

«Согласовано»

«Утверждаю»

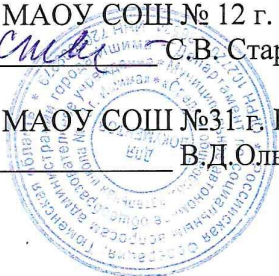
Директор МАОУ СОШ № 4 г. Ишима
С.Н. Разнатовская

Директор МАОУ СОШ № 12 г. Ишима
С.В. Старикова

Директор МАОУ СОШ № 31 г. Ишима
В.Д. Олькин

Директор ООО «СИБ-НОВА»

А.Н. Гончаров



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (завтрак, обед)

**для горячего питания обучающихся
с сахарным диабетом**

**МАОУ СОШ № 4 г. Ишима,
МАОУ СОШ № 12 г. Ишима,
МАОУ СОШ № 31 г. Ишима**

**под стоимость
107р. 70к. (завтрак)
138р. 40к. (обед)**

с 02 сентября 2024 года

1 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Биточки рубленые из птицы запеченые, с маслом слив			100/5	11,4	15,2	11,2	227,2	68,29
ТТК	филе куриное пром. пр-	71	67					
	хлеб пшеничный	19	19					
	лук репчатый	11	9					
	молоко питьевое	20	20					
	яичный порошок	1,82	1,82					
	мука пшеничная	6	6					
	масло растительное	2	2					
	масло сливочное	5	5					
Каша гречневая вязкая отварная			180	10,26	9,41	44,5	303,66	14,48
№237	крупа гречневая	45	45					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	7	7					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			48	1,39	0,3	7,14	98,01	3,23
ИТОГО				23,25	24,91	73,84	673,87	107,70
ОБЕД								
Суп картофельный с бобовыми, со сметаной			250/5	5,9	6,3	16	144,3	23,10
№144	картофель	83	62,5					
2013г.	морковь	13,3	10					
	лук репчатый	12	10					
	горошек зелен. консерв	28	18					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	162,5	162,5					
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	78,34
№367	говядина к/к	112	95					
2013г.	или свинина мясная	112	95					
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	95	95					
	масло растительное	4	4					
масса тушеного мяса			60					
масса соуса			60					
	лук репчатый	14	12					
	томатная паста	2,4	2,4					
	мука пшеничная	4	4					
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	26,65
ТТК	морковь	237	190					
	вода питьевая	35	35					
	масло сливочное	5	5					
Компотик теплый из свежих плодов с вит С, без сахара			200	0,5	0,2	8,1	37,95	9,09
№507	яблоки свежие	45,6	40					
2013г.	вода питьевая	162	162					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			18	5,08	0,92	26,18	139,37	1,22
ИТОГО				34,98	34,02	69,38	733,62	138,40
ИТОГ ЗА 1 ДЕНЬ				58	59	143	1407	246,10

Повар-бригадир

Белюк

2 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	79,20
ТТК	филе минтая с/м	150	113					
	мука пшеничная	5	5					
	сметана	10	10					
	сыр твердый	5,4	5					
	масло растительное	4	4					
Капуста тушеная			180	6,6	6,48	7,02	113,4	24,95
№423	капуста свежая белокач	257	206					
2013г.	масло растительное	5	5					
	морковь	13	10					
	лук репчатый	9	8					
	томатная паста	4	4					
	мука пшеничная	3	3					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№493	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			41	4,49	0,82	23,12	123,08	2,77
ИТОГО				32,69	21,8	34,44	472,53	107,70
ОБЕД								
Борщ с капустой, картофелем и сметаной			250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	18,82
№128	свекла	50	40					
2013г.	капуста свежая белокач	25	20					
	картофель	13	10					
	морковь	15	12					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	200	200					
Бедро или грудка запеченные домашние			100	14,6	13,6	0,6	183,2	77,09
ТТК	бедро куриное	154	149					
	или грудка куриная на к	154	149					
	томатная паста	1,6	1,6					
	чеснок свежий	0,5	0,4					
	масло растительное	2	2					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	17,79
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
			45	0,7	0,15	3,57	19	3,00
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.				23,3	26,73	69,63	618,4	138,40
ИТОГО				56	49	104	1091	246,10
ИТОГ ЗА 2 ДЕНЬ				56	49	104	1091	246,10

