Индивидуальный предприниматель
Яксун Вероника Валерьевна

«Разработано»:
ИП Яксун В.В.
_____ /В.В. Яксун/
«01» Февраля 2020 г

«Утверждаю»:
Заведующий МАДОУ
«Детский сад «Компас» г.Перми
_____ /И.Н. Петерс /
«01» Февраля 2020 г

Примерное десятидневное меню

для организации питания детей от 3-7 лет на осенне-зимний период в дошкольных образовательных организациях

Использована литература:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Издательство: ЗАО «Уральский региональный центр питания» ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» 6-е издание, переработанное и дополненное, Пермь 2012 г.

- «Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Издательство: Москва, ООО «Дели плюс», 2016 г; разработан и подготовлен ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»; ФГБНУ «НИИ питания».

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», от 29 мая 2013 г.

ИП Яксун В.В.

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

Подразделение: Примерное Меню (3-7 лет)

Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням на одного питающегося, г(мл)											В среднем в день, г(мл)	Норма в день, г(мл)	Отклонение от нормы, %
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день				
Дрожжи хлебопекарные	1,10	1,24		1,60		1,10			0,86			0,59	0,50	18,0
Какао-порошек				3,00					3,00			0,60	0,60	0,0
Картофель	128,00	176,00	82,50	246,00	113,00	93,00	163,50	43,00	236,50	114,40		139,59	140,00	-0,3
Колбасные изделия		70,00										7,00	6,90	1,4
Кондитерские изделия		40,00	34,00	15,10	40,00			18,00	10,00	42,00		19,91	20,00	-0,4
Кофейный напиток	2,00		2,00		2,00		2,00	2,00		2,00		1,20	1,20	0,0
Крупы (злаки),бобовые	30,80	23,40	56,80	30,80	84,80	30,80		79,70	70,00	35,80		44,29	43,00	3,0
Макаронные изделия	40,80					34,80	16,00			30,60		12,22	12,00	1,8
Масло коровье сладкосливочное	24,45	35,49	26,32	15,50	27,50	20,50	42,70	20,70	23,78	27,00		26,39	21,00	25,7
Масло растительное	14,10	10,28	22,30	10,80	10,00	26,70	15,00	23,00	24,62	2,40		15,92	11,00	44,7
Молоко и кисломолочные с м.д.ж.не ниже 2,5%	470,70	384,79	438,10	368,00	460,00	423,40	422,50	430,00	372,50	458,00		422,80	450,00	-6,0
Мука картофельная (крахмал)	5,40							6,00		18,00		2,94	3,00	-2,0
Мука пшеничная хлебопекарная	46,35	53,35	2,82	50,10	1,50	53,40	26,80	13,40	25,95	1,50		27,52	29,00	-5,1
Мясо говядина 1кат.(бескостное/на кости)	107,60		22,80	84,00	49,00	56,00	100,90	42,00	37,20	44,40		54,39	55,00	-1,1
Напитки витаминизированные		9,00		22,50					20,00			5,15	5,00	3,0
Овощи,зелень	200,40	285,60	224,60	289,20	238,78	215,60	337,10	271,50	264,75	132,90		246,04	260,00	-5,4
Птица(куры 1 кат.потр/цыплята-бр.индейка)			59,40	54,70			52,00		76,80			24,29	24,00	1,2
Рыба(филе)в т.ч.филе слабо-или малосоленое	59,00	73,00			119,43	220,00				40,00		51,14	37,00	38,2
Сахар	61,00	42,71	58,36	45,94	69,30	50,20	64,60	66,50	33,18	56,80		54,86	47,00	16,7
Сметана с м.д.ж.не более 15%	18,70		12,50	40,00		10,60		10,00	15,00	6,00		11,28	11,00	2,5
Соки фруктовые (овощные)	200,00		200,00		200,00		200,00		200,00			100,00	100,00	0,0
Соль пищевая поваренная	6,30	5,49	6,58	10,48	5,20	8,10	6,90	10,00	7,73	2,50		6,93	6,00	15,5
Сыр неострых сортов (твердый,мягкий,плавленый)	10,00	10,00		10,00		10,00		10,00		10,00		6,00	6,00	0,0
Творог,творожн.изд.с м.д.ж.не менее 5%			120,90		90,40			90,00		102,00		40,33	40,00	0,8
Фрукты (плоды) свежие	25,00	150,00	46,00	107,00	70,00	150,00	47,00	190,00	40,00	154,50		97,95	100,00	-2,1
Фрукты (плоды) сухие		20,00	18,00		22,00	18,00	25,00			10,00		11,30	11,00	2,7
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	104,75	40,00	79,40	62,30	79,10	66,30	86,75	70,00	67,80	95,00		75,14	80,00	-6,1
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40,00	40,00	40,00	60,00	40,00	60,00	40,00	40,00	60,00	60,00		48,00	50,00	-4,0
Чай,включая фиточай	1,00	1,50	1,00	1,00	1,00	2,00	0,75	1,00		1,00		1,03	0,60	70,8
Яйцо куриное диетическое	17,50	20,72	5,50	6,30	15,35	63,80	24,00	3,30	21,07	15,00		19,25	24,00	-19,8

Итого в среднем на одного питающегося:

Пищевые веществав	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал		
	77,42	75,99	283,64	2145,05		
Минеральные веществва	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг	Фосфор, мг	Железо, мг
	3972,99	3292,11	909,48	299,89	1273,38	15,72
Витамины	A, мкг	B1, мг	B2, мг	PP, мг	C, мг	
	291,67	1,06	1,45	12,28	124,77	

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 1

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
277 СБ 2012Г	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,27	7,08	31,86	217,03	0,09	0,18	1,38	41,2	137,65	123,68	20,56	0,46
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	2,90	2,51	19,77	114,02	0,04	0,15	1,30	20,0	120,45	90,00	14,00	0,15
122 СБ 2012Г	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 подмену:		14,97	12,68	71,63	462,98	0,18	0,38	2,75	84,2	355,90	298,68	44,96	1,16
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.*	100	1,64	10,08	9,63	135,97	0,03	0,04	38,30		43,17	31,74	17,24	0,59
174 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ.	200/10	5,38	5,58	27,00	181,10	0,15	0,18	17,11	30,0	97,91	126,48	32,57	1,05
378 СБ 2012Г	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ*	50/50	15,59	18,13	4,62	243,67	0,07	0,14	3,38	26,0	14,58	165,33	22,20	2,41
432 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,52	4,99	28,81	178,16	0,07	0,02		21,6	16,41	38,62	6,97	0,72
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.*	180	0,10	0,04	22,85	92,07			3,00		5,80	6,82	3,00	0,18
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		30,39	39,14	111,35	922,41	0,37	0,40	61,79	77,6	187,16	406,37	90,53	5,88
	ПОЛДНИК													
531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	180	7,20	2,70	25,74	156,06	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
566 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ	60	5,75	2,37	29,39	161,87	0,08	0,08	0,01	33,5	18,38	61,09	8,38	0,80

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	Итого по подмену:		12,95	5,07	55,13	317,93	0,13	0,31	0,91	48,5	204,38	203,59	30,88	0,95
	УЖИН													
120 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СВЕЖИЙ	40												
359 СБ 2012Г	РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ (ПАРОВЫЕ).	70	11,33	4,02	5,06	102,31	0,09	0,12	0,49	35,7	58,22	175,87	37,18	0,84
210 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.	100	2,11	7,12	11,59	119,11	0,08	0,07	20,25	25,5	34,42	57,43	22,76	0,77
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,06	0,01	15,25	62,53			2,80		3,31	1,58	0,87	0,09
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		16,66	11,47	50,34	375,39	0,22	0,21	23,54	61,2	105,24	272,26	69,36	2,63
	Итого за день: 0,00 руб.		74,97	68,36	311,45	2170,71	0,91	1,31	90,99	271,6	859,68	1187,90	239,73	12,02

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	27,72	21,13	27,44	25,72
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	56,04	65,22	42,40	51,05
Полдник (15 %)	23,98	8,45	21,12	17,66
Ужин (20 %)	30,85	19,12	19,29	20,84
Итого за день (85 - 105 %)	138,59	113,92	119,07	120,39

