1ЫЙ ВАРИАН	т (СБ2018)		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0033	0,003
Выход: 180, N рец.: 176 СБ 2018Г, По			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0540	0,054	ВЫХОД	0,2000	0,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0144	0,014	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0072	0,007	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	ОЧИЩЕННАЯ 0,1598	0,160
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,0005 0,1800	0,001 0,180		O, 1090	
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	•	0,100	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	и Очищенный 0,0961	0,096	Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г,	порций: 1,00	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
вода	0,1500	0,150	ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ(СБ2018).	'	
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	Выход: 100, N рец.: 358 СБ 2018, По	рций: 1,00	
ЛИМОН	0,0072	0,007	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	0,1143	0,114
выход	0,2070	0,207	МАССА ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0771	0,077
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА	0 0010	0 001	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0371	0,037
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010 0,0540	0,001 0,054	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0129	0,013
ВОДА ВЫХОД	0,0500	0,054	ЯЙЦА	0,0150	0,015
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ПЛЮШКА С САХАРОМ.			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000 0,1000	0,100
Выход: шт, N рец.: 554 СБ 2013г., Пор			выход	0,1000	0,100
МУКА В/С	0,0560	0,056	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАР	РНИРНАЯ)	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0140	0,014	Выход: 180, N рец.: 252 СБ 2013г, По	рций: 1,00	
ЯЙЦА	0,0068	0,007	КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0400	0,040
CAXAP-ПЕСОК	0,0160	0,016	ВОДА	0,1476	0,148
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003		МАССА КАШИ	0,1728	0,173
ДРОЖЖИ ВОДА	0,0003 0,0200	0,020	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1172	0,020	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МАССА ПОЛУФАВРИКАТА ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0017	0,002	САХАР-ПЕСОК	0,0044	0,004
САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)	0,0060	0,002	выход	0,1800	0,180
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0003	0,000	ЧАЙ С ЛИМОНОМ/ОВД(СБ2018)		
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,1000	0,100	Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г,	Порций: 1,00	
			вода	0,1600	0,160
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			ЛИМОН	0,0072	0,007
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порц			выход	0,2070	0,207
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
выход	0,0200	0,020	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
Завтрак	<u>№2</u>		вода	0,0540	0,054
БУТЕРБРОД С СЫРНОЙ ПАСТОЙ		JT (CE2018)	выход	0,0500	0,050
Выход: 40, N рец.: 66 СБ 2018Г, Порц		II (CB2010)	ХЛЕБ РЖАНОЙ(СБ2018)		
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020	Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор	เมสัง 1.00	
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0160	0,016	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции. 1,00 0,0400	0,040
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004	выход	0,0400	0,040
выход	0,0400	0,040			
			<u>Обед I</u>	<u>№1</u>	
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ	• •	3)	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	(СБ2018)	
Выход: 200/30, N рец.: 279 СБ 2018Г,	11 орции: 1,00 0 , 1867	0,187	Выход: 100, N рец.: 26 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
ТВОРОГ МОЛОКО	0,1867	0,187	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
CAXAP-ПЕСОК	0,0133	0,013	выход	0,1000	0,100
КРУПА МАННАЯ	0,0133	0,013	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О	-	
CMETAHA	0,0067	0,007	СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,1283	0,128
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0067	0,007	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВ	ВЫМИ ГРЕНКАМ	Ш
ЯЙЦА	0,0053	0,005	Выход: 250/20, N рец.: 144 CБ 2013,		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0027	0,003	ГОРОХ	0,0200	0,020
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002	ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0025	0,003
ВАНИЛИН	0,0001		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
выход	0,2000	0,200	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1630	0,163
		_	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
<i>ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)</i> Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Г	Ionuvă: 4 00		выход	0,2500	0,250
выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 20181, I ВОДА	орции: 1,00 0,1500	0,150	Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧ		
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
лимон	0,0072	0,010	выход	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,2070	0,207	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	-	
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0625	0,063
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ		
вода	0,0540	0,054	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0100	0,010
выход	0,0500	0,050	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ(С	52018)	
			Выход: 280, N рец.: 375 СБ 2018Г, По		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,1148	0,115
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции: 1,00 0,0400	0,040	РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0623	0,062
,	0,0400	0,040	МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,1764	0,176
ВЫХОД	0,0400	0,040	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013
<u>Завтрак №</u>	3/ОВД		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,011
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы	(C52018)		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0126	0,013
Выход: 100, N рец.: 148 СБ 2018Г, По	. ,		МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2800	0,280
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100	выход	0,2800	0,280
выход	0,1000	0,100	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	РАННЭДИРО	

Наименование, состав	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав	N на 1 пор. Нетто	Нетто
изделия МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0182	0,018	изделия		
	-		БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" (СБ201) Выход: 100, N рец.: 542 СБ 2018Г, По		
компот из плодов сущеных			мука в/С	орции: 1,00 0,0633	0,063
Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Пор		0.000	ВОДА	0,0283	0,028
N3IOM	0,0200	0,020	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0150	0,015
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД	0,0320	0,032 0,015	CAXAP-ПЕСОК	0,0110	0,011
САХАР-ПЕСОК	0,0150 0,2020	0,013	САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)	0,0033	0,003
ВОДА	0,2020	0,202	ЯЙЦА	0,0020	0,002
выход	0,2000	0,200	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0008	0,001
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0008	0,001
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1,00		ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0008	0,001
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
выход	0,0400	0,040	ДРОЖЖИ	0,0002	
ХЛЕБ РЖАНОЙ			выход	0,1000	0,100
<i>КЛЕВ РЖАПОИ</i> Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	ий: 1.00		VE+UD		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0, 0200	0,020	<i>КЕФИР</i>		
выход	0,0200	0,020	Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, По КЕФИР Л	рции: 1,00 0 , 2000	0,200
	•		кефир Л	0,2000	0,200
<u>Обед №2</u>	<u>′ОВД</u>		ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100)	
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ ((СБ2018)		Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., П		
Выход: 100, N рец.: 26 СБ 2018Г, Пор	,		ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	День 3		
выход	0,1000	0,100			
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	ІИЩЕННАЯ		<u>Завтран</u>	<u>∢ №1</u>	
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,1283	0,128	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ/2-Й ВА	NP(СБ2018)	
	55511114		Выход: 15/15/5, N рец.: 64 СБ 2018Г,	Порций: 1,00	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВІ		и (СБ2018)	БАТОН ВИНКЛЕР	0,0150	0,015
Выход: 250/20, N рец.: 114 СБ 2018Г,	•	0,163	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0150	0,015
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1625 0,0250	0,163	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0230	0,025	выход	0,0350	0,035
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0030	0,003	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, М		048)
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,001	Выход: 250, N рец.: 221 СБ 2018Г, П	•	010).
выход	0,2500	0,250	молоко	0,1200	0,120
		0,230	вода	0,2000	0,200
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0625	0,063
выход	0,0200	0,020	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0063	0,006
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	•		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	И ОЧИЩЕППЫ 0 , 0624	И 0,062	выход	0,2500	0,250
		0,002			
Вх. рецепт: ЛУК ПАССЕРОВАННЫ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004	Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, По	•	
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (•	0,001	ВОДА	0,1000	0,100
MOPKOBb 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010	МОЛОКО	0,0500	0,050
			САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ(СБ	2018).,		выход	0,2000	0,200
Выход: 280, N рец.: 375 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,1148	0,115	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0623	0,062	ВОДА	0,0540	0,054
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,1764	0,176	выход	0,0500	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,011	Выход: 20, N рец.: 108 CБ 2013, Пор	ций: 1,00	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0126	0,013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2800	0,280	ВЫХОД	0,0200	0,020
выход	0,2800	0,280		_	
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (-		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0182	0,018	Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По	•	0.000
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ	//ИЗЮΜΔ		АПЕЛЬСИНЫ	0,2000	0,200
Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Пор			выход	0,2000	0,200
изюм	0,0200	0,020	<u>Завтран</u>	<u>∢ №2</u>	
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД	0,0320	0,032	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (2ВАР.)H/ 5	
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	Выход: 15/15/5, N рец.: 91 СБ 2013г.,	•	
ВОДА	0,2020	0,202	СЫР ТВЕРДЫЙ	0 , 0150	0,015
выход	0,2000	0,200	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
VEEL DUCCOS			БАТОН ВИНКЛЕР	0,0150	0,015
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			ВЫХОД	0,0350	0,035
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц		0.040			
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, М	•	018).
выход	0,0400	0,040	Выход: 250, N рец.: 221 СБ 2018Г, По	-	0 100
<u>Полдн</u>	<u>ик</u>		МОЛОКО	0,1200	0,120
		_			

BODA	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
MACRIC CIPITOS AND CONTROL Contr				БОРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С	 О СМЕТАНОЙ*	
COID-BOOMPOBAHHAR 0.0006 0.7001		•	•			
BANCAIL 0.1290		•		КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0300	0,030
VARI C MO/OKOM (CEZ018) Buxon: 200, N peu: 480 CB 20187, Порций: 1,00 Buxon: 200, N peu: 50 CB 20187, Порций: 1,00 Buxon: 200, N peu: 50 CB 20187, Порций: 1,00 Buxon: 200, N peu: 200 CB 20187, Порций: 1,00 Buxon: 200, N peu: 200 CB 20187, Порций: 1,00 Buxon: 200, N peu: 200 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CENTRAL MINISTRAL CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, Порций: 1,00 CEZ0187, N peu: 100 CB 20187, N		· ·		, , ,	•	•
SAMP INCIDION ICOSU 0,0015 0,001	выход	0,2300			•	•
MCDOKINO 0.10110	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)				•	•
TOMATIVAS 1,050	Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, По	рций: 1,00			· ·	•
MACING CIMBOHHO 0,0200		· ·	•		· ·	*
SEX. POLIGIT 1		•	•		· ·	•
March Marc		•			· ·	•
September Sept		0,2000	0,200		•	•
BOADQ		0 0010	0 001		· ·	•
BuxXQI		•	•		0,2600	0,260
Devoyaria i Grexime A200(CB2018) Biuxion; IIII, N peri: \$2 CG 2018 Γ, Ποριμκί: 1,00 Biuxion; 20 N peri: 108 CG 2013 Γ, Ποριμκί: 1,00 Biuxion; 20 N peri: 108 CG 2013 Γ, Ποριμκί: 1,00 Size Fillieria Huri-Biu/Rickeropecium/N		•	•	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	ОЧИЩЕННАЯ	
BuxX02, IIT, N peq.: 82 CB 2018F, Порций: 1,00						0,010
APERIBCUMEN 0,2000 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,0				Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О	ЧИЩЕННАЯ	
BEMOXIDA 0,2000 0,200 0,000				СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0400	0,040
Subscript (Sc 2013, Ποριμικί: 1,00 Subscript (Sc 2013) Subscript (Sc 20		•	•	LDERKN N3 UNIERNARDOLO AUER	ΞΛ	
XIRES ILLIEHNIYHIBM 0,0210 0,020 0,	выход	0,2000	0,200			
Βικλούς 20, Ν ρειμ. 108 05 2018, Πορμικί: 1,00 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.0000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.0000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.000 (π. 0.000) π. 0.0000 (π. 0.000)	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ					0,032
XIRES ПШЕНИЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,02	Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1,00		,	· ·	·
Sabttpak Ne3/OBE	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020			
МИТНАЙ ПБГ ОРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018) Выход: ШТ, N рец.: 82 CБ 2018Г, Порций: 1,00 АПЕЛЬСИНЫ О, 2000 О, 2000 О, 2000 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О, 0024 ОПЬ ЙОДИРОВАННАЯ О, 0104 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О, 0027 ОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ О, 0146 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О, 0027 ОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ О, 0146 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О, 0124 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ О, 0070 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ О, 0070 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ О, 0020 ОДОВ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ ОДОВ ФОДОВАННАЯ О, 0020 ОДОВ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ОДОВ ОДОВ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ОДОВ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ОДОВ ОДОВ ОДОВ ОДОВ ОДОВ ОДОВ ОДОВ ОДО	ВЫХОД	0,0200	0,020		-	018)
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ A200(C52018) МУКА ВИС 0,0044 0,104 Выход: ШТ, N рац: 82 C5 2018г, Порций: 1,00 0,2000 0,200 0,000	Завтрак №	3/ОВД			•	0.004
Выжод: ШТ, N рец.: 82 GБ 2018Г, Порций: 1,00 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0022 0,002 АПЕЛЬСИНЫ 0,2000 0,200 COJD M ОДИРОВАННАЯ 0,0011 0,001 ВЫХОД 0,2000 0,200 MACCO ЖАРЕНОЙ РЫБЫ 0,0689 0,069 БЫКОД 0,180 0,180 MACCO КАРЕНОЙ РЫБЫ 0,028 0,028 МИКА ВС 0,180 0,180 MACCO КАРЕНОЙ РЫБЫ 0,0024 0,004 МУКА ВС 0,1934 0,0134 0,0134 0,0134 0,1019 0,1000 0,100 МАСПО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0026 0,003 0,007 MACCO ПОЛУФАБРИКАТА 0,100 0,100 МАСПО СПИВОЧНОЕ 0,0020 0,002 MACCO ПОЛУФАБРИКАТА 0,100 0,002 ВЫХОД 0,0020 0,002 MACCO СПИВОЧНОЕ 0,002 0,002 ВЫХОД 0,0012 0,001 MACCO СПИВОЧНОЕ 0,002 0,002 ВЫХОД 0,0012 0,001 MACCO СПИВОЧНОЕ 0,002 0,002 ВЫХОД 0,001 0,001		<u></u>			•	=
AΠΕΠΕΚΟΙΗΙ-ΙΙ 0, 2000 0, 200 0, 200 10 0, 20					· ·	=
ΒΕΝΣΟД 0,2000 0,200 ΜΑΣCA ΧΑΡΕΡΙΟΝ ΡΟΙΕΙΟΝ 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0689 0,0288 0,0218			0.200		•	=
ΜΙΚΑ ΜΑΣ ΤΒΟΡΟΓΑ/ΟΒΩ/(C62018). ΜΟΠΟΚΟ 0,0160 0,10		· ·	•		· ·	•
CAIPHIKKM NA TBOPOTA/OBAI(CB2018). MOΠΟΚΟ 0,0167 0,0167 0,017 TBOPOT 0,1800 0,1800 0,1800 0,1800 0,1800 0,010 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,001 MXRA BIC 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,002 </td <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>· ·</td> <td>•</td>					· ·	•
Выкод: 200, N рец: 320 C5 2013г, Порций: 1,00 КРУПА МАННАЯ				·	· ·	
КРУПА МАННАЯ МУКА В/С МУКА В/С МУКА В/С МУКА В/С МУКА В/С МОГАННА МОКОР ОВ					0,0044	
МУКА ВІС		•	•		0,1000	0,100
ΠΡΊЩΑ 0,0070 0,0070 ΚΑΡΤΟΦΕΠΙΘΟΕ (ΠΟΡΕ(Ε52018) Βιακα: 180, Ν ρειμ: 377 CB 2018Γ, Ποριμώ: 1,00 Βιακα: 180, Ν ρειμ: 377 CB 2018Γ, Ποριμώ: 1,00 Φ.0020 0,0020 Φ.0020 Φ.0020 ΜΑCΠΟ CΠΙΜΒΟΨΗΟΕ 0,0032 0,0032 0,0038 Φ.0082 0,0032		ŕ		выход	0,1000	0,100
СМЕТАНА 0,0066 0,007 Выход: 180, N рец.: 377 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ИОООО 0,027 0,027 0,027 0,002 0,003 МОЛОКО 0,027 0,002 0,008 0,008 0,008 0,008 0,008 0,008 0,000 0,001 0,000 0,001 0,000 0,001 0,000 0,001 <t< td=""><td></td><td>•</td><td></td><td>WARTO + EST. 110 E STORE (0 E 0 2 4 1)</td><td></td><td></td></t<>		•		WARTO + EST. 110 E STORE (0 E 0 2 4 1)		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0026 0,003 МОЛОКО 0,0270 0,0020 0,002 0,002 0,002 0,002 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,003 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,001 0,150 0,150 0,156 0,157 0,001 0,150 0,156 0,156 0,157 0,001 <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>						
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0020 0,002 МАСПО СЛИВОЧНОЕ 0,0082 0,008 ВАНИЛИН 0,0002 0,0002 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0007 0,001 ВЫХОД 0,2000 0,2000 ВКВОД 0,0007 0,001 ВЫХОД 0,0010 0,1800 0,1800 0,1800 ВЫХОД 0,0012 0,0025 0,023 Выход: 200, № рец: 496 CB 2018Г, Порций: 1,00 Выход: 200, № рец: 496 CB 2018Г, Порций: 1,00 0,0012 0,001 Выход: 200, № рец: 496 CB 2018Г, Порций: 1,00 0,001 0,0		•		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	0 027
ВАНИЛИН 0,0002 СОЛЬ ЙОДИРОВАННЯЯ 0,0007 0,001 ВЫХОД 0,2000 0,2000 0,2000 0,2000 0,2000 0,001 СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ/ОВД (СБ2021) КВРОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ О,1566 0,015 0,015 ВОДА 0,0075 0,008 Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2018Г, Порций: 1,00 0,2000 0,200 0,200 МУКА ВИС 0,0012 0,001 ВОДА 0,200 0,200 0,200 ВЫХОД 0,0300 0,030 0,030 ВЫХОД 0,200 0,200 МИКАРКАДЕ/ОВД ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД 0,0540 0,1500 0,150 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ. Выход: 200, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00 0,040 <		•			•	=
ВЫХОД 0,2000 0,200 ВЫХОД 0,1800 0,1000 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 </td <td>• •</td> <td></td> <td>0,002</td> <td></td> <td>•</td> <td>=</td>	• •		0,002		•	=
Выход: 30, N рец.: 406 с6 2021г, Порций: 1,00 МОЛОКО ВОДА О,0075 О,0012 МОДПО СЛИВОЧНОЕ ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВЫХОД ВЫХОД ВОВЕННИЧНЫЙ ВОВОВНИЙ ВОВОВНИКА О, 0,040 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,100 0,100 ВЫХОД О, 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД ВЫХОД О, 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД О, 1,000 0,100 ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,040 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД О, 0,040 0,		•	0,200		•	•
Выход: 30, N рец.: 406 c5 2021г, Порций: 1,00 МОЛОКО О,0025 О,003 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ О,0012 О,0011 ВЫХОД О,0012 О,0012 ВЫХОД О,0012 О,0010 ВЫХОД О,0010 ВОДА О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,001		- (0-0004)		Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ІЙ ОЧИЩЕННЫ	Й
МОЛОКО 0,0225 0,023 НАЛИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (СБ2018) НОДА 0,020 0,040					-	
ВОДА 0,0075 0,008 Выход: 200, N рец.: 496 CБ 2018Г, Порций: 1,00 0,200 0,200 МУКА В/С 0,0012 0,001	-		0.023	HADIATOK M2 IIIMDOBUMKA/OE2	040)	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0012 0,001 ВОДА 0,2000 0,200 МУКА ВИС 0,0012 0,001 ШИПОВНИК 0,0200 0,020 ВАНИЛИН САХАР-ПЕСОК 0,0100 0,010 ВЫХОД 0,0300 0,0300 0,030 ВЫХОД 0,0200 0,200		•				
МУКА В/С ВАНИЛИН ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,1500 О,1500 О,1500 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 ВЫХОД ОБЕД №2/ОВД ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД О,1000 ВЫХОД О,1000 О,1000 ВЫХОД О,1000 О,1000 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,0010 О,0010 О,0010 О,0010 ВЫХОД О,0010 О,					•	0,200
ВАНИЛИН ВЫХОД САХАР-ПЕСОК 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0100 0,0200 0,0200 0,0200 0,0200 0,0200 0,0200 0,0200 0,0200 0,0400 0,0400 0,0400 0,0400 0,0400 0,0400 0,0400 0,0200					•	
ЧАЙ КАРКАДЕ/ОВД XЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ. Выход: 200, N рец.: 461 C5 2018Г, Порций: 1,00 Выход: 40, N рец.: 108 C5 2013, Порций: 1,00 ВОДА 0,1500 0,150 ВЫХОД 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0540 0,054 ВЫХОД 0,0500 0,050 ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 20, N рец.: 109 C5 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0200 0,020 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 0,020 0,020 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 C5 2018г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 0,100 Быход: 250/10, N рец.: 126 C5 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТЫ БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030	ВАНИЛИН					
Выход: 200, N рец.: 461 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ВОДА 0,1500 0,150 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 20, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 МКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 МКРА КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 Быход: 250/10, N рец.: 126 CБ 2013г, Порций: 1,00 0,030 0,030 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,1000 0,100 0,100 0,030 0,030 0,030	выход	0,0300	0,030	выход	0,2000	0,200
Выход: 200, N рец.: 461 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ВОДА 0,1500 0,150 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 ВЫХОД 0,0500 0,050 0,050 МЕРЕРЖАНОЙ Выход: 20, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 0,020 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ. ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 0,040 0,020 0,020 0,020 ВЫХОД 0,0400 0,04	ΠΑΝ ΚΑΡΚΑΠΕ/ΩΡΠ			VIIEE TIIIEUMUULIM		
ВОДА 0,1500 0,1500 0,1500 ВЫХОД 0,0400 0,0500 0,0		рций: 1 00		-	ий: 1 00	
Выходцент: ЧАЙ-ЗАВАРКА (КАРКАДЕ) ВЫХОД 0,0400 0,040 ЧАЙ КАРКАДЕ КГ ВОДА ВЫХОД 0,0540 0,054 0,0500 XЛЕБ РЖАНОЙ Выход: 20, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 XЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) XЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД Обед №2/ОВД МКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 БЫХОД 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ* Выход: 250/10, N рец.: 126 CБ 2013Г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030			0,150			0,040
ЧАЙ КАРКАДЕ КГ 0,0010 0,001 ВОДА 0,0540 0,054 ВЫХОД 0,0500 0,050 ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 40, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 ВЫХОД Обед №2/ОВД МКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,0300 0,030 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030		· ·	,	•		•
ВОДА ВЫХОД О,0500 О,0500 О,0500 ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 40, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) О,0400 О,0400 О,0400 Обед №1 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА О,1000 О,1000 ВЫХОД О,0400 О,040 Обед №2/ОВД О,0400 О,040 О,040 Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА О,1000 О,1000 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ О,0300 О,030			0,001		,	
ВЫХОД 0,0500 0,050 0,050 ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 40, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД 0,0400 0,040 0,040 Обед №1 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,0500 0,020 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ* Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030		•			v	
ХЛЕБ РЖАНОЙ. Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 ВЫХОД ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 ВЫХОД 50РЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ* Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030		0,0500	0,050			0.000
Выход: 40, N рец.: 109 CБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,040 0,040 0,040 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД Обед №1 КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ВЫХОД 0,1000 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 ВЫХОД 50РЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ* Выход: 250/10, N рец.: 126 CБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030	VIEE DWALLOŬ				· ·	•
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД О,0400 О,0400 О,0400 О,0400 ООБЕД №1 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА О,1000 О,1000 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ О,0300 О,030		ий: 1 00				
ВЫХОД 0,0400 0,040 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030			0,040	<u>Обед №2</u>	2/ОВД	
Обед №1 Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД 0,1000 0,1000 0,100 Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ВЫХОД 0,1000 0,100 0,100 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 0,100 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 ВЫХОД 0,1000 0,030 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030	,	· ·	·	ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛ	ЕНОГО ПРОИЗ	ВОДСТВА
ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД О,1000 О,1000 О,1000 О,1000 О,1000 О,1000 КАБАЧКОВАЯ ИКРА О,1000 О,1000 О,1000 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ О,0300 О,0300		·		Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, По		
Выход: 100, N рец.: 50 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 0,100 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030					· ·	=
КАБАЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,100 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 0,100 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030			ВОДСТВА	выход	0,1000	0,100
ВЫХОД 0,1000 0,100 Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0300 0,030			0 1 1 1	БОРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С	О СМЕТДНОЙ*	
<u>КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ</u> 0,0300 0,030						
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) 0,0025 0,003	ДОЛЮД ————————————————————————————————————	0,1000	0,100		-	0,030
				ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0025	0,003