Повар-бригадир

Белозер

3 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Шницель мясной			100	17,85	25,75	14,38	360,8	53,57
№451	говядина к/к	116	83					
2004г.	или свинина мясная	116	83					
	или фарш мясной пром	83	83					
	хлеб пшеничный витам	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	5,3	4,5					
	яичный порошок	1,2	1,2					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	2	2					
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	19,50
№237	крупа гречневая	85	85					
2013г.	вода питьевая	108	108					
	масло сливочное	7	7					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№493	чай	1,8	1,8					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	32,50
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	4,42	0,8	22,78	121,27	1,35
ИТОГО				33,63	36,71	111,51	918,23	107,70
ОБЕД								
Суп картофельный с рыбой			250/30	5,7	6,3	19,1	155,9	40,55
№150	филе минтая с/м	48	36					
2013г.	картофель	150	113					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	5	5					
	вода питьевая	175	175					
	или бульон рыбный	175	175					
Биточки мясные			100	17,85	25,75	14,38	360,8	53,57
№451	фарш пром.пр-ва	83	83					
2004г.	хлеб пшеничный витам	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	5,3	4,5					
	яичный порошок	1,2	1,2					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	2	2					
Свекла, тушенная в сметане			150	3,75	9,9	13,65	156,75	31,42
№190	свекла	176	141					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Кисель из концентрата с витамином С, без сахара			200	1,4	0	19	83,3	5,93
№503	кисель	24	24					
2013г.	вода питьевая	190	190					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	6,34	1,15	32,64	173,76	6,93
ИТОГО				35,04	43,1	98,77	930,51	138,40
ИТОГ ЗА 3 ДЕНЬ				69	47	210	1849	246,10

Повар-бригадир

Белык

4 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	7,68	1,57	0	102,9	19,43
сыр твердый	16	15						
Запеканка из творога			150	24	25,2	23,9	425	83,45
№313 творог	144	143						
2013г. мука пшеничная	11	11						
яичный порошок	3,27	3,27						
ванилин	0,001	0,001						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	2,42
№494 чай	1	1						
2013г. вода питьевая	200	200						
лимон	6	5						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			35	4,46	0,82	23,12	123,08	2,40
ИТОГО				36,24	27,59	47,22	653,93	107,70
ОБЕД								
Свекольник со сметаной			250/10	2,5	4,9	16,2	118,9	21,37
№131 свекла	80	64						
2013г. картофель	57	43						
морковь	12,5	10						
лук репчатый	13	11						
томатная паста	1,2	1,2						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
вода питьевая	200	200						
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом сливочным			100/5	11,4	15,2	11,2	227,2	68,29
ТТК филе куриное пром. пр.	71	67						
хлеб пшеничный	19	19						
лук репчатый	11	9						
молоко питьевое	20	20						
яичный порошок	1,82	1,82						
мука пшеничная	6	6						
масло растительное	2	2						
масло сливочное	5	5						
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	25,69
ТТК морковь	237	190						
вода питьевая	35	35						
масло сливочное	5	5						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	5,28	0,96	27,2	144,8	1,35
ИТОГО				22,28	25,66	80,5	650,9	138,40
ИТОГ ЗА 4 ДЕНЬ				59	31	128	1305	246,10

Повар-бригадир

Белозер

5 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл, г		
ЗАВТРАК								
Тефтели мясные			100	9,5	15,3	11,4	221	46,59
№390 фарш мясной пром пр-ва	62	62						
2013г. вода питьевая	10	10						
лук репчатый	34	30						
масло сливочное	4	4						
мука пшеничная	5	5						
масло сливочное	6	6						
масса готовых тефтелей		100						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	19,50
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло сливочное	7	7						
Кисель из концентрата с витамином С, без сахара			200	1,4	0	19	83,3	5,93
№503 кисель	24	24						
2013г. вода питьевая	190	190						
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	27,86
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	2,31	0,42	11,9	63,85	7,82
ИТОГО				24,37	25,88	116,65	801,56	107,70
ОБЕД								
Суп картофельный с бобовыми и гречками			250/40	3,1	4,1	31,7	176,1	26,83
№144 горох	20	20						
2013г. картофель	83	62,5						
морковь	21	17						
лук репчатый	17	15						
масло сливочное	7	7						
хлеб пшеничный витам	76	64						
вода питьевая	162,5	162,5						
Мясо, тушенное с капустой			200	24,25	58,42	14,5	680	80,44
№365 говядина к/к	93	79						
2013г. или свинина мясная	87	74						
или говядина гуляш п/ф пром. пр.	74	74						
масса тушеного мяса		50						
капуста свежая белокоч	206	165						
масло растительное	7	7						
морковь	18	15						
лук репчатый	12	10						
томатная паста	2	2						
мука пшеничная	4	4						
сахар	3	3						
Компот из изюма с витамином С, без сахара			200	0,3	0	20,1	81	8,08
№512 изюм	15,3	15						
2013г. вода питьевая	207	207						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	4,75	0,86	24,48	130,32	1,35
ИТОГО				32,6	63,38	101,78	1112,42	138,40
ИТОГ ЗА 5 ДЕНЬ				57	89	218	1914	246,10