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:4,2

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 2

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
275 СБ 2012Г	КАША "ДРУЖБА",*	180	4,79	10,18	25,54	213,62	0,10	0,17	1,33	60,4	132,06	143,53	31,09	0,61
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	17,44	87,15	0,02	0,08	0,65	10,0	60,51	45,04	7,03	0,10
	Итого по подмену:		7,93	15,84	53,50	389,16	0,14	0,26	1,98	90,4	197,57	203,07	40,72	0,96
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКО	ШТ	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
	Итого по подмену:		0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
	ОБЕД													
120 СБ 2012г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ.	40	0,44	0,08	1,52	8,56	0,02	0,02	10,00		5,60	10,40	8,00	0,36
160 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250/30	3,03	4,38	16,84	119,13	0,09	0,08	11,69	13,7	34,76	67,37	20,72	0,82
405 СБ 2012Г	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ.*	70	7,70	16,73	0,28	182,49	0,11	0,15			21,00	95,40	12,00	1,08
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,61	5,74	15,50	128,21	0,07	0,09	78,74	26,8	97,75	68,52	34,42	1,33
533 СБ 2012Г	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,68	0,28	24,63	103,76	0,01	0,06	200,00		12,45	3,40	3,40	0,65
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		17,04	27,33	67,69	586,39	0,33	0,41	300,43	40,5	176,85	269,47	84,29	4,95
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	БИФИЛАЙФ	150	5,10	3,75	8,25	99,15	0,36	0,30	1,05	30,0	162,00	141,00	24,00	0,15
554 СБ 2012Г	ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ*	80	4,79	3,44	55,33	271,47	0,06	0,04	0,15	7,8	12,88	36,35	7,43	0,85
	Итого по подмену:		9,89	7,19	63,58	370,62	0,42	0,34	1,20	37,8	174,88	177,35	31,43	1,00
	УЖИН													
66 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ.	60	3,25	7,65	4,05	98,08	0,01	0,05	4,60	23,0	107,19	78,75	14,99	0,72

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
346 СБ 2012Г	СУФЛЕ РЫБНОЕ(МИНТАЙ+ГОРБУША),*	80	17,29	11,58	6,64	200,16	0,14	0,22	1,08	80,3	86,82	213,67	36,20	0,87
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,21	6,59	21,67	159,01	0,16	0,13	25,49	31,3	45,99	96,32	32,42	1,21
630 СБ 2012Г	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША".	180			8,32	33,26	0,03	0,03	15,06		5,88	4,95	2,64	0,49
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			26,91	26,14	59,12	581,95	0,39	0,45	46,23	134,6	255,17	431,07	94,80	4,22
Итого за день: 0,00 руб.			62,37	77,10	258,59	1994,72	1,33	1,49	364,84	303,4	828,47	1097,46	264,74	14,43

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	14,69	26,40	20,50	21,62
Второй завтрак (5 %)	1,11	1,00	5,63	3,70
Обед (35 %)	31,56	45,55	25,93	32,57
Полдник (15 %)	15,81	12,73	24,02	19,65
Ужин (20 %)	49,83	43,57	22,65	32,33
Итого за день (85 - 105 %)	113,00	129,25	98,73	109,86

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,3:4,2

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 3

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*	20/10	1,70	0,28	16,98	77,16	0,02	0,01	0,05		5,20	13,90	3,30	0,37
270 СБ 2012Г	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	7,68	11,58	36,39	281,26	0,17	0,21	1,43	62,0	177,34	255,79	38,04	0,99
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,26	17,37	87,02	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
122 СБ 2012Г	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 подмену:		12,41	13,32	80,26	492,64	0,23	0,31	2,13	72,0	246,99	327,69	51,14	1,68
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
1 СБ 2012Г	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ*	80	0,91	8,11	8,50	110,89	0,03	0,03	17,04		23,66	23,28	14,46	0,70
148 СБ 2012Г	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,96	3,51	14,16	96,20	0,09	0,06	14,22	12,0	24,82	56,73	22,50	0,80
184 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ДЛЯ СУПА.,	20	4,47	3,84	0,18	53,02	0,02	0,05	0,25	5,0	5,27	59,04	6,91	0,85
422 СБ 2012Г	КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ,*	80	12,88	12,53	8,08	197,47	0,08	0,12	1,46	27,8	48,53	125,86	17,00	1,06
212 СБ 2012Г	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.	150	3,96	11,38	14,07	175,44	0,10	0,16	22,18	58,5	101,10	109,74	36,28	0,88
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.	180	0,40	0,02	24,04	97,88		0,01	0,30		16,99	11,55	4,50	0,93
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		27,74	39,63	86,87	819,38	0,35	0,44	55,45	103,4	225,66	410,58	107,40	5,93
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	45,0	186,00	138,00	21,00	0,15
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ,	2 ШТ	2,04	2,71	16,73	99,48	0,03	0,01		15,6	9,84	20,88	3,60	0,24

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	Итого по подмену:		6,39	8,71	22,73	194,88	0,06	0,21	0,45	60,6	195,84	158,88	24,60	0,39
	УЖИН													
8 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	100	0,91	10,17	7,15	124,58	0,05	0,05	6,05		21,27	37,05	25,88	1,09
323 СБ 2012Г	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.	130/20	30,78	8,16	33,44	330,57	0,09	0,41	0,86	57,8	254,95	310,18	42,52	0,66
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ	200			15,04	60,15					0,51	0,04	0,03	0,05
122 СБ 2012Г	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 подмену:		33,27	18,53	65,15	562,50	0,16	0,47	6,91	57,8	280,73	360,27	71,23	2,02
	Итого за день: 0,00 руб.		79,81	80,19	278,01	2161,40	0,81	1,44	66,94	293,8	956,22	1264,42	258,37	11,42

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	22,98	22,20	30,75	27,37
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	51,37	66,05	33,28	45,52
Полдник (15 %)	11,83	14,52	8,71	10,83
Ужин (20 %)	61,61	30,88	24,96	31,25
Итого за день (85 - 105 %)	147,80	133,65	106,52	120,08

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,0:3,5

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 4

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
283 СБ 2012Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,60	7,38	33,49	223,63	0,07	0,20	1,53	43,6	148,36	154,50	32,10	0,47
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	3,63	2,95	20,08	122,07	0,04	0,16	1,30	20,0	124,29	109,65	26,75	0,81
122 СБ 2012Г	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 подмену:		15,03	13,42	73,57	477,63	0,16	0,41	2,90	86,6	370,45	349,15	69,25	1,83
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	МАНДАРИН.	ШТ	0,80	0,20	7,50	35,00	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
	Итого по подмену:		0,80	0,20	7,50	35,00	0,05	0,02	30,40		28,00	13,60	8,80	0,08
	ОБЕД													
121 СБ 2012Г	ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ	30	0,24	0,03	0,51	3,27	0,01	0,01	1,50		6,90	7,20	4,20	0,18
142 СБ 2012Г	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,07	4,17	12,83	97,27	0,06	0,07	20,01	15,0	45,09	56,37	25,23	1,15
319 СБ 2016	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	200/30	14,38	15,08	24,37	291,22	0,18	0,15	26,25	51,0	57,54	121,50	47,82	1,57
17840891-2016	КИСЕЛЬ "ВИТОШКА" С ВИТАМИНАМИ.	180			0,54	21,38	0,03	0,04	2,26	0,0				
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		21,43	19,72	65,61	548,82	0,33	0,29	50,02	66,0	118,82	222,45	85,80	3,83
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	75,15	0,06	0,26	1,05	30,0	180,00	135,00	21,00	0,15
587 СБ 2012Г	ГРЕБЕШОК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,.*	80	5,79	4,24	47,67	251,99	0,06	0,03	0,05	5,2	9,97	34,62	6,24	0,58
	Итого по подмену:		10,14	7,99	53,67	327,14	0,12	0,29	1,10	35,2	189,97	169,62	27,24	0,73
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
60 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ.	100	1,46	5,09	8,54	85,79	0,02	0,04	9,70		35,89	41,81	21,34	1,36
387 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ, ТОМАТНЫЙ СОУС	150/30	18,95	21,74	23,37	364,64	0,21	0,24	25,61	43,5	53,86	246,81	50,26	3,77
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,06	0,01	15,25	62,53			2,80		3,31	1,58	0,87	0,09
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			22,05	26,96	56,08	557,20	0,26	0,29	38,11	43,5	98,35	314,58	78,22	5,93
Итого за день: 0,00 руб.			69,45	68,29	256,43	1945,79	0,92	1,30	122,53	231,3	805,59	1069,40	269,31	12,40

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	27,83	22,37	28,19	26,53
Второй завтрак (5 %)	1,48	0,33	2,87	1,94
Обед (35 %)	39,69	32,87	25,14	30,49
Полдник (15 %)	18,78	13,32	20,56	18,17
Ужин (20 %)	40,83	44,93	21,49	30,96
Итого за день (85 - 105 %)	128,61	113,82	98,25	108,10

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,0:3,7

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // Кулешова *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 5

