

Согласовано:

Начальник территориального отдела Управления

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей

Возрастная категория: 7-11 лет

Приём пищи	Наименование блюда
Неделя 1	
День 1	
Завтрак	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.
	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Каша геркулесовая молочная с маслом
	Какао с молоком
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из квашенной капусты
	Салат из белокочанной капусты с морковью
	Суп картофельный с бобовыми
	Гуляш из куриного филе
	Макаронные изделия отварные с маслом
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
Итого за обед	
Неделя 1	
День 2	
завтрак	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Котлеты, биточки, шницели (2 вариант)
	Рис отварной с маслом сливочным
	Кофейный напиток на молоке
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Суп картофельный с крупой (гречневой)
	Рыба, тушенная с овощами

Согласовано:

Начальник территориального отдела Управления

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей

Возрастная категория: 12-18 лет

Приём пищи	Наименование блюда
Неделя 1	
День 1	
Завтрак	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.
	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Каша геркулесовая молочная с маслом
	Какао с молоком
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из квашенной капусты
	Салат из белокочанной капусты с морковью
	Суп картофельный с бобовыми
	Гуляш из куриного филе
	Макаронные изделия отварные с маслом
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
Итого за обед	
Неделя 1	
День 2	
завтрак	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Котлеты, биточки, шницели (2 вариант)
	Рис отварной с маслом сливочным
	Кофейный напиток на молоке
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Суп картофельный с крупой (гречневой)
	Рыба, тушенная с овощами

	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 3	Салат из моркови с яблоком
завтрак	Фрукт порционно / Банан 1 шт.
	Повидло
	Запеканка из творога
	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
	Салат из солёных огурцов с луком
Обед	Салат из свежих помидоров и огурцов с
	Борщ с капустой и картофелем
	Плов с птицей
	Компот из свежих яблок и лимона
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 4	
Завтрак	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Омлет натуральный с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.
	Чай с сахаром
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Суп картофельный с крупой (пшено)
	Котлета "Куриная" рубленая из цыплят
	Каша рисовая рассыпчатая
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	

	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 3	Салат из моркови с яблоком
завтрак	Фрукт порционно / Банан 1 шт.
	Повидло
	Запеканка из творога
	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
	Салат из солёных огурцов с луком
Обед	Салат из свежих помидоров и огурцов с
	Борщ с капустой и картофелем
	Плов с птицей
	Компот из свежих яблок и лимона
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 4	
Завтрак	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Омлет натуральный с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.
	Чай с сахаром
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Суп картофельный с крупой (пшено)
	Котлета "Куриная" рубленая из цыплят
	Каша рисовая рассыпчатая
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	

Итого за день	
День 5	
Завтрак	Фрукт порционно / Груша 1 шт.
	Гуляш из куриного филе
	Макаронный изделия с маслом сливочным
	Чай с лимоном
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Икра кабачковая
	Рассольник "Ленинградский" с крупой перловой
	Бифштекс рубленый "Детский"
	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
Неделя 2	
День 1	
Завтрак	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт
	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Каша гречневая молочная с маслом сливочным
	Кофейный напиток на молоке
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из солёных огурцов с луком
	Салат из свежих помидоров и огурцов с
	Борщ "Сибирский" с фасолью
	Гуляш из куриного филе
	Макаронные изделия с маслом сливочным
	Кисель из концентрата на плодовых или
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 2	
	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.

Итого за день	
День 5	
Завтрак	Фрукт порционно / Груша 1 шт.
	Гуляш из куриного филе
	Макаронный изделия с маслом сливочным
	Чай с лимоном
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Икра кабачковая
	Рассольник "Ленинградский" с крупой перловой
	Бифштекс рубленый "Детский"
	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
Неделя 2	
День 1	
Завтрак	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт
	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Каша гречневая молочная с маслом сливочным
	Кофейный напиток на молоке
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из солёных огурцов с луком
	Салат из свежих помидоров и огурцов с
	Борщ "Сибирский" с фасолью
	Гуляш из куриного филе
	Макаронные изделия с маслом сливочным
	Кисель из концентрата на плодовых или
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 2	
	Фрукт порционно / Яблоко 1 шт.

Завтрак	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе
	Каша "Дружба" с маслом сливочным
	Чай с сахаром
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Винегрет овощной
	Суп-лапша домашняя с птицей отварной
	Птица, порционная запечённая
	Капуста тушеная
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 3	
Завтрак	Повидло
	Запеканка творожно-рисовая с маслом
	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
	Молоко в ИУ
Итого за завтрак	
Обед	Морковь припущенная
	Салат из моркови
	Суп картофельный с крупой (рис)
	Жаркое по- домашнему
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 4	
	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
Завтрак	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Омлет натуральный с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт

Завтрак	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
	Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе
	Каша "Дружба" с маслом сливочным
	Чай с сахаром
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Винегрет овощной
	Суп-лапша домашняя с птицей отварной
	Птица, порционная запечённая
	Капуста тушеная
	Компот из смеси сухофруктов С-
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 3	
Завтрак	Повидло
	Запеканка творожно-рисовая с маслом
	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
	Молоко в ИУ
Итого за завтрак	
Обед	Морковь припущенная
	Салат из моркови
	Суп картофельный с крупой (рис)
	Жаркое по- домашнему
	Чай с лимоном
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 4	
	Холодная закуска: огурец консервированный
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
Завтрак	Сыр твердо-мягкий порционно с м.д.ж. 45%
	Омлет натуральный с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Апельсин 1 шт

	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Икра кабачковая
	Суп картофельный с вермишелью
	Котлета "Куриная" рубленая из цыплят
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом
	Сок фруктовый**
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 5	
	Икра кабачковая (промышленного
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
Завтрак	Тефтели "Детские" под овощным соусом
	Макаронные изделия с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Яблоко 1шт
	Кофейный напиток с сахаром
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Щи из свежей капусты с картофелем
	Рыба, запеченная под соусом
	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Чай с сахаром
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
Среднее значение за период:	
Средняя потребность (60% от суточной потребности):	
Процент удовлетворения потребности:	

* с 01.03 салат из отварной моркови

	Чай с сахаром
	Батон пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Икра кабачковая
	Суп картофельный с вермишелью
	Котлета "Куриная" рубленая из цыплят
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом
	Сок фруктовый**
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
День 5	
	Икра кабачковая (промышленного
	Холодная закуска: Овощи порционно / Огурец
Завтрак	Тефтели "Детские" под овощным соусом
	Макаронные изделия с маслом сливочным
	Фрукт порционно / Яблоко 1шт
	Кофейный напиток с сахаром
	Хлеб пшеничный
Итого за завтрак	
Обед	Салат из свеклы с маслом растительным
	Щи из свежей капусты с картофелем
	Рыба, запеченная под соусом
	Картофельное пюре с маслом сливочным
	Чай с сахаром
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшеничный
Итого за обед	
Итого за день	
Среднее значение за период:	
Средняя потребность (60% от суточной потребности):	
Процент удовлетворения потребности:	