Повар-бригадир

Белозуб

6 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Биточки мясные, с маслом сливочным			100/5	17,85	25,75	14,38	360,8	61,21
№451	фарш пром.пр-ва	83	83					
2004г.	хлеб пшеничный витам	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	5,3	4,5					
	яичный порошок	1,2	1,2					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	2	2					
	масло сливочное	5	5					
Свекла, тушенная в сметане			150	3,96	11,88	16,38	188,1	31,42
№190	свекла	176	141					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Какао с молоком, без сахара			200	3,6	3,3	5	66,6	13,72
№496	какао-порошок	5	5					
2013г.	молоко питьевое	130	130					
	вода питьевая	70	70					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	4,09	0,74	21,08	112,22	1,35
ИТОГО				29,5	41,67	56,84	727,72	107,70
ОБЕД								
Рассольник домашний со сметаной сметаной			250/10	1,83	5	10,65	122,45	29,55
№132	картофель	100	75					
2013г.	капуста	25	20					
	огурцы конс.(без уксуса)	16,75	15					
	морковь	23	19					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	вода питьевая	175	175					
	сметана	10	10					
Печень, тушенная с овощами			100	11,7	10,8	4,9	164	59,34
ТТК	печень говяжья	114	95					
	лук репчатый	18	15					
	масло растительное	5	5					
масса готовой печени с луком			60					
	мука пшеничная	2	2					
	морковь	62,5	50					
	томатная паста	3,2	3,2					
	вода питьевая	15	15					
Капуста тушенная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	24,95
№423	капуста свежая белокоц	257	206					
2013г.	масло растительное	5	5					
	морковь	13	10					
	лук репчатый	9	8					
	томатная паста	4	4					
	мука пшеничная	3	3					
	сахар	4	4					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			42	4,9	0,9	25,16	133,94	2,86
ИТОГО				25,29	23,18	58,73	578,79	138,40
ИТОГ ЗА 6 ДЕНЬ				54,79	64,85	115,57	1306,51	246,10

Повар-бригадир

Белюк

7 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	7,68	1,57	0	102,9	19,43
сыр твердый	16	15						
Сердце говяжье, в соусе			100	11,5	7,9	6,8	144,3	42,70
№403 сердце говяжье	97	83						
2013г. морковь	25	20						
лук репчатый	23	20						
масло растительное	5	5						
масса готового сердца		50						
соус		50						
вода питьевая	50	50						
масло растительное	1,5	1,5						
мука в/с	2,5	2,5						
томатная паста	4	4						
морковь	5	4						
лук репчатый	2,3	2						
сахар	1,25	1,25						
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	17,79
№242 крупа перловая	60	60						
2013г. вода питьевая	144	144						
масло сливочное	9	9						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			60	4,5	0,8	23,12	123,08	6,08
ИТОГО				29,38	18,35	78,68	666,38	107,70
ОБЕД								
Суп с крупой			250	6,5	6,4	20,1	164	15,66
№155 крупа пшено	5	5						
2013г. картофель	67	50						
морковь	12	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	66	6						
вода питьевая	250	250						
Курица в соусе с томатом			50/50	13,6	13,5	4,1	192	56,35
№405 курица потрошенная 1 кг	83	74						
2013г. или бедро куриное	76	74						
или грудка куриная на к	76	74						
или окорочок кур	76	74						
масло сливочное	10	10						
лук репчатый	9,3	7,5						
томатная паста	9,3	9,3						
мука пшеничная	1,9	1,9						
чеснок	1,2	0,9						
сметана	10	10						
морковь	9,3	7,5						
вода питьевая	46	46						
Каша гречневая рассыпчатая			180	10,26	9,41	44,5	303,66	22,44
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло сливочное	7	7						
Компот из кураги с витамином С, без сахара			200	0,3	0	20,1	81	13,73
№512 курага	20,3	20						
2013г. вода питьевая	202	202						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			80	3,7	0,7	19,04	101,36	8,52
ИТОГО				34,56	30,01	118,84	887,02	138,40
ИТОГ ЗА 7 ДЕНЬ				64	48	198	1553	246,10

Повар-бригадир

Белоус

8 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Котлета по-хлыновски			100	12,3	13,1	11,4	212,7	60,16
ТТК	говядина к/к	98	83					
	или свинина мясная	98	83					
	или фарш мясной пром	98	83					
	картофель	26	20					
	лук репчатый	15	13					
	яичный порошок	2,24	2,24					
	сахари пшеничные	8	8					
	масло растительное	2	2					
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	19,29
ТТК	морковь	273	190					
	вода питьевая	35	35					
	масло сливочное	5	5					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	1,40
№493	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	20,18
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			42	0,66	0,12	3,4	18,1	6,67
ИТОГО				16,96	18,57	59,55	478,3	107,70
ОБЕД								
Борщ с капустой, картофелем, и сметаной			250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	18,82
№128	свекла	50	40					
2013г.	капуста свежая белокач	25	20					
	картофель	27	20					
	морковь	16	13					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	200	200					
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	74,43
ТТК	филе минтая с/м	150	113					
	мука пшеничная	3	3					
	сметана	5	5					
	сыр твердый	6	5					
	масло растительное	3	3					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	17,79
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
№508	сухофрукты	20,3	20					
2013г.	вода питьевая	205	205					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			58	2,51	0,46	12,92	68,78	5,66
ИТОГО				31,91	27,94	82,68	718,28	138,40
ИТОГ ЗА 8 ДЕНЬ				49	47	142	1197	246,10