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
108 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР.)	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		29,5	4,40	13,95	2,60	0,25
279 СБ 2012Г	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,33	7,11	37,27	243,03	0,16	0,20	1,30	40,0	140,29	196,50	38,18	1,91
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	2,90	2,51	19,77	114,02	0,04	0,15	1,30	20,0	120,45	90,00	14,00	0,15
	Итого по подмену:		11,92	14,03	67,56	445,44	0,22	0,36	2,60	89,5	265,14	300,45	54,78	2,31
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.*	100	1,64	10,08	9,63	135,97	0,03	0,04	38,30		43,17	31,74	17,24	0,59
165 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(ГОРБУША)	250	14,40	8,73	20,68	218,70	0,26	0,21	25,76	49,2	34,88	201,03	49,23	1,70
399 СБ 2012Г	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ С СОУСОМ	70/30	11,90	9,67	9,05	171,49	0,07	0,13	2,70	27,4	61,72	143,28	20,39	1,75
424 СБ 2012Г	РИС ОТВАРНОЙ	100	4,45	5,94	22,28	160,44	0,16	0,04		18,0	24,95	120,48	46,75	1,35
524 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ	200	0,48	0,20	21,15	88,32	0,03	0,02	27,00		18,85	12,50	7,90	0,83
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		37,61	35,06	110,15	910,60	0,60	0,46	93,76	94,7	192,86	546,41	150,06	7,15
	ПОЛДНИК													
531 СБ 2012Г	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,	150	6,00	2,25	21,45	130,05	0,05	0,23	0,90	15,0	186,00	142,50	22,50	0,15
602 СБ 2012Г	ВАФЛИ:	2 ШТ	1,12	1,32	30,92	140,06	0,01	0,01		0,5	4,00	14,00	2,50	0,38
	Итого по подмену:		7,12	3,57	52,37	270,11	0,06	0,24	0,90	15,5	190,00	156,50	25,00	0,53
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
72 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	100	1,73	0,12	16,53	75,85	0,07	0,09	5,07		41,37	65,97	45,99	0,99
327 СБ 2012Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.СГ/МОЛОКОМ	120/30	24,53	7,04	45,96	345,36	0,09	0,33	0,48	60,6	221,24	274,38	39,73	1,07
413 СБ 2016Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	14,44	75,18	0,02	0,08	0,65	10,0	60,42	45,04	7,03	0,09
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подменю:			30,20	8,83	92,65	572,89	0,21	0,51	6,20	70,6	328,73	404,89	96,65	2,51
Итого за день: 0,00 руб.			86,85	61,49	345,73	2291,04	1,10	1,58	105,46	270,4	983,73	1415,25	330,49	13,90

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	22,07	23,38	25,89	24,75
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	69,65	58,43	42,20	50,59
Полдник (15 %)	13,19	5,95	20,07	15,01
Ужин (20 %)	57,17	16,43	38,01	33,88
Итого за день (85 - 105 %)	162,07	104,20	134,97	129,33

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,7:4,0

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // Кунгурцева *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 6

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
281 СБ 2012Г	КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ	200	7,24	8,98	29,73	229,54	0,19	0,21	1,53	43,6	161,91	209,32	56,43	1,28
507 СБ 2012Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	17,44	87,15	0,02	0,08	0,65	10,0	60,51	45,04	7,03	0,10
	Итого по подмену:		12,91	13,12	57,65	401,42	0,24	0,33	2,25	76,6	316,22	326,36	71,06	1,71
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКО	ШТ	0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
	Итого по подмену:		0,60	0,60	14,70	66,60	0,05	0,03	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
	ОБЕД													
120 СБ 2012г	ПОМИДОР СВЕЖИЙ.	40	0,44	0,08	1,52	8,56	0,02	0,02	10,00		5,60	10,40	8,00	0,36
156 сб 2012г	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	2,14	4,21	9,54	84,69	0,07	0,07	31,61	15,0	47,45	53,84	23,23	0,82
389 СБ 2012Г	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	70/30	14,11	10,49	7,22	180,49	0,07	0,20	0,76	40,6	90,98	174,66	22,82	1,86
433 СБ 2012Г	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	120	4,47	5,46	27,19	175,92	0,08	0,04	4,47	24,0	21,80	51,41	14,55	0,87
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.	180	0,40	0,02	24,04	97,88		0,01	0,30		16,99	11,55	4,50	0,93
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		26,30	20,70	96,87	683,22	0,29	0,36	47,14	79,6	192,11	339,24	81,65	5,77
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	БИФИЛАЙФ	150	5,10	3,75	8,25	99,15	0,36	0,30	1,05	30,0	162,00	141,00	24,00	0,15
567 СБ 2012Г	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	60	6,65	7,10	35,47	232,59	0,14	0,13	8,55	47,3	50,75	99,89	20,63	1,08
	Итого по подмену:		11,75	10,85	43,72	331,74	0,50	0,43	9,60	77,3	212,75	240,89	44,63	1,23
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
90 СБ 2012Г	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ*	100	1,24	10,16	7,34	125,92	0,05	0,04	9,40		22,00	40,81	18,46	0,78
345 СБ 2012Г	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ.,	80/30	12,09	2,75	6,54	99,82	0,10	0,12	1,45	22,5	58,32	188,80	41,40	0,74
311 СБ 2012Г	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	13,88	21,52	3,61	264,09	0,09	0,52	0,77	294,1	130,14	240,58	19,99	2,49
505 СБ 2012Г	ЧАЙ С САХАРОМ	200			15,04	60,15					0,51	0,04	0,03	0,05
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			30,37	34,75	50,97	641,42	0,29	0,70	11,62	316,6	220,26	507,61	88,43	4,99
Итого за день: 0,00 руб.			81,93	80,02	263,91	2124,40	1,37	1,85	85,61	550,2	965,34	1430,60	299,27	17,00

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	23,91	21,87	22,09	22,30
Второй завтрак (5 %)	1,11	1,00	5,63	3,70
Обед (35 %)	48,70	34,50	37,11	37,94
Полдник (15 %)	19,26	18,83	16,41	17,49
Ужин (20 %)	56,24	57,92	19,53	35,63
Итого за день (85 - 105 %)	149,22	134,12	100,77	117,06

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,0:3,3

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 7

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
107 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		20,0	5,00	14,50	2,60	0,25
180 СБ 2012Г	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,83	4,53	19,60	143,50	0,08	0,22	1,82	32,0	171,33	140,22	22,16	0,40
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,26	17,37	87,02	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
	Итого по подмену:		8,97	10,20	47,49	318,91	0,12	0,31	2,47	62,0	236,78	199,72	31,76	0,75
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
78 СБ 2012г	САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ*	50	1,54	5,71	5,41	79,17	0,05	0,05	6,80	12,5	8,69	33,88	9,47	0,47
176 СБ 2012Г	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ	250/10	4,33	5,45	20,56	150,06	0,10	0,12	18,74	27,5	80,12	93,79	30,49	0,96
420 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	70	11,79	9,55	6,00	157,73	0,07	0,13	1,24	38,8	38,14	116,87	14,68	1,02
435 СБ 2012Г	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,61	5,74	15,50	128,21	0,07	0,09	78,74	26,8	97,75	68,52	34,42	1,33
526 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.	180	0,94	0,05	22,65	95,65	0,02	0,04	0,80		32,45	29,20	21,00	0,69
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		25,37	26,82	88,56	702,26	0,36	0,45	106,32	105,6	266,44	379,64	118,61	5,40
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
599 СБ 2012	КЕКС "ДЕТСКИЙ"	75	4,18	16,65	37,41	316,28	0,06	0,10	0,45	104,5	26,22	62,07	11,27	0,95
	Итого по подмену:		9,40	21,15	44,61	406,46	0,13	0,41	1,71	140,5	242,22	224,07	36,47	1,13
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
5 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ	100	1,08	10,20	6,32	121,39	0,03	0,03	26,95		30,88	20,41	11,76	1,19
379 СБ 2012г	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	21,43	22,41	20,40	368,55	0,21	0,25	25,56	28,0	31,05	269,27	52,14	3,98
506 СБ 2012Г	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/7	0,06	0,01	11,44	47,29			2,80		3,18	1,57	0,86	0,08
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
Итого по подмену:			25,73	32,94	56,60	628,67	0,29	0,30	55,31	28,0	74,40	328,63	73,31	6,18
Итого за день: 0,00 руб.			69,47	91,11	260,26	2148,30	0,91	1,48	167,81	336,1	826,84	1139,06	264,15	14,86

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	16,61	17,00	18,20	17,72
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	46,98	44,70	33,93	39,01
Полдник (15 %)	17,04	10,48	9,92	10,94
Ужин (20 %)	47,65	54,90	21,69	34,93
Итого за день (85 - 105 %)	128,28	127,08	92,54	107,70

