УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Балахтинская СШ №1 им. Героя Советского

Союза Ф.Л.Каткова»

Н.А.Горобец

Приказ № 01-10-16 от 01.02.2023 года

ПРИМЕРНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ «БАЛАХТИНСКАЯ СШ №1 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.Л.КАТКОВА»

пгт. Балахта 2023 год

ВВЕДЕНИЕ

- 1. Настоящее примерное цикличное десятидневное меню разработано для МБОУ «Балахтинская средняя школа № 1 им. Героя Советского Союза Ф.Л.Каткова», расположенного по адресу Красноярский край, Балахтинский район, п. Балахта, ул. Сурикова, д. 14 для детей в возрасте с 6 до 18 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.
- 2. Необходимая калорийность каждого из приемов пищи, а также суточная калорийность питания детей в зависимости от возраста обеспечивается путем изменения массы порции (первых блюд, гарниров, третьих блюд).
- 3. В основу разработки настоящего меню вошли все необходимые пищевые продукты, согласно СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение 7).
- 4. В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу (приложение 11) СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в настоящем меню принято 1:1:4, допустимое 1:1:4.
- 6. Настоящее меню рассчитано для детей в возрасте с 6 до 18 лет на 3-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4 часов. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака 15-20 минут, для обеда 20-30 минут, для полдника 10-15 минут.
- 7. Настоящим меню предусмотрена следующая калорийность каждого приема пищи: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%.

Таблица 1. Распределение суточной калорийности (ккал) по приемам пищи для детей в возрасте с 6 до 18 лет.

Приемы пищи	Возраст д	етей (лет)
	6 - 10	11 - 18
Завтрак 25%	587,5	680
Обед 35%	822,5	952
Полдник 15%	352,5	408
Итого	1762,5	2040

- 8. В целях профилактики йоддефицитных состояний в питании детей необходимо использовать только йодированную соль.
- 9. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд должна проводится под контролем медицинского

работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд должна осуществляться в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

- 10. На каждое блюдо заведующим производством разрабатывается технологическая карта кулинарного изделия(блюда), в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры и наименование рецептурного справочника; технология приготовления; химический состав, витамины и микроэлементы блюда (изделия).
- 11. На основании настоящего меню диетсестра или врач совместно с зав. производством (шеф-поваром) и кладовщиком составляют меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке директором учреждения.
- 12. При кулинарной обработке сырья необходимо выполнять требования пункта 8 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 13. Для составления настоящего меню использованы кулинарные блюда (изделия) из «Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 г.
- 14. С учетом оснащения пищеблока столовой недостаточным количеством производственных помещений и оборудованием необходимо использовать полуфабрикаты промышленного производства из мяса.
- 15. Меню разработано на основании:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. 544с.
 - Сборник технических нормативов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2012. 584 с.
- 16. Технологические карты приготовления блюд к примерному цикличному меню для организации питания детей в МБОУ «Балахтинская средняя школа № 1 им. Героя Советского Союза Ф.Л.Каткова», расположенного по адресу Красноярский край, Балахтинский район, п. Балахта, ул. Сурикова, д. 14 указаны в приложении 1 и 2.

1 день Дети с 7 до 11 лет

№ TK	Nº	Наименование блюда	Вес блюда	Пищ	евые веш	ества (г)	Мин	еральны	е веществ	а(мг)		Витами	ины (мг)		Энерге- тическая ценность
IK	рецепт.	олюда	(Γ)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C	(ккал)
	3ABTPA	K													
6	268	Котлеты с соусом	50/30	8,27	10,02	8,79	28,56	29,47	99,71	1,45	12,5	0,04	0,09	0,18	131
107	202	Макаронные изделия отварные	200	7,54	0,89	42,56	14,92	11,49	49,55	1,13	-	0,07	0,02	-	208,4
4	1	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,89	8,4	4,2	22,5	0,35	40	0,03	0,02	-	136
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83	62
Ит	ого за зав	втрак:	542	18,3	18,42	81,44	66,08	47,56	176,16	3,29	52,5	0,14	0,13	3,01	537,4
	ОБЕД														
31	42	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	1,74	6,18	9,24	15,91	18,71	47,32	0,74	-	0,08	0,04	13,04	99,5
63	87	Суп с рыбными консервами	200	6,87	6,72	11,46	36,24	37,88	141,22	1,01	12	0,08	0,11	7,29	133,8
112	304/136	Рис отварной с овощами припущенными	120/30	3,34	5,87	31,59	9,89	22,81	64,07	0,59	9,14	0,03	0,03	1,09	189,47
39	243	Сосиска отварная с соусом	50/30	5,97	17,04	2,01	26,69	11,58	87,81	0,96	30,14	0,09	0,08	0,01	186,23
64	342	Компот из свежих груш	200	0,16	0,12	28,08	15,38	6,34	6,4	0,99	-	-	0,01	0,9	114,6
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52

ГП	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
Ит	ого за об	ед:	830	23,48	36,77	121,46	122,51	120,52	424,02	5,97	51,28	0,36	0,27	22,33	909,08
	полдн	ІИК													
75	7	Бутерброд горячий с сыром	50	5,58	8,32	14,84	139,44	9,45	96,3	0,49	63	0,04	0,07	0,06	157
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	60
ГП	ГΠ	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4	86,6
Ит	11 111 Сок Итого за полдник:		465	6,65	8,54	50,04	164,54	18,85	113,1	3,57	63	0,06	0,07	4,09	303,6
Ито	ого за деі	нь:	1837	48,43	63,73	252,94	353,13	186,93	713,28	12,83	166,78	0,56	0,47	29,43	1750,08