Повар-бригадир

Белая

9 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл, г			
ЗАВТРАК									
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	7,68	1,57	0	102,9	19,43	
сыр твердый			16						
Запеканка из творога			150	24	25,2	23,9	425	83,45	
№313 творог			144						
2013г. мука пшеничная			11						
яичный порошок			3,27						
ванилин			0,001						
сметана			6						
сухари пшеничные			6						
масло сливочное для смазки листа			4						
масса готовой запеканки			150						
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	2,42	
№494 чай			1						
2013г. вода питьевая			200						
лимон			6						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			36	0,66	0,12	3,4	18,1	2,40	
ИТОГО					32,44	26,89	27,5	548,95	107,70
ОБЕД									
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной			250/10	5,8	6,5	12	129,7	23,06	
№140 картофель			40						
2013г. капуста свежая белокоч			63						
морковь			16						
лук репчатый			12						
масло сливочное			5						
сметана			10						
вода питьевая			200						
Мясо, тушенное с капустой			250	24,25	58,42	14,5	680	89,14	
№365 говядина к/к			93						
2013г. или свинина мясная			87						
или говядина гуляш п/ф пром. пр.			74						
масса тушеного мяса			50						
капуста свежая белокоч			275						
масло растительное			7						
морковь			25						
лук репчатый			16						
томатная паста			4						
мука пшеничная			5						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70	
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			66	4,5	0,8	23,12	123,08	4,50	
ИТОГО					34,75	65,72	60,62	977,78	138,40
ИТОГ ЗА 9 ДЕНЬ					67	93	88	1527	246,10

Повар-бригадир

Белый

10 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г**		
ЗАВТРАК								
Рыба, тушенная в томате с овощами			100	13,3	7,2	6,3	143	46,38
№343	филе минтая	124	62					
2013г.	вода питьевая	25	25					
	морковь	32	25					
	лук репчатый	17	14					
	томатная паста	3,6	3,6					
	масло растительное	4	4					
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	26,65
ТТК	морковь	237	190					
	вода питьевая	35	35					
	масло сливочное	5	5					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№493	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,6	0,5	19,9	86,5	32,50
			21	1,32	0,24	6,8	36,2	1,39
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.				18,32	12,54	47,9	383,45	107,70
ИТОГО								
ОБЕД								
Рассольник домашний со сметаной			250/5	1,83	5	10,65	122,45	27,47
№132	картофель	100	75					
2013г.	огурцы конс.(без уксуса)	16,75	15					
	капуста	25	20					
	морковь	23	19					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	вода питьевая	175	175					
	сметана	5	5					
Гречка по-купечески с мясом			200	11,8	13,5	32,5	298,7	68,41
ТТК	говядина к/к	74	63					
	или свинина мясная	74	63					
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	63	63					
	масло растительное	2	2					
	крупа гречневая	38	38					
	вода питьевая	150	150					
	масло сливочное	8	8					
	морковь	25	20					
	лук репчатый	12	10					
Компот из сухофруктов с витамином С, без сахара			200	0,7	0	8,9	40,35	5,13
№508	сухофрукты	20,3	20					
2013г.	вода питьевая	205	205					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	32,50
			42	6,34	1,15	32,64	173,76	4,89
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.				21,57	20,4	114,54	765,01	138,40
ИТОГО								
ИТОГ ЗА 10 ДЕНЬ				40	33	162	1148	246,10