средняя стоимость	65.73		выход порции					цена за кг	сумма
1 день	завтрак	яблоко	150					70	10.50
пн	51.13	сыр твердый	20		21			550	11.55
	610.00	каша геркулесовая	200	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				16.66
					1 порц				
					Брутто, г		Нетто, г		
				Крупа овсяная "Геркулес"	40.0		40.0	43	1.72
				Молоко	140.0		140.0	69	9.66
				Вода	60.0		60.0		0.00
				Масло сливочное	5.0		5.0	990	4.95
				Соль йодированная	0.3		0.3	20	0.01
				Сахар	4.0		4.0	80	0.32
				Выход готового блюда	-		200		
		какао с молоком	200	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				10.22
					1 порц				
					Брутто, г		Нетто, г		
				Какао-порошок	4.00		4.00	430	1.72
				Молоко	100.00		100.00	69	6.90
				Вода	110.00		110.00		0.00
				Сахар-песок	20.00		20.00	80	1.60
				Выход готового блюда	-		200		
		хлеб пшеничный	40					55.1	2.20
2 день	завтрак								
вт	63.78	огурец свежий	40		42				0.00
	480.00								
		Котлеты, биточки, шницели (2 вариант)	90		1 порц				45.15
					Брутто, г		Нетто, г		
				Говядина (котлетное мясо)	63.36		46.62	614	38.90
				Молоко	15.12		15.12	69	1.04
				или Вода	15.12		15.12		
				Хлеб пшеничный	11.34		11.34	55.1	0.62
				Сухари панировочные	6.3		6.3	200	1.26
				~ Масса полуфабриката	-		78.12		
				Масло растительное	3.78		3.78	177.17	0.67
				~ Масло растительное для запекания	-		-		
				~ Масса готового блюда	-		63		
				~ Соус томатный:	-		27		
				Бульон мясной	24.3		24.3		
				или Вода	24.3		24.3		
				Масло сливочное	1.26		1.26	990	1.25
				Мука пшеничная	1.26		1.26	39	0.05
				Морковь	2.07		1.62	35	0.07
				Лук репчатый	0.63		0.54	27	0.02
				Масло сливочное	0.45		0.45	990	0.45
				Соль пищевая йодированная	0.09		0.09	20	0.00
				Сахарный песок	0.27		0.27	80	0.02
				Томат-паста	3.78		3.78	210	0.79
				Выход	90				
		Рис отварной с маслом сливочным	150		Брутто, г		Нетто, г		6.56
				Крупа рисовая	38.0		38.0	94	3.57
				Масло сливочное	3.0		3.0	990	2.97
				Соль йодированная	1.0		1.0	20	0.02
				Выход готового блюда	-		150		
		Кофейный напиток на молоке	200		Брутто, г		Нетто, г		9.86
				Кофейный напиток раст	4.0		4.0	440	1.76
				Сахар	15.0		15.0	80	1.20
				Молоко	100.0		100.0	69	6.90

				Вода	81.0		81.0	0	0.00
				Выход готового блюда	-		200		
		хлеб пшеничный	40					55.1	2.20
3 день	завтрак								
ср	73.35	Салат из моркови с яблоками.	60		Брутто, г		Нетто, г		3.52
	500.00			Морковь	56.3		45.0	35	1.97
				Яблоки свежие	21.5		15.0	70	1.51
				Сахар	0.6		0.6	80	0.05
				Выход готового блюда	-		60		
		Джем фруктовый с кусочками фр	30		Брутто, г		Нетто, г		4.50
				повидло	30.0		30.0	150	4.50
					-		20		
		Запеканка из творога	170		Брутто, г	Нетто, г			61.11
				Творог	158.1	158.1		318	50.28
				Сухари панировочные	5.9	5.9		200	1.18
				Яйцо	4.98	4.54		216	1.08
				Крупа манная	11	11		46	0.51
				Сахарный песок	11	11		80	0.88
				Сметана	5.9	5.9		228	1.35
				Масло сливочное	5.9	5.9		990	5.84
				Соль пищевая йодированная	0.46	0.46		20	0.01
				Вода	40.8	40.8		0	0.00
				Ванилин	0.05	0.05			0.00
				Выход	170				0.00
		Чай с сахаром	200		Брутто, г	Нетто, г			1.59
				Чай	0.6	0.6		650	0.39
				Сахар	15.0	15.0		80	1.20
				Выход готового блюда	-		200		
		батон пшеничный	40					65.5	2.62
4 день	завтрак	груша	150					190	28.50
чт	89.83								
	540.00								
		ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ.			Брутто, г	Нетто, г			50.41
									0.00
				Куриное филе (грудка)	127.8	91.8		365	46.65
				Масло растительное	10.8	10.8		177.17	1.91
				Лук	16.2	16.2		27	0.44
				Мука	5.4	5.4		39	0.21
				Томат паста	5.4	5.4		210	1.13
				Соль	3.6	3.6		20	0.07
				Выход		90.0			0.00
		Макароны отварные с маслом сл	150		Брутто, г	Нетто, г			6.04
				Макаронные изделия	52.0	52.0		59	3.07
				Соль йодированная	0.3	0.3		20	0.01
				Масло сливочное	3.0	3.0		990	2.97
				Выход готового блюда	-		150		
		Чай с лимоном	200		Брутто, г	Нетто, г			2.67
				Чай	0.6	0.6		650	0.39
				Сахар	15.0	15.0		80	1.20
				Лимон	5.0	4.0		215	1.08
				Выход готового блюда	-		200/4		
		хлеб пшеничный	40					55.1	2.20
5 день	завтрак								
пт	47.77	огурец свежий	40		42				0.00
	630.00								

		Омлет натуральный с маслом	200		Брутто, г	Нетто, г			33.06
				Яйцо С-1 (столовое)	100.0	100.0	216		21.60
				Молоко	80.0	80.0	69		5.52
				Масло сливочное	3.0	3.0	990		2.97
				или Вода	45.0	45.0			0.00
				Масло сливочное	3	3.0	990		2.97
									0.00
				Выход готового блюда	-	200			
					Брутто, г	Нетто, г			
		Яблоко свежее	150	Яблоки	150.0	150.0	70		10.50
		батон пшеничный	40				65.5		2.62
		Чай с сахаром	200		Брутто, г	Нетто, г			1.59
				Чай	0.6	0.6	650		0.39
				Сахар	15.0	15.0	80		1.20
				Выход готового блюда	-	200			
6 день	завтрак								
пн	77.27	Апельсин свежий	150	Апельсин	150.0	150.0	200		30.00
	610.00								
		Сыр твердо-мягкий порционн	20	Сыр твердо-мягкий с м.	21.0	20.0	550		11.55
		Каша гречневая молочная с масл	200		Брутто, г	Нетто, г			23.24
				Крупа гречневая	50.0	50.0	80		4.00
				Молоко	200.0	200.0	69		13.80
				Сахар	6.0	6.0	80		0.48
				Масло сливочное	5.0	5.0	990		4.95
				Соль йодированная	0.5	0.5	20		0.01
				Выход готового блюда	-	200			
		Кофейный напиток на молоке	200		Брутто, г	Нетто, г			9.86
				Кофейный напиток рас	4.0	4.0	440		1.76
				Сахар	15.0	15.0	80		1.20
				Молоко	100.0	100.0	69		6.90
				Вода	81.0	81.0	0		0.00
				Выход готового блюда	-	200			
		батон пшеничный	40				65.5		2.62
7 день	завтрак								
вт	60.20	Салат из моркови	40						2.37
	520.00			морковь	43.0		35		1.51
				сахарный песок	2.0		80		0.16
				растительное масло	4.0		177.17		0.71
									0.00
		Фрикадельки из говядины, тушеные в с	90		Брутто, г	Нетто, г			46.73
				Говядина (котлетное мясо)	65.7	46.8	614		40.34
				Хлеб пшеничный	9.45	9.45	55.1		0.52
				Вода	16.38	16.38	0		0.00
				Масло сливочное	1.8	1.8	990		1.78
				~ Масса полуфабриката	-	73.8			
				Соус молочный для запекания № 434	-	27			
				Молоко	27	27	69		1.86
				Мука пшеничная	2.16	2.16	39		0.08
				Масло сливочное	2.16	2.16	990		2.14
				Выход	90.0				0.00
									0.00
		Каша "Дружба" с маслом сливоч	150		Брутто, г	Нетто, г			7.31
				Крупа рисовая	16.0	16.0	94		1.50
				Вода	120.0	120.0	0		0.00