		1 день д	ети с 12	до 18	лет										
№	No	Наименование	Bec	Пищ	евые веш	(ества (г)	Мин	еральные	е веществ	а(мг)		Витами	ны (мг)		Энерге- тическая
ТК	рецепт.	блюда	блюда (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C	ценность (ккал)
	3ABTPA	K													
6	268	Котлеты с соусом	50/30	8,27	10,02	8,79	28,56	29,47	99,71	1,45	12,5	0,04	0,09	0,18	131
107	202	Макаронные изделия отварные	200	7,54	0,89	42,56	14,92	11,49	49,55	1,13	-	0,07	0,02	-	208,4
4	1	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,89	8,4	4,2	22,5	0,35	40	0,03	0,02	-	136
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83	62
Ит	ого за зав	втрак:	542	18,3	18,42	81,44	66,08	47,56	176,16	3,29	52,5	0,14	0,13	3,01	537,4
	ОБЕД														
69	42	Салат картофельный с соленым огурцами и зеленым горошком	150	2,62	9,27	13,86	23,86	28,07	70,98	1,12	-	0,12	0,07	19,56	149,25

94	87	Суп с рыбными консервами	250	8,58	8,4	14,32	45,3	47,35	176,52	1,26	15	0,1	0,13	9,11	167,25
111	304/136	Рис отварной с овощами припущенными	150/50	4,35	8,18	40,27	16,04	32,58	86,48	0,81	15,23	0,04	0,04	1,81	245,89
39	243	Сосиска отварная с соусом	50/30	5,97	17,04	2,01	26,69	11,58	87,81	0,96	30,14	0,09	0,08	0,01	186,23
64	342	Компот из свежих груш	200	0,16	0,12	28,08	15,38	6,34	6,4	0,99	-	-	0,01	0,9	114,6
ГП	ГΠ	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГП	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
Ит	ого за об	e∂:	980	27,08	43,85	137,62	145,67	149,12	505,39	6,82	60,37	0,43	0,33	31,39	1048,7
	полдн	ИК													
75	7	Бутерброд горячий с сыром	50	5,58	8,32	14,84	139,44	9,45	96,3	0,49	63	0,04	0,07	0,06	157
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	60
ГП	ГП	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4	86,6
Ит	ого за пол	пдник:	465	6,65	8,54	50,04	164,54	18,85	113,1	3,57	63	0,06	0,07	4,09	303,6
Ит	ого за ден	нь:	1987	52,03	70,81	269,1	376,29	215,53	794,65	13,68	175,87	0,63	0,53	38,49	1889,7

2 день Дети с 7 до 11 лет

№ TK	№ Наименование рецепт. блюда	Вес блюда	Пищ	евые веш	ества (г)	Мин	еральныє	е веществ	а(мг)		Витами	ины (мг)		Энергетическая ценность (ккал)	
			(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	p	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C	
	3ABTPA	К													

21	181	Каша жидкая молочная из манной крупы	210	6,11	10,72	32,38	133,77	20,3	118,19	0,47	58	0,08	0,17	1,17	251
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07	0,11	157
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18	1,58	118,6
ГП	ГП	Груша	200	0,8	0,6	20,6	38	24	32	4,6	-	0,04	0,04	10	91,42
Итс	го за зав	трак:	660	16,78	23,16	85,38	463,19	75,05	370,75	6,03	141	0,21	0,46	12,86	618,02
	ОБЕД						•		•			•	•	•	
67	67	Винегрет овощной	100	1,4	10,04	7,29	31,23	19,5	43,27	0,82	-	0,04	0,03	9,63	125,1
84	102	Суп картофельный с горохом	200	4,39	4,21	13,22	34,14	28,46	70,48	1,64	-	0,18	0,05	4,66	118,6
43	259	Жаркое по- домашнему	175	16,2	18,09	16,58	30,5	42,48	205,75	3,86	-	0,12	0,17	6,76	295
13	388	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,27	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	-	0,01	0,05	100	88,2
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
ГП	ГП	Груша	200	0,8	0,6	20,6	38	24	32	4,6	-	0,04	0,04	10	91,42
Итс	го за обе	e0:	975	28,86	34,05	117,53	173,61	141,08	432,14	13,23	0	0,47	0,34	131,05	903,8
	полдн	ик													
ГП	ГП	Булочка	80	7,87	1,75	19,43	140,4	31,6	160,1	0,76	12	0,09	0,25	0,27	125
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	60
ГП	ГΠ	Груша	100	0,4	0,3	10,3	19	12	16	2,3	-	0,02	0,02	5	45,71
Итс	го за пол	ідник:	395	8,34	2,07	44,73	170,5	45	178,9	3,34	12	0,11	0,27	5,3	230,71
Ито	Атого за полдник: Атого за день:		2030	53,98	59,28	247,64	807,3	261,13	981,79	22,6	153	0,79	1,07	149,21	1752,53

2 день Дети с 12 до 18 лет

№ TK	<u>№</u> рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пище	евые вещ	ества (г)	Мин	еральныс	е веществ	а(мг)		Витами	ины (мг)		Энергети- ческая ценность (ккал)
			(1)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C	
	3ABTPA	К							•			•	•	•	
76	181	Каша жидкая молочная из манной крупы	260	7,63	13,4	40,47	167,21	25,37	147,73	0,58	72	0,1	0,21	1,46	313,75
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07	0,11	157
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18	1,58	118,6
ГП	ГП	Груша	200	0,8	0,6	20,6	38	24	32	4,6	-	0,04	0,04	10	91,42
Ито	эго за заві	трак:	710	18,3	25,84	93,47	496,63	80,12	400,29	6,14	155	0,23	0,5	13,15	680,77
	ОБЕД														
30	67	Винегрет овощной	150	2,1	15,06	10,93	46,85	29,3	65,58	1,24	-	0,06	0,05	14,4	187,64
48	102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,53	42,67	35,57	88,1	2,05	-	0,22	0,07	5,82	148,25
103	259	Жаркое по- домашнему	200	18,51	20,67	18,94	34,85	48,54	235,14	4,41	-	0,13	0,19	7,72	337,14
13	388	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,27	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	-	0,01	0,05	100	88,2
ГΠ	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГΠ	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	ı	0,04	-	-	91,96
ГП	ГΠ	Груша	200	0,8	0,6	20,6	38	24	32	4,6	ı	0,04	0,04	10	91,42
Итс	эго за обе	<i>d</i> :	1100	32,97	42,71	126,84	202,11	164,05	501,46	14,61	0	0,54	0,4	137,94	1038,13