Повар-бригадир

11 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Биточки мясные, с маслом сливочным			100/10	17,85	25,75	14,38	360,8	66,50
№381	говядина к/к	74	74					
2013а.	или свинина мясная	74	74					
	или фарш мясной пром	74	74					
	хлеб пшеничный витам	18	18					
	молоко питьевое	14	14					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	2,4	2,4					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло растительное	5	5					
	масло сливочное	10	10					
Свекла, тушеная в сметане			150	3,96	11,88	16,38	188,1	31,42
№190	свекла	176	141					
2013а.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Чай "Витаминный", без сахара			200	0,7	0,1	9,8	44,2	8,43
ТТК	чай	1	1					
	шиповник	15	15					
	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.			20	3,96	0,72	20,04	108,6	1,35
ИТОГО				26,47	38,45	60,6	701,7	107,70
ОБЕД								
Суп картофельный с бобовыми и сметаной			250/5	4,4	5,2	16	128,4	23,10
№144	картофель	83	62,5					
2013а.	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	горошек зеленый консе	28	18					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	162,5	162,5					
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	78,34
№367	мясо к/к	113	95					
2013а.	масло растительное	4	4					
	масса тушеного мяса		60					
	масса соуса		60					
	лук репчатый	14	12					
	томатная паста	2,4	2,4					
	мука пшеничная	4	4					
Капуста тушеная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	24,95
№423	капуста свежая белокоч	257	206					
2013а.	масло растительное	5	5					
	морковь	12	10					
	лук репчатый	10	8					
	томатная паста	4	4					
	мука пшеничная	4	3					
Компотик теплый из свежих плодов с вит С, без сахара			200	0,5	0,2	8,1	37,95	9,09
№507	яблоки свежие	45,6	40					
2013а.	вода питьевая	162	162					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.			43	3,83	0,7	19,72	104,98	2,92
ИТОГО				35,99	34,58	55,04	681,73	138,40
ИТОГ ЗА 11 ДЕНЬ				62,5	73,03	115,64	1383,43	246,10

Повар-бригадир

Белов

12 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав *			ЭЦ, ккал	Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл, г			
ЗАВТРАК									
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	2,56	2,61	0	34,3	19,43	
	сыр твердый	16	15						
Котлета мясная			100	17,85	25,75	14,38	360,8	54,49	
№451	фарш пром.пр-ва	83	83						
2004г.	хлеб пшеничный витам	18	18						
	молоко питьевое	14	14						
	лук репчатый	5,3	4,5						
	яичный порошок	1,2	1,2						
	сухари пшеничные	6	6						
	масло растительное	2	2						
Каша гречневая вязкая отварная			180	10,26	9,41	44,5	303,66	14,48	
№237	крупа гречневая	45	45						
2013г.	вода питьевая	144	144						
	масло сливочное	7	7						
Какао с молоком, без сахара			200	3,6	3,3	25	144	17,09	
№496	какао-порошок	5	5						
2013г.	молоко питьевое	130	130						
	вода питьевая	70	70						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			33	3,83	0,7	19,72	104,98	2,21	
ИТОГО					38,1	41,77	103,6	947,74	107,70
ОБЕД									
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	2,56	2,61	0	34,3	12,95	
	сыр твердый	11	10						
Суп картофельный на бульоне из кур			250	1,2	2,6	8,78	105,45	15,20	
№146	картофель	67	50						
2013г.	морковь	12,5	10						
	лук репчатый	12	10						
	масло растительное	3,5	3,5						
	бульон	187,5	187,5						
Птица отварная			100	23,57	16,29	0,6	242,86	56,86	
№404	бедро куриное	148	143						
2013г.	или грудка куриная на к	148	143						
	морковь	8	6						
	лук репчатый	3	2						
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	26,65	
ТТК	морковь	237	190						
	вода питьевая	35	35						
	масло сливочное	5	5						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70	
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			56	4,5	0,8	23,12	123,08	5,04	
ИТОГО					32,37	24,29	58,4	631,39	138,40
ИТОГ ЗА 12 ДЕНЬ					70	66	162	1579	246,10

Повар-бригадир

Блеуф

13 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				Цена, р	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
ЗАВТРАК								
Биточки рубленые из птицы запеченные			100/5	11,4	15,2	11,2	227,2	68,29
ТТК	филе куриное пром. пр-	71	67					
	хлеб пшеничный	19	19					
	лук репчатый	11	9					
	молоко питьевое	20	20					
	яичный порошок	1,82	1,82					
	мука пшеничная	6	6					
	масло растительное	2	2					
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	37,28
ТТК	капуста цветная	99	99					
	масло растительное	5	5					
2013г.	вода питьевая	75	75					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№493	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	4,2	0,8	21,42	114,03	1,35
ИТОГО				18,2	21,2	36,82	419,88	107,70
ОБЕД								
Борщ с капустой, картофелем и сметаной			250/5	2,3	4,9	16,7	120,1	18,82
№128	свекла	50	40					
2013г.	капуста свежая белокач	25	20					
	картофель	27	20					
	морковь	16	13					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	2,4	2,4					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	5	5					
	вода питьевая	200	200					
Бефстроганов			100	12,5	10,9	5,6	170,5	58,20
№366	свинина мясная	76	96					
2013г.	масса тушеного мяса		40					
	масса соуса		60					
	мука пшеничная	6	6					
	сметана	12	12					
	вода питьевая	48	48					
	лук репчатый	18	15					
	масло растительное	10	10					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	11,68
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	5	5					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	24,82
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			47	1,39	0,3	7,14	38,01	3,18
ИТОГО				22,79	24,93	108,05	754,46	138,40
ИТОГ ЗА 13 ДЕНЬ				41	46	145	1174	246,10