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010	САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	МУКА В/С	0,0020	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003	ВАНИЛИН		
УКСУС	0,0040	0,004	выход	0,0500	0,050
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003	СОК ФРУКТОВЫЙ/ЯБЛОЧНЫЙ		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2018Г, По	งกบหนัง 1 00	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	СОК ЯБЛОЧНЫЙ Л	0,2000	0,200
СМЕТАНА	0,0100	0,010	ВЫХОД	0,2000	0,200
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0010	0,001		-,	
выход	0,2600	0,260	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ С			Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0100	0,010	АПЕЛЬСИНЫ	0,2000	0,200
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	-		выход	0,2000	0,200
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0400	0,040	<u>День 4</u>		
ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА/ОВД			<u>Завтрак</u>	No1	
Выход: 20, N рец.: 170 СБ 2013, Порц	ий: 1,00			<u> 142 1</u>	
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)		
выход	0,0200	0,020	Выход: ШТ, N рец.: 267 СБ 2018Г, По		0.050
			ЯЙЦА ООБЫ ЙОЛИРОВАЦИАЛ	0,0500	0,050
РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ/		118)	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
Выход: 100, N рец.: 300 СБ 2018Г, По	рций: 1,00 0,0844	0,084	выход	0,0500	0,050
МИНТАЙ ПБГ МУКА В/С	0,0844	0,084	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ201	(8)	
	•		Выход: 200, N рец.: 220 сб 2018Г, По		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0022 0,0011	0,002 0,001	молоко	0,0980	0,098
МАССА ЖАРЕНОЙ РЫБЫ	0,0689	0,069	вода	0,0660	0,066
МАССА ЖАГЕНОЙ РЫВЫ ЯЙЦА	0,0009	0,028	КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0440	0,044
МОЛОКО	0,0167	0,017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0051	0,005
мука в/С	0,0044	0,004	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100	САХАР-ПЕСОК	0,0051	0,005
выход	0,1000	0,100	выход	0,2000	0,200
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	·	<u> </u>	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОК		
Выход: 180, N рец.: 377 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., По	•	
молоко	0,0270	0,027	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008	МОЛОКО	0,1000	0,100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
выход	0,1800	0,180	ВОДА ВЫХОД	0,1200 0,2000	0,120 0,200
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	Й ОЧИЩЕННЫ 0,1566	Й 0 , 157	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	0,2000	0,200
	•		Выход: 40, N рец.: 108 CБ 2013, Порь	ıий: 1 00	
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА/ОВД(ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2018Г, По			выход	0,0400	0,040
вода	0,2100	0,210			
шиповник	0,0200	0,020	ПРЯНИК,		
выход	0,2000	0,200	Выход: шт, N рец.: 589 СБ 2013, Порі		
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			ПРЯНИКИ	0,0450	0,045
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	ий: 1,00		Завтрак	Nº2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)		
выход	0,0400	0,040	Выход: 100, N рец.: 53 СБ 2018Г, По	рций: 1 00	
Попач	MK		ТОМАТНАЯ ПАСТА	рции. 1,00 0,0168	0,017
<u>Полдні</u>			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0176	0,018
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (СБ201	•		ЛИТЕН ЖИЕЛОТА	0,0004	-,
Выход: 100, N рец.: 531 СБ 2018Г, По	•		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0008	0,001	CAXAP-ПЕСОК	0,0012	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0008	0,001	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0008	0,001	выход	0,1000	0,100
выход готовой продукции	0,1000	0,100	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О	ИМЕННАЯ	
Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ МУКА В/С	HA PACT.MAC 0,0435	: ЛЕ 0 , 044	СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0768	0,077
САХАР-ПЕСОК	0,0435	0,005	VOTUETLI VA UTVILLI LUDVULL	UULIE/OE0040\	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,003	КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕ Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, По		
масло растительное Яйца	0,0031	0,003		о рции: 1,00 0 , 0757	0,076
ЛИЦА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,003	КУРА(ТУШКА) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0757	0,076
ДРОЖЖИ	0,0008	0,001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) МОЛОКО	0,0214	0,021
ВОДА	0,0223	0,022	МОЛОКО СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0286	0,029
ВЫХОД	0,0770	0,077	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0043	0,004
ВЛАЖНОСТЬ,%	2,5410	2,541	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,1143	0,114
Вх. рецепт: ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ		,	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100
ТВОРОГ	0,0453	0,045	ВЫХОД	0,1000	0,100
ЯЙЦА	0,0020	0,002		-,	
·			o. 6		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ201	8)z,		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
Выход: 180, N рец.: 220 сб 2018Г, Пор			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0025 0,1000	0,003
ВОДА	0,1476	0,148	выход	•	0,100
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0396	0,040	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	: ННЫЙ ОТВАРГ 0 , 0262	о , 026
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0046 0,0005	0,005 0,001	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕНЬ	•	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ САХАР-ПЕСОК	0,0003	0,001	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0117	0,012
ВЫХОД	0,1800	0,180	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	•	,
			СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0 , 0270	0,027
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОК				•	
Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., По	•	0.000	<i>СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ(СБ201</i> Выход: 250, N рец.: 129 СБ 2018Г, По		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК МОЛОКО	0,0020 0,1000	0,002 0,100	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	о, 2375	0,238
CAXAP-ПЕСОК	0,0100	0,010	ЛАПША ЯИНРИВ АШПАП	0,0200	0,020
вода	0,1200	0,120	МАССА ВАРЕНОЙ ЛАПШИ	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,2000	0,200	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010
			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	×- 4 00		ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0024	0,002
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Пори ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции: 1,00 0 , 0200	0,020	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,0200	0,020	выход	0,2500	0,250
			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (0.010
<u>Завтрак №</u>	3/ОВД		МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)			КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"		
Выход: 100, N рец.: 53 СБ 2018Г, Пор	рций: 1,00		Выход: 100, N рец.: 347 СБ 2018г., По	рций: 1,00	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0168	0,017	ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0176	0,018	КУРА(ТУШКА)	0,0360	0,036
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0004	0.006	МОЛОКО	0,0170	0,017
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ САХАР-ПЕСОК	0,0060 0,0012	0,006 0,001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	0,001	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ Д/СМАЗКИ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040 0,0004	0,004
выход	0,1000	0,100	СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0100	0,010
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	•	·	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1250	0,125
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0768	0,077	выход	0,1000	0,100
КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕ	ННЫЕ(СБ2018)		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛ	ТОМ(СБ2018)	
Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		Выход: 180/5, N рец.: 153 СБ 2018Г, Г		
КУРА(ТУШКА)	0,0757	0,076	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0214	0,021	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
МОЛОКО	0,0286	0,029	выход	0,1850	0 , 185
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0043 0,1143	0,004 0,114	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,2480	0,248
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/Я	БЛОК (СБ2018)	
выход	0,1000	0,100	Выход: 200, N рец.: 486 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
			ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ201			вода	0,1920	0,192
Выход: 180, N рец.: 220 сб 2018Г, Пор ВОДА	рций: 1,00 0,1476	0,148	CAXAP-ПECOK	0,0100	0,010
БОДА КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0396	0,040	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	0.300
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0396	0,040	ВЫХОД	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.		
CAXAP-ПЕСОК	0,0046	0,005	Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Поры		
выход	0,1800	0,180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОК	OM		выход	0,0400	0,040
Выход: 200, N рец.: 501 CБ 2013г., По			ХЛЕБ РЖАНОЙ		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002	Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порь		
МОЛОКО	0,1000	0,100	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ВЫХОД	0,0200	0,020
ВОДА	0,1200	0,120		/ОВД	
ВЫХОД	0,2000	0,200	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ(СБ2018).		
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			Выход: 80, N рец.: 47 СБ 2018Г, Пор	ций: 1,00	
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	ций: 1.0 0		ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0157	0,016
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0134	0,013
выход	0,0400	0,040	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
	lo4		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
<u>Обед N</u>	<u>1⊼.1</u>		выход	0,0800	0,080
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (СБ2018)	v		Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕ		ЮЙ
Выход: 100, N рец.: 47 СБ 2018Г, Пор		0 000	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0209	0,021
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0196 0,0168	0,020 0,017	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕН		
NICH EHRALDIN	0,0100	∪ , ∪ ± /	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0093	0,009

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	ИИЩЕННАЯ 0,0216	0,022	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018) Выход: 200, N рец.: 470 СБ 2018Г, По	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	/СМЕТАНОЙ	_	ЙОГУРТ	0,2000	0,200
Выход: 250/10, N рец.: 154 CБ 2013г.,			ВЫХОД	0,2000	0,200
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0300	0,030	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100)	
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0100	0,010	Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., П		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010	МАНДАРИН	0,1000	0,100
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050 0,2000	0,005 0,200	выход	0,1000	0,100
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2000	0,200	<u>День 5</u>		
CMETAHA	0,0100	0,010	Завтра	c Nº1	
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0010	0,001	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.		
ВЫХОД	0,2500	0,250	Выход: 20/20/5, N рец.: 90 СБ 2013г.,		
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	-		СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0250	0,025	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	О,0100	0,010	БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
			выход	0,0450	0,045
КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"			КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ(СБ20		
Выход: 100, N рец.: 347 СБ 2018г., По ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	орций: 1,00 0,0400	0,040	Выход: 200, N рец.: 223 СБ 2018Г, По	•	0 0 0 0
ТОВИДИНА Т-ОИ КАТЕГОРИИ КУРА(ТУШКА)	0,0360	0,036	МОЛОКО ВОДА	0,0960 0,0640	0,096 0,064
молоко	0,0170	0,017	ВОДА КРУПА ПШЕНО	0,0494	0,049
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	CAXAP-ПECOK	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ Д/СМАЗКИ	0,0040	0,004	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0.010	МАССА КАШИ	0,1920	0,192
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0100 0,1250	0,010 0,125	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД	0,1230	0,123	ВЫХОД	0,2000	0,200
			ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОЦ	IA"	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ/ОВД(СБ201			Выход: 200, N рец.: 616 СБ 2013, По		
Выход: 180, N рец.: 380 СБ 2018, Пор КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,1890	0,189	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0006	0,001
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0086	0,009	КОНЦЕНТРАТ СУХОЙ СМЕСИ С ВОДА	0,0100 0,2000	0,010 0,200
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0107	0,011	ВЫХОД	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0082	0,008		.,	
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0038	0,004	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
МУКА В/С	0,0022 0,0007	0,002 0,001	Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Пор ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции: 1,00 0 , 0200	0,020
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,1800	0,001	выход	0,0200	0,020
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	•	0,100		<u> </u>	<u> </u>
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0071	0,007	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (СБ2018) Выход: 100, N рец.: 470 СБ 2018Г, По	- 1 00	
KOMBOT 1/2 CREWAY BROBONS	IE II OK (OE 2040)		йогурт	орции: 1,00 0,1000	0,100
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/Я Выход: 200, N рец.: 486 СБ 2018Г, По			ВЫХОД	0,1000	0,100
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020		/ No2	
ВОДА	0,1920	0,192			
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР. Выход: 20/20/5, N рец.: 90 СБ 2013г.,		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002 0,2000	0 200	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020
ВЫХОД	0,2000	0,200	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ХЛЕБ РЖАНОЙ,,			БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
Выход: 60, N рец.: 109 СБ 2013, Поры		0.060	выход	0,0450	0,045
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0600 0,0600	0,060 0,060	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (СБ20	018 ୮).	
			Выход: 250, N рец.: 223 СБ 2018Г, П	орций: 1,00	
<u>Полдн</u>	<u>ик</u>		МОЛОКО	0,1200	0,120
БУЛОЧКА "ВАНИЛЬНАЯ" (СБ201			ВОДА КРУПА ПШЕНО	0,0800 0,0618	0,080 0,062
Выход: 100, N рец.: 543 СБ 2018Г, По МУКА В/С	рций: 1,00 0,0747	0,075	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0063	0,002
мука в/С ВОДА	0,0200	0,075	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0083	0,008	выход	0,2500	0,250
ЯЙЦА	0,0070	0,007		ΙΔ"	
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005	Выход: 200, N рец.: 616 CБ 2013, По		
ДРОЖЖИ	0,0003	4 6 5 1	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0006	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001	КОНЦЕНТРАТ СУХОЙ СМЕСИ С	0,0100	0,010
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0008 0,0008	0,001 0,001	вода	0,2000	0,200
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0008	0,001	выход	0,2000	0,200
ванилин	0,0002	•	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Пор		
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