				Крупа пшено	18.0		18.0	47	0.85
				Соль йодированная	0.3		0.3	20	0.01
				Масло сливочное	5.0		5.0	990	4.95
				Выход готового блюда	-		150		
		Чай с сахаром	200		Брутто, г		Нетто, г		1.59
				Чай	0.6		0.6	650	0.39
				Сахар	15.0		15.0	80	1.20
				Выход готового блюда	-		200		
		хлеб пшеничный	40					55.1	2.20
8 день	завтрак								
ср	68.01								
	440.00								
		повидло	30		Брутто, г		Нетто, г		11.84
				повидло	30.0	30.0		150	11.84
				Выход готового блюда	-	30			
		Запеканка творожно-рисовая с м	170		Брутто, г		Нетто, г		51.96
				Творог 5%	134.00		134.00	318	42.61
				Крупа рисовая	18.00		18.00	94	1.69
				Молоко	40.00		40.00	69	2.76
				Ванилин	0.02		0.02	1200	0.02
				Яйцо С-1 (столовое)	9.00		9.00	216	1.94
				Сахар	3.00		3.00	80	0.24
				Сухари панировочные	1.50		1.50	200	0.30
				Сметана	2.00		2.00	202	0.40
				Масло сливочное	2.00		2.00	990	1.98
				Выход готового блюда	-		170		
		Чай с сахаром	200		Брутто, г		Нетто, г		1.59
				Чай	0.6		0.6	650	0.39
				Сахар	15.0		15.0	80	1.20
				Выход готового блюда	-		200		
		батон пшеничный	40					65.5	2.62
9 день	завтрак	огурец свежий	40		42				0.00
	77.13								
	680.00	Тефтели из говядины	100		Брутто, г		Нетто, г		48.52
				Говядина (котлетное мясо)	69.4		50.7	614	42.61
				Молоко	16		16	69	1.10
				Хлеб пшеничный	11		11	55.1	0.61
				Лук репчатый	31		26	27	0.84
				Масло растительное	4		4	177.17	0.71
				~ Пассерованный лук	-		13		
				~ Масса готовых тефтелей	-		80		
				Мука пшеничная	5.3		5.3	39	0.21
				Соль пищевая йодированная	0.35		0.35	20	0.01
				~ Масса полуфабриката	-		95		
				Масло растительное	4		4	177.17	0.71
				Бульон мясной	18		18		0.00
				Масло сливочное	0.9		0.9	990	0.89
				Мука пшеничная	0.9		0.9	39	0.04
				Морковь	1.5		1.2	35	0.05
				Лук репчатый	0.5		0.4	27	0.01
				Томат-паста	2		2	210	0.42
				Масло сливочное	0.3		0.3	990	0.30
				Сахарный песок	0.2		0.2	80	0.02
				Соль пищевая йодированная	0.12		0.12	20	0.00
				Вода	20		20		
				~ Соус томатный	-		20		
				Выход		100			
		Макароны отварные с маслом сл	150		Брутто, г		Нетто, г		6.04

			Макаронные изделия	52.0		52.0	59	3.07
			Соль йодированная	0.3		0.3	20	0.01
			Масло сливочное	3.0		3.0	990	2.97
			Выход готового блюда	-		150		
		яблоко	150				70	10.50
		Кофейный напиток на молоке	200		Брутто, г	Нетто, г		9.86
			Кофейный напиток рас	4.0		4.0	440	1.76
			Сахар	15.0		15.0	80	1.20
			Молоко	100.0		100.0	69	6.90
			Вода	81.0		81.0	0	0.00
			Выход готового блюда	-		200		
		хлеб пшеничный	40				55.1	2.20
10 день	48.82							
	500.00							
		огурец свежий	40		42			0.00
		Сыр твердо-мягкий порционно	20	Сыр твердо-мягкий с м.	21.0	20.0	550	11.55
		Омлет натуральный с маслом	200		Брутто, г	Нетто, г		33.06
				Яйцо С-1 (столовое)	100.0	100.0	216	21.60
				Молоко	80.0	80.0	69	5.52
				Масло сливочное	3.0	3.0	990	2.97
				или Вода	45.0	45.0		0.00
				Масло сливочное	3	3.0	990	2.97
								0.00
				Выход готового блюда	-	200		
		Чай с сахаром	200		Брутто, г	Нетто, г		1.59
				Чай	0.6	0.6	650	0.39
				Сахар	15.0	15.0	80	1.20
				Выход готового блюда	-	200		
		батон пшеничный	40				65.5	2.62

#REF!

51.13

63.7755566

73.34638

89.827436

47.77

77.27

60.201815

68.00810526

77.13

#REF!

ОБЕД 1-4 классы									
#REF!		масса порции	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
1 литр растительного	наименование блюда			1 порц.					
50 гр яйцо				брутто, г	нетто, г				
1 неделя 1 день									
	Салат из белокочанной капусты с м	60				Брутто, г	Нетто, г		
				Капуста	60.0	49.0	45		
				Морковь свежая	14.0	10.0	30		
				Масло растительное	1.2	1.2	140		
	или			Соль йодированная	0.2	0.2	17		
				Выход готового блюда	-	60			
	* Салат из квашеной капусты	60							
				Капуста белокочанная, кв	69.42		48.6	180	
				Лук зеленый	7.5		6		
				или Лук репчатый	7.14		6	20	
				Сахарный песок	3		3	55	
				Масло растительное	3		3	140	
				Выход		60			
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200				Брутто, г	Нетто, г		
				Картофель	53.4		40	27	
				Горох	16.2		16	37	
				Морковь	10		8	30	
				Лук репчатый	9.6		8	20	
				Масло растительное	4		4	140	
				Соль	1		1	17	
			ВЫХОД:	200.0					
	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ.	90				Брутто, г	Нетто, г		
				Куриное филе (грудка)	127.8		91.8	270	
				Масло растительное	10.8		10.8	140	
				Лук	16.2		16.2	20	
				Мука	5.4		5.4	37	
				Томат паста	5.4		5.4	120	
				Соль	3.6		3.6	17	
			Выход	90.0					
	Макароны отварные с маслом слив	150				Брутто, г	Нетто, г		
				Макаронные изделия	52.0		52.0	55	
				Соль йодированная	0.3		0.3	17	
				Масло сливочное	3.0		3.0	550	
			Выход готового блюда	-		150			
	Чай с лимоном	200				Брутто, г	Нетто, г		
				Чай	0.6		0.6	500	
				Сахар	15.0		15.0	55	
				Лимон	5.0		4.0	215	
			Выход готового блюда	-		200/4			
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40.0		40.0	29.72		
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30.0		30.0	45.54		
2 день 1 неделя									
	Салат из свеклы с маслом растител	60				Брутто, г	Нетто, г		
				Свекла	76.0		57.0	35	
				Соль йодированная	1.5		1.5	17	
				Масло растительное	3.0		3.0	140	
			Выход готового блюда	-		60			
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПО	200				Брутто, г			
				КАРТОФЕЛЬ					
				с 01.01 по 28.02	92.4		60		
				с 01.03 по 31.07	100		60		
				с 01.08 по 31.08	75		60		
				с 01.09 по 31.10	80		60		

[illegible]

с 01.11 по 31.12	85,8	60	
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯД	8,2	8	90
МОРКОВЬ			
с 01.01 по 31.08	10,8	8	
с 01.09 по 31.12	10	8	30
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНО	2	2	140
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	0

	Брутто, г	Нетто, г	
Минтай	120.67	55.5	149.13
Вода	16.5	16.5	
Морковь, красная	25.35	20.25	30
Лук репчатый	16.05	13.5	20
Масло подсолнечное	4.8	4.8	140
Сахарный песок	1.5	1.5	55
Соль пищевая йодированная	0.75	0.75	17
Выход: 90			

	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель свежий	170.0	128.0	27
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Выход готового блюда	-	150	
	Брутто, г	Нетто, г	
Сухофрукты	22.2	22.2	97.51
Сахар	11.1	11.1	55
Вода	200.0	200.0	
Выход готового блюда	-	200	

Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
----------------------	------	------	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
----------------	------	------	-------

	Брутто, г	Нетто, г	
Огурцы соленные	60.78	48.6	140
Лук зеленый	11.28	9	
или Лук репчатый	10.74	9	20
Масло растительное	3	3	140
Выход	60		

Помидоры свежие	27.0	26.0	150
Огурцы свежие	31.0	30.0	100
Лук зеленый или репчатый	4.0	4.0	20
Масло растительное	2.0	2.0	140
Соль йодированная	0.5	0.5	17
Выход готового блюда	-	60	

	Брутто, г		Нетто, г		
Свекла	38.46		30.76		35
Капуста белокочанная	19.24		15.38		45
Картофель	19.24		15.38		27
Морковь	9.62		7.7		30
Лук репчатый	9.16		7.7		20
Томат-паста	2.3		2.3		120
Масло растительное	3.08		3.08		140
или Масло сливочное	3.08		3.08		
Сахарный песок	2.3		2.3		55
Лимонная кислота	0.08		0.08		500
Вода	153.84		153.84		
или Бульон куриный	153.84		153.84		
или Бульон мясной	153.84		153.84		
Сметана	7.7		7.7		173.6
~ Сметана прокипяченная	-		-		
Соль пищевая йодированная	0.66		0.66		17
Выход		200.0			

	Брутто, г	Нетто, г
Грудка ЦБ (охл) ГОСТ 32	80.0	72.0

обед
обед

#REF!