	полдн	ИК													
ГП	ГП	Булочка	80	7,87	1,75	19,43	140,4	31,6	160,1	0,76	12	0,09	0,25	0,27	125
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	1	1	1	0,03	60
ГП	ГП	Груша	100	0,4	0,3	10,3	19	12	16	2,3	-	0,02	0,02	5	45,71
Ито	го за поло	дник:	395	8,34	2,07	44,73	170,5	45	178,9	3,34	12	0,11	0,27	5,3	230,71
Ито	го за ден	ь:	2205	59,61	70,62	265,04	869,24	289,17	1080,65	24,09	167	0,88	1,17	156,39	1949,61

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда	Пищ	евые веш	дества (г)	Мин	еральны	е веществ	а(мг)		Витами	іны (мг)		Энергети- ческая ценность
	•		(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C	(ккал)
ŗ	BABTPAI	К													
22	173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы	210	8,64	11,06	44,32	146,77	44,35	221,3	2,34	54,8	0,14	0,17	0,96	312
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	100,6
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,2	9,66	4,6	6,6	17,4	0,22	-	0,02	-	-	46,76
10	209	Яйца вареные	40	5,09	4,6	0,28	22	4,8	76,8	1	100	0,03	0,18	-	63
ГП	ГП	Шоколадный батончик	40	0,26	-	32	10,72	2,72	5,28	0,48	-	-	-	-	129,02
Ито	го за завп	прак:	520	18,73	18,53	102,2	309,87	72,47	410,78	4,17	174,8	0,23	0,5	2,26	651,38
	ОБЕД														
73	45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,24	6,46	24,97	15,09	28,3	0,46	-	0,02	0,03	17,09	60,4

57	103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	23,36	21,82	54,06	0,9	-	0,09	0,05	6,6	94,6
100	246	Гуляш из отварной говядины	100	13,36	14,08	3,27	23,6	20,27	117,03	2	-	0,01	0,05	1,2	164
34	302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	14,82	135,82	203,92	4,56	-	0,2	0,11	-	243,75
3	349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	32,48	17,46	23,44	0,69	-	0,01	0,02	0,72	132,8
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
Ито	го за обед) :	850	31,47	26,61	133,42	137,63	233,66	503,95	10,29	0	0,41	0,26	25,61	881,03
]	полдні	ик													
ГП	ГП	Печенье	40	5,07	1,49	18,65	4,75	3,45	-	0,4	-	0,02	0,02	-	43,04
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83	62
ГП	ГП	Банан	100	1,5	0,5	21	8	42	28	0,6	-	0,04	0,05	10	94,28
Ито	го за поло	ник:	362	6,7	2,01	54,85	26,95	47,85	32,4	1,36	0	0,06	0,07	12,83	199,32
Итог	го за дені	ь:	1732	56,9	47,15	290,47	474,45	353,98	947,13	15,82	174,8	0,7	0,83	40,7	1731,73

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	евые вещ	ества (г)	Мин	еральныс	е веществ	а(мг)		Витами	ны (мг)		Энергети- ческая ценность
	редент	оттод и	(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	С	(ккал)
ŗ	BABTPAI	K													

77	173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы	260	10,69	13,69	54,87	181,71	54,88	273,99	2,89	67,84	0,17	0,21	1,18	386,28
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	100,6
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,2	9,66	4,6	6,6	17,4	0,22	-	0,02	-	-	46,76
10	209	Яйца вареные	40	5,09	4,6	0,28	22	4,8	76,8	1	100	0,03	0,18	-	63
ГП	ГП	Шоколадный батончик	40	0,26	-	32	10,72	2,72	5,28	0,48	-	-	-	-	129,02
Ито	го за заві	прак:	570	20,78	21,16	112,75	344,81	83	463,47	4,72	187,84	0,26	0,54	2,48	725,66
	ОБЕД														
74	45	Салат из белокочанной капусты	150	1,96	4,86	9,69	37,45	22,63	42,45	0,69	-	0,03	0,04	25,63	90,6
88	103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,68	2,83	17,45	29,2	27,27	67,57	1,12	-	0,11	0,06	8,25	118,25
100	246	Гуляш из отварной говядины	100	13,36	14,08	3,27	23,6	20,27	117,03	2	-	0,01	0,05	1,2	164
106	302	Каша рассыпчатая гречневая	200	11,46	8,12	51,52	19,76	181,1	271,9	6,08	-	0,27	0,15	-	325
3	349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	32,48	17,46	23,44	0,69	-	0,01	0,02	0,72	132,8
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГП	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
	го за обе		1000	35,52	30,82	153,02	160,89	291,93	599,59	12,26	0	0,51	0,32	35,8	1016,13
]	полдн						1				•			•	
ГΠ	ГΠ	Печенье	80	10,14	2,98	37,3	9,5	6,9	-	0,8	-	0,04	0,04	-	86,08

16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83	62
ГП	ГΠ	Банан	100	1,5	0,5	21	8	42	28	0,6	-	0,04	0,05	10	94,28
Ито	го за поло	дник:	385	11,77	3,5	73,5	31,7	51,3	32,4	1,76	0	0,08	0,09	12,83	242,36
Ито	го за дені	ь:	1955	68,07	55,48	339,27	537,4	426,23	1095,46	18,74	187,84	0,85	0,95	51,11	1984,15