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,1:3,5

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 8

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
105 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)	20/10	4,22	2,89	10,48	84,73	0,03	0,04	0,07	23,0	93,80	72,00	7,60	0,33
270 СБ 2012Г	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	7,68	11,58	36,39	281,26	0,17	0,21	1,43	62,0	177,34	255,79	38,04	0,99
514 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	2,90	2,51	19,77	114,02	0,04	0,15	1,30	20,0	120,45	90,00	14,00	0,15
	Итого по подмену:		14,80	16,98	66,64	480,01	0,24	0,40	2,80	105,0	391,59	417,79	59,64	1,47
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ГРУША	ШТ	0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22
	Итого по подмену:		0,56	0,42	14,42	63,70	0,03	0,04	7,00		26,60	22,40	16,80	3,22
	ОБЕД													
3 сб 2012г	САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.*	100	1,64	10,08	9,63	135,97	0,03	0,04	38,30		43,17	31,74	17,24	0,59
145 СБ 2012Г	СВЕКОЛЬНИК	250	2,47	3,84	17,43	114,26	0,08	0,08	18,24	25,0	75,36	79,02	33,25	1,75
374 СБ 2012Г	МЯСО ТУШЕНОЕ	50	7,92	9,72	0,56	121,32	0,03	0,07	0,75		5,16	82,05	10,80	1,19
334 СБ 2016 Г	РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.*	120	4,69	6,27	23,67	169,99	0,17	0,05	1,80	19,6	26,49	130,81	51,78	1,46
516 СБ 2012	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ	200	0,11	0,04	25,39	102,30			3,00		5,80	6,82	3,00	0,18
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		21,57	30,39	104,04	779,52	0,36	0,26	62,09	44,6	165,27	367,82	124,62	6,10
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	СНЕЖОК	150	4,05	1,50	1,05	103,50	0,05	0,20	2,40		163,50	127,50	19,50	0,15
604 СБ 2012Г	ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ.*	2 шт	1,53	2,03	12,55	74,61	0,02	0,01		11,7	7,38	15,66	2,70	0,18
	Итого по подмену:		5,58	3,53	13,60	178,11	0,07	0,21	2,40	11,7	170,88	143,16	22,20	0,33
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
8 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	100	0,91	10,17	7,15	124,58	0,05	0,05	6,05		21,27	37,05	25,88	1,09
330 СБ 2012Г	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ	100/20	23,11	5,51	33,50	276,07	0,07	0,28	0,38	35,4	176,70	226,56	30,92	0,59
413 СБ 2016Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	14,44	75,18	0,02	0,08	0,65	10,0	60,42	45,04	7,03	0,09
125 СБ 2012Г	БАТОН	30	2,49	0,42	15,72	76,50	0,03	0,01			5,70	19,50	3,90	0,36
Итого по подмену:			27,96	17,35	70,81	552,33	0,17	0,42	7,08	45,4	264,09	328,15	67,73	2,13
Итого за день: 0,00 руб.			70,47	68,67	269,51	2053,67	0,87	1,33	81,37	206,7	1018,43	1279,32	290,99	13,25

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	27,41	28,30	25,53	26,67
Второй завтрак (5 %)	1,04	0,70	5,52	3,54
Обед (35 %)	39,94	50,65	39,86	43,29
Полдник (15 %)	10,33	5,88	5,21	9,90
Ужин (20 %)	51,78	28,92	27,13	30,68
Итого за день (85 - 105 %)	130,50	114,45	103,26	114,08

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,0:3,8

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

"Утверждаю"

ИП Яксун В.В.

День 9

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
109 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*	20/10	1,70	0,28	16,98	77,16	0,02	0,01	0,05		5,20	13,90	3,30	0,37
263 СБ 2012Г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ).	200	9,24	10,75	34,01	270,46	0,26	0,26	4,90	52,0	134,88	242,00	114,18	3,49
508 СБ 2012Г	КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)	200	3,63	2,95	20,08	122,07	0,04	0,16	1,30	20,0	124,29	109,65	26,75	0,81
	Итого по подмену:		14,57	13,98	71,07	469,69	0,32	0,43	6,25	72,0	264,37	365,55	144,23	4,67
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
532 СБ 2012Г	СОК ПОРЦ..	200			23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	Итого по подмену:				23,00	92,00	0,01	0,01	2,00		7,00	7,00	4,00	1,40
	ОБЕД													
16 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ*	100	0,64	10,09	1,74	100,20	0,02	0,01	3,82		12,23	17,10	7,82	0,30
158 СБ 2012Г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	250	5,74	4,82	21,89	153,97	0,25	0,09	17,75	20,0	45,32	117,83	43,28	2,15
396 СБ 2012	РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ(ПАРОВОЙ):	60	10,19	6,65	3,84	116,35	0,07	0,22		81,8	23,82	179,15	18,82	2,52
210 СБ 2012Г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.	100	2,11	7,12	11,59	119,11	0,08	0,07	20,25	25,5	34,42	57,43	22,76	0,77
521 СБ 2012Г	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,16	0,12	19,09	78,08	0,01	0,01	2,00		8,05	6,40	4,80	0,97
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,52	47,20	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		23,58	29,24	85,51	703,39	0,48	0,42	43,82	127,3	133,13	415,29	106,03	7,64
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	РЯЖЕНКА	150	4,35	6,00	6,00	95,40	0,03	0,20	0,45	45,0	186,00	138,00	21,00	0,15
557 СБ 2012Г	ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	60	3,97	4,35	21,94	142,77	0,06	0,05	14,13	19,1	25,07	45,29	10,44	0,67
	Итого по подмену:		8,32	10,35	27,94	238,17	0,09	0,25	14,58	64,1	211,07	183,29	31,44	0,82
	УЖИН													

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
61 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ*	80	1,04	8,06	5,95	100,87	0,02	0,04	6,08		24,54	34,34	19,86	0,85
414 СБ 2012Г	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (ФИЛЕ)	60	14,38	12,37	0,12	169,32			0,09		11,50	3,19	1,31	0,10
441 СБ 2012Г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,21	6,59	21,67	159,01	0,16	0,13	25,49	31,3	45,99	96,32	32,42	1,21
17840891-2016	НАПИТОК "ВИТОША" С ВИТАМИНАМИ	200			19,00	76,00								
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
122 СБ 2012Г	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 подмену:			21,79	27,34	65,18	596,64	0,23	0,19	31,66	31,3	91,32	171,23	62,14	3,09
Итого за день: 0,00 руб.			68,26	80,91	272,70	2099,89	1,13	1,30	98,31	294,7	706,89	1142,36	347,84	17,62

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	26,98	23,30	27,23	26,09
Второй завтрак (5 %)			8,81	5,11
Обед (35 %)	43,67	48,73	32,76	39,06
Полдник (15 %)	15,41	17,25	10,70	13,23
Ужин (20 %)	39,78	45,53	24,34	32,68
Итого за день (85 - 105 %)	125,83	134,82	103,85	116,17

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:1,2:4,0

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

ИП Яксун В.В.

День 10

Примерное Меню (3-7 лет)

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
108 СБ 2012Г	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР.)	20/5	1,69	4,41	10,52	88,39	0,02	0,01		29,5	4,40	13,95	2,60	0,25
283 СБ 2012Г	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,60	7,38	33,49	223,63	0,07	0,20	1,53	43,6	148,36	154,50	32,10	0,47
515 СБ 2012Г	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,26	17,37	87,02	0,02	0,08	0,65	10,0	60,45	45,00	7,00	0,10
	Итого по подмену:		8,74	13,05	61,38	399,04	0,11	0,29	2,18	83,1	213,21	213,45	41,70	0,82
	2-ОЙ ЗАВТРАК													
126 СБ 2012Г	ЯБЛОКО.	ШТ	0,48	0,48	11,76	53,28	0,04	0,02	12,00		19,20	13,20	10,80	2,64
	Итого по подмену:		0,48	0,48	11,76	53,28	0,04	0,02	12,00		19,20	13,20	10,80	2,64
	ОБЕД													
24 СБ 2016Г	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОГУРЦАМИ	60	1,01	2,59	7,56	57,60	0,06	0,04	10,95		10,77	29,75	12,34	0,49
168 СБ 2012Г	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	9,23	9,18	17,03	187,72	0,11	0,16	18,15	14,8	37,83	176,79	47,40	1,28
401 СБ 2012Г	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ	60	8,98	8,68	4,30	131,49	0,04	0,07		7,2	9,17	90,46	11,20	1,33
295 СБ 2013Г	МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ,*	100	5,94	6,31	21,61	167,01	0,10	0,10	0,13	70,2	175,67	156,60	17,90	1,07
517 СБ 2012Г	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	150	0,02	0,02	11,75	47,24			0,27		1,31	0,54	0,36	0,08
447 СБ 2013	СОУС МОЛОЧНЫЙ (ПОРЦ)	30	1,04	2,01	2,80	33,63	0,02	0,05	0,39	12,0	36,64	28,74	4,44	0,05
122 СБ 2012Г	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	40	3,16	0,40	19,04	94,40	0,02	0,01			4,00	13,00	2,80	0,22
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	0,12	8,92	44,24	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
	Итого по подмену:		30,96	29,31	93,01	763,33	0,38	0,44	29,89	104,2	280,68	520,26	102,19	5,23
	ПОЛДНИК													
530 СБ 2012Г	КЕФИР.	180	5,22	4,50	7,20	90,18	0,07	0,31	1,26	36,0	216,00	162,00	25,20	0,18
603 СБ 2012Г	ПРЯНИКИ.	ШТ	1,64	12,85	26,25	227,22	0,02	0,01		2,5	3,36	17,64	2,52	0,25

N рец.	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества, г			Калорийн.	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У	ккал	B1	B2	C	A, мкг	Ca	P	Mg	Fe
	Итого по подмену:		6,86	17,35	33,45	317,40	0,09	0,32	1,26	38,5	219,36	179,64	27,72	0,43
	УЖИН													
72 СБ 2012Г	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	100	1,73	0,12	16,53	75,85	0,07	0,09	5,07		41,37	65,97	45,99	0,99
254 СБ 2016 Г	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ,,	150/30	27,29	10,92	38,84	362,80	0,08	0,39	3,97	88,2	238,23	290,30	40,07	1,56
413 СБ 2016Г	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)	200	1,45	1,25	14,44	75,18	0,02	0,08	0,65	10,0	60,42	45,04	7,03	0,09
123 СБ 2012Г	ХЛЕБ РЖАНОЙ.	40	3,16	0,24	17,84	88,48	0,03	0,01			5,29	24,38	5,75	0,71
122 СБ 2012Г	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 подмену:		35,21	12,73	97,17	649,51	0,22	0,58	9,69	98,2	349,31	438,69	101,64	3,57
	Итого за день: 0,00 руб.		82,25	72,92	296,77	2182,56	0,84	1,65	55,02	324,0	1081,76	1365,24	284,05	12,69

Выполнение норм в пищевых веществах и энергии питающихся 2-ой ступени

СанПиН Таблица 6	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Калории, %
Завтрак (20 %)	16,19	21,75	23,52	22,17
Второй завтрак (5 %)	0,89	0,80	4,51	2,96
Обед (35 %)	57,33	48,85	35,64	42,40
Полдник (15 %)	12,70	28,92	12,82	17,63
Ужин (20 %)	65,20	21,22	37,23	36,02
Итого за день (85 - 105 %)	152,31	121,53	113,70	121,17

Реальное соотношение Б:Ж:У = 1:0,9:3,6

Директор /Яксун В.В./ *Зав. производством* // *Калькулятор* /Амаева В.Р./

ИП Яксун В.В.

Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное Меню (3-7 лет)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

День 1

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Выход: 200, N рец.: 277 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА МАННАЯ	0,0308	0,031
МОЛОКО 2,5%	0,1060	0,106
ВОДА	0,0700	0,070
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА МАННАЯ	0,0308	0,031
МОЛОКО 2,5%	0,1060	0,106
ВОДА	0,0700	0,070
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.*

Выход: 100, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ.

Выход: 200/10, N рец.: 174 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0040	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0700	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,2000	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0040	0,004
МОЛОКО 2,5%	0,0700	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,1100	0,110
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0800	0,080
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0800	0,080
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0040	0,004
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0040	0,004

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ*

Выход: 50/50, N рец.: 378 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0793	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0140	0,014
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0044	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0037	0,004
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,1000	0,100
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0793	0,079
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0065	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0140	0,014
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0044	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0037	0,004
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0500	0,050
МАССА СОУСА	0,0500	0,050
ВЫХОД:	0,1000	0,100

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Выход: 120, N рец.: 432 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0408	0,041
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1150	0,115
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0408	0,041
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1150	0,115
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД:	0,1200	0,120
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ.*		
Выход: 180, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00		
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0180	0,018
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0180	0,018
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0054	0,005
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ		
Выход: 180, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЙОГУРТ 2,5%	0,1800	0,180
ЙОГУРТ 2,5%	0,1800	0,180
ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ		
Выход: 60, N рец.: 566 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0370	0,037
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
ЯЙЦА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА ТЕСТА	0,0610	0,061
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СМЕТАНА 15%	0,0037	0,004
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0137	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0730	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0004	
ВЫХОД:	0,0600	0,060
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0370	0,037
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
ЯЙЦА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
МАССА ТЕСТА	0,0610	0,061
ЯЙЦА	0,0100	0,010
СМЕТАНА 15%	0,0037	0,004
МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ	0,0137	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0730	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0004	
ВЫХОД:	0,0600	0,060
УЖИН		
ОГУРЧИК СВЕЖИЙ		
Выход: 40, N рец.: 120 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ (ПАРОВЫЕ).		
Выход: 70, N рец.: 359 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0590	0,059
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0090	0,009
ЯЙЦА	0,0063	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0147	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0880	0,088
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0590	0,059
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0090	0,009
ЯЙЦА	0,0063	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0147	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0880	0,088
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.		
Выход: 100, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0480	0,048
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0480	0,048
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030
ЧАЙ С ЛИМОНОМ		
Выход: 200/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 2

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

КАША "ДРУЖБА",*

Выход: 180, N рец.: 275 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0135	0,014
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0099	0,010
МОЛОКО 2,5%	0,0918	0,092
ВОДА	0,0630	0,063
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180
РИС КРУГЛЫЙ	0,0135	0,014
КРУПА ПШЕННАЯ	0,0099	0,010
МОЛОКО 2,5%	0,0918	0,092
ВОДА	0,0630	0,063
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ	0,1728	0,173
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКО

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ.

Выход: 40, N рец.: 120 СБ 2012г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Выход: 250/30, N рец.: 160 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВОДА	0,1875	0,188
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,2750	0,275
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВОДА	0,1875	0,188
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,2750	0,275

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0500	0,050
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0500	0,050

Вх. рецепт: КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0092	0,009
МОЛОКО 2,5%	0,0145	0,014
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ЯЙЦА	0,0026	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0011	0,001
МАССА ТЕСТА	0,0270	0,027
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0092	0,009
МОЛОКО 2,5%	0,0145	0,014
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0003	
ЯЙЦА	0,0026	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0011	0,001
МАССА ТЕСТА	0,0270	0,027
ВЫХОД:	0,0300	0,030

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ.*

Выход: 70, N рец.: 405 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Выход: 150, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1575	0,158
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0030	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0048	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1575	0,158
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0030	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0048	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0060	0,006
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0060	0,006

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Выход: 200, N рец.: 533 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,2300	0,230
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2300	0,230
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

ПОЛДНИК

БИФИЛАЙФ

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БИФИЛАЙФ.	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
БИФИЛАЙФ.	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ВАТРУШКИ С ПОВИДЛОМ*

Выход: 80, N рец.: 554 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0019	0,002
ПОВИДЛО	0,0400	0,040
ЯЙЦА	0,0017	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0800	0,080
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0019	0,002
ПОВИДЛО	0,0400	0,040
ЯЙЦА	0,0017	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0800	0,080

Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0350	0,035
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,002
ЯЙЦА	0,0025	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0012	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
ВЫХОД:	0,0619	0,062
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,0427	2,043
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0350	0,035
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0037	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,002
ЯЙЦА	0,0025	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0012	0,001
ВОДА	0,0180	0,018
ВЫХОД:	0,0619	0,062
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,0427	2,043

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ.

Выход: 60, N рец.: 66 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧЕСНОК	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0450	0,045
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0450	0,045

СУФЛЕ РЫБНОЕ(МИНТАЙ+ГОРБУША),*

Выход: 80, N рец.: 346 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0365	0,037
ФИЛЕ ГОРБУШИ	0,0365	0,037
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0571	0,057
МОЛОКО 2,5%	0,0280	0,028
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0032	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0032	0,003
ЯЙЦА	0,0139	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0914	0,091
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0016	0,002
ВЫХОД:	0,0800	0,080
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0365	0,037
ФИЛЕ ГОРБУШИ	0,0365	0,037
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0571	0,057
МОЛОКО 2,5%	0,0280	0,028
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0032	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0032	0,003
ЯЙЦА	0,0139	0,014
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0914	0,091
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0016	0,002
ВЫХОД:	0,0800	0,080

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

МОЛОКО 2,5%	0,0280	0,028
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
ВЫХОД:	0,0280	0,028
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0022	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0280	0,028
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0022	0,002
ВЫХОД:	0,0280	0,028
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0022	0,002

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Выход: 150, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,0225	0,023
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150
МОЛОКО 2,5%	0,0225	0,023
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1260	0,126
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1260	0,126

ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ "ВИТОША".

Выход: 180, N рец.: 630 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0005	0,001
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0090	0,009
ВОДА	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0005	0,001
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0090	0,009
ВОДА	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 3

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0100	0,010

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0300	0,030
БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Выход: 200, N рец.: 270 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0444	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,1100	0,110
ВОДА	0,0540	0,054
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0444	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,1100	0,110
ВОДА	0,0540	0,054
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ*

Выход: 80, N рец.: 1 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0320	0,032
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0160	0,016
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0040	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,0800	0,080
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0320	0,032
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0160	0,016
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0040	0,004
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА	0,0040	0,004
ВЫХОД:	0,0800	0,080

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0208	0,021
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0208	0,021

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Выход: 200, N рец.: 148 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0040	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001	
ЗЕЛЕНЬ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008
ВОДА	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
РИС КРУГЛЫЙ	0,0040	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0001	
ЗЕЛЕНЬ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0080	0,008
ВОДА	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0600	0,060
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0600	0,060

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0080	0,008

ФРИКАДЕЛЬКИ ДЛЯ СУПА.,

Выход: 20, N рец.: 184 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВЫХОД:	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0200	0,020

Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0228	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
ЯЙЦА	0,0016	0,002
ВОДА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0286	0,029
ВЫХОД:	0,0200	0,020
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0228	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
ЯЙЦА	0,0016	0,002
ВОДА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0286	0,029
ВЫХОД:	0,0200	0,020

КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ,*

Выход: 80, N рец.: 422 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0594	0,059
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0149	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0206	0,021
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0914	0,091
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0023	0,002
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0800	0,080
ВЫХОД:	0,0800	0,080
ЦЫПЛЯТА БР	0,0594	0,059
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0149	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0206	0,021
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0914	0,091
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0023	0,002
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ	0,0800	0,080
ВЫХОД:	0,0800	0,080