0

#REF!

Бифштекс рубленый (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	100
Картофельное пюре с маслом сливочным	180
Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30
Салат из моркови	60
Морковь припущенная	60
Суп картофельный с крупой (рис)	200
Жаркое по-домашнему	240

Картофель	70.0	56.0	27
Огурцы консервированные	17.0	15.0	140
Морковь	6.0	5.0	30
Лук репчатый	5.0	4.0	20
Крупа перловая	5.0	5.0	29.45
Масло растительное	4.0	4.0	140
Соль йодированная	1.0	1.0	17
Лавровый лист	0.01	0.01	1000
Сметана	10.0	10.0	173.6
Выход готового блюда	-	200/10	

	Брутто, г	Нетто, г	
Говядина ГОСТ 54754	111.6	90.9	548
Грудка ЦБ ГОСТ 32737	13.5	13.5	270
Молоко	7.7	7.7	48.19
Масло растительное	6.8	6.8	140
Соль йодированная	0.5	0.5	17
Выход готового блюда	-	90	

	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель свежий	170.0	128.0	27
Молоко	24.0	24.0	48.19
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Соль йодированная	0.3	0.3	17
Выход готового блюда	-	150	

	Брутто, г	Нетто, г	
Сухофрукты	22.2	22.2	97.51
Сахар	11.1	11.1	55
Вода	200.0	200.0	
Выход готового блюда	-	200	

Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
----------------------	------	------	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
----------------	------	------	-------

Морковь	64.5	51.6	30
Сахарный песок	3	3	55
Масло растительное	6	6	140
Выход	60		

	Брутто, г	Нетто, г	
Морковь	78	62.4	30
Соль пищевая йодированная	0.78	0.78	17
Масло сладко-сливочное	1.98	1.98	550
Выход	60		

	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель	75	60	27
Морковь	10	8	30
Лук репчатый	9.5	8	20
Масло растительное	2.4	2.4	140
Крупа рисовая	4	4	65
или Пшено	4	4	
или Геркулес	4	4	
Вода	152	152	
или Бульон куриный	152	152	
или Бульон мясной	152	152	
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2	17
Выход	200		

Говядина, тазобедренная часть	146.74	108.34	
или Говядина, тазобедренная часть	146.74	108.34	
или Свинина, лопаточная часть	119.3	101.5	330
или Свинина, шейная часть	119.3	101.5	
Картофель	182.4	137.14	27
Лук репчатый	16.46	13.7	20
Томат-пюре	8.23	8.23	120

Чай с лимоном	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30
Салат из соленых огурцов с луком или	60
/Салат из свежих помидоров и огур	60
Борщ "Сибирский" с фасолью	200
ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ.	90
Макароны отварные с маслом слив	150
Кисель из концентрата на плодово	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30
Винегрет овощной	60

Масло растительное	8.23	8.23	140
~ Масса тушеного мяса	-	68.57	
~ Масса готовых овощей	-	171.43	
Выход	240		

	Брутто, г	Нетто, г	
Чай	0.6	0.6	500
Сахар	15.0	15.0	55
Лимон	5.0	4.0	215
Выход готового блюда	-	200/4	

Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
----------------------	------	------	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
----------------	------	------	-------

	Брутто, г	Нетто, г	
Огурцы	60.78	48.6	140
Лук	11.28	9	
или Лук	10.74	9	20
Масло растительное	3	3	140
Выход	60		

Помидоры свежие	27.0	26.0	120
Огурцы свежие	31.0	30.0	100
Лук зеленый	4.0	4.0	137.66
Масло растительное	2.0	2.0	140
Соль йодированная	0.5	0.5	17
Выход готового блюда	-	60	

	Брутто, г	Нетто, г	
Свекла	38.0	30.0	35
Капуста	23.0	18.0	45
Картофель	27.0	20.0	27
Морковь	8.5	7.0	30
Лук репчатый	8.0	7.0	20
Фасоль красная	3.0	3.0	200
Томатная паста	3.0	3.0	140
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Сахар	2.0	2.0	55
Зелень сухая	1.5	1.5	0
Бульон или вода	160.0	160.0	
Соль йодированная	1.0	1.0	17
Лавровый лист	0.001	0.001	1000
Выход готового блюда	-	200	
Выход	200.0		

	Брутто, г	Нетто, г	
Куриное филе (грудка)	127.8	91.8	270
Масло растительное	10.8	10.8	140
Лук	16.2	16.2	20
Мука	5.4	5.4	37
Томат паста	5.4	5.4	120
Соль	3.6	3.6	17
Выход	90.0		

	Брутто, г	Нетто, г	
~ Кисель плодово-ягодный	-	-	
Сахарный песок	10	10	55
Вода	190	190	
Лимонная кислота	0.2	0.2	500
Выход	200		
Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54

Суп-лапша домашняя с птицей отваренной	200
	10
Птица запеченная (окорочек кур.) по рецепту	90
Капуста тушеная	150
Компот из смеси сухофруктов С-вит.	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30
икра кабачковая	60
Суп картофельный с вермишелью (картофель)	200
Котлета "Куриная" рубленая из цыпленка	90

4 день 2 нед

Картофель		20.64		15		27
– Масса отварных очищен		-		-		
Свекла		15.3		12		35
– Масса отварных очищен		-		-		
Морковь, красная		11.34		9		30
– Масса отварных очищен		-		-		
Огурец соленый		15		12		140
– С использованием огури		-		-		
Лук зеленый (перо)		11.28		9		
или Лук репчатый		10.74		9		20
– Масса бланшированного		-		-		
Масло подсолнечное		3.6		3.6		140
Выход		60				

Грудка ЦБ охл. ГОСТ 32	15	12	270
Морковь	9.0	7.0	30
Лук репчатый	9.0	8.0	20
Макаронные изделия	16.0	16.0	55
Масло растительное	1.0	1.0	140
Масло сливочное	2.0	2.0	550
Лук зеленый	4.0	3.0	137.66
Соль йодированная	1.0	1.0	17
Выход готового блюда	-	200/10	

Окорочок ЦБ (охл) ГОСТ3	110.0		96.0		185
Сметана	2.0		2.0		173.6
Соль йодированная	0.5		0.5		17
Выход готового блюда	-		90		

	Брутто, г		Нетто, г	
Капуста белокачанная све	195.0		171.0	45
Масло растительное	5.0		5.0	140
Морковь	5.0		4.0	30
Лук репчатый	6.0		5.0	20
Томатная пста	6		6.0	135
Лимонная кислота (р-р 3%)	3.0		3.0	500
Мука пшеничная	1.5		1.5	37
Сахар	4.0		4.0	55
Лавровый лист	0.01		0.01	1000
Выход готового блюда	-		150	

	Брутто, г	Нетто, г	
Сухофрукты	22.2	22.2	97.51
Сахар	11.1	11.1	55
Вода	200.0	200.0	
Выход готового блюда	-	200	

Хлеб ржано-пшеничный	40.0		40.0		29.72
----------------------	------	--	------	--	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
----------------	------	------	-------

	Брутто, г		Нетто, г	
икра кабачковая	60.0		60.0	88.3

вода		140.0		140.0		
Макаронные изделия		1.6		1.6		50
Морковь		10.0		8.0		30
Зелень сухая		0.01		0.01		
Лук репчатый		9.6		8.0		20
Масло растительное		2.0		2.0		140
Картофель		80.0		60.0		27
Соль йодированная	1.2			1.0		17
Лавровый лист	0.01			0.0		1000
Выход готового блюда	-			200		