№ ТК	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пиі	цевые вещо	ества (г)	Ми	неральные	е вещества(мг)		Витамин	ы (мг)	
				Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C
	ВАВТРАК													
80	182	Каша жидкая молочная рисовая	210	5,1	10,72	33,42	130,09	30,12	138,14	0,47	58	0,06	0,17	1,17
9	2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1
15	378	Чай с молоком	150/50/15	1,52	1,35	15,9	126,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	1,33
ГΠ	ГП	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	32	18	22	4,4	-	0,06	0,04	20
Ито	го за завтр	ак:	680	9,82	16,74	96,75	298,69	69,12	275,74	5,88	88	0,2	0,38	22,6
(ОБЕД													
49	40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,73	7,06	9,55	19,55	24,13	65,23	0,9	19,8	0,09	0,09	8,36
85	99	Суп из овощей со сметаной	200/5	1,27	3,99	7,31	27,88	16,6	39,42	0,62	-	0,05	0,03	8,3

35	235	Шницель рыбный	80	7,3	5,54	6,19	42,68	20,97	115,71	1,59	18,2	0,03	0,04	2,06
113	302/136	натуральный Каша рассыпчатая перловая с овощами припущенными	120/30	3,98	5,15	27,5	24,22	24,94	139,24	0,86	9,14	0,04	0,03	1,09
65	360	Кисель из повидла	200	0,39	0,1	30,15	19,24	6,36	12,36	0,19	-	0,02	0,01	18,21
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	_	-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-
ГП	ГП	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	32	18	22	4,4	-	0,06	0,04	20
Ито	го за обед:		1035	21,87	23,48	139,38	183,97	134,2	471,16	10,24	47,14	0,37	0,24	58,02
	ПОЛДНИК	•												
ГП	ГП	Пряник	40	1,75	1,4	22,5	3,3	2,7	-	0,24	-	0,02	-	-
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03
ГП	ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	16	9	11	2,2	-	0,03	0,02	10
Ито	го за полдн	ик:	265	2,22	1,82	47,3	30,4	13,1	13,8	2,72	0	0,05	0,02	10,03
Итог	го за день:		1980	33,91	42,04	283,43	513,06	216,42	760,7	18,84	135,14	0,62	0,64	90,65

№ ТК	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пиг	цевые вещо	ества (г)	Миі	неральные	вещества ((мг)		Витамині	ы (мг)	
				Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C
5	ВАВТРАК	_												

			i		•		•	ī	•		•	ī	, 1
182	Каша жидкая молочная рисовая	260	6,31	13,27	41,37	161,06	37,29	171,03	0,58	71,8	0,07	0,21	1,44
2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1
378	Чай с молоком	150/50/15	1,52	1,35	15,9	126,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	1,33
ГΠ	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	32	18	22	4,4	-	0,06	0,04	20
го за завтр	ак:	730	11,03	19,29	104,7	329,66	76,29	308,63	5,99	101,8	0,21	0,42	22,87
ОБЕД					•								
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	150	10,59	1,51	0,26	29,33	36,2	97,85	1,35	29,7	0,13	0,13	12,54
99	Суп из овощей со сметаной	250/5	1,58	4,98	9,14	34,85	20,75	49,27	0,77	-	0,07	0,04	10,37
235	Шницель рыбный натуральный	80	7,3	5,54	6,19	42,68	20,97	115,71	1,59	18,2	0,03	0,04	2,06
302/136	Каша рассыпчатая перловая с овощами припущенными	150/50	5,3	6,86	36,66	32,29	33,25	185,65	1,14	12,18	0,05	0,04	1,45
360	Кисель из повидла	200	0,39	0,1	30,15	19,24	6,36	12,36	0,19	-	0,02	0,01	18,21
ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-
ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-
ГП	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	32	18	22	4,4	-	0,06	0,04	20
го за обед:	•	1185	31,36	20,63	141,08	208,79	158,73	560,04	11,12	60,08	0,44	0,3	64,63
	2 378 ГП о за завтр ОБЕД 40 99 235 302/136 360 ГП ГП ГП	182 молочная рисовая 2 Бутерброд с повидлом 378 Чай с молоком ГП Яблоко 0 за завтрак: ОБЕД 40 Салат картофельный с морковью и зеленым горошком 99 Суп из овощей со сметаной 111 Ницель рыбный натуральный Каша рассыпчатая перловая с овощами припущенными 360 Кисель из повидла ГП Хлеб пшеничный ГП Хлеб ржаной ГП Яблоко	182 молочная рисовая 260 2 Бутерброд с повидлом 55 378 Чай с молоком 150/50/15 ГП Яблоко 200 0 за завтрак: 730 ОБЕД 40 Салат картофельный с морковью и зеленым горошком 150 99 Суп из овощей со сметаной 250/5 235 Шиицель рыбный натуральный 80 Каша рассыпчатая перловая с овощами припущенными 150/50 овощами припущенными 302/136 Кисель из повидла 200 ГП Хлеб пшеничный 60 ГП Хлеб ржаной 40 ГП Яблоко 200	182 МОЛОЧНАЯ рИСОВАЯ 260 6,31	182 МОЛОЧНАЯ рисовая 260 6,31 13,27	182 Молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37	182 Молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 2 Бутерброд с повидлом 55 2,4 3,87 27,83 10 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 ПП Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 0 за завтрак: 730 11,03 19,29 104,7 329,66 ОБЕД 150 10,59 1,51 0,26 29,33 20	182 Молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29	182 МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03	182 Молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58	182 молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58 71,8 2 Бутерброд с повидлюм 55 2,4 3,87 27,83 10 5,6 22,8 0,6 20 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 15,4 92,8 0,41 10 TП Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 18 22 4,4 - 0 за завтраж: 730 11,03 19,29 104,7 329,66 76,29 308,63 5,99 101,8 150 10,59 1,51 0,26 29,33 36,2 97,85 1,35 29,7 250/5 1,58 4,98 9,14 34,85 20,75 49,27 0,77 - 80 7,3 5,54 6,19 42,68 <td>182 молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58 71,8 0,07 2 Бутерброд с понидлом 55 2,4 3,87 27,83 10 5,6 22,8 0,6 20 0,04 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 15,4 92,8 0,41 10 0,04 1TI Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 18 22 4,4 - 0,06 0 32 38,6 36,63 5,99 101,8 0,21 0,21 0,22 0,24 0,21 0,02 0,03 0,04<</td> <td>182 молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58 71,8 0,07 0,21 2 Бугерброд с повидлом 55 2,4 3,87 27,83 10 5,6 22,8 0,6 20 0,04 0,01 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 15,4 92,8 0,41 10 0,04 0,16 TП Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 18 22 4,4 - 0,06 0,04 0 за завтраж: 730 11,03 19,29 104,7 329,66 76,29 308,63 5,99 101,8 0,21 0,42 Обран ворыный с морковые и зализата порошком 150 10,59 1,51 0,26 29,33 36,2 97,85 1,35 29,7 0,13 0,13 Обран ворыный с морковые и зализата порошком 250/5 1,58 4,98 9,1</td>	182 молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58 71,8 0,07 2 Бутерброд с понидлом 55 2,4 3,87 27,83 10 5,6 22,8 0,6 20 0,04 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 15,4 92,8 0,41 10 0,04 1TI Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 18 22 4,4 - 0,06 0 32 38,6 36,63 5,99 101,8 0,21 0,21 0,22 0,24 0,21 0,02 0,03 0,04<	182 молочная рисовая 260 6,31 13,27 41,37 161,06 37,29 171,03 0,58 71,8 0,07 0,21 2 Бугерброд с повидлом 55 2,4 3,87 27,83 10 5,6 22,8 0,6 20 0,04 0,01 378 Чай с молоком 150/50/15 1,52 1,35 15,9 126,6 15,4 92,8 0,41 10 0,04 0,16 TП Яблоко 200 0,8 0,8 19,6 32 18 22 4,4 - 0,06 0,04 0 за завтраж: 730 11,03 19,29 104,7 329,66 76,29 308,63 5,99 101,8 0,21 0,42 Обран ворыный с морковые и зализата порошком 150 10,59 1,51 0,26 29,33 36,2 97,85 1,35 29,7 0,13 0,13 Обран ворыный с морковые и зализата порошком 250/5 1,58 4,98 9,1