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.		
Выход: 150, N рец.: 212 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
МАССА ПРИПУЩЕННЫЪХ ОВОЩЕЙ	0,0938	0,094
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0090	0,009
МАССА ПРИПУЩЕННЫЪХ ОВОЩЕЙ	0,0938	0,094
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0390	0,039
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0390	0,039
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0563	0,056
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0028	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0563	0,056
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0028	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,0563	0,056
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0028	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001
ВЫХОД:	0,0563	0,056
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0028	0,003
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.		
Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ПОЛДНИК		
РЯЖЕНКА		
Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ,		
Выход: 2 ШТ, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
УЖИН		
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК		
Выход: 100, N рец.: 8 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0610	0,061
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0610	0,061
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛ.СГУЩ.		
Выход: 130/20, N рец.: 323 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,1209	0,121
КРУПА МАННАЯ	0,0084	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0312	0,031
ЯЙЦА	0,0039	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0084	0,008
ВАНИЛИН	0,0001	
СМЕТАНА 15%	0,0045	0,005
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0045	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1300	0,130
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1500	0,150
ТВОРОГ	0,1209	0,121
КРУПА МАННАЯ	0,0084	0,008
МОЛОКО 2,5%	0,0312	0,031
ЯЙЦА	0,0039	0,004
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0084	0,008
ВАНИЛИН	0,0001	
СМЕТАНА 15%	0,0045	0,005
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0045	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ	0,1300	0,130
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1500	0,150
ЧАЙ С САХАРОМ		
Выход: 200, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
День 4		
ЗАВТРАК		
БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ		
Выход: 200, N рец.: 283 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
РИС КРУГЛЫЙ	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

2-ОЙ ЗАВТРАК

МАНДАРИН.

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАНДАРИНЫ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
МАНДАРИНЫ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100

ОБЕД

ОГУРЧИК СОЛЕНЫЙ

Выход: 30, N рец.: 121 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0300	0,030
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0300	0,030

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 250, N рец.: 142 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2500	0,250
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0200	0,020
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0200	0,020

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0125	0,013
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0125	0,013

Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0400	0,040
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0400	0,040

ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Выход: 200/30, N рец.: 319 СБ 2016, Порций: 1,00

ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0547	0,055
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0067	0,007
МАССА ОВОЩЕЙ И СОУСА	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2300	0,230
ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0547	0,055
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0067	0,007
МАССА ОВОЩЕЙ И СОУСА	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2300	0,230

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1020	0,102
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1020	0,102

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0430	0,043
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0430	0,043

Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
СМЕТАНА 15%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0012	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
СМЕТАНА 15%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КИСЕЛЬ "ВИТОШКА" С ВИТАМИНАМИ.

Выход: 180, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00

КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ "ВИТОШКА"	0,0225	0,023
ВОДА	0,1755	0,176
КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ "ВИТОШКА"	0,0225	0,023
ВОДА	0,1755	0,176

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

КЕФИР

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КЕФИР 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ГРЕБЕШОК ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,.*

Выход: 80, N рец.: 587 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0019	0,002
ПОВИДЛО	0,0151	0,015
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0031	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0800	0,080
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0019	0,002
ПОВИДЛО	0,0151	0,015
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0031	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0001	
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
ВЫХОД:	0,0800	0,080
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0452	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0032	0,003
ЯЙЦА	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0016	0,002
ВОДА	0,0232	0,023
ВЫХОД:	0,0800	0,080
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,6400	2,640
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0452	0,045
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0032	0,003
ЯЙЦА	0,0032	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0016	0,002
ВОДА	0,0232	0,023
ВЫХОД:	0,0800	0,080
ВЛАЖНОСТЬ: %	2,6400	2,640

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ.

Выход: 100, N рец.: 60 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0950	0,095
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
МАССА ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННОЙ	0,0950	0,095
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0970	0,097
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0970	0,097

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ, ТОМАТНЫЙ СОУС

Выход: 150/30, N рец.: 387 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0840	0,084
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0525	0,053
МАССА ОТВАРНОГО ПРОТЕРТОГО	0,1160	0,116
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0080	0,008
ЯЙЦА	0,0030	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0023	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1763	0,176
МАССА ЗАПЕЧЕННОГО БЛЮДА	0,1500	0,150
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1800	0,180
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0840	0,084
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА	0,0525	0,053
МАССА ОТВАРНОГО ПРОТЕРТОГО	0,1160	0,116
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0080	0,008
ЯЙЦА	0,0030	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0023	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1763	0,176
МАССА ЗАПЕЧЕННОГО БЛЮДА	0,1500	0,150
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1800	0,180
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1240	0,124
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1240	0,124
Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ		
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Выход: 200/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,2070	0,207
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 5

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР.)

Выход: 20/5, N рец.: 108 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ

Выход: 200, N рец.: 279 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0400	0,040
ВОДА	0,0680	0,068
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0400	0,040
ВОДА	0,0680	0,068
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

*САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.**

Выход: 100, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ(ГОРБУША)

Выход: 250, N рец.: 165 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ФИЛЕ ГОРБУШИ	0,0538	0,054
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0438	0,044
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2500	0,250
ФИЛЕ ГОРБУШИ	0,0538	0,054
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ	0,0438	0,044
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ

ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ ОТХОДЫ	0,0656	0,066
ВОДА	0,2275	0,228
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0014	0,001
ЯЙЦА	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0044	0,004
ВЫХОД:	0,1750	0,175
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ ОТХОДЫ	0,0656	0,066
ВОДА	0,2275	0,228
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0014	0,001
ЯЙЦА	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0044	0,004
ВЫХОД:	0,1750	0,175

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1130	0,113
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1130	0,113

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ С СОУСОМ

Выход: 70/30, N рец.: 399 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0490	0,049
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0091	0,009

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0140	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0021	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0231	0,023
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0126	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0830	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0012	0,001
МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100
ГОВЯДИНА Б/К	0,0490	0,049
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0091	0,009
ВОДА	0,0140	0,014
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0021	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0231	0,023
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0126	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0830	0,083
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0012	0,001
МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100

Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)

МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

РИС ОТВАРНОЙ

Выход: 100, N рец.: 424 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0360	0,036
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0360	0,036

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ

Выход: 200, N рец.: 524 СБ 2012Г, Порций: 1,00

АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200
АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ.,

Выход: 150, N рец.: 531 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЙОГУРТ 2,5%	0,1500	0,150

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЙОГУРТ 2,5%	0,1500	0,150

ВАФЛИ:

Выход: 2 ШТ, N рец.: 602 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВАФЛИ ВЕСОВЫЕ	0,0400	0,040
ВАФЛИ ВЕСОВЫЕ	0,0400	0,040

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ

Выход: 100, N рец.: 72 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КУРАГА	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0934	0,093
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0934	0,093

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.СГ/МОЛОКОМ

Выход: 120/30, N рец.: 327 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0904	0,090
КРУПА МАННАЯ	0,0088	0,009
ЯЙЦА	0,0101	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
ИЗЮМ	0,0120	0,012
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0032	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1340	0,134
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1200	0,120
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ТВОРОГ	0,0904	0,090
КРУПА МАННАЯ	0,0088	0,009
ЯЙЦА	0,0101	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
ИЗЮМ	0,0120	0,012
ВАНИЛИН	0,0001	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0032	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1340	0,134
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1200	0,120
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 413 СБ 2016Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

БАТОН

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
БАТОН.	0,0300	0,030

День 6

ЗАВТРАК

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б

Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КАША ОВСЯНАЯ ИЗ "ГЕРКУЛЕСА" ЖИДКАЯ

Выход: 200, N рец.: 281 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА ГЕРКУЛЕС	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2012Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКО

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1500	0,150

ОБЕД

ПОМИДОР СВЕЖИЙ.