	Брутто, г		Нетто, г	
Грудка ЦБ	87.0		77.0	270

10день 2 нед

Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150
сок	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30
Салат из свеклы с маслом растительным	60
Щи из свежей капусты с картофелем	200
Рыба запеченная под соусом	90
Картофельное пюре с маслом сливочным	150
чай с сахаром	200
Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб пшеничный	30

Хлеб пшеничный	14.5	14.5	45.54
Молоко	22.0	22.0	48.19
Сухари	10.0	10.0	150
Масло растительное	6	6.0	140
Соль йодированная	0.6	0.6	17
Выход готового блюда	-	90	

Вода	120.0	120.0	
Крупа гречневая	52.0	52.0	90
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Соль йодированная	0.2	0.2	17
Выход готового блюда	-	150	

Сок или нектар или морс	200	200	34
-------------------------	-----	-----	----

Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
----------------------	------	------	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
	Брутто, г	Нетто, г	
Свекла	76.0	57.0	35
Соль йодированная	1.5	1.5	17
Масло растительное	3.0	3.0	140
Выход готового блюда	-	60	

	Брутто, г	Нетто, г	
Капуста белокочанная	50	40	45
Картофель	30	24	27
Морковь	10	8	30
Лук	9.5	8	20
Масло растительное	4	4	140
или Масло сливочное	4	4	
Вода	160	160	
или Бульон овощной	160	160	
или Бульон мясной	160	160	
Сметана	8	8	173.6
или Сметана обезжиренная	-	-	
Соль пищевая йодированная	0.2	0.2	17
Выход	200		

Рыба б/г	120.0	102.0	149.1
Сметана	10.0	10.0	173.6
Вода или бульон	10.0	10.0	
Мука	3.0	3.0	37
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Соль йодированная	0.3	0.3	17
Выход готового блюда	-	90	

	Брутто, г	Нетто, г	
Картофель свежий	170.0	128.0	27
Молоко	24.0	24.0	48.19
Масло сливочное	3.0	3.0	550
Соль йодированная	0.3	0.3	17
Выход готового блюда	-	150	

Чай	0.6	0.6	500
Сахар	15.0	15.0	55
Выход готового блюда	-	200	

Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72
----------------------	------	------	-------

Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54
----------------	------	------	-------

3.2914

2.7
0.42
0.168
0.0034

13.2234

12.4956
0
0.1428
0.165
0.42

3.1102

1.4418
0.5994
0.3
0.192
0.56
0.017

37.251

0
34.506
1.512
0.324
0.1998
0.648
0.0612
0
0

4.5151

2.86
0.0051
1.65

2.2

0.3
0.825
1.075

1.1888

1.3662

3.1055

2.66
0.0255
0.42

3.6984

0
0
0
2.16

0
0.738
0
0
0.3
0.2
0.28
0.0204
0

19.84427
17.99552
0
0.7605
0.321
0.672
0.0825
0.01275
0

7.40118
4.59
1.65

2.778
2.166889
0.611111
0

1.1888

1.3662

9.144
8.5092
0
0.2148
0.42
0

7.5185
4.05
3.1
0.08
0.28
0.0085

5.42482
1.3461
0.8658
0.51948
0.2886
0.1832
0.276
0.4312
0
0.1265
0.04
0
0
0
1.33672

0.01122
0

32.6401
21.6

4.125
0.6
0.42
1.4
0.54
3.85
0.0051
0.1

5.783
2.808
2.15
0.825
0

1.1888

1.3662

3.1055
2.66
0.0255
0.42

3.0304
2.025
0.3
0.19
0.336
0
0.176
0
0
0
0
0.0034

27.56071
23.49
0.66033
1.06018
1.5
0.84
0.0102

6.06796
3.9165
0
0.00646

2.145
0

2.2
0.3
0.825
1.075

1.1888

1.3662

5.298
5.298
0
7.02025
0

1.89
2.38
0.18
0.1
0.14725
0.56
0.017
0.01
1.736

66.12463
61.1568
3.645
0.368654
0.945
0.00918

7.40166
4.59
1.15656
1.65
0.0051

2.778
2.166889
0.611111
0

1.1888

1.3662

2.94
1.935
0.165
0.84
0

3.44226
2.34
0.01326
1.089
0
0

3.1144
2.025
0.3
0.19
0.336
0.26
0
0
0
0
0
0.0034

46.7628
0
0
39.369
0
4.9248
0.3292
0.9876

1.1522

2.2

0.3

0.825

1.075

1.1888

1.3662

9.144

8.5092

0

0.2148

0.42

0

7.17914

3.24

3.1

0.55064

0.28

0.0085

6.307

1.33

1.035

0.729

0.255

0.16

0.6

0.42

1.65

0.11

0

0

0.017

0.001

0

37.251

0

34.506

1.512

0.324

0.1998

0.648

0.0612

0

0

4.5151

4.874

0.55

0

0.1

0

1.1888

1.3662

4.25178

0.55728

0.5355

0.3402

2.1

0.2148

0.504

7.18764

4.05

0.27

0.18

0.88

0.14

1.1

0.55064

0.017

20.7057

20.35

0.3472

0.0085

12.3405

8.775

0.7

0.15

0.12

0.81

1.5

0.0555

0.22

0.01

2.778

2.166889

0.611111

0

1.1888

1.3662

5.298

5.298

3.0424

0

0.08

0.3

0

0.192

0.28

2.16

0.0204

0.01

27.56071

23.49

0.66033
1.06018
1.5
0.84
0.0102

6.3334
0
4.68
1.65
0.0034

6.8

1.1888

1.3662
3.1055
2.66
0.0255
0.42

5.5022

2.25
0.81
0.3
0.19
0.56

0
0
0

0
1.3888

0.0034

21.3941
17.892
1.736
0
0.111
1.65
0.0051

7.40118
4.59
1.15608
1.65
0.0051

1.125
0.3
0.825

1.1888

1.3662

ОБЕД 5-11 классы										
#REF!	наименование блюда	масса порции								
1 литр										
растительн 50 гр яиц			нетто, г							
1 неделя 1 день										
1 д	Салат из белокачанной капусты с морковью	100				Брутто, г		Нетто, г		3.2914
			Капуста			60.0		49.0		45 2.7
			Морковь свежая			14.0		10.0		30 0.42
			Масло растительное			1.2		1.2		140 0.168
	или		Соль йодированная			0.2		0.2		17 0.0034
			Выход готового блюда			-		60		
	* Салат из квашеной капусты	100								13.2234
			Капуста белокачанная, квашеная			69.42		48.6		180 12.4956
			Лук зеленый			7.5		6		0
			или Лук репчатый			7.14		6		20 0.1428
			Сахарный песок			3		3		55 0.165
			Масло растительное			3		3		140 0.42
			Выход			60				
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250				Брутто, г		Нетто, г		3.1102
			Картофель			53.4		40		27 1.4418
			Горох			16.2		16		37 0.5994
			Морковь			10		8		30 0.3
			Лук репчатый			9.6		8		20 0.192
			Масло растительное			4		4		140 0.56
			Соль			1		1		17 0.017
			ВЫХОД:			200.0				
	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ.	100				Брутто, г		Нетто, г		37.251
										0
			Куриное филе (грудка)			127.8		91.8		270 34.506
			Масло растительное			10.8		10.8		140 1.512
			Лук			16.2		16.2		20 0.324
			Мука			5.4		5.4		37 0.1998
			Томат паста			5.4		5.4		120 0.648
			Соль			3.6		3.6		17 0.0612
			Выход			90.0				0
										0
	Макароны отварные с маслом сливочным	180				Брутто, г		Нетто, г		4.5151
			Макаронные изделия			52.0		52.0		55 2.86
			Соль йодированная			0.3		0.3		17 0.0051
			Масло сливочное			3.0		3.0		550 1.65
			Выход готового блюда			-		150		
	Чай с лимоном	200				Брутто, г		Нетто, г		2.2
			Чай			0.6		0.6		500 0.3
			Сахар			15.0		15.0		55 0.825
			Лимон			5.0		4.0		215 1.075
			Выход готового блюда			-		200/4		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный			40.0		40.0		29.72 1.1888
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный			30.0		30.0		45.54 1.3662
2 день 1 неделя										
	Салат из свеклы с маслом растительным	100				Брутто, г		Нетто, г		3.1055
			Свекла			76.0		57.0		35 2.66
			Соль йодированная			1.5		1.5		17 0.0255
			Масло растительное			3.0		3.0		140 0.42
			Выход готового блюда			-		60		
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧН	250				Брутто, г				3.6984
			КАРТОФЕЛЬ							
			с 01.01 по 28.02			92.4		60		0
			с 01.03 по 31.07			100		60		0
			с 01.08 по 31.08			75		60		0
			с 01.09 по 31.10			80		60		27 2.16