полдник

ГП	ГП	Пряник	80	3,5	2,8	45	6,6	5,4	-	0,48	-	0,04	-	_
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03
ГП	ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	16	9	11	2,2	-	0,03	0,02	10
Ито	го за полдн	ик:	375	3,97	3,22	69,8	33,7	15,8	13,8	2,96	0	0,07	0,02	10,03

№ TK	№	Наименование	Вес блюда	Пип	цевые веш	ества (г)	Мин	еральны	е вещества	а(мг)		Ви	гамины (м	1F)
	рецепт.	блюда	(r)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C
3 A	АВТРАК													
53	174	Каша вязкая молочная из кукурузной крупы	210	5,47	4,83	38,27	21,6	26,6	-	2,33	-	0,11	0,04	-
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07	0,11
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18	1,58
ГΠ	ГП	Печенье	40	5,07	1,49	18,65	4,75	3,45	-	0,4	-	0,02	0,02	-
Итого	за завтр	ак:	500	20,41	18,16	89,32	317,77	60,8	220,56	3,69	83	0,22	0,31	1,69
0	БЕД			_			_					_		
70	50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	5,63	4,31	97,02	13,79	65,56	0,77	23,1	0,01	0,04	3,46
59	108	Суп картофельный с клецками	200	2,84	3,67	15,03	26,72	20,28	57,78	0,94	16,84	0,08	0,06	4,6
97	255	Печень по- строгановски	100	13,26	11,23	3,52	33,24	17,47	239,32	5	5782	0,2	145,02	8,45

108	312	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,43	36,97	27,7	86,59	1	-	0,1	0,11	18,1
19	342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	14,18	5,14	4,4	0,95	-	0,01	_	0,9
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04		-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04		-
Итого	за обед:		810	27,52	26,33	110,25	226,53	107,58	530,85	10,34	5821,94	0,48	145,23	35,51
Π	ОЛДНИК	K												
ГП	ГΠ	Вафля	50	1,7	2,26	13,94	8,2	3	17,4	0,2	13	0,02	0,02	-
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03
ГП	ГΠ	Мандарин	100	0,85	0,14	8,14	34,28	12,85	22,85	0,28	-	0,04	0,05	60
Итого	э за полдні	ик:	355	2,62	2,42	37,08	53,58	17,25	43,05	0,76	13	0,06	0,07	60,03
Итого	за день:		1665	50,55	46,91	236,65	597,88	185,63	794,46	14,79	5917,94	0,76	145,61	97,23

AC TEIC	No	Наименование	Bec	Пип	цевые веш	ества (г)	Мин	еральные	вещества	а(мг)		Ви	гамины (м	л г)
№ TK	рецепт.	блюда	блюда (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C
3A	ВТРАК													
79	174	Каша вязкая молочная из кукурузной крупы	260	6,77	5,98	47,38	26,74	32,93	1	2,88	-	0,13	0,04	1
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07	0,11
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18	1,58
ГП	ГП	Печенье	80	10,14	2,98	37,3	9,5	6,9	-	0,8	1	0,04	0,04	-
Итого	за завтр	ак:	590	26,78	20,8	117,08	327,66	70,58	220,56	4,64	83	0,26	0,33	1,69