Наименование, состав	N на 1 пор.	Нетто	Наименование, состав	N на 1 пор.	Нетто
изделия	Нетто		изделия	Нетто	
ВЫХОД	0,0200	0,020	МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ ВЫХОД	0,1000 0,1000	0,100 0,100
ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М80	-			-	
Выход: шт, N рец.: 112 СБ 2013г., Пор МАНДАРИН	о ции: 1,00 0,0800	0,080	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАР Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, По		
выход	0,0800	0,080	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
Завтрак №	3/ОВД		МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (С			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0081 0,0031	0,008 0,003
Выход: 20, N рец.: 75 СБ 2018Г, Порт	,		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,1800	0,003
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020		FOR (OF 2048)	
выход	0,0200	0,020	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, По	•	
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ/ОВД(С			вода	0,2030	0,203
Выход: 200, N рец.: 223 СБ 2018Г, По МОЛОКО	рций: 1,00 0,0960	0,096	СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020
ВОДА	0,0640	0,050	САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0100 0,0001	0,010
КРУПА ПШЕНО	0,0494	0,049	ВЫХОД	0,2000	0,200
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005			
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,0025 0,2000	0,003 0,200	<i>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.</i> Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порі	лий: 1.00	
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША Выход: 200, N рец.: 616 СБ 2013, Пор			выход	0,0400	0,040
Выход: 200, N рец.: 616 СБ 2013, Пор ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	о ции: 1,00 0 , 0006	0,001			
КОНЦЕНТРАТ СУХОЙ СМЕСИ С	0,0100	0,010	Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порі		
ВОДА	0,2000	0,200	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200 0,0200	0,020 0,020
выход	0,2000	0,200	ВЫХОД		0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			<u>Обед №2</u>		
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ий: 1,00 0,0400	0,040	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУКУ Выход: 100, N рец.: 73 СБ 2013г., По		ОВЬЮ
выход	0,0400	0,040	КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0, 0250	0,025
			ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ A200(СБ2018) Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, Пор	оций: 1.00		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
АПЕЛЬСИНЫ	0,2000	0,200	Выход	0,1000 EUULIÄ OTRABU	0,100
выход	0,2000	0,200	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	о,0250	0,025
<u>Обед N</u>	<u>lº1</u>		Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕН		
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУКУ		ОВЬЮ	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0250	0,025
Выход: 100, N рец.: 73 СБ 2013г., Пор		0.005	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ(СБ2018)		
КУКУРУЗА КОНСЕРВ. ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0250 0,0200	0,025 0,020	Выход: 250, N рец.: 124 СБ 2018Г, По		0 175
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1750 0,0101	0,175 0,010
выход	0,1000	0,100	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	ННЫЙ ОТВАРН 0,0250		ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕНЬ	•	0 , 025	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015 0,2750	0,002 0,275
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0250	0,025	ВЫХОД Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	·	
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	1 (C52018)		КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1125	0,113
Выход: 250, N рец.: 123 СБ 2018Г, По			Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	-	
вода	0,2000	0,200	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010
КОНСЕРВЫ САЙРА ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0400 0,0080	0,040 0,008	БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЕ	•	
ЛУК РЕПЧАТЫИ РИС КРУГЛЫЙ	0,0080	0,008	Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, По		0.036
масло сливочное	0,0038	0,004	КУРА(ТУШКА) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0758 0,0213	0,076 0,021
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002	молоко	0,0287	0,029
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА) ВЫХОД	0,0013 0,2500	0,001 0,250	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0042	0,004
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА МАСЛО ВАСТИТЕЛЬНОЕ ЛЛЯ	0,1142 0,0029	0,114 0,003
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0699	0,070	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,0029	0,003
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (выход	0,1000	0,100
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0156	0,016		52018).	
БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЬ			Выход: 180, N рец.: 221 СБ 2018Г, По		
Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, По КУРА(ТУШКА)	рций: 1,00 0 , 0758	0,076	вода	0,1440	0,144
КУРА(ТУШКА) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0758	0,076	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0450 0,0045	0,045 0,005
молоко	0,0287	0,029	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0045	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0042	0,004	выход	0,1800	0,180
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА МАСПО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПЛЯ	0,1142 0,0029	0,114 0,003			
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003 C _T p	9		
		Cīp			

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ	ОВ/ОВД (СБ20		выход	0,2000	0,200
Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, По		-,			
ВОДА	0,2030	0,203	Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Пор	оций: 1,00	
СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,020	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001 0,2000	0,200	выход	0,0400	0,040
выход	0,2000		Завтра	κ №2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 1 ВАРИ	1AHT (C52018)	
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц		0.040	Выход: 20/15, N рец.: 69 СБ 2018Г,		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0400	0,040 0,040	БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
выход	0,0400	0,040	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0150	0,015
<u>Полдні</u>	<u>4K</u>		выход	0,0350	0,035
ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ(СБ20			ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)		
Выход: 100, N рец.: 540 СБ 2018Г, По		0.001	Выход: ШТ, N рец.: 267 СБ 2018Г, П	орций: 1,00	
MYKA B/C CMETAHA	0,0008 0,0010	0,001 0,001	ЯЙЦА	0,0500	0,050
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0010	0,001	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
выход	0,1000	0,100	выход	0,0500	0,050
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИІ	й очишенны		КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ20	18),	
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0554	0,055	Выход: 250, N рец.: 220 сб 2018Г, По	-	
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮ			МОЛОКО	0,1225	0,123
молоко	0,0099	0,010	ВОДА КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0825 0,0550	0,083 0,055
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0330	0,005
выход	0,0660	0,066	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,000
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ МУКА В/С	СДОБНОЕ (1 Е 0,0339	ЗАРИАНІ) 0,034	CAXAP-ПЕСОК	0,0064	0,006
САХАР-ПЕСОК	0,0024	0,002	выход	0,2500	0,250
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004		UT/CE2019)	
ЯЙЦА	0,0037	0,004	Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, П	• •	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004		вода	0,0105	0,011
дрожжи	0,0003		молоко	0,1000	0,100
ВОДА	0,0090	0,009	САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВЫХОД ВЛАЖНОСТЬ,%	0,0530 1,7490	0,053 1,749	КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
BJAARTOCTB, 70	1,7400	± , / 3 2	выход	0,2000	0,200
КЕФИР			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.		
Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Пор КЕФИР Л	ций: 1,00 0 , 2000	0,200	Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Пор		
КЕФИР Л —	0,2000	0,200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)		0,040
ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100			выход	0,0400	0,040
Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., По	•	0.100	<u>Завтрак N</u>	<u>№3/ОВД</u>	
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 1 ВАРИ	1АНТ(СБ2018)	
<u>День 7</u>			Выход: 20/15, N рец.: 69 СБ 2018Г,		
<u>Завтрак</u>	<u>№1</u>		БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020
СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (С	:Б2018)		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫХОД	0,0150 0,0350	0,015 0,035
Выход: 20, N рец.: 75 СБ 2018Г, Порь				•	
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ/ОВД(,	
ВЫХОД	0,0200	0,020	Выход: 200, N рец.: 220 сб 2018Г, По	•	0.000
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)			МОЛОКО ВОДА	0,0980 0,0660	0,098 0,066
Выход: ШТ, N рец.: 267 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0440	0,044
ЯЙЦА _	0,0500	0,050	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0051	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД	0,0500	0,050	выход	0,2000	0,200
КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (МОЛО	ЧНАЯ)(СБ2018	;).		HT/OBЛ (СБ2018)
Выход: 250, N рец.: 217 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, П		,
МОЛОКО	0,1225	0,123	вода	0,0105	0,011
ВОДА РИС КРУГЛЫЙ	0,0825 0,0550	0,083 0,055	МОЛОКО	0,1000	0,100
РИС КРУГЛЫЙ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0330	0,055	КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	3,000	выход	0,2000	0,200
CAXAP-ПЕСОК	0,0063	0,006	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я100(СБ2018	3)	
выход	0,2500	0,250	Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
	T(C52019)		ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, По	,				
вода	0,0105	0,011	Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор	оций: 1,00	
МОЛОКО	0,1000	0,100	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	выход	0,0400	0,040
КАКАО-ПОРОШОК	0,0024	0,002			

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
Обед N	 ⊵1		выход	0,2500	0,250
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЬ		I(C52018)	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	•	
Выход: 100, N рец.: 10 СБ 2018Г, Пор		(022010)	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0750	0,075
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0520	0,052	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	ОЧИЩЕННАЯ	0,010
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0440	0,044	MOPROBB 01.09-31.12 20%	0,0096	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ/ФИЛЕ (СБ2018		
ВЫХОД	0,1000	0,100	Выход: 280, N рец.: 376 СБ 2018Г, П	-	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	(СБ2017)		ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,1624	0,162
Выход: 200/8, N рец.: 96 СБ 2017Г, По	рций: 1,00		МАССА ТУШЕННОЙ ПТИЦЫ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1120 0,0224	0,112 0,022
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0040	0,004	ЛУК РЕПЧАТЫИ ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0224	0,022
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,004
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0120	0,012	МУКА В/С	0,0019	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040 0,1500	0,004	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА ВЫХОД	0,1300	0,150 0,200	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2800	0,280
СМЕТАНА	0,0080	0,008	выход	0,2800	0,280
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	•	•	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ий очищенный	
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0600	0,060	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1531	0,153
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ О МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	РАННЗШИРС	0,008	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	ОЧИЩЕННАЯ 0,0355	0,036
-	-			X/N3IOM/OPT	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ/ФИЛЕ (СБ2018).			Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, По		
Выход: 280, N рец.: 376 СБ 2018Г, По		0 160	изюм	0,0200	0,020
ФИЛЕ ПТИЦЫ МАССА ТУШЕННОЙ ПТИЦЫ	0,1624 0,1120	0,162 0,112	МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД	0,0320	0,032
МАССА ТУШЕППОИТТИЦЫ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0224	0,022	САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0224	0,004	вода	0,2020	0,202
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0112	0,011	выход	0,2000	0,200
мука в/с	0,0019	0,002			
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001	Выход: 60, N рец.: 109 СБ 2013, Пор	ций: 1.00	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2800	0,280	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0600	0,060
выход	0,2800	0,280	выход	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	Й ОЧИЩЕННЫ 0,1531	Й 0 , 153	Полд		
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (-		БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ(СБ201		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0355	0,036	Выход: 100, N рец.: 566 СБ 2013Г, П	•	0.057
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ	/ИЗЮМА	_	МУКА В/С	0,0567 0,0192	0,057 0,019
Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Пор			ВОДА САХАР-ПЕСОК	0,0192	0,019
ИЗЮМ	0,0200	0,020	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0083	0,008
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД	0,0320	0,032	МОЛОКО	0,0083	0,008
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)	0,0033	0,003
вода	0,2020	0,202	ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0033	0,003
выход	0,2000	0,200	ДРОЖЖИ	0,0003	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,		_	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0008	0,001
Выход: 60, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1,00		ЯЙЦА	0,0008	0,001
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0600	0,060	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0017	0,002
выход	0,0600	0,060	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
<i>ХЛЕБ РЖАНОЙ</i>			ВАНИЛИН МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0002 0,1183	0,118
Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	ий: 1,00		масса полуфаврика та Выход	0,1100	0,110
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020		-, 2000	-, -00
выход	0,0200	0,020	СОК ФРУКТОВЫЙ/ГРУШЕВЫЙ	× 4.00	
 Обед №2/	ОВД		Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2018Г, По СОК ГРУШЕВЫЙ Л	орций: 1,00 0 , 2000	0,200
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЬ	<u> </u>	I/CE20401	ВЫХОД	0,2000	0,200
Выход: 100, N рец.: 10 СБ 2018Г, Пор		(CB2016)			
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0520	0,052	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0440	0,044	Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013Г., П		0.000
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	БАНАНЫ	0,2000	0,200
выход	0,1000	0,100	<u>День 8</u>		
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ			Завтра		
Выход: 250/10, N рец.: 100 СБ 2018Г,	-		БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188	Выход: 20/20/5, N рец.: 90 СБ 2013г.	•	
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0150	0,015	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0050	0,005	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
РИС КРУГЛЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050 0,0050	0,005 0,005	БАТОН ВИНКЛЕР ВЫХОД	0,0200 0,0450	0,020 0,045
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0050	0,005	ылод	0,0430	0,040
CMETAHA	0,0100	0,010			
		Cmr	. 11		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто				
ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВО	РОГОМ.		выход	0,0400	0,040				
Выход: 200, N рец.: 314 СБ 2013, Пор	. ,	_	<u>Завтрак N</u>	<u> 23/ОВД</u>					
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (СБ2018)					
	0,0307	0,031	Выход: 20, N рец.: 75 СБ 2018Г, Пор						
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ КРУПА МАННАЯ	0,1147 0,0200	0,115 0,020	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020				
ТВОРОГ	0,0200	0,020	выход	0,0200	0,020				
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (•	3,010	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МОЛОЧНАЯ/ОВД(СБ2018)						
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,1253	0,125	Выход: 200, N рец.: 221 СБ 2018Г, По	орций: 1,00	,				
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ(ПОРЦ)			МОЛОКО	0,0960 0,1600	0,096 0,160				
Выход: 30, N рец.: 481 СБ 2013г., Пор	ций: 1,00		ВОДА КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,1800	0,180				
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	0,0300	0,030	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005				
выход	0,0300	0,030	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001				
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)			ВЫХОД	0,2000	0,200				
Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Г	Іорций: 1,00								
вода	0,1500	0,150	ЧАЙ С ЛИМОНОМ/ОВД(СБ2018) Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г,	Порицё: 1.00					
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 20181, ВОДА	1 юрции: 1,00 0 , 1600	0,160				
ЛИМОН	0,0072	0,007	ЛИМОН	0,0072	0,007				
выход	0,2070	0,207	ВЫХОД	0,2070	0,207				
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		_	Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА	•	•				
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001				
ВОДА	0,0540	0,054	вода	0,0540	0,054				
выход	0,0500	0,050	выход	0,0500	0,050				
<i>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.</i> Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1.00		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По АПЕЛЬСИНЫ	о рции: 1,00 0,2000	0,200				
выход	0,0400	0,040	ВЫХОД	0,2000	0,200				
	Nº2								
			ХЛЕБ РЖАНОЙ.						
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.) Выход: 20/20/5, N рец.: 90 СБ 2013г.,			Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор		0.040				
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0400 0,0400	0,040 0,040				
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005							
БАТОН ВИНКЛЕР	0,0200	0,020	<u>Обед I</u>	<u>№1</u>					
выход	0,0450	0,045	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)						
БИТОЧКИ РЫБНЫЕ(СБ2018)			Выход: 100, N рец.: 53 СБ 2018Г, По						
Выход: 100, N рец.: 307 СБ 2018Г, По	ทมหนั : 1 00		ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0168	0,017				
МИНТАЙ ПБГ	0,0667	0,067	ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0176 0,0004	0,018				
МОЛОКО	0,0253	0,025	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0004	0,006				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0187	0,019	CAXAP-ПЕСОК	0,0012	0,001				
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0093	0,009	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	٠,٠٠-				
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0013	0,001	ВЫХОД	0,1000	0,100				
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0027	0,003	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О	ЧИШЕННАЯ					
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010 0,0060	0,001 0,006	СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0768	0,077				
ЯЙЦА ВЫХОД	0,0060	0,006	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ2018)						
			СУП ИЗ ОВОЩЕИ (СВ2018) Выход: 250/10, N рец.: 117 СБ 2018Г	. Порций: 1.00					
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАР			БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188				
Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, По		0 061	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0200	0,020				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0612 0,1728	0,061 0,173	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010				
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,1728	0,173	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0075	0,008				
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0031	0,003	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005				
выход	0,1800	0,180	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002				
			ВЫХОД СМЕТАНА	0,2500 0,0100	0,250 0,010				
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	lonusë: 4.00								
Выход: 200/7, N рец.: 459 СБ 2018Г, Г ВОДА	орции: 1,00 0 , 1500	0,150	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	1И ОЧИЩЕННЫ 0,0501	И 0,050				
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	•	0,000				
лимон	0,0072	0,007	MOPKOBb 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010				
ВЫХОД	0,2070	0,207	-		·				
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ						
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	Выход: 100, N рец.: 346 СБ 2018Г, По	-	0 110				
вода	0,0540	0,054	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,1160 0,0042	0,116 0,004				
выход	0,0500	0,050	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ МАССА ВАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ	0,0620	0,004				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			МАССА ВАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ ЯЙЦА	0,0200	0,002				
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1.00		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002				
,									