Повар-бригадир

Белюк

14 ДЕНЬ



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Масло сливочное порциями №105 2013г.			5	0,04	6,6	0,06	59,84	7,67
масло сливочное	5	5						
Запеканка из творога			150	24	25,2	23,9	425	83,45
№313 творог	144	143						
2013г. мука пшеничная	11	11						
яичный порошок	3,27	3,27						
ванилин	0,001	0,001						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
Кофейный напиток с молоком, без сахара			200	3,2	2,7	5,9	40,3	14,34
№501 кофейный напиток	4	4						
2013г. молоко питьевое	100	100						
вода питьевая	100	100						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			33	2,31	0,42	11,9	63,85	2,24
ИТОГО				29,55	34,92	41,76	588,99	107,70
ОБЕД								
Рассольник "Ленинградский", со сметаной			250/5	7,2	5,9	15,4	143,5	21,48
№134 картофель	69	52						
2013г. крупа перловая	5	5						
огурцы конс. (без укуса)	27	15						
морковь	13	10						
лук репчатый	6	5						
масло сливочное	5	5						
вода питьевая	187,5	187,5						
сметана	5	5						
Печень, тушенная в соусе			100	13,3	7,7	5,5	144	72,39
№401 печень говяжья	146	101						
2013г. мука пшеничная	5	5						
масло растительное	4	4						
масса тушеной печени		60						
соус сметанный		40						
№442 сметана	10	10						
2013г. мука пшеничная	1	1						
вода питьевая	30	30						
масло сливочное	1	1						
Капуста тушенная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	24,95
№423 капуста свежая белокочанная	257	206						
2013г. масло растительное	5	5						
морковь	12	10						
лук репчатый	10	8						
томатная паста	4	4						
мука пшеничная	3	3						
Напиток из плодов шиповника с витамином С			200	0,7	0,3	22,8	97	12,76
№519 шиповник	25	25						
2013г. вода питьевая	230	230						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			60	3,69	0,67	19,04	101,36	6,82
ИТОГО				31,55	21,05	69,76	599,26	138,40
ИТОГ ЗА 14 ДЕНЬ				61	56	112	1188	246,10

Повар-бригадир

Белоус

15 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Курица в соусе с томатом			50/50	13,6	13,5	4,1	192	56,35
№405 курица потрошенная 1 к	83	74						
2013г. или бедро куриное	76	74						
или грудка куриная на к	76	74						
или окорочок кур	76	74						
масло сливочное	9	9						
лук репчатый	9,3	7,5						
томатная паста	9,3	9,3						
мука пшеничная	1,9	1,9						
чеснок	1,2	0,9						
сметана	5	5						
морковь	9,3	7,5						
вода питьевая	46	46						
Каша гречневая рассыпчатая			180	8,55	7,8	37,08	253,05	19,50
№237 крупа гречневая	85	85						
2013г. вода питьевая	108	108						
масло сливочное	7	7						
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	2,42
№494 чай	1	1						
2013г. вода питьевая	200	200						
лимон	6	5						
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	20,88
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	1,21	0,22	6,46	34,39	8,55
ИТОГО				24,36	22,27	77,69	612,14	107,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	7,68	1,57	0	102,9	12,95
сыр твердый	11	10						
Суп с крупой			250	6,5	6,4	20,1	164	15,66
№155 крупа пшено	5	5						
2013г. картофель	67	50						
морковь	12,5	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	4,8	4,8						
вода питьевая	250	250						
Рыба, запеченная со сметаной и сыром			100	21,4	14,5	4,3	233,3	76,66
ТТК филе минтая с/м	150	113						
мука пшеничная	3	3						
сметана	5	5						
сыр твердый	6	5						
масло растительное	2	2						
Морковь припущенная			180	2,9	4,6	14,9	115	26,65
ТТК морковь	237	190						
вода питьевая	35	35						
масло сливочное	5	5						
Компот из сухофруктов с витамином С, без сахара			200	0,7	0	8,9	40,35	5,13
№508 сухофрукты	20,3	20						
2013г. вода питьевая	205	205						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	5,2	0,9	26,86	148,99	1,35
ИТОГО				44,38	27,97	75,06	804,54	138,40
ИТОГ ЗА 15 ДЕНЬ				69	50	153	1417	246,10