Выход: 40, N рец.: 120 СБ 2012г, Порций: 1,00

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 250, N рец.: 156 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0500	0,050
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВОДА	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0500	0,050

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
ВОДА	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0300	0,030
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0300	0,030
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0125	0,013
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0125	0,013

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Выход: 70/30, N рец.: 389 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0560	0,056
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0063	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0287	0,029
ЯЙЦА	0,0042	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0930	0,093
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0021	0,002
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100
ГОВЯДИНА Б/К	0,0560	0,056
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0063	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0287	0,029
ЯЙЦА	0,0042	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0930	0,093
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0021	0,002
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1000	0,100
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Выход: 120, N рец.: 433 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0348	0,035
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0108	0,011
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0047	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0240	0,024
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1200	0,120
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0348	0,035
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,1000	0,100
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0108	0,011
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0047	0,005
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0024	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0036	0,004
МАССА ПАССЕРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	0,0240	0,024
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1200	0,120

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0132	0,013
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0132	0,013

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180
СУХОФРУКТЫ	0,0180	0,018
МАССА СУХОФРУКТОВ ОТВАРНЫХ	0,0220	0,022
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0134	0,013
ВОДА	0,1710	0,171
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

БИФИЛАЙФ

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БИФИЛАЙФ.	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
БИФИЛАЙФ.	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ

Выход: 60, N рец.: 567 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0360	0,036
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0035	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0135	0,014
МАССА ТЕСТА	0,0530	0,053
МОЛОКО 2,5%	0,0132	0,013
ЯЙЦА	0,0035	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
СМЕТАНА 15%	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0725	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0360	0,036
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0015	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0035	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0011	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0135	0,014
МАССА ТЕСТА	0,0530	0,053
МОЛОКО 2,5%	0,0132	0,013
ЯЙЦА	0,0035	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
СМЕТАНА 15%	0,0006	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0725	0,073
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0009	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0410	0,041
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0410	0,041

УЖИН

*ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Выход: 100, N рец.: 90 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	0,0300	0,030
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0220	0,022
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0220	0,022
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0150	0,015
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0150	0,015

КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ.,

Выход: 80/30, N рец.: 345 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0648	0,065
МОЛОКО 2,5%	0,0240	0,024
ЯЙЦА	0,0021	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0072	0,007
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0973	0,097
ВЫХОД:	0,0800	0,080
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1100	0,110
МИНТАЙ С/М Б/Г	0,0648	0,065
МОЛОКО 2,5%	0,0240	0,024
ЯЙЦА	0,0021	0,002
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0072	0,007
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0973	0,097
ВЫХОД:	0,0800	0,080
ВЫХОД:С СОУСОМ	0,1100	0,110
Вх. рецепт: СОУС ТОМАТНЫЙ		
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
ВОДА ИЛИ ОТВАР ОВОЩНОЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0005	0,001
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Выход: 150, N рец.: 311 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,0953	0,095
МОЛОКО 2,5%	0,0595	0,060
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1550	0,155
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150
ЯЙЦА	0,0953	0,095
МОЛОКО 2,5%	0,0595	0,060
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ	0,1550	0,155
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА	0,1500	0,150
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ЧАЙ С САХАРОМ

Выход: 200, N рец.: 505 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ВОДА	0,1500	0,150
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 7

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ

Выход: 20/5, N рец.: 107 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Выход: 200, N рец.: 180 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,2000	0,200
МОЛОКО 2,5%	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

*САЛАТ КАРТОФ.С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Выход: 50, N рец.: 78 СБ 2012г, Порций: 1,00

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0260	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0100	0,010
ЯЙЦА	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0500	0,050
МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	0,0260	0,026
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0040	0,004
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	0,0100	0,010
ЯЙЦА	0,0050	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0500	0,050

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0270	0,027
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0270	0,027

СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ

Выход: 250/10, N рец.: 176 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВЫХОД:	0,2500	0,250
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0250	0,025
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МОЛОКО 2,5%	0,0375	0,038
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016
ВЫХОД:	0,0100	0,010
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0158	0,016

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0225	0,023

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0300	0,030
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0300	0,030

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Выход: 150, N рец.: 435 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1575	0,158
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0030	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0048	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,1575	0,158
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0030	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0090	0,009
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0048	0,005
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0018	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0045	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
ВЫХОД:	0,1500	0,150

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0060	0,006
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0060	0,006

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР

Выход: 70, N рец.: 420 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЦЫПЛЯТА БР	0,0520	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0110	0,011
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070
ЦЫПЛЯТА БР	0,0520	0,052
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0110	0,011
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МОЛОКО 2,5%	0,0150	0,015
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0800	0,080
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0700	0,070
ВЫХОД:	0,0700	0,070

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ.

Выход: 180, N рец.: 526 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КУРАГА	0,0180	0,018
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0333	0,033
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1818	0,182
ВЫХОД:	0,1800	0,180
КУРАГА	0,0180	0,018
МАССА ПЛОДОВ ОТВАРНЫХ	0,0333	0,033
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0135	0,014
ВОДА	0,1818	0,182
ВЫХОД:	0,1800	0,180

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

ПОЛДНИК

КЕФИР.

Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180

КЕКС "ДЕТСКИЙ"

Выход: 75, N рец.: 599 СБ 2012, Порций: 1,00

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0180	0,018
ЯЙЦА	0,0130	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ИЗЮМ	0,0070	0,007
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0008	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
УКСУС СТОЛОВЫЙ 9%	0,0007	0,001
СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0900	0,090
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0180	0,018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0180	0,018
ЯЙЦА	0,0130	0,013
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ИЗЮМ	0,0070	0,007
САХАРНАЯ ПУДРА	0,0008	0,001
УКСУС СТОЛОВЫЙ 9%	0,0007	0,001
СОДА ПИЩЕВАЯ	0,0007	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0900	0,090
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0090	0,009
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0090	0,009

УЖИН

САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ

Выход: 100, N рец.: 5 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0510	0,051
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0510	0,051
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Выход: 200, N рец.: 379 СБ 2012г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,1009	0,101
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0636	0,064
МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,1009	0,101
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0028	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0636	0,064
МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1140	0,114
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1140	0,114

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Выход: 150/7, N рец.: 506 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ВОДА	0,1125	0,113
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1570	0,157
ВОДА	0,1125	0,113
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0112	0,011
ЛИМОНЫ	0,0070	0,007
ВЫХОД:	0,1570	0,157
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0405	0,041
ВЫХОД:	0,0375	0,038

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0008	0,001
ВОДА	0,0405	0,041
ВЫХОД:	0,0375	0,038

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020

День 8

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С СЫРОМ Н/Б (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 20/10, N рец.: 105 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
БАТОН.	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Выход: 200, N рец.: 270 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0444	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,1100	0,110
ВОДА	0,0540	0,054
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	0,0444	0,044
МОЛОКО 2,5%	0,1100	0,110
ВОДА	0,0540	0,054
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0020	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0020	0,002
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 514 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

ГРУША

Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1400	0,140
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,1400	0,140

ОБЕД

*САЛАТ ИЗ Б/КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ.**

Выход: 100, N рец.: 3 сб 2012г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0840	0,084
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002	
ВОДА	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

СВЕКОЛЬНИК

Выход: 250, N рец.: 145 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0112	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0013	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,2500	0,250
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0112	0,011
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0025	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0025	0,003
БУЛЬОН МЯСНОЙ.	0,2000	0,200
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0013	0,001
СМЕТАНА 15%	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ	0,0010	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0430	0,043
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0430	0,043
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0640	0,064
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0640	0,064

МЯСО ТУШЕНОЕ

Выход: 50, N рец.: 374 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0420	0,042
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0001	
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0250	0,025
МАССА МЯСА С СОУСОМ	0,0500	0,050
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0420	0,042
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0020	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0010	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0001	
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА	0,0250	0,025
МАССА МЯСА С СОУСОМ	0,0500	0,050
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0020	0,002
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0020	0,002

РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ.*

Выход: 120, N рец.: 334 СБ 2016 Г, Порций: 1,00

РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0353	0,035
ВОДА	0,0744	0,074
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0984	0,098
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0112	0,011

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1200	0,120
РИС ОБРАБ.ПАРОМ	0,0353	0,035
ВОДА	0,0744	0,074
МАССА ГОТОВОЙ КАШИ	0,0984	0,098
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0049	0,005
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ МОРКОВИ	0,0112	0,011
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАССА ПРИПУЩЕННОГО ЛУКА	0,0060	0,006
ВЫХОД:	0,1200	0,120
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0120	0,012
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0120	0,012

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ

Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2012, Порций: 1,00

КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0060	0,006
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КЛЮКВА СВЕЖАЯ	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	0,0060	0,006
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

СНЕЖОК

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СНЕЖОК НАПИТОК	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
СНЕЖОК НАПИТОК	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ.*

Выход: 2 шт, N рец.: 604 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ	0,0180	0,018
ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ	0,0180	0,018

УЖИН

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

Выход: 100, N рец.: 8 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0610	0,061
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0610	0,061

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГ.МОЛОКОМ

Выход: 100/20, N рец.: 330 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,0900	0,090
ЯЙЦА	0,0033	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0133	0,013
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1130	0,113

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ	0,1000	0,100
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1200	0,120
ТВОРОГ	0,0900	0,090
ЯЙЦА	0,0033	0,003
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0100	0,010
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0133	0,013
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,1130	0,113
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ	0,1000	0,100
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0200	0,020
ВЫХОД:	0,1200	0,120

ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 413 СБ 2016Г, Порций: 1,00

САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200

Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050

БАТОН

Выход: 30, N рец.: 125 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0300	0,030
БАТОН.	0,0300	0,030

День 9

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ НА БАТОНЕ*

Выход: 20/10, N рец.: 109 СБ 2012Г, Порций: 1,00

БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0300	0,030
БАТОН.	0,0200	0,020
ПОВИДЛО	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (ВЯЗКАЯ).

Выход: 200, N рец.: 263 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0500	0,050
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0500	0,050
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0006	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,2000	0,200

КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)

Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО 2,5%	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

СОК ПОРЦ..