MORCOR ADDITIONAL PRINT 1,000 0,100 0,000 0	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто				
MACCA ΠΟΤΙΘΡΑΘΕΡΙΚΑΤΑ \$ 1,000			0,001	изделии						
M.C.C.L.C.OVICA										
MODIFICATION MOD	выход	0,1000	0,100	вода	0,0220	0,022				
MACHO CHROPHICE			Я		· ·	· ·				
MACIO DAROCHIOE 0,0076 0,020 0		· ·	•		· ·	•				
MIXORA 0.0026		· ·	•	ВЫХОД	0,0400	0,040				
BANCAI		· ·	0,002							
MAID PROBABIPACCE 10 10 10 10 10 10 10 1	• •	· ·	0,025		-					
Bautopt 19, N peu; 211 C52021, Порций: 1,00 1,015 1,016 1,01					· ·	•				
MACIO PACTIVITEINHOE 0.0045 0.0050 0.00	•	•	И(СБ2021).		· ·	•				
ICENTRA INFERIORARY 0.0515 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0521 0.0522 0.052			0,116		· ·	· ·				
МАСЛО СПОТВОЙ КАЦІЙ МАСЛО СПОВОЙНЕЙ МАСЛО СПОВОЙНЕЙ МАСЛО СПОВОЙНЕЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЙ О 1,0010 ВХ. роцепт. ПУК ПАССЕРОВАННЫЙ ЛУК РЕГІЛЬТЫЙ МУСЛО РАСТИТЕЛЬНОЙЕ О ,0011 О ,0010 ВХ. роцепт. МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МОСЛО РАСТИТЕЛЬНОЙЕ О ,0011 О ,0010 ВК. роцепт. МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МОСЛО РАСТИТЕЛЬНОЙЕ О ,0010 КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 О ,0040 О ,0040 О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0040 О ,0040 ВЫХОЗ. О ,0	• •	· ·	•		0,0012	0,001				
MACID C/IUROCHHOE 0,0043 0,004 MACID PACTUTEINHOE 0,005 0,006 0,007 0	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001	выход	0,1800	0,180				
BANCD : 0,1800		· ·								
В		· ·	•		· ·	•				
МОРКОВЬ 01.09.11.12.20%			0,180		•	0,009				
MACID PACTIVIEIDHOE 0,0040 0,004	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070								
MACITO PACTIVIEIDHOE 0,1000 0,001		ŕ	0,001	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТО	ОШКА"					
ВЫХОД 0,0180 0,0180 0,0180 0,0180 0,0180 0,0250 0	•		0,004							
Вж. рецепт. МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МОРКОВЬ 109-31-12 20% 0, 0-265 0, 0-		· ·	•		· ·	•				
МОРНОВЬ 0109-311/209% 0,0285	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (РАННЭШИРС		·	· ·	•				
Выход. 200, № рец. 504 об 2018, Порций: 1,00 ВодА КИЕНТРАТ КИСЕЛЯ С ВЫХОД 0, 2000 0, 2000 ВЫХОД 0, 2001 0, 2000 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЕЗЕЙТ, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЫХОД 0, 1000 0, 1000 ВЫХОД 0, 2000 0, 2000 ВЫХОД 0, 2000 0, 2000 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВОВОВНЕНИЯ (0, 2000 0		-	0,026	выход	0,2000	0,200				
Выход: 20, N рец:: 504 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ВОДА КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ С О, 0,250 ВЫХОД О, 0,2010 О, 2010 О, 2010 ВЫХОД О, 0,2010 О, 2010 ВЫХОД О, 0,2010 О, 0,2010 ВЫХОД О, 0,0010 ВЫХОД О, 0,0010 О,	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТО	ΠΙΚΔ"								
ВОДА (0,1800 0,1800 0,025 0,						0.040				
КВОНДЕНТРАТ КИСЕЛЯ С 0,0250 0,200 0,200			0,180		· ·	· · ·				
ЖЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ. Быход: 40, N рец.: 183 C5 2013, Порций: 1,00 Bыход: 40, N рец.: 542 C5 2018Г, Порций: 1,00 Bыход: 100, N рец.: 542 C5 2018Г, Порций: 1,00 Bыход: 100, N рец.: 542 C5 2018Г, Порций: 1,00 BODA 0,063 0,062 0,010 0,011 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 0,002 <		· ·								
Выход: 40, N рец: 108 СБ 2013, Порций: 1,00 ХЛЕБ РЖАНОЙ БЫХОД: 20, N рец: 109 СБ 2013, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ЛРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД: 0, N рец: 109 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЫХОД: 0, 1011 Обед №2/ОВД МКРА КАБАЧКОВАЯ ЛРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД: 0, 1011 ОБЫХОД: 0, 1011 ОБЫХОД: 0, N рец: 107 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ЛРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫХОД: 0, N рец: 117 СБ 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЫХОД: 0, 0, 000 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЫХОД: 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0,	ВЫХОД	0,2000	0,200		<u> </u>					
XIREБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400 0,04	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.									
SILES IIILE HIMPHININI(ПОКРОВСКИЙ) 0,0400						0.063				
MACIO CЛИВОЧНОЕ	` ,	· ·	•		· ·	•				
Β κολος: 20, N ρeu; 109 GE 2013, Ποριμκί: 1,00 CAXAP (ДЛЯ ΟΤДΕЛΚИ) 0,0033 0,003 0,000 <t< td=""><td>выход</td><td>0,0400</td><td>0,040</td><td>• •</td><td>•</td><td>•</td></t<>	выход	0,0400	0,040	• •	•	•				
КЛЕБЬ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020 7,020 0,020 0,020 0,020 0,020 0,020 0,020 МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0028 0,001	ХЛЕБ РЖАНОЙ				0,0110	0,011				
ВЫХОД 0,0200 0,0200 МЖКА НА ПОДПЫЛ 0,0008 0,001 Обед №2/ОВД ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА ЯЙДД ДЛЯ СМАЗКИ 0,0003 0,001 Выход: 100, № рец.: 50 C5 2018Г, Порций: 1,00 0,1000 0,100 0,100 ДРОЖЖИ 0,000 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,000 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,100 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,200 0,						· · ·				
Обед №2/ОВД МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0008 0,001 ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0007 0,001 Выход: 100, N рец.: 50 C6 2018Г, Порций: 1,00 0,1000 0,100 0,100 0,100 ВЫХОД 0,1000 0,100 0,100 0,100 0,100 ВЫХОД 0,1875 0,188 0,002 МОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018) 0,200 0,200 КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0020 0,002 0,002 МОГУРТ МІТЬЕВОЙ(СБ2018) ВЫХОД 0,2000 0,200 ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0101 0,010 0,010 0,010 ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЯ ЯПО 0,200 0,200 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,005 0,005 0,005 ВЫХОД 0,2000 0,200 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,005 0,005 0,005 О,005 ВЫХОД 0,1000 0,100 ОСМЕТАНА 0,0015 0,005 0,005 О,005 ВЫХОД 0,100 0,100 Въ. рецепт: КАРГОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРГО	,			•						
MKPA KAБAЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА Выход: 100, N рец:: 50 C5 2018Г, Порций: 1,00 КАБАЧКОВАЯ ИКРА ВЫХОД О, 1000 О, 1000 О, 1000 ВЫХОД О, 1000 О, 10			0,020	* *	· ·					
ΜΚΡΑ ΚΑΕΑ-ΨΚΟΒΑΡ/ΠΡΟΜΙΕΙΙΙΠΕΗΟΓΌ ΠΡΟΨΙЗΒΟДСΤΒΑ COΠЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0007 0,0007 0,0001 КАБА-ЧКОВАЯ ИКРА 0,1000 0,2000 <	<u>Обед №2</u>	/ОВД								
Выход: 100, N рец:: 50 C5 2018Г, Порций: 1,00 ДРОЖКИ 0,0002 ВЫХОД 0,0002 0,1000 0,2000	ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕ	ЕНОГО ПРОИЗ	ВОДСТВА							
ВЫХОД 0,1000 0,100					0,0002					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018) Выход: 250/10, N рец: 117 СБ 2018Г, Порций: 1,00 БУЛЬОН ИЛИ ВОДА (АПОТУРТ (ОВРИЖ) 0,1875 0,188 (ОПУРТ (ОПИТЬ) ОДООО (ОДОООООООООООООООООООООООООООООО		· ·		выход	0,1000	0,100				
CYTI ИЗ ОВОЩЕИ (CE2018) Выход: 250/10, N рец.: 17° CE 2018Г, Порций: 1,00 √00 (0.200) 0,2000	выход	0,1000								
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ О,0200 О,020 ЛУК РЕПЧАТЫЙ О,0101 О,010 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О,0050 О,0050 ВЫХОД О,2500 О,2500 О,2500 О,2500 ОДЕНЬ 9 ОДЕНЬ					орций: 1,00					
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ О,0101 ОООШЕК ЗЕЛЕНЫЙ О,00075 О,0005 ВЫХОД: ШТ, N рец.: 112 CG 2013г., Порций: 1,00 ВАПОКИ СВЕЖИЕ О,1000 О,		-	0 100		0,2000	0,200				
ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0101 0,0101 0,0108 ПЛОДЫ(ФРУКТЫ) СВЕЖИЕ Я100 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ 0,0075 0,008 Выход: ШТ, N рец.: 112 CБ 2013г., Порций: 1,00 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,1000 0,002 День 9 9 0,002 День 9 0,002 </td <td></td> <td>· ·</td> <td></td> <td>выход</td> <td>0,2000</td> <td>0,200</td>		· ·		выход	0,2000	0,200				
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ 0,0075 0,008 ВЫХОД: ШТ, N рец.: 112 CБ 2013г., Порций: 1,00 0,100 0,100 0,100 0,005 0,005 0,005				ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100)					
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0015 0,002 День 9 ВЫХОД 0,2500 0,2500 0,2500 СМЕТАНА 0,0100 0,010 Завтрак №1 Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ "ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЕВОГО ТЕСТА КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35% 0,0501 0,050 Выход: 100, N рец.: 573 СБ 2013 Г, Порций: 1,00 мУКА НА ПОДПЫЛ 0,0025 0,003 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018) МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% 0,0098 0,010 ПОВИДЛО 0,004 0,004 Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0004 0,0004 Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ВЫХОД ВЫХОД 0,1000 0,100 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ 0,1170 0,117 ВЫХОД 0,0064 0,006 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,007 МУКА ВИС 0,0064 0,064 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006 САХАР-ПЕСОК 0,0640 0,064 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0069 0,007 МУКА ВИС 0,0069 0,006				Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., П	орций: 1,00					
ВЫХОД СМЕТАНА 0,0100 0,010 СМЕТАНА 0,0100 0,010 СМЕТАНА Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35% 0,0501 0,0501 Выход: 100, N рец.: 573 СБ 2013 Г, Порций: 1,00 МУКА НА ПОДПЫЛ ПОВИДЛО О,0118 О,0003 ВЫХОД: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018) Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О,0060 О,0079 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ О,0060 О,0060 САХАР-ПЕСОК О,0069 О,0069 О,0079 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ О,0069 О,0070 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФИЦА О,0069 О,0070 ВЫХОД О,0008 О,0070 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ О,0069 О,0070 ВЫХОД О,0008 О,0070 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ О,0069 О,0070 ВИЦА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ О,0008 О,0010 ВХ. РЕЦЕПТ: СОУС СМЕТАННЫЙ		· · ·	•	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100				
СМЕТАНА 0,0100 0,010 3ABTDAK №1 Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ОТОВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% 0,0098 0,010 МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0003 Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0003 ВЫХОД: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0003 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ОТОВЕЖНАЯ 0,0007 0,001 МАСЛО ОТОВЕЖНАЯ 0,0007 0,001 МАСЛО ОТОВЕЖНАЯ 0,0007 0,001 МАСЛО ОТОВЕЖНАЯ 0,0007 0,001 МАСЛО ОТОВЕЖНАЯ 0,0007 0,100 МАСЛО ОТОВЕЖНАЯ 0,0008 0,001 ВЫХОД 0,0006 0,0007 ОТОВЕЖЬ ОТОВЕЖНАЯ 0,0008 0,001 ВЫХОД 0,0006 0,0001 ОТОВЕЖЬ ОТОВЕЖНАЯ 0,0008 0,001 ВК. РЕЦЕПТ: СОУС СМЕТАННЫЙ ДРОЖЖИ 0,0006 0,001				День 9						
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35% 0,0501 0,050 Выход: 100, N рец.: 573 CБ 2013 Г, Порций: 1,00 Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0025 0,003 МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% 0,0098 0,010 МУКА НА ПОДПЫЛ 0,0025 0,003 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018) Выход: 100, N рец.: 356 CБ 2018Г, Порций: 1,00 ИАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ 0,0004 МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ 0,0790 0,079 МУКА В/С 0,0640 0,064 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006 САХАР-ПЕСОК 0,0046 0,005 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,1000 0,100 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0069 0,007 ВЫХОД 0,1000 0,100 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0069 0,007 ВЫХОД 0,1000 0,100 О,006 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0006 0,001 ВЫХОД 0,1000 0,1000 0,100 0,000 О,000 0,000 ВЫХОД 0,1000 0,100 О,000 0,000					(№ 1					
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%МУКА НА ПОДПЫЛ0,00250,003ПОВИДЛО0,01880,019ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018)ИМАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ0,0003Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00ВЫХОД0,10000,1000ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ0,11700,1170,117МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,007900,079MYКА В/С0,06400,064МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006CAXAP-ПЕСОК0,06400,064СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,10000,100MACЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,1000СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00060,001ВЫХОД0,10000,1000СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00060,001Вых рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	й очищенны	Й	"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЕВОГО Т	ECTA					
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% 0,0098 0,010 ПОВИДЛО 0,0188 0,019 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018) Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00 ВЫХОД 0,1000 0,1000 0,100 ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ 0,1170 0,117 МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ 0,0790 0,079 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 0,0060 0,006 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0007 0,001 МАССА ПОЛУФАБРИКАТА 0,1000 0,100 ВЫХОД 0,0069 0,007 ВЫХОД 0,1000 0,100 ВХ. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ 0,0010 0,001 ДРОЖЖИ 0,0006 0,001 ДРОЖЖИ 0,0006 0,001 ДРОЖЖИ 0,0006 0,001		· ·	0,050			0.003				
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ0,0004ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018)ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ0,0003Выход: 100, N рец.: 356 СБ 2018Г, Порций: 1,00ВЫХОД0,10000,1000ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ0,11700,117ВК. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ0,07900,079МУКА В/С0,06400,064МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006САХАР-ПЕСОК0,00460,005СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001МАСЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00080,001ВЫХОД0,10000,100О,000СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вых рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001			0,010	• •		· ·				
Выход: 100, N рец.: 356 CБ 2018Г, Порций: 1,00ВЫХОД0,10000,1000ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ0,11700,1170,0117МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ0,07900,079MYKA B/C0,06400,064МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006CAXAP-ПЕСОК0,00460,005СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001MACЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001	-				0,0004					
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ0,11700,117Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ0,07900,079МУКА В/С0,06400,064МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006САХАР-ПЕСОК0,00460,005СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001МАСЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001		•	18)	ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	· ·					
МАССА ПЕЧЕНИ ПРИПУЩЕНОЙ0,07900,079MYKA B/C0,06400,064МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006CAXAP-ПЕСОК0,00460,005СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001МАСЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001			0 117		•	•				
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ0,00600,006САХАР-ПЕСОК0,00460,005СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001МАСЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001		· · ·			•					
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00070,001МАСЛО СЛИВОЧНОЕ0,00690,007МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,100ЯЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001	•				· ·					
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА0,10000,1009ЙЦА0,00690,007ВЫХОД0,10000,100СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ0,00080,001Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙДРОЖЖИ0,00060,001					· ·					
ВЫХОД 0,1000 0,100 СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0008 0,001 Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ ДРОЖЖИ 0,0006 0,001										
H. 5/10/11		0,1000	0,100	•	0,0008	0,001				
Стр. 13	вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫИ				0,0006	0,001				
			Стр	. 13						

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0170	0,017	ИКРА МОРКОВНАЯ (СБ2018)	•	
выход	0,1000	0,100	Выход: 100, N рец.: 54 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
ВЛАЖНОСТЬ,%	3,3000	3,300	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0112	0,011
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МО	ОЛОЧНАЯ(СБ20	018).	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0176	0,018
Выход: 250, N рец.: 221 СБ 2018Г, По			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
МОЛОКО	0,1200	0,120	САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0012 0,0002	0,001
ВОДА	0,2000	0,200	ЛИМОПНАЯ КИСЛОТА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0625 0,0063	0,063 0,006	ВЫХОД	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0063	0,006	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕН	· ·	•
выход	0,2500	0,250	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0733	0,073
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКО	РИЯ		ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИА		
Выход: 200, N рец.: 467 СБ 2018г, По	рций: 1,00		Выход: 50/50, N рец.: 367 СБ 2013Г,		0.070
ЦИКОРИЙ	0,0050	0,005	ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	0,0790 0,0046	0,079
МОЛОКО	0,1000	0,100	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0046	0,005 0,010
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ЛУК РЕПЧАТЫИ ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0100	0,010
ВОДА	0,1200 0,2000	0,120 0,200	MYKA B/C	0,0030	0,003
выход	0,2000	U, ZUU	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0029	0,003
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порь			МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД	0,0200	0,020	ВЫХОД	0,1000	0,100
<u>Завтрак</u>			КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СЕ		
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ			Выход: 180, N рец.: 221 СБ 2018Г, П		
Выход: 100, N рец.: 26 СБ 2018Г, По			вода	0,1440	0,144
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0450	0,045
выход	0,1000	0,100	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0045 0,0005	0,005 0,001
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	ПАННАЯ 0,1283	0,128	ВЫХОД	0,1800	0,180
ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОЛ ВЫХОД: 100, N РЕЦ.: 336 СБ 2018Г, ПО ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ РИС КРУГЛЫЙ МАССА РИСА ПРИПУЩЕННОГО ВОДА ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)		0,057 0,017 0,034 0,017 0,012	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКО Выход: 200, N рец.: 467 СБ 2018г., П ЦИКОРИЙ МОЛОКО ВОДА ВЫХОД		0,005 0,100 0,120 0,200
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0120	0,002	ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
МАСЛО ГАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛИ	0,0010	0,002	Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,001	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
выход	0,1000	0,100	выход	0,0400	0,040
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ	2018)		Обед	<u>№1</u>	
Выход: 180, N рец.: 221 СБ 2018Г, По	•		ИКРА МОРКОВНАЯ (СБ2018)		
вода	0,1440	0,144	Выход: 100, N рец.: 54 СБ 2018Г, По		
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0450	0,045	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0112	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0176	0,018
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ САХАР-ПЕСОК	0,0060 0,0012	0,006 0,001
выход	0,1800	0,180	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0012	0,001
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКО	РИЯ		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
Выход: 200, N рец.: 467 СБ 2018г, По			ВЫХОД	0,1000	0,100
цикорий .	0,0050	0,005	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕН	•	
МОЛОКО	0,1000	0,100	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0733	0,073
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010			
ВОДА	0,1200	0,120	СВЕКОЛЬНИК(СБ2018) Выход: 250/10, N рец.: 98 СБ 2018Г,	Donusia 4 00	
выход	0,2000	0,200	Выход: 250/10, N рец.: 98 СБ 20181, ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0113	0,011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порь	µй: 1,00		МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	CAXAP-ПЕСОК	0,0025	0,003
выход	0,0400	0,040	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
ХЛЕБ РЖАНОЙ			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0013	0,001
Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порь	ий: 1.00		CMETAHA	0,0025	0,003
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
выход	0,0200	0,020	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
-	2/OBD		CMETAHA	0,0100	0,010
<u>Завтрак №</u>	<u>эгОВД</u>		выход	0,2500	0,250
			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ти ОЧИЩЕННЫЙ	7