		с 01.11 по 31.12	85.8		60			0
		КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	8.2		8	90	0.738	
		МОРКОВЬ						0
		с 01.01 по 31.08	10.8		8			0
		с 01.09 по 31.12	10		8	30	0.3	
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10		8	20	0.2	
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИ	2		2	140	0.28	
		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1.2		1.2	17	0.0204	
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140		140	0	0	
	Рыба, тушенная с овощами	100		Брутто, г	Нетто, г		19.84427	
		Минтай	120.67		55.5	149.13	17.99552	
		Вода	16.5		16.5			0
		Морковь, красная	25.35		20.25	30	0.7605	
		Лук репчатый	16.05		13.5	20	0.321	
		Масло подсолнечное	4.8		4.8	140	0.672	
		Сахарный песок	1.5		1.5	55	0.0825	
		Соль пищевая йодированная	0.75		0.75	17	0.01275	
		Выход: 90						0
		Картофель свежий	170.0		128.0	27	4.59	
		Масло сливочное	3.0		3.0	550	1.65	
		Выход готового блюда	-		150			
	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизиро	200		Брутто, г	Нетто, г		2.778	
		Сухофрукты	22.2		22.2	97.51	2.166889	
		Сахар	11.1		11.1	55	0.611111	
		Вода	200.0		200.0			0
		Выход готового блюда	-		200			
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72	1.1888	
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54	1.3662	
Зд 1 нед								
	Салат из соленых огурцов с луком	100		Брутто, г	Нетто, г		9.144	
	или		Огурцы соленые	60.78	48.6	140	8.5092	
			Лук зеленый	11.28	9			0
			или Лук репчатый	10.74	9	20	0.2148	
			Масло растительное	3	3	140	0.42	
			Выход	60				0
	/Салат из свежих помидоров и огурцов с расти	100					7.5185	
			Помидоры свежие	27.0	26.0	150	4.05	
			Огурцы свежие	31.0	30.0	100	3.1	
			Лук зеленый или репчатый	4.0	4.0	20	0.08	
			Масло растительное	2.0	2.0	140	0.28	
			Соль йодированная	0.5	0.5	17	0.0085	
			Выход готового блюда	-	60			
	Борщ с капустой и картофелем	250		Брутто, г	Нетто, г		5.42482	
			Свекла	38.46	30.76	35	1.3461	
			Капуста белокачанная	19.24	15.38	45	0.8658	
			Картофель	19.24	15.38	27	0.51948	
			Морковь	9.62	7.7	30	0.2886	
			Лук репчатый	9.16	7.7	20	0.1832	
			Томат-паста	2.3	2.3	120	0.276	
			Масло растительное	3.08	3.08	140	0.4312	
			или Масло сливочное	3.08	3.08			0
			Сахарный песок	2.3	2.3	55	0.1265	
			Лимонная кислота	0.08	0.08	500	0.04	
			Вода	153.84	153.84			0
			или Бульон куриный	153.84	153.84			0
			или Бульон мясной	153.84	153.84			0
			Сметана	7.7	7.7	173.6	1.33672	
			~ Сметана прокипяченная	-	-			
			Соль пищевая йодированная	0.66	0.66	17	0.01122	
			Выход		200.0			0
	Плов из птицы	240		Брутто, г	Нетто, г		32.6401	
			Грудка ЦБ (охл) ГОСТ 32737-2014	80.0	72.0	270	21.6	

			Крупа рисовая	55.0	55.0	75	4.125
			Морковь	20.0	17.0	30	0.6
			Лук репчатый	21.0	18.0	20	0.42
			Масло растительное	10	10	140	1.4
			Томатная пста	4.0	4.0	135	0.54
			Масло сливочное	7.0	7.0	550	3.85
			Соль йодированная	0.3	0.3	17	0.0051
			Лавровый лист	0.10	0.10	1000	0.1
			Выход готового блюда	-	240		
	Компот из яблок и лимона	200		Брутто, г	Нетто, г		5.783
			Яблоки	45.0	40.0	62.4	2.808
			Лимоны	10.0	8.0	215	2.15
			Сахар	15.0	15.0	55	0.825
			Вода	170.0	170.0		0
			Выход готового блюда	-	200		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72	1.1888
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54	1.3662
4 д 1 неделя							
	обед			Брутто, г	Нетто, г		
	Салат из свеклы с маслом растительным			Брутто, г	Нетто, г		3.1055
		100	Свекла	76.0	57.0	35	2.66
			Соль йодированная	1.5	1.5	17	0.0255
			Масло растительное	3.0	3.0	140	0.42
			Выход готового блюда	-	60		
	Суп картофельный с крупой (пшено)	250		Брутто, г	Нетто, г		3.0304
			Картофель	75	60	27	2.025
			Морковь	10	8	30	0.3
			Лук репчатый	9.5	8	20	0.19
			Масло растительное	2.4	2.4	140	0.336
			Крупа рисовая	4	4		0
			или Пшено	4	4	44	0.176
			или Геркулес	4	4		0
			Вода	152	152		0
			или Бульон куриный	152	152		0
			или Бульон мясной	152	152		0
			Соль пищевая йодированная	0.2	0.2	17	0.0034
			Выход	200			
	Котлета "Куриная" рубленная из цыплят бройлеров			Брутто, г	Нетто, г		27.56071
		100	Грудка ЦБ	87.0	77.0	270	23.49
			Хлеб пшеничный	14.5	14.5	45.54	0.66033
			Молоко	22.0	22.0	48.19	1.06018
			Сухари	10.0	10.0	150	1.5
			Масло растительное	6	6.0	140	0.84
			Соль йодированная	0.6	0.6	17	0.0102
			Выход готового блюда	-	90		
	Каша рисовая рассыпчатая			Брутто, г	Нетто, г		6.06796
		180	Крупа рисовая	52.22	52.22	75	3.9165
			Вода	110.07	110.07	0	0
			Соль пищевая йодированная	0.38	0.38	17	0.00646
			~ Каша рассыпчатая	-	146.1	0	
			Масло сливочное	3.9	3.9	550	2.145
			Выход				0
	Чай с лимоном			Брутто, г	Нетто, г		2.2
		200	Чай	0.6	0.6	500	0.3
			Сахар	15.0	15.0	55	0.825
			Лимон	5.0	4.0	215	1.075
			Выход готового блюда	-	200/4		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40.0	40.0	29.72	1.1888
	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30.0	30.0	45.54	1.3662
5д 1 неделя							
	икра кабачковая	100		Брутто, г	Нетто, г		5.298
			икра кабачковая	60.0	60.0	88.3	5.298
							0
	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250		Брутто, г	Нетто, г		7.02025
			вода	140.0	140.0		0