Ol	БЕД													
27	50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,67	9,38	7,19	161,7	22,98	109,26	1,28	38,5	0,02	0,07	5,77
90	108	Суп картофельный с клецками	250	3,55	4,59	18,79	33,4	25,35	72,22	1,17	21,05	0,1	0,07	5,75
97	255	Печень по- строгановски	100	13,26	11,23	3,52	33,24	17,47	239,32	5	5782	0,2	145,02	8,45
36	312	Картофельное пюре	200	4,08	6,4	27,25	49,3	37	115,46	1,34	-	0,18	0,14	24,2
19	342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	14,18	5,14	4,4	0,95	-	0,01	-	0,9
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-
Итого	за обед:		950	31,12	32,6	123,71	310,22	131,14	617,86	11,42	5841,55	0,59	145,3	45,07
П	олднин	K												
ГΠ	ГП	Вафля	100	3,4	4,52	27,88	16,4	6	34,8	0,4	26	0,04	0,04	-
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03
ГΠ	ГП	Мандарин	100	0,85	0,14	8,14	34,28	12,85	22,85	0,28	-	0,04	0,05	60
Итого	за полдн	ик:	395	4,32	4,68	51,02	61,78	20,25	60,45	0,96	26	0,08	0,09	60,03
Итого	за день:		1935	62,22	58,08	291,81	699,66	221,97	898,87	17,02	5950,55	0,93	145,72	106,79

№ TK	Nº	Наименование	Вес блюда	Пиш	евые вещ	ества (г)	Мин	еральные	е вещества	а(мг)		Вит	амины (м	г)
	рецепт.	блюда	(г)	Белки Жиры Углево		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C
3	BABTPAR	3												
39	243	Сосиска отварная с соусом	50/30	5,97	17,04	2,01	26,69	11,58	87,81	0,96	30,14	0,09	0,08	0,01

34	302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	14,82	135,82	203,92	4,56	-	0,2	0,11	-
4	1	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,89	8,4	4,2	22,5	0,35	40	0,03	0,02	-
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83
ГΠ	ГП	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4
Итог	го за завт	ірак:	692	18,05	30,84	90,94	78,11	162	332,63	9,03	70,14	0,34	0,21	6,84
)БЕ Д													
31	42	Салат картофельный с соленым огурцами и зеленым горошком	100	1,74	6,18	9,24	15,91	18,71	47,32	0,74	-	0,08	0,04	13,04
56	82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,44	3,93	8,74	39,78	20,9	43,68	0,98	-	0,04	0,03	8,54
33	202	Макаронные изделия отварные	150	5,65	0,66	31,92	11,19	8,61	37,16	0,85	-	0,05	0,01	-
101	279	Тефтели с соусом	60/50	7,46	8,29	9,44	23,65	16,5	83,14	0,68	33	0,05	0,07	0,41
64	342	Компот из свежих груш	200	0,16	0,12	28,08	15,38	6,34	6,4	0,99	-	-	0,01	0,9
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-
ГΠ	ГП	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4
Итог	го за обед	:	1065	22,85	20,22	146,7	138,31	102,26	308,9	8,72	33	0,32	0,16	26,89
Ι	ЮЛДНИ	ΙΚ												
75	7	Бутерброд горячий с сыром	50	5,58	8,32	14,84	139,44	9,45	96,3	0,49	63	0,04	0,07	0,06
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03

ГП	ГП	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4
Итог	Итого за полдник:		465	6,65	8,54	50,04	164,54	18,85	113,1	3,57	63	0,06	0,07	4,09
Итог	о за день	·:	2222	47,55	59,6	287,68	380,96	283,11	754,63	21,32	166,14	0,72	0,44	37,82

AC TELC	Nº	Наименование	Bec	Пип	цевые вещ	ества (г)	Миғ	неральные	е веществ:	а(мг)		Вит	гамины (мі	г)
№ TK	рецепт.	блюда	блюда (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	С
3	ВАВТРАК													
39	243	Сосиска отварная с соусом	50/30	5,97	17,04	2,01	26,69	11,58	87,81	0,96	30,14	0,09	0,08	0,01
106	302	Каша рассыпчатая гречневая	200	11,46	8,12	51,52	19,76	181,1	271,9	6,08	-	0,27	0,15	-
4	1	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,89	8,4	4,2	22,5	0,35	40	0,03	0,02	-
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83
ГΠ	ГΠ	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4
Итог	го за завтр	ірак:	742	20,92	32,87	103,82	83,05	207,28	400,61	10,55	70,14	0,41	0,25	6,84
(ОБЕД													
69	42	Салат картофельный с соленым огурцами и зеленым горошком	150	2,62	9,27	13,86	23,86	28,07	70,98	1,12	-	0,12	0,07	19,56
87	82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,8	4,92	10,93	49,72	26,12	54,6	1,22	-	0,05	0,04	10,67
107	202	Макаронные изделия отварные	200	7,54	0,89	42,56	14,92	11,49	49,55	1,13	-	0,07	0,02	-
101	279	Тефтели с соусом	60/50	7,46	8,29	9,44	23,65	16,5	83,14	0,68	33	0,05	0,07	0,41

64	342	Компот из свежих груш	200	0,16	0,12	28,08	15,38	6,34	6,4	0,99	- !	-	0,01	0,9
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	_	-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	_	-
ГП	ГΠ	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	-	4
Итог	го за обед):	1215	25,98	24,53	164,15	159,93	119,72	355,87	9,62	33	0,39	0,21	35,54
Ι	полдник													
75	7	Бутерброд горячий с сыром	50	5,58	8,32	14,84	139,44	9,45	96,3	0,49	63	0,04	0,07	0,06
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03
ГП	ГΠ	Сок	200	1	0,2	20,2	14	8	14	2,8	-	0,02	_	4
Итог	го за полд	ник:	465	6,65	8,34	29,84	150,54	10,85	99,1	0,77	63	0,04	0,07	0,09
Итог	го за день	:	2422	53,55	65,74	297,81	393,52	337,85	855,58	20,94	166,14	0,84	0,53	42,47