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто			
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0430	0,043	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0130	0,013			
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (РАННЭШИРС		АДЙЯ	0,0090	0,009			
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010	МОЛОКО	0,0210	0,021			
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004			
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0640	0,064	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040 0,1250	0,004 0,125			
РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ(МИНТАЙ)			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,1230	0,123			
Выход: 100, N рец.: 348 СБ 2013г., По	рций: 1,00		ВЫХОД	0,1000	0,100			
МИНТАЙ ПБГ	0,0830	0,083		•				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0130	0,013	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)					
ЯЙЦА	0,0090	0,009	Выход: 180, N рец.: 377 СБ 2018Г, По		0 007			
МОЛОКО	0,0210	0,021	МОЛОКО МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0270 0,0082	0,027 0,008			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040 0,0040	0,004 0,004	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,008			
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0040	0,125	выход	0,1800	0,180			
МАССА ПОЛУФАВРИКАТА МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,1000	0,100	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ					
выход	0,1000	0,100	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0 , 1566	0,157			
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)			KOMNOT U3 CMECU CYXOФРУКТ		18)			
Выход: 180, N рец.: 377 СБ 2018Г, По	рций: 1,00 0 , 0270	0,027	Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, По ВОДА	орции: 1,00 0,2030	0,203			
МОЛОКО МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0270	0,027	ВОДА СУХОФРУКТЫ	0,0200	0,203			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0082	0,000	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	3,020			
выход	0,1800	0,180	ВЫХОД	0,2000	0,200			
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ				·	<u> </u>			
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1566	0,157	ХЛЕБ РЖАНОЙ.					
			Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порт	ций: 1,00 0 , 0400	0,040			
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ	•		ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0400	0,040			
Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2018Г, По	рции: 1,00 0,2030	0,203	выход	0,0400	0,040			
ВОДА СУХОФРУКТЫ	0,2030	0,203	<u>Полдн</u>	<u>ик</u>				
CAXAP-ПЕСОК	0,0100	0,010	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ(СБ201	'8)				
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	2,020	Выход: 100, N рец.: 545 СБ 2018Г, По	рций: 1,00				
ВЫХОД	0,2000	0,200	МУКА В/С	0,0710	0,071			
			ВОДА	0,0312	0,031			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,	× 4.00		САХАР-ПЕСОК	0,0074	0,007			
Выход: 60, N рец.: 108 СБ 2013, Порц ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ции: 1,00 0 , 0600	0,060	ЯЙЦА	0,0034	0,003			
выход	0,0600	0,060	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030 0,0022	0,003 0,002			
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0022	0,002			
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			ДРОЖЖИ	0,0002	0,001			
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц			ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0010	0,001			
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0010	0,001			
выход	0,0400	0,040	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0010	0,001			
<u>Обед №2</u>	<u>/ОВД</u>		СНЕЖОК					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы	(СБ2018)		СПЕЖОК Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Пор	ший: 1 00				
Выход: 100, N рец.: 148 СБ 2018Г, По			СНЕЖОК Л.	0,2000	0,200			
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100		·	·			
выход	0,1000	0,100	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)					
СВЕКОЛЬНИК/ОВД (СБ2018).			Выход: ШТ, N рец.: 82 СБ 2018Г, По АПЕЛЬСИНЫ	рции: 1,00 0,2000	0,200			
Выход: 250/10, N рец.: 98 СБ 2018Г, I	Порций: 1,00		ВЫХОД	0,2000	0,200			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0113	0,011						
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	<u>День 10</u>					
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	Завтрак	<u>№1</u>				
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ/2-Й ВА	Р(СБ2018)				
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0013	0,001	Выход: 15/15/5, N рец.: 64 СБ 2018Г,					
СМЕТАНА ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0025 0,0002	0,003	БАТОН ВИНКЛЕР	0,0150	0,015			
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	0,001	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0150	0,015			
СМЕТАНА	0,0100	0,010	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005			
ВЫХОД	0,2500	0,250	выход	0,0350	0,035			
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	Й ОЧИЩЕННЫ 0,0430	Й 0,043	КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ). Выход: 200, N рец.: 269 СБ 2013г., Порций: 1,00					
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ (РАННЭШИРС		КРУПА ПШЕНО	0,0400	0,040			
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010	МОЛОКО	0,1200	0,120			
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	РАННЭДИН 0,0640	0,064	МАССА КАШИ ДЛЯ СИРОПА:	0,1560	0,156			
DLIEULIE VEEELU VARANTA VA			CAXAP-ПЕСОК	0,0048	0,005			
<i>РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ(МИНТАЙ)</i> Выход: 100, N рец.: 348 СБ 2013г., По			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001			
Выход: 100, N рец.: 348 СБ 2013г., По МИНТАЙ ПБГ	о рции: 1,00 0 , 0830	0,083	ВОДА	0,0240	0,024			
	0,0000	0,000	МАССА СИРОПА:	0,0240	0,024			

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020	КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕ	ННЫЕ(СБ2018)	1
МАССА ЯБЛОК ПРИПУЩЕННЫХ С МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0440 0,0080	0,044 0,008	Выход: 100, N рец.: 372 СБ 2018Г, По	•	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СМЕТАНА	0,0080	0,008	КУРА(ТУШКА)	0,0757	0,076
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2160	0,216	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0214	0,021
-			МОЛОКО	0,0286 0,0043	0,029 0,004
КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАН			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0043	0,004
Выход: 200, N рец.: 462 СБ 2018Г, По	•		МАССА ПОЛУФАБРИКАТА МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0029	0,003
ВОДА	0,0105	0,011	МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100
МОЛОКО	0,1000	0,100	ВЫХОД	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК КАКАО-ПОРОШОК	0,0100 0,0024	0,010 0,002		<u> </u>	
какао-порошок Выход	0,0024	0,002	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУК		М(СБ2018)
выход	0,2000		Выход: 180, N рец.: 171 СБ 2018Г, По	-	
ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М80			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024
Выход: шт, N рец.: 112 СБ 2013г., По			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0484	0,048
МАНДАРИН	0,0800	0,080	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
выход	0,0800	0,080	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007 0,1800	0,001 0,180
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.			выход	•	
Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	шй: 1.00		Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	и ОЧИЩЕННЫ 0,0888	0, 089
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	IMF I ОФЕЛЬ U1.U1-20.U2 35%	0,0000	0,009
выход	0,0400	0,040	ЧАЙ/ОВД (CБ2018)		
	No2		Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, По	рций: 1,00	
<u>Завтрак</u>	<u> </u>		ВОДА	0,1500	0,150
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТ	•	Б2018)	выход	0,2000	0,200
Выход: 100, N рец.: 9 СБ 2018Г, Пор			Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
КАПУСТА КВАЩЕНАЯ	0,0812	0,081	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010	ВОДА	0,0540	0,054
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	выход	0,0500	0,050
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005	ХЛЕБ РЖАНОЙ		
ВЫХОД	0,1000	0,100	Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Порь	лий: 1.00	
КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЕ	oIE,		ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
Выход: 100, N рец.: 412 СБ 2013г., По			ВЫХОД	0,0200	0,020
КУРА(ТУШКА)	0,0743	0,074	051	lo4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0186	0,019	<u>Обед N</u>		
МОЛОКО	0,0257	0,026	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (С		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0043	0,004	Выход: 100, N рец.: 32 СБ 2018Г, По		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1143	0,114	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0077	0,008
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0029	0,003	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ	0,1000	0,100	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003 0,1000	0 100
ВЫХОД	0,1000	0,100	Выход	•	0,100
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУК		И(СБ2018)	Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0 , 1188	0,119
Выход: 180, N рец.: 171 СБ 2018Г, По					
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕ		I (СБ2018)
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0484	0,048	Выход: 250/20, N рец.: 135 СБ 2018Г,	• •	0 100
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875 0,0375	0,188 0,038
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	МОЛОКО	0,0250	0,038
выход	0,1800	0,180	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0250	0,025
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ			ЛУК РЕПЧАТЫИ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0101	0,010
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0888	0,089	мука в/С	0,0050	0,005
ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)			МУКА Б/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,003
Выход: 200, N рец.: 457 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		ВЫХОД	0,2500	0,250
вода	0,1500	0,150	Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧ	•	-,200
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032
выход	0,2000	0,200	выход	0,0200	0,020
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ій ОЧИШЕННЫ	й
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023
ВОДА	0,0540	0,054	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	•	•
выход	0,0500	0,050	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0303	0,030
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.				•	
<i>КЛЕВ ПШЕПИЧПЫИ.</i> Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порц	ий: 1.00		КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ"(СБ2018)		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	Выход: 100, N рец.: 341 СБ 2018Г, По		
выход	0,0400	0,040	ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	0,0700	0,070
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·			МОЛОКО	0,0120	0,012
<u>Завтрак №</u>	3/ОВД		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0100	0,010
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/ПОМИД	ОРЫ (СБ2018)		ЯЙЦА СУХАРИ ПАЦИРОВОЦИИ ІГ	0,0100	0,010
Выход: 100, N рец.: 148 СБ 2018Г, По			СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0110 0,0070	0,011 0,007
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100	ЛУК РЕПЧАТЫИ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0070	0,007
выход	0,1000	0,100	млоло глотипельпое для	0,0020	0,002

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0010	0,001	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАІ	РНЫЕ(СБ2018)	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0004 0,1000	0 100	Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, По	орций: 1,00	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА ВЫХОД	0,1000	0,100 0,100	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061
	0,1000		МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАР			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0081 0,0031	0,008 0,003
Выход: 180, N рец.: 256 СБ 2018Г, По			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,1800	0,003
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0612	0,061	выход	0,1800	
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1728	0,173	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/Я		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0081 0,0031	0,008 0,003	Выход: 200, N рец.: 486 СБ 2018Г, По	•	
ВЫХОД	0,1800	0,003	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200	0,020
	0,1000		ВОДА	0,1920	0,192
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/Я			САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0100 0,0002	0,010
Выход: 200, N рец.: 486 СБ 2018Г, По			ВЫХОД	0,2000	0,200
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0200 0,1920	0,020 0,192		-,	
ВОДА САХАР-ПЕСОК	0,1920	0,192	ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0100	0,010	Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Пор		
ВЫХОД	0,2000	0,200	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
			ВЫХОД	0,0400	0,040
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	v 405		<u>Полдн</u>	<u>іик</u>	
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Поры	ций: 1,00 0 , 0200	0,020	БУЛОЧКА "ВАНИЛЬНАЯ" (СБ20	18).	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0200	0,020	Выход: 100, N рец.: 543 СБ 2018Г, По		
выход	0,0200	0,020	МУКА В/С	0,0747	0,075
ХЛЕБ РЖАНОЙ.			ВОДА	0,0200	0,020
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Порц	ций: 1,00		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0083	0,008
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040	ЯЙЦА	0,0070	0,007
выход	0,0400	0,040	САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
Обед №2	/ОВД		ДРОЖЖИ	0,0003	0.001
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (С			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010 0,0008	0,001 0,001
Выход: 100, N рец.: 32 СБ 2018Г, По			ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0008	0,001
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0077	0,008	МУКА НА ПОДПЫЛ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0008	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	ВАНИЛИН	0,0002	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003			-,	
выход	0,1000	0,100	КЕФИР		
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧ	РАННЭШИН		Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Пор		0.000
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,1188	0,119	КЕФИР Л	0,2000	0,200
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕ	Й С ГРЕНКАМИ (СБ2018)	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100		
Выход: 250/20, N рец.: 135 СБ 2018Г,		- /	Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., По	•	0.455
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188	МАНДАРИН	0,1000	0,100
МОЛОКО	0,0375	0,038	ВЫХОД	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0250	0,025	<u>День 11</u>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0101	0,010	Завтрак	. № 1	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ		
МУКА В/С	0,0050	0,005 0,002	Выход: 100, N рец.: 157 СБ 2018Г., П		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015 0,2500	0,002	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,1000	0,100
ВЫХОД	•	0,230	МАССА ВАРЕНЫХ ЗЕРЕН	0,1000	0,100
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0315	0,032	ВЫХОД	0,1000	0,100
выход	0,0200	0,020			014/050040
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	•		MAKAPOHHЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧ		UIVI(СБ2018),,
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023	Выход: 250, N рец.: 261 СБ 2018Г, По СЫР ТВЕРДЫЙ	о рции: 1,00 0,0070	0,007
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	ОЧИЩЕННАЯ		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0303	0,030	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2707	0,271
VOTESTI LESSENAVISTI (CONTROL DE LA CONTROL			МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ МАКАРОН	0,2438	0,244
КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ"(СБ2018)			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005
Выход: 100, N рец.: 341 СБ 2018Г, По ГОВЯДИНА 1-ОЙ КАТЕГОРИИ	о рции: 1,00 0 , 0700	0,070	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0048	0,005
МОЛОКО	0,0700	0,012	выход	0,2500	0,250
МОЛОКО ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0120	0,012	Вх. рецепт: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕ	ЕЛИЯ ОТВАРНЫ	E*
ЯЙЦА	0,0100	0,010	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0895	0,090
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0110	0,011	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0070	0,007	МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,2528	0,253
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0020	0,002	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0118	0,012
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0010	0,001	выход	0,2633	0,263
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004		ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1000	0,100	Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, По	орций: 1,00	
выход	0,1000	0,100	вода	0,1000	0,100
			МОЛОКО	0,0500	0,050

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
САХАР-ПЕСОК ВЫХОД	0,0100 0,2000	0,010 0,200	ВОДА ВЫХОД	0,0540 0,0500	0,054 0,050
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			ХЛЕБ РЖАНОЙ		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	Выход: 20, N рец.: 109 СБ 2013, Пор	ций: 1,00	
ВОДА ВЫХОД	0,0540 0,0500	0,054 0,050	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
выход	0,0300		выход	0,0200	0,020
<i>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</i> Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порц			ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М10	0	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ии. 1,00 0 , 0200	0,020	Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013г., П	орций: 1,00	
выход	0,0200	0,020	МАНДАРИН	0,1000	0,100
	<u> </u>		выход	0,1000	0,100
Завтрак	<u>N⊻Z</u>		Обед	<u>№1</u>	
ЯЙЦО С ЗЕЛ.ГОРОШКОМ,. Выход: 100, N рец.: 267/157 СБ2018, Г	Торший: 1 00		САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛ		
ЯЙЦА	0,0500	0,050	Выход: 100, N рец.: 66 СБ 2013г., По	•	
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0500	0,050	ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0110	0,011
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0020	0,002	ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0160 0,0050	0,016 0,005
MAVABOUULIE MOTETING OATEU		OM/CE2019)	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ВЫХОД	0,0030	0,003
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧ Выход: 250, N рец.: 261 СБ 2018Г, По		CIVI(CD2010),,	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩ		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0070	0,007	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕН	ІНАЯ ОТВАРНАЯ	I
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,2707	0,271	МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0110	0,011
МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ МАКАРОН	0,2438	0,244	FORM C #ACOUND 14 WARTON	TIEM CO CMETA	UOŬ/CE2040
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0048	0,005	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕ Выход: 250/10, N рец.: 96 СБ 2018Г		пои(СБ2018)
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0048	0,005	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
выход	0,2500	0,250	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
Вх. рецепт: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕ. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ЛИЯ ОТВАРНЫ 0,0895	E* 0,090	ФАСОЛЬ КОНСЕРВ.	0,0100	0,010
МАКАРОППЫЕ ИЗДЕЛИЯ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	0,090	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,2528	0,253	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0118	0,012	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД	0,2633	0,263	CAXAP-ПЕСОК	0,0015	0,002
			ЧЕСНОК СВЕЖИЙ СМЕТАНА	0,0008 0,0100	0,001 0,010
ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018) Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, По	กแผห้: 1 00		ВЫХОД	0,0100	0,010
вода	0,1000	0,100	Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖІ	•	
молоко	0,0500	0,050	КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0250	0 , 025
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	РАННЭШИРО	
выход	0,2000	0,200	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА			Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О	ЧИЩЕННАЯ	
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0400	0,040
ВОДА ВЫХОД	0,0540 0,0500	0,054 0,050	МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ	2021)	
<u>выход</u>	0,0300	0,030	Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, П		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			СВИНИНА	0,0800	0,080
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порц		2 2 2 2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200 0,0200	0,020 0,020	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД		0,020	ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0040 0,0020	0,004 0,002
Завтрак №	3/ОВД		МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (С	СБ2018)		МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0030	0,003
Выход: 20, N рец.: 75 СБ 2018Г, Поры			MACCA MACA C COYCOM	0,1000	0,100
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0200	0,020	Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	•	
ВЫХОД	0,0200	0,020	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0040	0,004
ОМЛЕТ С СЫРОМ(СБ2018) Выход: 200, N рец.: 275 СБ 2018Г, По	กมห หั • 1 00		КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТ		
яйца	рции. 1,00 0 , 1143	0,114	Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, П		0.111
молоко	0,0714	0,071	ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,1440 0,0594	0,144 0,059
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0423	0,042	КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0594	0,059
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0057	0,006	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0072	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0029	0,003	выход	0,1800	0,180
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД	0,0014 0,2000	0,001 0,200	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫ	Y/KVDAFM (CE20	
-	0,2000		Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, П	•	10)
ЧАЙ С МОЛОКОМ/ОВД(СБ2018)			КУРАГА	0,0200	0,020
Выход: 200, N рец.: 460 СБ 2018Г, По			вода	0,2030	0,203
ВОДА	0,1000	0,100	САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
MOJOKO	0,0500	0,050	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0010	0,001
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	выход	0,2000	0,200
" WI DDIOME! O WI I-I O OOF IA	0,0010	0,001			

изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	ŀ
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порь			ШАН
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) ВЫХОД	0,0200 0,0200	0,020 0,020	Вых
выход	0,0200	0,020	МУК
ХЛЕБ РЖАНОЙ.	v		CME MAC
Выход: 40, N рец.: 109 СБ 2013, Поры ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	ций: 1,00 0,0400	0,040	ВЫХ
ВЫХОД	0,0400	0,040	Вх. ј
			KAP
Обед №2		(CE2049)	Вх. ј МОЛ
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРО Выход: 100, N рец.: 18 СБ 2018Г, Пор		CB2018)	MAC
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0499	0,050	вых
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0362	0,036	Вх.
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0120	0,012	МУК
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0003 0,0060	0,006	CAX. MAC
ВЫХОД	0,1000	0,100	ликс Яйц
			СОЛ
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛ		НОЙ(СБ2018)	ДРО
Выход: 250/10, N рец.: 96 СБ 2018Г, БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	П орции: 1,00 0,2000	0,200	ВОД
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010	ВЫХ
ФАСОЛЬ КОНСЕРВ.	0,0100	0,010	ВЛА
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003	ΚΕΦ
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	Вых
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ САХАР-ПЕСОК	0,0015 0,0015	0,002 0,002	КЕФІ
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0008	0,001	ПЛО
CMETAHA	0,0100	0,010	Вых
выход	0,2500	0,250	БАН
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	Й ОЧИЩЕННЫ 0,0250	Й 0,025	
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ			
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0098	0,010	
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ О СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	1ИЩЕННАЯ 0,0400	0,040	
	2024)		
MACO TAILLEHOE/CRUHUHA (CES	(11211		
<i>МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ2</i> Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По			
		0,080	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ	рций: 1,00 0,0800 0,0040	0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050	0,004 0,005	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040	0,004 0,005 0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050	0,004 0,005	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА	р рций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020	0,004 0,005 0,004 0,002	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	р рций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	7,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По	ррций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 ОРЦИЙ: 1,00 0,1440	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ О МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА ВЫХОД: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	ррций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА ВЫХОД: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ О МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 C52018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ О МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ Выход: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 CE2018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 CE2018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА САХАР-ПЕСОК	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 C52018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 CE2018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ВЫХОД	ррций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 C52018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ВЫХОД ХЛЕБ РЖАНОЙ.	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 C52018)	
Выход: 100, N рец.: 321 СБ 2021Г, По СВИНИНА ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ТОМАТНАЯ ПАСТА МУКА В/С СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАССА ТУШЕНОГО МЯСА МАССА МЯСА С СОУСОМ Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОМОРКОВЬ 01.09-31.12 20% КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТА Выход: 180, N рец.: 207 СБ 2018Г, По ВОДА КРУПА ПЕРЛОВАЯ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ ВЫХОД КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ВЫХОД: 200, N рец.: 494 СБ 2018Г, По КУРАГА ВОДА САХАР-ПЕСОК ЛИМОННАЯ КИСЛОТА ВЫХОД	орций: 1,00 0,0800 0,0040 0,0050 0,0040 0,0020 0,0030 0,0500 0,1000 ОЧИЩЕННАЯ 0,0040 АЯ(СБ2018) Орций: 1,00 0,1440 0,0594 0,0072 0,0046 0,1800 СКУРАГИ ОВД(С	0,004 0,005 0,004 0,002 0,003 0,050 0,100 0,004 0,144 0,059 0,007 0,005 0,180 C52018)	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто	
<u>Полд</u> н	<u>іик</u>		
ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ(СБ2	018)		
Выход: 100, N рец.: 540 СБ 2018Г, По	рций: 1,00		
МУКА В/С	0,0008	0,001	
CMETAHA	0,0010	0,001	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0008	0,001	
выход	0,1000	0,100	
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИ	ІЙ ОЧИЩЕННЬ	IЙ	
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0554	0,055	
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПК	ОРЕ П/Ф		
молоко	0,0099	0,010	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0030	0,003	
выход	0,0660	0,066	
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ	СДОБНОЕ (1	ВАРИАНТ)	
МУКА В/С	0,0339	0,034	
САХАР-ПЕСОК	0,0024	0,002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004	
ЯЙЦА	0,0037	0,004	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004		
ДРОЖЖИ	0,0003		
ВОДА	0,0090	0,009	
ВЫХОД	0,0530	0,053	
влажность,%	1,7490	1,749	
КЕФИР			
Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Пор	оций: 1,00		
КЕФИР Л	0,2000	0,200	
ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200			
Выход: ШТ, N рец.: 112 СБ 2013Г., П	орций: 1,00		
БАНАНЫ	0,2000	0,200	