Повар-бригадир

Белая

16 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
ЗАВТРАК								
Гуляш из мяса			120	20,6	22	4,2	297	78,34
№367	мясо к/к	113	95					
2013г.	масло растительное	4	4					
масса тушеного мяса			60					
масса соуса			60					
	лук репчатый	14	12					
	томатная паста	2,4	2,4					
	мука пшеничная	4	4					
Свекла, тушенная в сметане			150	4,4	13,2	18,2	209	26,61
№190	свекла	176	141					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№493	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			30	1,39	0,3	7,14	38,01	1,97
ИТОГО				26,59	35,5	29,54	546,76	107,70
ОБЕД								
Салат из свеклы отварной			100	1,5	5,5	8,4	88,4	9,68
№50	свекла	117	94					
2013	масло растительное	6	6					
Суп картофельный на бульоне из кур			250	1,2	2,6	8,78	105,45	15,61
№146	картофель	67	50					
2013г.	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло растительное	3,5	3,5					
	бульон	187,5	187,5					
Птица отварная			100	28,28	19,55	0,72	291,43	56,86
№404	бедро куриное	148	143					
2013г.	или грудка куриная на к	148	143					
	морковь	8	7					
	лук репчатый	4	3					
Капуста тушёная			180	6,66	6,48	7,02	113,4	24,95
№423	капуста свежая белокоч	257	206					
2013г.	масло растительное	5	5					
	морковь	12	10					
	лук репчатый	10	8					
	томатная паста	4	4					
	мука пшеничная	3	3					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			53	4,1	0,43	26,56	126,9	4,91
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			47	5,08	0,92	26,18	139,37	4,69
ИТОГО				47,02	35,48	88,66	909,95	138,40
ИТОГ ЗА 16 ДЕНЬ				74	71	118	1457	246,10

Повар-бригадир

Бреуц

17 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			15	7,68*	1,57*	0	102,9	19,43
сыр твёрдый	16	15						
Запеканка из творога			150	24	25,2	23,9	425	83,45
№313 творог	144	143						
2013г. мука пшеничная	11	11						
яичный порошок	3,27	3,27						
ванилин	0,001	0,001						
сметана	6	6						
сухари пшеничные	6	6						
масло сливочное для смазки листа	4	4						
масса готовой запеканки		150						
Чай с лимоном, без сахара			200/5	0,1	0	0,2	2,95	2,42
№494 чай	1	1						
2013г. вода питьевая	200	200						
лимон	6	5						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			35	1,39	0,3	7,14	38,01	2,40
ИТОГО				33,17	27,07	31,24	568,86	107,70
ОБЕД								
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	7,68	1,57	0	102,9	12,95
сыр твёрдый	11	10						
Суп крестьянский с крупой и сметаной			250/10	3,1	5,2	17,2	128	19,38
№154 крупа перловая	10	10						
2013г. картофель	33	25						
капуста свежая белоко-	38	30						
морковь	12,5	10						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	5	5						
сметана	10	10						
вода питьевая	212,5	212,5						
Рыба, тушенная в томате с овощами			100	13,3	7,2	6,3	143	46,38
№343 филе минтая	82	62						
2013г. вода питьевая	25	25						
морковь	32	25						
лук репчатый	17	14						
томатная паста	3,6	3,6						
масло растительное	4	4						
Пюре из цветной капусты			150	2,4	5,2	4,2	75,9	32,66
ТТК капуста цветная	99	99						
масло растительное	5	5						
вода питьевая	75	75						
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			54	2,6	0,5	13,3	70,6	5,33
ИТОГО				21,6	18,1	52	462,5	138,40
ИТОГ ЗА 17 ДЕНЬ				55	45	83	1031	246,10

Повар-бригадир

Белогов

18 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Печень говяжья по-строгановски			120	11,9	10,9	3,7	160,5	69,15
№398	печень говяжья	137	114					
2013г.	масло растительное	5	5					
	масса готовой печени		60					
	сметана	12,5	12,5					
	мука пшеничная	2,5	2,5					
	вода питьевая	30	30					
Каша гречневая вязкая отварная			150	10,26	9,41	44,5	303,66	11,80
№237	крупа гречневая	45	45					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	2	2					
Кисель из концентрата с витамином С, без сахара			200	1,4	0	19	83,3	5,93
№503	кисель	24	24					
2013г.	вода питьевая	190	190					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,9	0,75	29,85	129,75	19,47
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	1,39	0,3	7,14	38,01	1,35
ИТОГО				25,85	21,36	104,19	715,22	107,70
ОБЕД								
Свекольник со сметаной			10	2,5	4,9	16,2	118,9	23,46
№131	свекла	80	64					
2013г.	картофель	57	43					
	морковь	12	10					
	лук репчатый	13	11					
	томатная паста	1,2	1,2					
	масло сливочное	5	5					
	сметана	10	10					
Котлета по-хлыновски			100	14,1	14,5	12,7	237,7	53,19
ТТК	говядина к/к	98	83					
	или свинина мясная	98	83					
	или фарш мясной пром	83	83					
	картофель	26	20					
	лук репчатый	15	13					
	яичный порошок	2,24	2,24					
	сухари пшеничные	8	8					
	масло растительное	2	2					
Свекла, тушенная в сметане			180	3,75	9,9	13,65	156,75	37,70
№190	свекла	211	170					
2013г.	масло сливочное	6	6					
	сметана	40	40					
Сок в индивидуальной упаковке, без сахара			200	0,2	0	11	45	21,70
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			35	1,65	0,3	8,5	45,25	2,35
ИТОГО				22,2	29,6	62,05	603,6	138,40
ИТОГ ЗА 18 ДЕНЬ				48	51	166	1319	246,10