№ TK	No	Наименование	Вес блюда	Пищ	евые вещ	ества (г)	Мин	еральны	е веществ:	а(мг)		Витамі	ины (мг)		Эн
IK	рецепт.	блюда	(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	- це
,	BABTPAI	C													
21	181	Каша молочная манная жидкая	210	6,11	10,72	32,38	133,77	20,3	118,19	0,47	58	0,08	0,17	1,17	
9	2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1	
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	
ГП	ГП	Пряник	40	1,75	1,4	22,5	3,3	2,7	-	0,24	-	0,02	-	-	
Ито	го за завт	ірак:	505	13,42	18,66	98,65	272,85	42,6	230,99	1,44	98	0,18	0,33	2,57	
	ОБЕД					•					-		-	-	-

67	67	Винегрет овощной	100	1,4	10,04	7,29	31,23	19,5	43,27	0,82	-	0,04	0,03	9,63	1
89	102	Суп картофельный с фасолью	200	4,39	4,21	13,22	34,14	28,46	70,48	1,64	-	0,18	0,05	4,66	1
115	54-10м	Капуста тушеная с мясом	200	22,1	21,9	13,2	84	48	233	3,66	103	0,08	0,19	28,9	
13	388	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,27	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	-	0,01	0,05	100	
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	
ГΠ	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	1
Ито	эго за обед	ð:	800	33,96	37,26	93,55	189,11	122,6	427,39	8,43	103	0,39	0,32	143,19	ı
Ţ	полдни	ЛК													
ГП	ГП	Булочка	80	7,87	1,75	19,43	140,4	31,6	160,1	0,76	12	0,09	0,25	0,27	1
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	1
ГП	ГΠ	Груша	100	0,4	0,3	10,3	19	12	16	2,3	-	0,02	0,02	5	
Ито	ого за полд	<i>Эник:</i>	395	8,34	2,07	44,73	170,5	45	178,9	3,34	12	0,11	0,27	5,3	
Ито	ого за день	ь:	1700	55,72	57,99	236,93	632,46	210,2	837,28	13,21	213	0,68	0,92	151,06	

№	№	Наименование	Bec	Пищ	евые вещ	ества (г)	Мин	еральные	е вещества	а(мг)		Витами	ины (мг)) '
ТК	рецепт.	блюда	блюда (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C	ц
	3ABTPA	К													
76	181	Каша молочная манная жидкая	260	6,31	13,27	41,37	161,06	37,29	171,03	0,58	71,8	0,07	0,21	1,44	

9	2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1	
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	
ГП	ГП	Пряник	80	3,5	2,8	45	6,6	5,4	-	0,48	-	0,04	-	-	1
Ито	го за завп	прак:	595	15,37	22,61	130,14	303,44	62,29	283,83	1,79	111,8	0,19	0,37	2,84	[!
	ОБЕД														
30	67	Винегрет овощной	150	2,1	15,06	10,93	46,85	29,3	65,58	1,24	-	0,06	0,05	14,4	
58	102	Суп картофельный с фасолью	250	5,49	5,27	16,53	42,67	35,57	88,1	2,05	-	0,22	0,07	5,82	
116	54-10м	Капуста тушеная с мясом	250	27,6	27,4	16,5	105	61	291	4,58	129	0,1	0,24	36,1	
13	388	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,27	20,76	21,34	3,44	3,44	0,63	-	0,01	0,05	100	
ГΠ	ГΠ	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	! !
ГΠ	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	
Ито	го за обед	<i>δ</i> :	950	41,26	48,84	103,8	234,26	152,51	525,32	10,18	129	0,47	0,41	156,32	
	полдні	ИК													
ГΠ	ГП	Булочка	80	7,87	1,75	19,43	140,4	31,6	160,1	0,76	12	0,09	0,25	0,27	'
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	<u> </u>
ГП	ГП	Груша	100	0,4	0,3	10,3	19	12	16	2,3	-	0,02	0,02	5	<u> </u>
Итог	го за полд	дник:	395	8,34	2,07	44,73	170,5	45	178,9	3,34	12	0,11	0,27	5,3	
Итог	ого за день:		1940	64,97	73,52	278,67	708,2	259,8	988,05	15,31	252,8	0,77	1,05	164,46	2

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	евые веще	ества (г)	Мин	еральныс	е вещества	а(мг)		Витами	ны (мг)		Энері чесь ценн
	_		(1)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2	C	(кк

ŗ	BABTPA	К													
22	173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы	210	8,64	11,06	44,32	146,77	44,35	221,3	2,34	54,8	0,14	0,17	0,96	31
15	378	Чай с молоком	150/50/15	1,52	1,35	15,9	126,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	1,33	8
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,2	9,66	4,6	6,6	17,4	0,22	-	0,02	-	-	46,
10	209	Яйца вареные	40	5,09	4,6	0,28	22	4,8	76,8	1	100	0,03	0,18	-	6
ГΠ	ГП	Банан	200	3	1	42	16	84	56	1,2	-	0,08	0,1	20	188
Итог	го за завп	прак:	695	19,83	18,21	112,16	315,97	155,15	464,3	5,17	164,8	0,31	0,61	22,29	691
(ОБЕД				_					_				_	
73	45	Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,24	6,46	24,97	15,09	28,3	0,46	-	0,02	0,03	17,09	60
61	104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,75	2,22	12,31	23,76	23,74	57,78	0,92	-	0,09	0,05	8,86	84
42	229	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	9,75	4,95	3,8	39,07	48,53	162,19	0,85	5,82	0,05	0,05	3,73	10
108	312	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,43	36,97	27,7	86,59	1	-	0,1	0,11	18,1	137
3	349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	32,48	17,46	23,44	0,69	-	0,01	0,02	0,72	132
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,
ГП	ГП	Банан	200	3	1	42	16	84	56	1,2	-	0,08	0,1	20	188
Итог	го за обес) :	1050	24,93	17,14	156,09	191,65	239,72	491,5	6,8	5,82	0,43	0,36	68,5	894