______//

День	1
------	---

Nan	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г		Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
N рец.	паименование олюда	Быход	Б	ж	У	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1		<u>, </u>	•			<u> </u>		•				<u> </u>	
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б	20/20/5	6,81	9,62	10,52	151,85	0,03	0,08	0,14	75,5	22,40	131,95	12,60	0,43
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018),	250	9,09	8,94	48,14	310,14	1,32	1,56	10,62	409,1	1294,92	2003,71	298,58	7,75
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
589 СБ 2013	пряник,	ШТ	1,76	13,77	28,13	243,45	0,02	0,01		2,7	3,60	18,90	2,70	0,27
	Итого по подменю:		22,72	35,39	111,33	853 , 02	1,43	1,82	12,06	507,3	1448,29	2273,28	340,88	9,45
	Завтрак №2													
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я150 (СБ2018)	ШТ	0,60	0,60	14,70	·	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
301 СБ 2013	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ(СБ2018)	200/5	19,37	24,83	4,97		0,13	0,72	1,08	379,4	177,56		27,88	3,46
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10		10,10	8,25	4,40	0,85
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
589 СБ 2013	пряник,	ШТ	1,76	13,77	28,13	243,45	0,02	0,01		2,7	3,60	18,90	2,70	0,27
	Итого по подменю:		24,89	39,60	76 , 89	766,07	0,20	0,76	11,18	382,1	211,26	383,82	46,78	7,00
	Завтрак №3/ОВД													
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я120(СБ2018)	120	0,48	0,48	11,76	53,28	0,02	0,02	8,00		12,80	8,80	7,20	1,76
268 СБ 2018Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (СБ2018)	150	14,51	15,56	3,70	213,33	0,10	0,53	0,81	262,5	132,94	248,90	20,93	2,59
457 СБ 2018Г	ЧАЙ/ОВД (CБ2018)	200			0,07	0,27			0,10		9,80	8,25	4,40	0,82
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №1		18,15	16,28	33 , 37	355,36	0,14	0,56	8,91	262,5	160,14	287,15	37 , 53	5,79
9 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (СБ2018)	100	1,60	6,10	8,25	96,67	0,02	0,02	25,36		42,23	31,09	14,39	0,58

N рец. Наименование блюда		Выход	Пищевые вещества, г		Калорийн.		Витами	1ны, мг		Минеральные вещества, мг				
и рец.	Паименование олюда	выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
130 СБ 2018г.	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАК.ИЗД/ВЕРМЕШЕЛЬ(СБ2018)	250	13,21	8,23	14,99	187,12	0,11	0,12	9,73		24,46	148,12	27,98	2,24
347 СБ 2018г.	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"	100	17,01	12,90	15,26	246,22	0,09	0,15	0,94	17,8	34,51	161,40	20,91	1,80
176 СБ 2018Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 1-ЫЙ ВАРИАНТ (СБ2018)	200	4,81	11,20	24,37	218,38	0,16	0,16	48,62	20,1	101,11	132,19	52,60	1,92
507 СБ 2018Г	НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА"	200	0,70	0,06	1,50	9,34								
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,	60	4,74	0,60	28,56		0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		45,23	39,33	110,77	987,81	0,42	0,47	84,65	37,9	210,91	507,00	123,68	7 , 38
148 СБ 2018Г	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/ПОМИДОРЫ (СБ2018)	100	1,10	0,20	3,80	21,40	0,06	0,04	25,00		14,00	26,00	20,00	0,90
124 СБ 2018Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ/ОВД(СБ2018)	250/20	14,21	7,63	34,26	264,84	0,21	0,17	24,90		36,95	199,13	50,23	3,48
347 СБ 2018г.	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"	100	17,01	12,90	15,26	246,22	0,09	0,15	0,94	17,8	34,51	161,40	20,91	1,80
176 СБ 2018Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ 1ЫЙ ВАРИАНТ (СБ2018)	180	4,47	10,17	24,15	206,86	0,17	0,16	46,71	18,1	83,21	123,42	47,64	1,58
507 СБ 2018Г	НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА"	200	0,70	0,06	1,50									
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Полдник		40,65	31,20	96,81	837,14	0,55	0,53	97 , 55	35,9	173,27	531,15	143,78	8,38
531 СБ 2018Г	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (СБ2018)	100	15,23	7,37	41,33	281,19	0,11	0,17	0,23	28,2	89,32	157,59	19,49	0,98
470 СБ 2018Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018)	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,03	0,15	0,50	10,0	112,00	86,00	13,00	0,10
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100	ШТ	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	38,00		35,00	17,00	11,00	0,10
· 	Итого по подменю:		24,03	10,57	77,43	492,59	0,20	0,35	38,73	38,2	236,32	260,59	43,49	1,18

Итого за день: 0,00 руб. 175,67 172,37 506,60 4291,99 2,94 4,49 253,08 1264,1 2440,19 4242,99 736,14 39,18

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	29 , 51	44,80	33,23	36 , 30
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	58,74 31,21	49,78 13,38	33,07 23,11	42,03 20,96
Итого за день (60 - 70 %)	119,45	107,96	89,41	99,29

Реальное соотношение E:X:Y = 1:0,9:3,3

Директор	_//	Зав. производ	_//	Калькулятор	/

_____//

День :	2
--------	---

NI	Наименование блюда	D	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	іны, мг		Минеральные вещества, мг			
N рец.	паименование олюда	Выход	Б	ж	у	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1					!	<u>!</u>	<u>!</u>		-	-	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ļ	
189 СБ 2018Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ,СО СГ.МОЛ.(СБ2018)	200/30	19,35	12,65	38,15	333,11	0,16	0,40	8,55	118,5	244,23	338,07	86,90	2,28
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
554 СБ 2013г.	ПЛЮШКА С САХАРОМ.	шт	6,97	13,48	61,70	395,93	0,10	0,08		103,8	18,41	68,73	10,22	1,00
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		27,96	26,34	119,63	817,60	0,28	0,49	11,53	222,4	279 , 62	429,63	105,18	4,39
	Завтрак №2													
66 СБ 2018Г	БУТЕРБРОД С СЫРНОЙ ПАСТОЙ/1-ЫЙ ВАРИАНТ (СБ2018)	40	5,78	7,76	10,51	130,88	0,03	0,07	0,11	60,4	18,68	108,16	10,60	0,39
279 СБ 2018Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.(СБ2018)	200/30	45,69	15,19	51,37	473,64	0,14	0,60	1,94	86,3	482,92	556,01	64,49	1,24
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:	:	54,69	23,36	91,18	740,28	0,19	0,68	5,03	146,7	518,58	687,00	83 , 15	2,74
	Завтрак №3/ОВД													
148 СБ 2018Г	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы (СБ2018)	100	0,70	0,10	1,90	11,30	0,03	0,02	7,00		17,00	30,00	14,00	0,50
358 СБ 2018	ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ(СБ2018).	100	22,94	16,63	9,31	279,04	0,37	2,59	41,43	1050,5	33,70	412,07	27,70	8,60
252 СБ 2013г	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИРНАЯ)	180	3,76	7,86	31,24	210,77	0,05	0,03		53,1	20,81	131,68	16,25	0,79
459 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ/ОВД(СБ2018)	200/7	0,06	0,01	0,28	1,46			2,98		12,68	9,83	5,26	0,86
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ(СБ2018)	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
,	Итого по подменю:		30,62	24,84	60 , 57	591,05	0,47	2,65	51,41	1103,6	88,79	604,78	68,21	11,37
	Обе∂ №1													
26 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (СБ2018)	100	1,43	5,09	8,36	84,85	0,02	0,04	9,50		35,15	40,95	20,90	1,33
144 СБ 2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ,ГРЕНКАМИ	250/20	16,72	9,29	37,02	300,50	0,31	0,17	16,92	29,5	56,95	219,09	57,10	3,68

N	Наимонование блюде	D. was	Пищев	ые вещес	ства, г	Калорийн.		Витами	іны, мг		Минеральные вещества, мг				
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe	
375 СБ 2018Г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ(СБ2018).,	280	25,98	33,98	41,91	577,90	0,33	0,24	4,96	45,9	73,75	415,02	105,53	3,39	
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ/ИЗЮМА	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02			16,45	25,80	8,40	0,65	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
•	Итого по подменю:		49,33	48,98	143,38	1217,12	0,73	0,49	31,38	75 , 4	190,90	735 , 06	199,73	9,89	
	Обе∂ №2/ОВД														
26 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (СБ2018)	100	1,43	5,09	8,36	84,85	0,02	0,04	9,50		35,15	40,95	20,90	1,33	
114 СБ 2018Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ,ГРЕНКАМИ (СБ2018)	250/20	13,49	11,97	29,43	281,36	0,18	0,15	19,85	29,5	42,22	173,79	41,76	2,58	
375 СБ 2018Г	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ(СБ2018).,	280	25,98	33,98	41,91	577,90	0,33	0,24	4,96	45,9	73,75	415,02	105,53	3,39	
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ/ИЗЮМА	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02			16,45	25,80	8,40	0,65	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
	Итого по подменю: Полдник		44,52	51,38	125 , 67	1147,82	0,58	0,46	34,31	75 , 4	172,17	676,76	181,59	8,57	
542 СБ 2018Г	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ"(СБ2018).	100	7,07	14,25	59,77	395,47	0,11	0,06		95,5	17,84	65,47	10,84	0,94	
516 СБ 2013	КЕФИР	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,08	0,34	1,40	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20	
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20	

Итого по подменю:

13,27 19,65 77,57 540,07 0,22 0,42 11,40 135,5 273,84 256,47 47,84

3,34

Итого за день: 0,00 руб. 220,39 194,55 618,00 5053,94 2,47 5,19 145,06 1759,2 1523,90 3389,70 685,70 40,30

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	36,31	33,34	35 , 71	34 , 79
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	64,06 17,23	62,00 24,87	42,80 23,16	51,79 22,98
Итого за день (60 - 70 %)	117,61	120,22	101,67	109,57

Реальное соотношение E:X:Y = 1:1,0:3,8

				,
Директор	_// Зав.	производ	/ /	Калькулято <u>р</u> /

День	3
------	---

N nov	Наименование блюда	Выход	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	ины, мг		Мине	<u>еральные</u>	вещества	і, МГ
N рец.	Паименование олюда	Быход	Б	ж	у	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1		•	•		•	·	•	•		•		•	
64 СБ 2018Г	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ/2-Й ВАР(СБ2018)	15/15/5	5,11	8,25	7,90	123,23	0,02	0,06	0,11	64,0	16,95	99,20	9,45	0,33
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МОЛОЧНАЯ(СБ2018).	250	10,39	8,91	48,69	317,29	0,24	0,25	1,56	60,8	172,05	272,78	54,44	2,90
160 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)	200	1,45	1,25	12,45	67,17	0,02	0,08	0,75	10,0	70,10	53,25	11,40	0,90
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого по подменю:		20,33	19,01	94,76	640,89	0,38	0,46	122,42	134,8	331,10	484,23	104,09	4,95
	Завтрак №2													
91 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (2ВАР.)Н/Б	15/15/5	5,11	8,25	7,90	123,23	0,02	0,06	0,11	64,0	16,95	99,20	9,45	0,33
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МОЛОЧНАЯ(СБ2018).	250	10,39	8,91	48,69	317,29	0,24	0,25	1,56	60,8	172,05	272,78	54,44	2,90
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)	200	1,45	1,25	12,45	67,17	0,02	0,08	0,75	10,0	70,10	53,25	11,40	0,90
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		20,33	19,01	94,76	640,89	0,38	0,46	122,42	134,8	331,10	484,23	104,09	4,95
	Завтрак №3/ОВД													
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
320 СБ 2013г.	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА/ОВД(СБ2018).	200	41,74	13,76	25,46	342,58	0,12	0,52	0,93	78,0	317,57	441,48	48,05	1,27
406 сб 2021г	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ/ОВД (СБ2021)	30	0,78	1,57	1,94	25,12	0,01	0,04	0,29	11,5	27,36	21,51	3,34	0,04
461 СБ 2018Г	ЧАЙ КАРКАДЕ/ОВД	200			0,07	0,27			0,10		9,80	8,25	4,40	0,82
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №1		47,48	15,97	61,51	542,45	0,23	0,63	121,32	89 , 5	427,33	538,44	86 , 79	3,35

N nou	Наименование блюда	Выход	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	1ны, мг		Мине	еральные	веществ	а, мг
N рец.	паименование отпода	Быход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
50 СБ 2018Г	ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО	100	1,90	8,90	7,70	119,00	0,30	0,30	0,96		32,00	30,00	13,00	0,80
126 СБ 2013г	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ*	250/10	12,39	11,71	10,33	188,96	0,07	0,13	25,65	10,0	63,36	149,74	36,20	2,53
170 СБ 2013	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА.	20	2,49	0,32	14,99		0,04	0,01			6,30	20,48	4,41	0,35
300 СБ 2018Г	РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ/МИНТАЙ (СБ2018)	100	18,34	6,67	7,21	162,33	0,13	0,24	0,64	81,2	74,72	279,40	53,74	1,52
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89		0,20	0,16	31,67	53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА(СБ2018)	200	0,68	0,28	19,64	83,78	0,01	0,06	200,00		12,30	3,40	3,40	0,63
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:	:	44,50	36,47	114,72	963,52	0,79	0,92	258,92	145,0	248,90	634,43	158,50	8,14
	Обе∂ №2/ОВД													
50 CБ 2018Γ	ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО	100	1,90	8,90	7,70		0,30	0,30	0,96		32,00	30,00	13,00	0,80
126 СБ 2013г	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ*	250/10	12,39	11,71	10,33		0,07	0,13	25,65	10,0	63,36	149,74	36,20	2,53
170 СБ 2013	ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА/ОВД	20	2,49	0,19	14,05		0,04	0,01			7,25	33,39	7,88	0,98
300 СБ 2018Г	РЫБА,ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ/МИНТАЙ (СБ2018)	100	18,34	6,67	7,21	162,33	0,13	0,24	0,64	81,2	74,72	279,40	53,74	1,52
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89	196,47	0,20	0,16	31,67	53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
496 СБ 2018Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА/ОВД(СБ2018)	200	0,68	0,28	9,66		0,01	0,06	200,00		12,00	3,40	3,40	0,60
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:	:	42,92	36,06	93,68	868,80	0,77	0,91	258 , 92	145,0	245,55	634,34	159,17	8,52
	Полдник						1	1	1					
531 СБ 2018Г	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (СБ2018)	100	15,23	7,37	41,33		0,11	0,17	0,23	28,2	89,32	157,59	19,49	0,98
501 CБ 2018Γ	СОК ФРУКТОВЫЙ/ЯБЛОЧНЫЙ	200			23,00		0,02	0,04	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
82 CБ 2018Γ	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого по подменю:	:	17,03	7,77	80,53	459,19	0,21	0,27	124,23	28,2	171,32	217,59	53,49	4,38

Итого за день: 0,00 руб. 192,59 134,29 539,96 4115,74 2,76 3,65 1008,23 677,7 1755,30 2993,26 666,13 34,29

80,06

86,57

87,81

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
26,40	24,06	28,29	27 , 27
57 , 79	46,16	34,24	41,00
22,12	9,84	24,04	19 , 54
	26,40 57,79	26,40 24,06 57,79 46,16	26,40 24,06 28,29 57,79 46,16 34,24

Реальное соотношение E: X: Y = 1:0,8:3,5

106,31

Директор	//	Зав. производ	//	Калькулятор	/

Итого за <u>день (60 - 70 %)</u>

День	4
------	---

N nov	Наименование блюда	Выход	Пищев	ые вещес	ства, г	Калорийн.	Калорийн. Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
N рец.	Паименование олюда	Быход	Б	ж	у	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe	
	Завтрак №1		·			·	·	·	·						
267 СБ 2018Г	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)	Т	6,35	5,75	0,35	78,55	0,04	0,22		125,0	42,22	99,00	6,88	1,37	
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)	200	7,27	7,15	38,51	248,11	1,05	1,25	8,49	327,3	1035,93	1602,97	238,87	6,20	
501 СБ 2013г.	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,90	2,51	14,78	94,04	0,04	0,15	1,30	20,0	120,30	90,00	14,00	0,13	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
589 СБ 2013	пряник,	ШТ	1,76	13,77	28,13	243,45	0,02	0,01		2,7	3,60	18,90	2,70	0,27	
	Итого по подменю:		21,44	29,58	100,81	758 , 55	1,17	1,64	9,79	475,0	1206,05	1823,87	265,25	8,19	
	Завтрак №2														
53 СБ 2018Г	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)	100	2,21	6,11	12,60	114,27	0,05	0,06	17,16		38,53	55,09	27,87	1,62	
372 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)	100	16,68	16,01	11,56	258,56	0,10	0,16	1,89	36,0	65,02	166,89	22,33	1,37	
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)г,	180	3,99	4,28	30,48	176,36	0,11	0,04		26,9	34,13	137,06	19,91	0,75	
501 СБ 2013г.	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,90	2,51	14,78	94,04	0,04	0,15	1,30	20,0	120,30	90,00	14,00	0,13	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
	Итого по подменю:		27,36	29,11	78 , 94	690,43	0,32	0,42	20,35	82,9	261,98	462,04	86,91	4,09	
	Завтрак №3/ОВД														
53 СБ 2018Г	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)	100	2,21	6,11	12,60	114,27	0,05	0,06	17,16		38,53	55,09	27,87	1,62	
372 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)	100	16,68	16,01	11,56	258,56	0,10	0,16	1,89	36,0	65,02	166,89	22,33	1,37	
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)г,	180	3,99	4,28	30,48	176,36	0,11	0,04		26,9	34,13	137,06	19,91	0,75	
501 СБ 2013г.	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,90	2,51	14,78	94,04	0,04	0,15	1,30	20,0	120,30	90,00	14,00	0,13	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
	Итого по подменю: Обед №1		28,94	29,15	87 , 26	731,71	0,32	0,42	20,35	82,9	262,58	470,24	89,11	4,49	