бд 2 нед
обед

		Картофель		70.0		56.0		27	1.89
		Огурцы консервированные		17.0		15.0		140	2.38
		Морковь		6.0		5.0		30	0.18
		Лук репчатый		5.0		4.0		20	0.1
		Крупа перловая		5.0		5.0		29.45	0.14725
		Масло растительное		4.0		4.0		140	0.56
		Соль йодированная		1.0		1.0		17	0.017
		Лавровый лист		0.01		0.01		1000	0.01
		Сметана		10.0		10.0		173.6	1.736
		Выход готового блюда		-		200/10			
Бифштекс рубленый (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)				Брутто, г		Нетто, г		66.12463	
	100	Говядина ГОСТ 54754		111.6		90.9		548	61.1568
		Грудка ЦБ ГОСТ 32737		13.5		13.5		270	3.645
		Молоко		7.7		7.7		48.19	0.368654
		Масло растительное		6.8		6.8		140	0.945
		Соль йодированная		0.5		0.5		17	0.00918
		Выход готового блюда		-		90			
Картофельное пюре с маслом сливочным				Брутто, г		Нетто, г		7.40166	
	180	Картофель свежий		170.0		128.0		27	4.59
		Молоко		24.0		24.0		48.19	1.15656
		Масло сливочное		3.0		3.0		550	1.65
		Соль йодированная		0.3		0.3		17	0.0051
		Выход готового блюда		-		150			
Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный				Брутто, г		Нетто, г		2.778	
	200	Сухофрукты		22.2		22.2		97.51	2.166889
		Сахар		11.1		11.1		55	0.611111
		Вода		200.0		200.0			0
		Выход готового блюда		-		200			
Хлеб ржано-пшеничный				Брутто, г		Нетто, г		29.72	1.1888
	40	Хлеб ржано-пшеничный		40.0		40.0			
Хлеб пшеничный				Брутто, г		Нетто, г		45.54	1.3662
	30	Хлеб пшеничный		30.0		30.0			
Салат из моркови				Брутто, г		Нетто, г			2.94
	100	Морковь		64.5		51.6		30	1.935
		Сахарный песок		3		3		55	0.165
		Масло растительное		6		6		140	0.84
		Выход		60					0
Морковь припущенная				Брутто, г		Нетто, г		3.44226	
	100	Морковь		78		62.4		30	2.34
		Соль пищевая йодированная		0.78		0.78		17	0.01326
		Масло сладко-сливочное несоленое		1.98		1.98		550	1.089
		Выход		60					0
Суп картофельный с крупой (рис)				Брутто, г		Нетто, г		3.1144	
	250	Картофель		75		60		27	2.025
		Морковь		10		8		30	0.3
		Лук репчатый		9.5		8		20	0.19
		Масло растительное		2.4		2.4		140	0.336
		Крупа рисовая		4		4		65	0.26
		или Пшено		4		4			0
		или Геркулес		4		4			0
		Вода		152		152			0
		или Бульон куриный		152		152			0
		или Бульон мясной		152		152			0
		Соль пищевая йодированная		0.2		0.2		17	0.0034
		Выход		200					
Жаркое по-домашнему				Брутто, г		Нетто, г		46.7628	
	240	Говядина, тазобедренная часть (боковой		146.74		108.34			0
		или Говядина, тазобедренная часть(наруж		146.74		108.34			0
		или Свиинина, лопаточная часть		119.3		101.5		330	39.369
		или Свиинина, шейная часть (мякоть)		119.3		101.5			0
		Картофель		182.4		137.14		27	4.9248
		Лук репчатый		16.46		13.7		20	0.3292
		Томат-пюре		8.23		8.23		120	0.9876

7д 2нед

		Масло растительное	8.23		8.23	140	1.1522
		~ Масса тушеного мяса	-		68.57		
		~ Масса готовых овощей	-		171.43		
		Выход	240				
Чай с лимоном	200		Брутто, г		Нетто, г		2.2
		Чай	0.6		0.6	500	0.3
		Сахар	15.0		15.0	55	0.825
		Лимон	5.0		4.0	215	1.075
		Выход готового блюда	-		200/4		
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40.0		40.0	29.72	1.1888
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30.0		30.0	45.54	1.3662
Салат из соленых огурцов с луком или	100		Брутто, г		Нетто, г		9.144
		Огурцы	60.78		48.6	140	8.5092
		Лук репчатый	11.28		9		0
		Лук репчатый	10.74		9	20	0.2148
		Масло растительное	3		3	140	0.42
		Выход	60				0
/Салат из свежих помидоров и огурцов с раст	100						7.17914
		Помидоры свежие	27.0		26.0	120	3.24
		Огурцы свежие	31.0		30.0	100	3.1
		Лук зеленый	4.0		4.0	137.66	0.55064
		Масло растительное	2.0		2.0	140	0.28
		Соль йодированная	0.5		0.5	17	0.0085
		Выход готового блюда	-		60		
Борщ "Сибирский" с фасолью	250		Брутто, г		Нетто, г		6.307
		Свекла	38.0		30.0	35	1.33
		Картофель	27.0		20.0	27	0.729
		Морковь	8.5		7.0	30	0.255
		Лук репчатый	8.0		7.0	20	0.16
		Фасоль красная	3.0		3.0	200	0.6
		Томатная паста	3.0		3.0	140	0.42
		Масло сливочное	3.0		3.0	550	1.65
		Сахар	2.0		2.0	55	0.11
		Зелень сухая	1.5		1.5	0	0
		Бульон или вода	160.0		160.0		0
		Соль йодированная	1.0		1.0	17	0.017
		Лавровый лист	0.001		0.001	1000	0.001
		Выход готового блюда	-		200		
		Выход	200.0				0
ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ.	100		Брутто, г		Нетто, г		37.251
		Куриное филе (грудка)	127.8		91.8	270	34.506
		Масло растительное	10.8		10.8	140	1.512
		Лук	16.2		16.2	20	0.324
		Мука	5.4		5.4	37	0.1998
		Томат паста	5.4		5.4	120	0.648
		Соль	3.6		3.6	17	0.0612
		Выход	90.0				0
							0
Макароны отварные с маслом сливочным	180		Брутто, г		Нетто, г		4.5151
		Макаронные изделия	52.0		52.0	55	2.86
		Соль йодированная	0.3		0.3	17	0.0051
		Масло сливочное	3.0		3.0	550	1.65
		Выход готового блюда	-		150		
Кисель из концентрата на плодовых или ягодах	200						4.874
		Кисель из концентрата	24		24	176	4.224
		~ Кисель плодово-ягодный	-		-		
		Сахарный песок	10		10	55	0.55
		Вода	190		190		0
		Лимонная кислота	0.2		0.2	500	0.1
		Выход	200				0

Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный		40.0		40.0		29.72	1.1888
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный		30.0		30.0		45.54	1.3662
3 день 2 нед									
Винегрет овощной	100								4.25178
		Картофель		20.64		15		27	0.55728
		~ Масса отварных очищенных овощей		-		-			
		Свекла		15.3		12		35	0.5355
		~ Масса отварных очищенных овощей		-		-			
		Морковь, красная		11.34		9		30	0.3402
		~ Масса отварных очищенных овощей		-		-			
		Огурец соленый		15		12		140	2
		~ С использованием огурцов консервир		-		-			
		Лук зеленый (перо)		11.28		9			
		или Лук репчатый		10.74		9		20	0.2148
		~ Масса бланшированного репчатого лу		-		-			
		Масло подсолнечное		3.6		3.6		140	0.504
		Выход		60					
Суп-лапша домашняя с птицей отварной									
	250								7.18764
	10	Грудка ЦБ охл. ГОСТ 32737-2014		15		12		270	4.05
		Морковь		9.0		7.0		30	0.27
		Лук репчатый		9.0		8.0		20	0.18
		Макаронные изделия		16.0		16.0		55	0.88
		Масло растительное		1.0		1.0		140	0.14
		Масло сливочное		2.0		2.0		550	1.1
		Лук зеленый		4.0		3.0		137.66	0.55064
		Соль йодированная		1.0		1.0		17	0.017
		Выход готового блюда		-		200/10			
Птица запеченая (окорочок кур.) порционная									
	100								20.7057
		Окорочок ЦБ (охл) ГОСТ32737-2014		110.0		96.0		185	20.35
		Сметана		2.0		2.0		173.6	0.3472
		Соль йодированная		0.5		0.5		17	0.0085
		Выход готового блюда		-		90			
Капуста тушеная									
	180			Брутто, г		Нетто, г			12.3405
		Капуста белокачанная свежая		195.0		171.0		45	8.775
		Масло растительное		5.0		5.0		140	0.7
		Морковь		5.0		4.0		30	0.15
		Лук репчатый		6.0		5.0		20	0.12
		Томатная пста		6		6.0		135	0.81
		Лимонная кислота (p-p 3%)		3.0		3.0		500	1.5
		Мука пшеничная		1.5		1.5		37	0.0555
		Сахар		4.0		4.0		55	0.22
		Лавровый лист		0.01		0.01		1000	0.01
		Выход готового блюда		-		150			
Компот из смеси сухофруктов С-витаминизирс									
	200			Брутто, г		Нетто, г			2.778
		Сухофрукты		22.2		22.2		97.51	2.166889
		Сахар		11.1		11.1		55	0.611111
		Вода		200.0		200.0			0
		Выход готового блюда		-		200			
Хлеб ржано-пшеничный									
	40	Хлеб ржано-пшеничный		40.0		40.0		29.72	1.1888
Хлеб пшеничный									
	30	Хлеб пшеничный		30.0		30.0		45.54	1.3662
4 день 2 нед									
икра кабачковая	100			Брутто, г		Нетто, г			5.298
		икра кабачковая		60.0		60.0		88.3	5.298
Суп картофельный с вермишелью (на воде)									
	250								3.0424
		вода		140.0		140.0			0
		Макаронные изделия		1.6		1.6		50	0.08
		Морковь		10.0		8.0		30	0.3
		Зелень сухая		0.01		0.01			0
		Лук репчатый		9.6		8.0		20	0.192
		Масло растительное		2.0		2.0		140	0.28
		Картофель		80.0		60.0		27	2.16
		Соль йодированная		1.2		1.0		17	0.020