Выход: 200, N рец.: 532 СБ 2012Г, Порций: 1,00

СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200
СОКИ ФРУКТОВЫЕ (ОВОЩНЫЕ)	0,2000	0,200
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ОБЕД

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ*

Выход: 100, N рец.: 16 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0910	0,091
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0910	0,091
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0014	0,001
ВЫХОД:	0,1000	0,100

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ

Выход: 250, N рец.: 158 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0200	0,020
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0025	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВОДА	0,1625	0,163
ВЫХОД:	0,2500	0,250
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	0,0200	0,020
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0025	0,003
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВОДА	0,1625	0,163
ВЫХОД:	0,2500	0,250

Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0625	0,063
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0625	0,063

Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0100	0,010

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ(ПАРОВОЙ):

Выход: 60, N рец.: 396 СБ 2012, Порций: 1,00

ГОВЯДИНА Б/К	0,0372	0,037
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0078	0,008
ВОДА	0,0114	0,011
ЯЙЦА	0,0054	0,005
КОТЛЕТНАЯ МАССА	0,0600	0,060
ЯЙЦА	0,0114	0,011
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0702	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0012	0,001
МАССА ГОТОВОГО РУЛЕТА	0,0600	0,060
ГОВЯДИНА Б/К	0,0372	0,037
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0078	0,008
ВОДА	0,0114	0,011
ЯЙЦА	0,0054	0,005
КОТЛЕТНАЯ МАССА	0,0600	0,060
ЯЙЦА	0,0114	0,011

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0702	0,070
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НА СМАЗКУ	0,0012	0,001
МАССА ГОТОВОГО РУЛЕТА	0,0600	0,060

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.

Выход: 100, N рец.: 210 СБ 2012Г, Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0200	0,020
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
МАССА ГОТОВОГО РАГУ	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0480	0,048
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0480	0,048
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0165	0,017
СМЕТАНА 15%	0,0150	0,015
ВЫХОД:	0,0300	0,030

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ

Выход: 200, N рец.: 521 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ГРУШИ СВЕЖИЕ	0,0400	0,040
ВОДА	0,1720	0,172
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
ВЫХОД:	0,2000	0,200

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

ХЛЕБ РЖАНОЙ.

Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040

ПОЛДНИК

РЯЖЕНКА

Выход: 150, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00

РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
РЯЖЕНКА 2,5%	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150

ПИРОЖКИ,ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Выход: 60, N рец.: 557 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0009	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0009	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0009	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0243	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0017	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
ВОДА	0,0125	0,012
ВЫХОД:	0,0430	0,043
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,4190	1,419
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0243	0,024
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0026	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0017	0,002
ЯЙЦА	0,0017	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ (ПРЕССОВАННЫЕ)	0,0009	0,001
ВОДА	0,0125	0,012
ВЫХОД:	0,0430	0,043
ВЛАЖНОСТЬ: %	1,4190	1,419
Вх. рецепт: ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
МАССА ГОТОВОЙ КАПУСТЫ	0,0225	0,023
ЯЙЦА	0,0013	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0004	
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0013	0,001
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0250	0,025
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
МАССА ГОТОВОЙ КАПУСТЫ	0,0225	0,023
ЯЙЦА	0,0013	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0025	0,003
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0004	
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА	0,0013	0,001
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0003	
ВЫХОД:	0,0250	0,025

УЖИН

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ*

Выход: 80, N рец.: 61 СБ 2012Г, Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0800	0,080
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0080	0,008
ВЫХОД:	0,0800	0,080
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0240	0,024
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0240	0,024
Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0488	0,049
СВЕКЛА СВЕЖАЯ 01.09-31.12 20%	0,0488	0,049

ПТИЦА ОТВАРНАЯ (ФИЛЕ)

Выход: 60, N рец.: 414 СБ 2012Г, Порций: 1,00

ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0768	0,077
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0600	0,060
ГРУДКА КУРИНАЯ	0,0768	0,077
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0030	0,003
МАССА ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	0,0600	0,060
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0017	0,002
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0017	0,002

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ		
Выход: 150, N рец.: 441 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
МОЛОКО 2,5%	0,0225	0,023
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150
МОЛОКО 2,5%	0,0225	0,023
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0013	0,001
ВЫХОД:	0,1500	0,150
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1260	0,126
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,1260	0,126
НАПИТОК "ВИТОША" С ВИТАМИНАМИ		
Выход: 200, N рец.: 17840891-2016, Порций: 1,00		
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0200	0,020
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОНЦЕНТРАТ НАПИТКА "ВИТОШКА"	0,0200	0,020
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД:	0,2000	0,200
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020

День 10

ЗАВТРАК

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ НА БАТОНЕ (2-Й ВАР.)		
Выход: 20/5, N рец.: 108 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
БАТОН.	0,0200	0,020
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,0250	0,025
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ		
Выход: 200, N рец.: 283 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
РИС КРУГЛЫЙ	0,0308	0,031
ВОДА	0,0580	0,058
МОЛОКО 2,5%	0,1180	0,118
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА КАШИ	0,1920	0,192
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 200, N рец.: 515 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1700	0,170
ВЫХОД:	0,2000	0,200

2-ОЙ ЗАВТРАК

ЯБЛОКО.		
Выход: ШТ, N рец.: 126 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1200	0,120
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1200	0,120

ОБЕД

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОГУРЦАМИ		
Выход: 60, N рец.: 24 СБ 2016Г, Порций: 1,00		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0090	0,009
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0090	0,009
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0048	0,005
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0024	0,002
ВЫХОД:	0,0600	0,060
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0444	0,044
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 27%	0,0444	0,044
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ		
Выход: 250, N рец.: 168 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0017	0,002
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250
КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ (САЙРА	0,0400	0,040
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0037	0,004
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	0,0017	0,002
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН РЫБНЫЙ	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
ВЫХОД:	0,2500	0,250
Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ		
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0700	0,070
КАРТОФЕЛЬ 01.01-28.02 35%	0,0700	0,070
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0160	0,016
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ		
Выход: 60, N рец.: 401 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0444	0,044
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0090	0,009
ВОДА	0,0156	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0700	0,070
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0600	0,060
ГОВЯДИНА ЛОПАТКА	0,0444	0,044
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0090	0,009
ВОДА	0,0156	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0018	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА	0,0700	0,070
МАССА ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК	0,0600	0,060
ВЫХОД:	0,0600	0,060

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗД.ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ,*		
Выход: 100, N рец.: 295 СБ 2013Г, Порций: 1,00		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0306	0,031
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0867	0,087
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0306	0,031
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ	0,0867	0,087
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0040	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0100	0,010
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА		
Выход: 150, N рец.: 517 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1425	0,143
ВЫХОД:	0,1500	0,150
КОНЦЕНТРАТ КИСЕЛЯ	0,0180	0,018
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0075	0,008
ВОДА	0,1425	0,143
ВЫХОД:	0,1500	0,150
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ПОРЦ)		
Выход: 30, N рец.: 447 СБ 2013, Порций: 1,00		
Вх. рецепт: СОУС МОЛОЧНЫЙ (1-Й ВАРИАНТ)		
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
МОЛОКО 2,5%	0,0300	0,030
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0003	
ВЫХОД:	0,0300	0,030
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В\С	0,0015	0,002
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.		
Выход: 40, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0400	0,040
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0400	0,040
ХЛЕБ РЖАНОЙ		
Выход: 20, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ПОЛДНИК		
КЕФИР.		
Выход: 180, N рец.: 530 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
КЕФИР 2,5%	0,1800	0,180
ВЫХОД:	0,1800	0,180
ПРЯНИКИ.		
Выход: ШТ, N рец.: 603 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ПРЯНИКИ КГ	0,0420	0,042
ПРЯНИКИ КГ	0,0420	0,042
УЖИН		
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУРАГОЙ		
Выход: 100, N рец.: 72 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
КУРАГА	0,0100	0,010
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
КУРАГА	0,0100	0,010

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Нетто	Нетто
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0050	0,005
ВЫХОД:	0,1000	0,100
Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0934	0,093
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ 01.01-31.08 25%	0,0934	0,093
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ,,		
Выход: 150/30, N рец.: 254 СБ 2016 Г, Порций: 1,00		
ТВОРОГ	0,1020	0,102
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0345	0,035
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ВАНИЛИН	0,0001	
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ТВОРОГ	0,1020	0,102
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0345	0,035
САХАР-ПЕСОК	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0150	0,015
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0060	0,006
ВАНИЛИН	0,0001	
СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ	0,0060	0,006
СМЕТАНА 15%	0,0060	0,006
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА	0,1500	0,150
ВЫХОД:	0,1500	0,150
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 8,5%	0,0300	0,030
ЧАЙ С МОЛОКОМ (2-Й ВАРИАНТ)		
Выход: 200, N рец.: 413 СБ 2016Г, Порций: 1,00		
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	0,0120	0,012
МОЛОКО 2,5%	0,0500	0,050
ВОДА	0,1000	0,100
ВЫХОД:	0,2000	0,200
Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД:	0,0500	0,050
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		
Выход: 40, N рец.: 123 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ОБЕДЕННЫЙ (ПОКРОВСКИЙ)	0,0400	0,040
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		
Выход: 20, N рец.: 122 СБ 2012Г, Порций: 1,00		
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020
ХЛЕБ БЕЛАЯ БУХАНКА	0,0200	0,020