	Цаниана по	D	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.	порийн. Витамины, мг					еральные	вещества	а, мг
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
47 СБ 2018Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (СБ2018)	100	1,37	6,18	8,55	95,64	0,06	0,04	10,49	·	32,10	46,67	20,52	1,66
129 СБ 2018Г	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ(СБ2018)	250	15,15	11,84	13,92	223,10	0,08	0,13	4,51	12,4	33,69	157,50	25,02	2,31
347 СБ 2018г.	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"	100	17,01	12,90	15,26	246,22	0,09	0,15	0,94	17,8	34,51	161,40	20,91	1,80
153 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ(СБ2018)	180/5	3,73	5,74	30,37	188,41	0,22	0,13	37,26		23,78	109,20	43,16	1,72
486 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/ЯБЛОК (СБ2018)	200	0,08	0,08	11,95	48,81	0,01		2,08		3,58	2,24	1,82	0,47
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		42,08	37,26	108,01	940,82	0,50	0,47	55 , 28	30,2	136,26	511,21	119,23	8,80
47 СБ 2018Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ(СБ2018).	80	1,09	4,95	6,82	76,43	0,04	0,03	8,37		25,65	37,25	16,38	1,32
154 СБ 2013г.	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ/СМЕТАНОЙ	250/10	13,16	11,88	14,49	210,28	0,12	0,14	21,55	10,0	48,63	168,80	35,54	2,52
347 СБ 2018г.	КОТЛЕТЫ "ШКОЛЬНЫЕ"	100	17,01	12,90	15,26	246,22	0,09	0,15	0,94	17,8	34,51	161,40	20,91	1,80
380 СБ 2018	КАПУСТА ТУШЕНАЯ/ОВД(СБ2018)	180	4,42	7,00	13,72	135,66	0,08	0,11	94,20	48,1	110,25	82,07	41,94	1,59
486 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/ЯБЛОК (СБ2018)	200	0,08	0,08	11,95	48,81	0,01		2,08		3,58	2,24	1,82	0,47
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ,,	60	4,74	0,36	26,76	132,72	0,07	0,02			13,80	63,60	15,00	1,86
	Итого по подменю: Полдник		40,50	37,17	89,00	850,12	0,41	0,45	127,14	75 , 9	236,42	515,36	131,59	9,56
543 СБ 2018Г	БУЛОЧКА "ВАНИЛЬНАЯ" (СБ2018).	100	8,85	9,45	58,45	354,22	0,14	0,08		68,7	22,82	84,47	13,41	1,17
470 СБ 2018Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018)	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,03	0,15	0,50	10,0	112,00	86,00	13,00	0,10
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100	ШТ	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	38,00		35,00	17,00	11,00	0,10
	Итого по подменю:		17,65	12,65	94 , 55	565,62	0,23	0,26	38 , 50	78,7	169,82	187,47	37,41	1,37

Итого за день: 0,00 руб. 177,97 174,92 558,57 4537,25 2,95 3,66 271,41 825,7 2273,11 3970,19 729,50 36,50

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	27,84	37,44	30,09	32 , 28
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	54,65 22,92	47,16 16,01	32,24 28,22	40,03 24,07
Итого за день (60 - 70 %)	105,42	100,62	90,56	96 , 38

Реальное соотношение E: X: Y = 1:1,0:3,7

Директор	_//	Зав. производ	//	Калькулятор	/

_____,

день 5	Д			5
--------	---	--	--	---

Обе∂ №1

NI	Наименование блюда	D. was	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.	н. Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
N рец.	паименование олюда	Выход	Б	ж	у	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1		•	•			•	•	•			•	•	
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б	20/20/5	6,81	9,62	10,52	151,85	0,03	0,08	0,14	75,5	22,40	131,95	12,60	0,43
223 СБ 2018Г	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018)	200	8,49	8,16	42,49	277,97	0,25	0,17	1,25	48,7	131,13	202,83	54,55	1,47
616 СБ 2013	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША"	200			9,24	36,96	0,03	0,03	15,06		5,88	4,95	2,64	0,49
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
470 СБ 2018Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (СБ2018)	100	4,00	1,50	14,30	86,70	0,03	0,15	0,50	10,0	112,00	86,00	13,00	0,10
	Итого по подменю:		20,88	19,48	86 , 07	600,68	0,36	0,44	16,95	134,2	275,41	438,73	85,59	2,71
	Завтрак №2													
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б	20/20/5	6,81	9,62	10,52	151,85	0,03	0,08	0,14	75,5	22,40	131,95	12,60	0,43
223 СБ 2018Г	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (СБ2018Г).	250	10,61	10,20	46,88	322,53	0,31	0,21	1,56	60,8	172,92	255,41	68,74	1,89
616 СБ 2013	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША"	200			9,24	36,96	0,03	0,03	15,06		5,88	4,95	2,64	0,49
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М80	ШТ	0,64	0,16	6,00	30,40	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
	Итого по подменю:		19,64	20,18	82,16	588,94	0,44	0,35	47,16	136,3	233,20	418,91	95 , 58	3,11
	Завтрак №3/ОВД													
75 СБ 2018Г	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (СБ2018)	20	5,12	5,22		67,46		0,04	0,07	23,0	9,00	59,00	5,00	0,09
223 СБ 2018Г	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ/ОВД(СБ2018Г)	200	8,49	8,16	37,50	258,02	0,25	0,17	1,25	48,7	138,34	204,33	54,99	1,51
616 СБ 2013	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША"	200			9,24	36,96	0,03	0,03	15,06		5,88	4,95	2,64	0,49
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого по подменю:		18,57	14,02	80 , 78	536 , 92	0,38	0,31	136,38	71,7	225,82	335,48	93,63	3,31

	Цанианаранна бълга	D	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	ІНЫ, МГ		Мине	ральные	веществ	а, мг
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
73 СБ 2013г.	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	100	1,72	6,51	11,81	113,08	0,15	0,07	7,65		21,15	109,62	44,05	3,00
123 СБ 2018Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ (СБ2018)	250	9,22	9,34	16,35	186,80	0,12	0,16	16,90	22,4	38,76	185,22	50,17	1,34
372 СБ 2018Г	БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018).	100	16,68	16,01	11,57	258,57	0,13	0,20	2,36	4 5,0	81,28	208,62	27,91	1,72
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03		47,7	24,01	57,11	10,47	1,09
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)	200	0,44	0,02	21,78	89,06		0,01	0,44		22,54	15,42	6,01	1,23
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		39,45	39,88	132,68	1052,90	0,54	0,49	27,35	115,2	196,34	610,19	146,41	9,22
73 СБ 2013г.	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	100	1,72	6,51	11,81	113,08	0,15	0,07	7,65		21,15	109,62	44,05	3,00
124 СБ 2018Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ(СБ2018)	250	11,72	7,44	20,21	195,16	0,18	0,16	24,90		29,71	165,74	42,36	2,51
372 СБ 2018Г	БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018).	100	16,68	16,01	11,57	258,57	0,13	0,20	2,36	4 5,0	81,28	208,62	27,91	1,72
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018).	180	4,97	4,25	30,91	181,79	0,14	0,05		26,5	20,38	118,68	27,11	2,00
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ/ОВД (СБ2018)	200	0,44	0,02	11,80	49,16		0,01	0,44		22,24	15,42	6,01	1,20
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:		38,69	34,47	104,14	886,24	0,62	0,50	35,35	71,5	179,36	639 , 28	152,44	11,05
	Полдник			-										
540 СБ 2018Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ(СБ2018)	100	5,53	7,70	36,60	·	0,13	0,09	11,22	51,2		82,16	20,47	1,06
516 СБ 2013	КЕФИР	200	5,80	5,00	8,00	·	0,08	0,34	1,40	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	Итого по подменю:		11,73	13,10	54,40	381,82	0,24	0,45	22,62	91,2	285,08	273 , 16	57,47	3,46

Итого за день: 0,00 руб. 148,96 141,13 540,23 4047,50 2,58 2,54 285,81 620,2 1395,21 2715,75 631,12 32,86

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	27,12	24,66	25 , 69	25 , 56
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	51,23 15,23	50,48 16,58	39,61 16,24	44,80 16,25
Итого за день (60 - 70 %)	93,58	91,72	81,54	86,61

Реальное соотношение E:X:Y = 1:1,0:3,8

Директор	_//	Зав. производ	//	Калькулятор	/

День	6
------	---

Примерное меню 12-18 лет весенне-летний период 2022г.

NI mans	Наименование блюда	Выход	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.	ийн. Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
N рец.	паименование олюда	рыход	Б	ж	у	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>'</u>		!	!-	· · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			-	'	
75 СБ 2018Г	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (СБ2018)	20	5,12	5,22		67,46		0,04	0,07	23,0	9,00	59,00	5,00	0,09
267 СБ 2018Г	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)	ШТ	6,35	5,75	0,35	78,55	0,04	0,22		125,0	42,22	99,00	6,88	1,37
217 СБ 2018Г	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (МОЛОЧНАЯ)(СБ2018).	250	7,71	9,69	46,48	305,04	0,24	0,23	2,03	61,6	151,25	292,07	81,02	1,32
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		25,82	23,92	80,89	645,83	0,34	0,66	3,40	229,6	329,84	568 , 79	119,90	3,78
	Завтрак №2													
69 СБ 2018Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 1 ВАРИАНТ (СБ2018)	20/15	1,74	12,66	10,60		0,02	0,02		88,5	5,60	15,85	2,60	0,27
267 СБ 2018Г	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (СБ2018)	ШТ	6,35	5,75	0,35		0,04	0,22		125,0	42,22	99,00	6,88	1,37
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018),	250	9,09	8,94	48,14	310,14	1,32	1,56	10,62	409,1	1294,92	2003,71	298,58	7,75
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
•	Итого по подменю:		23,82	30,61	93 , 15	742,63	1,44	1,97	11,92	642,6	1470,11	2237,28	335,06	10,39
	Завтрак №3/ОВД													
69 СБ 2018Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 1 ВАРИАНТ(СБ2018)	20/15	1,66	12,58	9,64	159,36	0,02	0,02		88,5	5,80	15,85	2,80	0,25
220 сб 2018Г	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ/ОВД(СБ2018)	200	7,27	7,23	33,52	228,90	0,16	0,19	1,27	49,6	155,25	240,46	35,83	0,92
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ/ОВД (СБ2018)	200	3,48	2,86	5,04	60,48	0,04	0,16	1,30	20,0	123,07	105,72	24,20	0,75
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ Я100(СБ2018)	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,02	0,01	6,67		10,67	7,33	6,00	1,47
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:		15 , 97	23,31	75 , 84	581,62	0,26	0,39	9,24	158,1	299,39	390,56	73,83	4,01

Обе∂ №1

N. mass	Наименование блюда	B. was	Пищеві	ые вещес	ства, г	Калорийн.		Витами	ны, мг		Мине	еральные	веществ	а, мг
N рец.	паименование олюда	Выход	Б	ж	у	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
10 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(СБ2018)	100	1,11	6,22	5,87	85,44	0,02	0,02	20,00		32,00	21,08	12,28	1,28
96 CБ 2017Γ	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ(СБ2017)	200/8	9,88	9,34	13,98	173,74	0,11	0,12	13,82	8,0	26,69	137,18	30,41	1,89
376 СБ 2018Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ/ФИЛЕ (СБ2018).,	280	33,78	41,78	32,46	641,95	0,37	0,39	39,64	64,9	60,48	386,64	85,24	4,07
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ/ИЗЮМА	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02			16,45	25,80	8,40	0,65
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,	60	4,74	0,60	28,56	141,60	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
·	Итого по подменю:		51,55	58,16	117,92	1202,20	0,57	0,57	73,46	72,9	144,22	604,90	144,13	8,73
	Обе∂ №2/ОВД													
10 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ(СБ2018)	100	1,11	6,22	5,87	85,44	0,02	0,02	20,00		32,00	21,08	12,28	1,28
100 СБ 2018Г	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (СБ2018)	250/10	12,26	11,74	17,24	216,52	0,15	0,15	17,30	10,0	34,55	172,22	41,92	2,39
376 СБ 2018Г	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ/ФИЛЕ (СБ2018).,	280	33,78	41,78	32,46	641,95	0,37	0,39	39,64	64,9	60,48	386,64	85,24	4,07
348 СБ 2017	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУЩЕНЫХ/ИЗЮМ/ОВД	200	0,46	0,10	28,13	115,23	0,03	0,02			16,45	25,80	8,40	0,65
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ,,	60	4,74	0,36	26,76	132,72	0,07	0,02			13,80	63,60	15,00	1,86
	Итого по подменю:		52,35	60,20	110,46	1191,86	0,64	0,60	76,94	74,9	157,28	669,34	162,84	10,25
	Полдник													
566 СБ 2013Г	БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ(СБ2018)	100	6,87	9,05	61,67	355,55	0,11	0,07	0,11	61,2	26,94	69,92	11,32	0,92
501 СБ 2018Г	СОК ФРУКТОВЫЙ/ГРУШЕВЫЙ	200			23,00	92,00	0,02	0,04	4,00		14,00	14,00	8,00	2,80
112 СБ 2013Г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200	ШТ	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	0,10	20,00		16,00	56,00	84,00	1,20
	Итого по подменю:		9,87	10,05	126,67	639 , 55	0,21	0,21	24,11	61,2	56,94	139,92	103,32	4,92

Итого за день: 0,00 руб. 179,38 206,25 604,93 5003,69 3,46 4,40 199,07 1239,7 2457,78 4610,79 939,08 42,08

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	33,53	30,28	24,15	27 , 48
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	66,95 12,82	73,62 12,72	35,20 37,81	51,16 27,21
Итого за день (60 - 70 %)	113,30	116,62	97,16	105,85

Реальное соотношение E:X:Y = 1:1,1:3,7

_	,,		, ,	1/-
Директор	_//	Зав. производ	.//	Калькулято <u>р</u>

______/

Д	ень	7

N nou	Наименование блюда	Выход	Пищеві	ые вещес	тва, г	Калорийн.	рийн. Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
N рец.	Паименование олюда	выход	Б	ж	У	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1			•				•	•				•	
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б	20/20/5	6,81	9,62	10,52	151,85	0,03	0,08	0,14	75,5	22,40	131,95	12,60	0,43
314 СБ 2013	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ.	200	20,31	13,08	26,56	288,33	0,15	0,35	7,04	87,5	198,29	279,70	72,69	1,43
l81 СБ 2013г.	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ(ПОРЦ)	30	2,25	0,06	17,04	77,70	0,02	0,01	0,30		95,10	68,70	10,20	0,06
159 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		32,59	23,17	83,42	653,64	0,22	0,45	10,46	163,0	332,77	503,18	103,55	3,03
	Завтрак №2													
90 СБ 2013г.	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (1ВАР.)Н/Б	20/20/5	6,81	9,62	10,52	151,85	0,03	0,08	0,14	75,5	22,40	131,95	12,60	0,43
307 СБ 2018Г	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ(СБ2018)	100	14,29	5,95	14,74	170,84	0,11	0,15	0,66	34,4	67,92	210,22	43,79	0,95
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03		47,7	24,01	57,11	10,47	1,09
159 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (СБ2018)	200/7	0,06	0,01	10,26	41,36			2,98		12,98	9,83	5,26	0,89
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		30,97	23,46	97 , 77	725,20	0,26	0,27	3,78	157,6	131,31	422,11	74,92	3,58
	Завтрак №3/ОВД													
75 СБ 2018Г	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (СБ2018)	20	5,12	5,22		67,46		0,04	0,07	23,0	9,00	59,00	5,00	0,09
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МОЛОЧНАЯ/ОВД(СБ2018)	200	8,31	7,13	38,95	253,83	0,19	0,20	1,25	48,7	137,64	218,23	43,55	2,32
159 СБ 2018Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ/ОВД(СБ2018)	200/7	0,06	0,01	0,28	1,46			2,98		12,68	9,83	5,26	0,86
32 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №1		18,45	13,00	73,27	497,23	0,29	0,31	124,30	71,7	231,92	354,26	84,81	4,49

	Цанианаранна бълга	D	Пищев	ые вещес	ства, г	Калорийн.		Витами	ІНЫ, МГ		Минеральные вещества, мг			
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
53 СБ 2018Г	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (СБ2018)	100	2,21	6,11	12,60	114,27	0,05	0,06	17,16	·	38,53	55,09	27,87	1,62
117 СБ 2018Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ2018)	250/10	12,07	11,55	11,79	192,16	0,14	0,15	22,91	10,0	44,11	155,86	35,21	2,21
346 СБ 2018Г	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ПЕЧЕНИ (СБ2018)	100	24,28	16,83	8,97	284,64	0,38	2,68	38,61	1060,4	56,58	429,40	27,32	8,60
211 СБ2021	КАША(ПЕРЛОВАЯ)РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ(СБ2021).	180	5,24	9,13	36,83	250,81	0,08	0,06	2,01	25,2	30,91	185,88	31,68	1,19
504 СБ 2018Г	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА"	200			30,20	120,80								
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		48,54	44,14	128 , 35	1101,32	0,69	2,97	80,69	1095,7	178 , 73	860,43	129,88	14,46
50 СБ 2018Г	ИКРА КАБАЧКОВАЯ/ПРОМЫШЛЕНОГО	100	1,90	8,90	7,70	119,00	0,30	0,30	0,96		32,00	30,00	13,00	0,80
117 СБ 2018Г	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СБ2018)	250/10	12,07	11,55	11,79	192,16	0,14	0,15	22,91	10,0	44,11	155,86	35,21	2,21
356 СБ 2018Г	ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ(СБ2018)	100	21,57	14,16	7,64	229,26	0,36	2,58	38,69	985,3	31,01	381,28	23,17	8,15
234 СБ 2018Г	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ(СБ2018).	180	5,21	13,91	38,29	299,90	0,25	0,08	7,40		32,63	238,39	83,37	2,07
504 СБ 2018Г	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА"	200			30,20	120,80								
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:		43,91	48,76	113,46	1049,60	1,07	3,12	69,96	995,3	144,35	826 , 73	159 , 75	13,85
	Полдник													
542 СБ 2018Г	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ"(СБ2018).	100	7,07	14,25	59,77		0,11	0,06		95,5	17,84	65,47	10,84	0,94
470 СБ 2018Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ(СБ2018)	200	8,00	3,00	28,60	173,40	0,03	0,15	0,50	10,0	112,00	86,00	13,00	0,10
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100	ШТ	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	0,02	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	Итого по подменю:		15,47	17,65	98,17	613,27	0,17	0,23	10,50	105,5	145,84	162,47	32,84	3,24