10д 2 нед

		Лавровый лист		0.01		0.0		1000	0.01
		Выход готового блюда		-		200			
Котлета "Куриная" рубленная из цыплят брой	100			Брутто, г		Нетто, г		27.56071	
		Грудка ЦБ		87.0		77.0		270	23.49
		Хлеб пшеничный		14.5		14.5		45.54	0.66033
		Молоко		22.0		22.0		48.19	1.06018
		Сухари		10.0		10.0		150	1.5
		Масло растительное		6		6.0		140	0.84
		Соль йодированная		0.6		0.6		17	0.0102
		Выход готового блюда		-		90			
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180							6.3334	
		Вода		120.0		120.0		0	
		Крупа гречневая		52.0		52.0		90	4.68
		Масло сливочное		3.0		3.0		550	1.65
		Соль йодированная		0.2		0.2		17	0.0034
		Выход готового блюда		-		150			
сок	200	Сок или нектар или морс или напиток с		200		200		34	6.8
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный		40.0		40.0		29.72	1.1888
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный		30.0		30.0		45.54	1.3662
Салат из свеклы с маслом растительным	100			Брутто, г		Нетто, г		3.1055	
		Свекла		76.0		57.0		35	2.66
		Соль йодированная		1.5		1.5		17	0.0255
		Масло растительное		3.0		3.0		140	0.42
		Выход готового блюда		-		60			
Щи из свежей капусты с картофелем	250			Брутто, г		Нетто, г		5.5022	
		Капуста белокочанная		50		40		45	2.25
		Картофель		30		24		27	0.81
		Морковь		10		8		30	0.3
		лук		9.5		8		20	0.19
		масло растительное		4		4		140	0.56
		или Масло сливочное		4		4		0	
		Вода		160		160		0	
		или Бульон мясной		160		160		0	
		или Бульон мясной		160		160		0	
		Сметана		8		8		173.6	1.3888
		или Сметана		-		-			
		Соль пищевая йодированная		0.2		0.2		17	0.0034
		Выход		200					
Рыба запеченная под соусом	100							21.3941	
		Рыба б/г		120.0		102.0		149.1	17.892
		Сметана		10.0		10.0		173.6	1.736
		Вода или бульон		10.0		10.0		0	
		Мука		3.0		3.0		37	0.111
		Масло сливочное		3.0		3.0		550	1.65
		Соль йодированная		0.3		0.3		17	0.0051
		Выход готового блюда		-		90			
Картофельное пюре с маслом сливочным	180			Брутто, г		Нетто, г		7.40118	
		Картофель свежий		170.0		128.0		27	4.59
		Молоко		24.0		24.0		48.17	1.15608
		Масло сливочное		3.0		3.0		550	1.65
		Соль йодированная		0.3		0.3		17	0.0051
		Выход готового блюда		-		150			
чай с сахаром	200							1.125	
		Чай		0.6		0.6		500	0.3
		Сахар		15.0		15.0		55	0.825
		Выход готового блюда		-		200			
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный		40.0		40.0		29.72	1.1888

Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный		30.0		30.0		45.54	1.3662
----------------	----	----------------	--	------	--	------	--	-------	--------

		7-11 лет		
№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы продуктов	норма (в нетто г, мл. на 1 чел. в	Факт (за 10 дней)	Факт за 1 день
1	Хлеб ржаной	80	400	40
2	Хлеб пшеничный	150	#VALUE!	#VALUE!
3	Мука пшеничная	15	#VALUE!	#VALUE!
4	Крупы, бобовые	45		0
5	Макаронные изделия	15	#REF!	#REF!
6	Картофель	187	#VALUE!	#VALUE!
7	Овощи (свежие, замороженные,	280		0
8	Фрукты свежие	185	1000	100
9	Сухофрукты	15		0
10	Соки фруктовые и овощные	200		0
11	Мясо 1 -й категории	70		0
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30		0
13	Птица (куры, цыплята- бройлеры,	35		0
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или	58		0
15	Молоко	300	#VALUE!	#VALUE!
16	Кисломолочная пищевая продукция	150		0
17	Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	#VALUE!	#VALUE!
18	Сыр	10	#VALUE!	#VALUE!
19	Сметана	10		0
20	Масло сливочное	30		0
21	Масло растительное	15		0
22	Яйцо, 1 шт. - 50 г	1		0
23	Сахар (в том числе для приготовления	30	#VALUE!	#VALUE!
24	Кондитерские изделия	10	60	6
25	Чай	1	#VALUE!	#VALUE!
26	Какао-порошок	1	0	0
27	Кофейный напиток	2	0	0
28	Дрожжи хлебопекарные	0.2		0
29	Крахмал	3		0
30	Соль пищевая поваренная	3		0
31	Специи	2		0

		12-18 лет				
60% от суточной нормы, потребление	% выполнени я	норма (в нетто г, мл. на 1 чел. в сутки)	Факт (за 10 дней)	за 1 день	60% от суточной нормы, потребление	% выполнени я
48	83.3	120	400.00	40.00	72	55.6
90	#VALUE!	200	#REF!	#REF!	120	#REF!
9	#VALUE!	20	#REF!	#REF!	12	#REF!
27	0.0	50		0	30	0.0
9	#REF!	20	#REF!	#REF!	12	#REF!
112.2	#VALUE!	187	#REF!	#REF!	112.2	#REF!
168	0.0	320		0	192	0.0
111	90.1	185	1000	100	111	90.1
9	0.0	20		0	12	0.0
120	0.0	200		0	120	0.0
42	0.0	78		0	46.8	0.0
18	0.0	40		0	24	0.0
21	0.0	53		0	31.8	0.0
34.8	0.0	77		0	46.2	0.0
180	#VALUE!	350	#VALUE!	#VALUE!	210	#VALUE!
90	0.0	180		0	108	0.0
30	#VALUE!	60	331.76	33.176	36	92.2
6	#VALUE!	15	72.18	7.218	9	80.2
6	0.0	10		0	6	0.0
18	0.0	35		0	21	0.0
9	0.0	18		0	10.8	0.0
0.6	0.0	1		0	0.6	0.0
18	#VALUE!	35	174.7	17.47	21	83.2
6	100.0	15	60	6	9	66.7
0.6	#VALUE!	2	14	1.4	1.2	116.7
0.6	0.0	1.2	0	0	0.72	0.0
1.2	0.0	2	0	0	1.2	0.0
0.12	0.0	0.3		0	0.18	0.0
1.8	0.0	4		0	2.4	0.0
1.8	0.0	5		0	3	0.0
1.2	0.0	2		0	1.2	0.0