Повар-бригадир

Белогол

19 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г			
ЗАВТРАК									
Рыба, запеченная с маслом сливочным			100/5	21,4	14,5	4,3	233,3	77,00	
ТТК	филе минтая с/м	150	113						
	или минтай с/м	142	113						
	сухари панировочные	4	4						
	масло растительное	6	6						
	масло сливочное	5	5						
Морковь припущенная			150	2,9	4,6	14,9	115	26,65	
ТТК	морковь	200	160						
	вода питьевая	30	30						
	масло сливочное	3	3						
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78	
№493	чай	1	1						
2013г.	вода питьевая	200	200						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			48	3,7	0,7	19,04	101,36	3,27	
ИТОГО					28,2	19,8	38,24	452,41	107,70
ОБЕД									
Сыр твердый (порциями) №100 2013г.			10	6,4	1,3	0	85,75	19,43	
	сыр твердый	11	10						
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной			250/5	5,8	6,5	12	129,7	19,35	
№140	картофель	40	30						
2013г.	капуста свежая белокоч	63	50						
	морковь	16	13						
	лук репчатый	12	10						
	масло сливочное	5	5						
	сметана	5	5						
	вода питьевая	200	200						
Мясо, тушенное с капустой			250	24,25	58,42	14,5	680	89,14	
№365	говядина к/к	93	79						
2013г.	или свинина мясная	87	74						
	или говядина гуляш п/ф пром. пр.	74	74						
	масса тушеного мяса		50						
	капуста свежая белокоч	275	220						
	масло растительное	7	7						
	морковь	25	20						
	лук репчатый	16	14						
	томатная паста	4	4						
	мука пшеничная	5	5						
Компот из сухофруктов с витамином С, без сахара			200	0,7	0	8,9	40,35	5,13	
№508	сухофрукты	20,3	20						
2013г.	вода питьевая	205	205						
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			58	3,6	0,7	18,7	39,55	5,35	
ИТОГО					40,75	66,92	54,1	975,35	138,40
ИТОГ ЗА 19 ДЕНЬ					69	87	92	1428	246,10

Повар-бригадир

Б.И.И.И.

20 ДЕНЬ

Утверждаю



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав			ЭЦ, ккал	Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
ЗАВТРАК								
Котлеты из мяса и курицы "Школьные"			100	11,3	9,8	11,9	181	47,61
ТТК	говядина к/к	63	53					
	или свинина мясная	63	53					
	или фарш мясной пром	53	53					
	филе куриное пром. пр-	16	15					
	крупа рисовая	6	6					
	молоко питьевое	20	20					
	лук репчатый	6	5					
	яичный порошок	3,36	3,36					
	мука пшеничная	8	8					
	масло растительное для смазки л	2	2					
Свекла, тушенная в сметане			150	3,75	9,9	13,65	156,75	28,88
№190	свекла	176	14,1					
2013г.	масло сливочное	5,25	5,25					
	сметана	37	37					
Чай без сахара			200	0,2	0	0	2,75	0,78
№193	чай	1	1					
2013г.	вода питьевая	200	200					
Фрукт в ассортименте №112 2013г.			200	0,6	0,5	19,9	86,5	29,08
2013г.	вода питьевая							
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			20	1,3	0,2	6,8	36,2	1,35
ИТОГО				17,15	20,4	52,25	463,2	107,70
ОБЕД								
Суп картофельный с макаронными изделиями			250	7,3	6,1	18,5	158,1	18,71
№147	картофель	100	75					
2013г.	макаронные изделия	10	10					
	морковь	24	19					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	5	5					
	вода питьевая	175	175					
Печень, тушенная с овощами			100	11,7	10,8	4,9	164	59,34
ТТК	печень говяжья	114	95					
	лук репчатый	18	15					
	масло растительное	5	5					
	масса готовой печени с луком		60					
	мука пшеничная	2	2					
	морковь	62,5	50					
	томатная паста	3,2	3,2					
	вода питьевая	15	15					
Каша перловая рассыпчатая			180	5,5	8,08	37,76	251,1	17,79
№242	крупа перловая	60	60					
2013г.	вода питьевая	144	144					
	масло сливочное	9	9					
Молоко питьевое ультрапастер. С витаминами и йодом			200	5,6	6,4	9,4	118	39,78
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			41	2,7	0,49	13,94	74,21	2,78
ИТОГО				32,8	31,87	84,5	765,41	138,40
ИТОГ ЗА 20 ДЕНЬ				50	52	137	1229	246,10

Повар-бригадир

Б. Белоус