Итого за день: 0,00 руб. 189,93 170,18 594,44 4640,26 2,70 7,35 299,69 2589,0 1164,92 3129,18 585,75 42,6

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	42,32	29,33	24,90	27 , 81
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	63,04 20,09	55,87 22,34	38,31 29,30	46,86 26,10
Итого за день (60 - 70 %)	125,45	107,54	92,52	100,78

Реальное соотношение **Б:Ж:У** = 1:0,9:3,2

Директор	//	Зав. производ	//	Калькулятор	/

_____/

День	8
------	---

N nov	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г		Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
N рец.	Паименование олюда	Быход	Б	ж	У	ккал	В1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1					•	•	·	•		•		•	
573 СБ 2013 Г	"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЕВОГО ТЕСТА	100	8,16	7,69	64,03	357,89	0,13	0,09	0,09	58,5	23,06	84,09	14,16	1,35
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ, МОЛОЧНАЯ(СБ2018).	250	10,39	8,91	48,69	317,29	0,24	0,25	1,56	60,8	172,05	272,78	54,44	2,90
467 СБ 2018г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	200	2,90	2,50	14,78	93,90	0,04	0,15	1,30	20,0	120,30	90,00	14,00	0,13
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		23,03	19,30	137,02	816,28	0,43	0,50	2,95	139,4	319,41	459,87	85,40	4,60
	Завтрак №2													
26 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ (СБ2018)	100	1,43	5,09	8,36	84,85	0,02	0,04	9,50		35,15	40,95	20,90	1,33
336 СБ 2018Г	ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ПАРОВЫЕ(СБ2018)	100	12,82	12,50	16,19	228,94	0,11	0,10	0,13	5,9	9,79	172,55	33,80	2,04
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018).	180	4,97	4,25	30,91	181,79	0,14	0,05		26,5	20,38	118,68	27,11	2,00
467 СБ 2018г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	200	2,90	2,50	14,78	93,90	0,04	0,15	1,30	20,0	120,30	90,00	14,00	0,13
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:		26,86	24,86	98,20	728,12	0,35	0,36	10,93	52,4	194,22	456,38	103,61	6,34
	Завтрак №3/ОВД													
54 СБ 2018Г	ИКРА МОРКОВНАЯ (СБ2018)	100	1,74	6,10	9,83	102,30	0,07	0,07	10,55		28,71	58,53	36,01	5,54
367 СБ 2013Г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ(1ВАРИАНТ).	50/50	15,30	17,31	3,61	231,16	0,06	0,13	2,35		22,02	161,21	21,40	2,40
221 СБ 2018Г	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(СБ2018).	180	4,97	4,25	30,91	181,79	0,14	0,05		26,5	20,38	118,68	27,11	2,00
467 СБ 2018г.	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ/ОВД	200	2,90	2,50	4,80	54,00	0,04	0,15	1,30	20,0	120,00	90,00	14,00	0,10
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №1		28,07	30,40	66 , 99	657 , 73	0,33	0,41	14,20	46,5	195 , 71	449,62	103,52	10,66

N	Наимонование блюде	D: :::a=	Пищев	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	1ны, мг		Минеральные вещества, мг			
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe
54 CБ 2018Γ	ИКРА МОРКОВНАЯ (СБ2018)	100	1,74	6,10	9,83	102,30	0,07	0,07	10,55		28,71	58,53	36,01	5,54
98 СБ 2018Г	СВЕКОЛЬНИК(СБ2018)	250/10	12,98	16,37	17,69	260,85	0,11	0,17	17,85	42,0	57,04	174,48	43,27	3,00
348 СБ 2013г.	РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ(МИНТАЙ)	100	16,00	5,73	7,29	145,58	0,12	0,17	0,69	58,6	81,15	247,59	52,37	1,18
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89	196,47	0,20	0,16	31,67	53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СБ2018)	200	0,44	0,02	21,78	89,06		0,01	0,44		22,54	15,42	6,01	1,23
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ,	60	4,74	0,60	28,56	141,60	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		43,02	37,13	129,88	1024,34	0,54	0,60	61,20	154,3	249,66	647,43	185,41	13,26
148 СБ 2018Г	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/огурцы (СБ2018)	100	0,70	0,10	1,90	11,30	0,03	0,02	7,00		17,00	30,00	14,00	0,50
98 СБ 2018Г	СВЕКОЛЬНИК/ОВД (СБ2018).	250/10	12,98	16,37	15,19	250,87	0,11	0,17	17,85	42,0	56,97	174,48	43,27	2,99
348 СБ 2013г.	РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ(МИНТАЙ)	100	16,00	5,73	7,29	145,58	0,12	0,17	0,69	58,6	81,15	247,59	52,37	1,18
377 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ(СБ2018)	180	3,96	8,07	26,89	196,47	0,20	0,16	31,67	53,7	51,62	117,21	39,95	1,47
495 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ/ОВД (СБ2018)	200	0,44	0,02	11,80	49,16		0,01	0,44		22,24	15,42	6,01	1,20
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Полдник		37,24	30,53	80,91	741,86	0,48	0,54	57 , 65	154,3	233,58	605,90	160,60	7,96
545 СБ 2018Г	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ(СБ2018)	100	8,02	6,60	58,30	324,64	0,13	0,05		41,6	20,70	74,05	12,41	1,05
516 СБ 2013	снежок	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,08	0,34	1,40	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
82 СБ 2018Г	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ А200(СБ2018)	ШТ	1,80	0,40	16,20	86,00	0,08	0,06	120,00		68,00	46,00	26,00	0,60
	Итого по подменю:		15 , 62	12,00	82,50	510,84	0,29	0,45	121,40	81,6	328,70	300,05	66,41	1,85

Итого за день: 0,00 руб. 173,84 154,22 595,50 4479,17 2,42 2,86 268,33 628,9 1521,28 2919,25 704,95 44,67

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	29,91	24,43	40,90	34 , 74
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	55,87 20,29	47,00 15,19	38,77 24,63	43,59 21,74
Итого за день (60 - 70 %)	106,06	86,62	104,30	100,06

Реальное соотношение E:X:Y = 1:0,8:4,3

Директор	//	Зав. производ.	//	Калькулятор	/
директор	_//	3a8. произвоо	. / /	калькуляніо <u>р</u>	

_____/

День	9
------	---

N pour	Наименование блюда	Выход	Пищеві	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	ІНЫ, МГ		Мине	ральные	вещества	1, МГ
N рец.	Паименование олюда	выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак №1													
64 СБ 2018Г	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ/2-Й ВАР(СБ2018)	15/15/5	5,11	8,25	7,90	123,23	0,02	0,06	0,11	64,0	16,95	99,20	9,45	0,33
269 СБ 2013г.	КАША "ЯНТАРНАЯ"(ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ).	200	8,41	12,20	39,46	296,11	0,22	0,22	3,59	79,2	169,82	210,55	52,74	1,72
462 СБ 2018Г	КАКАО С МОЛОКОМ 1-Й ВАРИАНТ(СБ2018)	200	3,48	2,86	15,02	100,38	0,04	0,16	1,30	20,0	123,37	105,72	24,20	0,78
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М80	ШТ	0,64	0,16	6,00	30,40	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		20,80	23,87	87,42	644,52	0,35	0,47	35,40	163,2	342,14	442,07	97,99	3,13
	Завтрак №2													
9 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ (СБ2018)	100	1,60	6,10	8,25	96,67	0,02	0,02	25,36		42,23	31,09	14,39	0,58
412 СБ 2013г.	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ,	100	16,12	15,18	10,11	242,92	0,10	0,16	1,82	51,9	61,13	157,88	21,27	1,33
171 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ(СБ2018)	180	4,44	6,40	25,64	178,24	0,19	0,15	41,94		28,58	98,98	48,14	2,13
457 СБ 2018Г	ЧАЙ С САХАРОМ (СБ2018)	200			10,05	40,17			0,10		10,10	8,25	4,40	0,85
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
	Итого по подменю:		25,32	28,08	73,09	652,40	0,33	0,34	69,22	51,9	146,04	309,20	91,00	5,11
	Завтрак №3/ОВД													
148 СБ 2018Г	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ/ПОМИДОРЫ (СБ2018)	100	1,10	0,20	3,80	21,40	0,06	0,04	25,00		14,00	26,00	20,00	0,90
372 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ПРИПУЩЕННЫЕ(СБ2018)	100	16,68	16,01	11,56	258,56	0,10	0,16	1,89	36,0	65,02	166,89	22,33	1,37
171 СБ 2018Г	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ(СБ2018)	180	4,44	6,40	25,64	178,24	0,19	0,15	41,94		28,58	98,98	48,14	2,13
457 СБ 2018Г	ЧАЙ/ОВД (СБ2018)	200			0,07	0,27			0,10		9,80	8,25	4,40	0,82
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю: Обед №1		23,80	22,73	49,99	502 , 71	0,37	0,36	68,93	36,0	122,00	321,32	99,87	5,84

	Цанианаранна бълга	D	Пищев	ые вещес	ства, г	Калорийн.		Витами	ІНЫ, МГ		Минеральные вещества, мг				
N рец.	Наименование блюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe	
32 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)	100	3,29	8,09	7,74	116,88	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31	
135 СБ 2018Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ (СБ2018)	250/20	15,36	10,38	28,32	270,52	0,15	0,20	19,24	37,0	91,34	197,55	44,16	2,51	
341 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ"(СБ2018)	100	16,43	14,86	11,69	246,53	0,07	0,17	0,96	27,4	33,64	175,46	21,05	2,35	
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03		47,7	24,01	57,11	10,47	1,09	
486 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/ЯБЛОК (СБ2018)	200	0,08	0,08	11,95	48,81	0,01		2,08		3,58	2,24	1,82	0,47	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
	Итого по подменю: Обед №2/ОВД		46,55	41,33	130,27	1085,17	0,39	0,48	31,13	129,9	201,76	550,18	108,58	8 , 57	
32 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (СБ2018)	100	3,29	8,09	7,74	116,88	0,02	0,06	8,85	17,7	40,59	83,62	23,28	1,31	
135 СБ 2018Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ (СБ2018)	250/20	15,36	10,38	28,32	270,52	0,15	0,20	19,24	37,0	91,34	197,55	44,16	2,51	
341 СБ 2018Г	КОТЛЕТЫ "ПЕРМСКИЕ"(СБ2018)	100	16,43	14,86	11,69	246,53	0,07	0,17	0,96	27,4	33,64	175,46	21,05	2,35	
256 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(СБ2018)	180	6,65	7,48	43,21	266,75	0,10	0,03		47,7	24,01	57,11	10,47	1,09	
486 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ/ЯБЛОК (СБ2018)	200	0,08	0,08	11,95	48,81	0,01		2,08		3,58	2,24	1,82	0,47	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
	Итого по подменю: Полдник		44,97	41,13	120,75	1037,97	0,37	0,47	31,13	129,9	197,76	537,18	105 , 78	8,35	
543 СБ 2018Г	БУЛОЧКА "ВАНИЛЬНАЯ" (СБ2018).	100	8,85	9,45	58,45	354,22	0,14	0,08		68,7	22,82	84,47	13,41	1,17	
516 СБ 2013	КЕФИР	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,08	0,34	1,40	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20	
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100	ШТ	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	38,00		35,00	17,00	11,00	0,10	
-	Итого по подменю:		15,45	14,65	73 , 95	492,42	0,28	0,45	39,40	108,7	297 , 82	281,47	52,41	1,47	

Итого за день: 0,00 руб. 176,89 171,79 535,47 4415,19 2,09 2,57 275,21 619,7 1307,52 2441,42 555,63 32,47

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	27,01	30,22	26,10	27 , 43
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	60,45 20,06	52,32 18,54	38,89 22,07	46,18 20,95
Итого за день (60 - 70 %)	107,53	101,08	87,06	94,56

Реальное соотношение E: X: Y = 1:1,0:3,5

Директор	_//	Зав. производ	_//	Калькулятор	/

______//

День	1	0
------	---	---

Nan	Наименование блюда	Выход	Пищеві	ые вещес	тва, г	Калорийн.		Витами	ІНЫ, МГ		Минеральные вещества, мг				
N рец.	паименование олюда	Выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Ca	Р	Mg	Fe	
	Завтрак №1			<u>'</u>	,	•	•	•			-				
157 СБ 2018Г.	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ/ЗЕЛ.ГОР(СБ2018).,	100	5,00	0,20	8,30	55,00	0,34	0,19	25,00		26,00	112,00	38,00	0,70	
261 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ(СБ2018),,	250	11,53	20,62	63,25	484,72	0,16	0,08	0,05	107,6	44,61	126,20	18,99	1,68	
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)	200	1,45	1,25	12,45	67,17	0,02	0,08	0,75	10,0	70,10	53,25	11,40	0,90	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
	Итого по подменю:		19,56	22,27	93 , 52	654,09	0,54	0,36	25,80	117,6	144,71	304,45	71,19	3,50	
	Завтрак №2														
267/157 СБ2018	ЯЙЦО С ЗЕЛ.ГОРОШКОМ,.	100	8,90	5,87	4,63	106,85	0,21	0,32	14,50	125,0	44,96	153,86	26,40	1,63	
261 СБ 2018Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ(СБ2018),,	250	11,53	20,62	63,25	484,72	0,16	0,08	0,05	107,6	44,61	126,20	18,99	1,68	
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (СБ2018)	200	1,45	1,25	12,45	67,17	0,02	0,08	0,75	10,0	70,10	53,25	11,40	0,90	
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22	
	Итого по подменю:	•	23,46	27,94	89,85	705,94	0,41	0,49	15,30	242,6	163,67	346,31	59,59	4,43	
	Завтрак №3/ОВД														
75 СБ 2018Г	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ/ПОРЦИЯ (СБ2018)	20	5,12	5,22		67,46		0,04	0,07	23,0	9,00	59,00	5,00	0,09	
275 СБ 2018Г	ОМЛЕТ С СЫРОМ(СБ2018)	200	27,43	33,54	4,29	429,17	0,12	0,77	1,23	430,9	192,57	535,41	45,17	3,36	
460 СБ 2018Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ/ОВД(СБ2018)	200	1,45	1,25	2,47	27,27	0,02	0,08	0,75	10,0	69,80	53,25	11,40	0,87	
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62	
112 СБ 2013г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ М100	ШТ	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	38,00		35,00	17,00	11,00	0,10	
,	Итого по подменю:		36,38	40,33	23,18	606,14	0,22	0,93	40,05	463,9	310,97	685,86	77,57	5,04	
	Обе∂ №1														
66 СБ 2013г.	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕН.ОГУРЦАМИ.	100	1,61	5,27	11,16	·	0,08	0,06	16,65		23,65	47,65	22,20	1,52	
96 СБ 2018Г	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ(СБ2018)	250/10	12,40	11,78	12,21	197,19	0,09	0,14	12,97	10,0	51,11	155,72	35,96	2,63	

Nimou	Наименование блюда	Выход	Пищев	ые вещес	ства, г	Калорийн.		Витами	1ны, мг		Минеральные вещества, мг			
N рец.	Паименование олюда	выход	Б	ж	У	ккал	B1	B2	С	А, мкг	Са	Р	Mg	Fe
321 СБ 2021Г	МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ2021)	100	11,95	31,67	2,78	343,99	0,43	0,12	2,40		20,12	142,51	202,66	1,62
207 СБ 2018Г	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)	180	5,56	6,59	39,79	240,77	0,40	0,24		236,0	222,20	1092,25	137,50	6,75
494 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/КУРАГИ (СБ2018)	200	1,05	0,06	20,21	86,67	0,02	0,04	1,20		32,70	29,42	21,12	0,68
108 СБ 2013	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
•	Итого по подменю:		37,31	55 , 81	113,51	1103,25	1,06	0,62	33,22	246,0	358,38	1501 , 75	427,24	14,04
	Обе∂ №2/ОВД													
18 СБ 2018Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (СБ2018)	100	0,96	6,14	2,97	71,12	0,04	0,04	18,61		26,24	27,30	17,27	0,76
96 СБ 2018Г	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ(СБ2018)	250/10	12,40	11,78	12,21	197,19	0,09	0,14	12,97	10,0	51,11	155,72	35,96	2,63
321 CБ 2021Γ	МЯСО ТУШЕНОЕ/СВИНИНА (СБ2021)	100	11,95	31,67	2,78	343,99	0,43	0,12	2,40		20,12	142,51	202,66	1,62
207 СБ 2018Г	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ(СБ2018)	180	5,56	6,59	39,79	240,77	0,40	0,24		236,0	222,20	1092,25	137,50	6,75
494 СБ 2018Г	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ/КУРАГИ ОВД(СБ2018)	200	1,93	0,11	28,88	126,28	0,04	0,07	1,88		59,90	54,24	38,97	1,22
109 СБ 2013	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,02	0,01			4,60	21,20	5,00	0,62
	Итого по подменю:		35,96	56 , 53	104,47	1067,83	1,02	0,62	35,86	246,0	384,17	1493,22	437,36	13,60
	Полдник													
540 СБ 2018Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ(СБ2018)	100	5,53	7,70	36,60	237,22	0,13	0,09	11,22	51,2	29,08	82,16	20,47	1,06
516 СБ 2013	КЕФИР	200	5,80	5,00	8,00	100,20	0,08	0,34	1,40	40,0	240,00	180,00	28,00	0,20
112 СБ 2013Г.	ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200	ШТ	3,00	1,00	42,00	192,00	0,08	0,10	20,00		16,00	56,00	84,00	1,20

Итого по подменю:

14,33 13,70 86,60 529,42 0,29 0,53 32,62 91,2 285,08 318,16 132,47

Итого за день: 0,00 руб. 167,00 216,58 511,13 4666,67 3,54 3,55 182,85 1407,4 1646,98 4649,75 1205,42 43,07

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 1-ой ступени

СанПиН Таблица 4	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 - 25 %)	25,40	28,19	27 , 92	27 , 83
Обед (30 - 35 %) Полдник (10 %)	48,45 18,61	70,65 17,34	33,88 25,85	46,95 22,53
Итого за день (60 - 70 %)	92,47	116,18	87 , 65	97 , 31

Реальное соотношение E:X:Y = 1:1,3:4,1

Директор	//	Зав. производ	//	Калькулятор	/