полдник

ГΠ	ГП	Печенье	40	5,07	1,49	18,65	4,75	3,45	-	0,4	-	0,02	0,02	-	43,
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	ı	-	2,83	62
ГП	ГП	Банан	100	1,5	0,5	21	8	42	28	0,6	-	0,04	0,05	10	94,
Ито	Итого за полдник:		362	6,7	2,01	54,85	26,95	47,85	32,4	1,36	0	0,06	0,07	12,83	199,
Ито	го за ден	ь:	2107	51,46	37,36	323,1	534,57	442,72	988,2	13,33	170,62	0,8	1,04	103,62	1784

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда	Пищ	евые вещ	ества (г)	Мин	еральны	е вещества	а(мг)		Витами	ины (мг)		Энері чесн ценн
	Родолог	33-37.0	(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	(кк
,	3ABTPA1	K													
77	173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы	260	10,69	13,69	54,87	181,71	54,88	273,99	2,89	67,84	0,17	0,21	1,18	386
15	378	Чай с молоком	150/50/15	1,52	1,35	15,9	126,6	15,4	92,8	0,41	10	0,04	0,16	1,33	81
ГΠ	ГП	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,2	9,66	4,6	6,6	17,4	0,22	-	0,02	-	-	46,
10	209	Яйца вареные	40	5,09	4,6	0,28	22	4,8	76,8	1	100	0,03	0,18	-	63
ГΠ	ГП	Банан	200	3	1	42	16	84	56	1,2	-	0,08	0,1	20	188
Ито	го за завп	<i>прак:</i>	745	21,88	20,84	122,71	350,91	165,68	516,99	5,72	177,84	0,34	0,65	22,51	765
(ОБЕД														
74	45	Салат из белокочанной капусты	150	1,96	4,86	9,69	37,45	22,63	42,45	0,69	-	0,03	0,04	25,63	90
92	104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,19	2,78	15,39	29,7	29,67	72,22	1,15	-	0,12	0,07	11,07	10
42	229	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	9,75	4,95	3,8	39,07	48,53	162,19	0,85	5,82	0,05	0,05	3,73	10

36	312	Картофельное пюре	200	4,08	6,4	27,25	49,3	37	115,46	1,34	-	0,18	0,14	24,2	18
3	349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	32,48	17,46	23,44	0,69	-	0,01	0,02	0,72	132
ГП	ГΠ	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,
ГΠ	ГП	Банан	200	3	1	42	16	84	56	1,2	-	0,08	0,1	20	188
Ито	го за обес	ð:	1085	27,04	20,92	169,22	222,4	262,49	548,96	7,6	5,82	0,55	0,42	85,35	991,
	полдні	ИК													
ГП	ГП	Печенье	80	10,14	2,98	37,3	9,5	6,9	-	0,8	-	0,04	0,04	-	86,
16	377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	14,2	2,4	4,4	0,36	-	-	-	2,83	62
ГΠ	ГП	Банан	100	1,5	0,5	21	8	42	28	0,6	-	0,04	0,05	10	94,
Ито	го за пол	дник:	402	11,77	3,5	73,5	31,7	51,3	32,4	1,76	0	0,08	0,09	12,83	242,
Ито	го за ден	ь:	2232	60,69	45,26	365,43	605,01	479,47	1098,35	15,08	183,66	0,97	1,16	120,69	199

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пил	щевые веще	ества (г)	Ми	неральные	вещества(мг)		Витам	лины (мг)
			()	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	\mathbf{B}_1	\mathbf{B}_2
3	ABTPAK												
78	120	Суп молочный с макаронными изделиями	200	4,37	3,79	14,36	130,4	21,34	109,5	0,52	26,4	0,07	0,14
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18
ГП	ГП	Вафля	50	1,7	2,26	13,94	8,2	3	17,4	0,2	13	0,02	0,02
Итог	о за завтро	ак:	500	15,94	17,89	60,7	430,02	55,09	347,46	1,68	122,4	0,18	0,41
C	ОБЕД												

49	40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,73	7,06	9,55	19,55	24,13	65,23	0,9	19,8	0,09	0,09
86	96	Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	1,61	4,07	9,58	23,32	19,34	45,38	0,74	-	0,07	0,04
102	244	Плов из отварной говядины	125	12,75	11,94	20,31	18,07	26,6	129,73	1,79	-	0,03	0,05
65	360	Кисель из повидла	200	0,39	0,1	30,15	19,24	6,36	12,36	0,19	-	0,02	0,01
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-
ГΠ	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-
Итог	го за обед:	•	730	22,88	24,01	108,67	98,58	99,63	329,9	5,3	19,8	0,29	0,19
I	толдник												
ГП	ГП	Пряник	40	1,75	1,4	22,5	3,3	2,7	-	0,24	-	0,02	-
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-
ГП	ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	16	9	11	2,2	-	0,03	0,02
Итог	го за полдні	ıк:	355	2,22	1,82	47,3	30,4	13,1	13,8	2,72	0	0,05	0,02
Итог	о за день:		1585	41,04	43,72	216,67	559	167,82	691,16	9,7	142,2	0,52	0,62

№ TK	№ рецепт.	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)	Минеральные вещества(мг)	Витамины (мг)
------	--------------	-----------------------	---------------------	----------------------	--------------------------	---------------

1	I		1	1	I	1	1	1	1	1	1	1	I '
				Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	$\mathbf{B_2}$
3	ВАВТРАК												
24	120	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,74	17,95	163	26,67	136,87	0,65	33	0,09	0,18
11	3	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	139,2	9,45	96	0,49	59	0,04	0,07
12	382	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	152,22	21,3	124,56	0,47	24	0,05	0,18
ГΠ	ГП	Вафля	100	3,4	4,52	27,88	16,4	6	34,8	0,4	26	0,04	0,04
Итог	го за завтр	рак:	600	18,74	21,1	78,23	470,82	63,42	392,23	2,01	142	0,22	0,47
(ОБЕД												
66	40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	150	10,59	1,51	0,26	29,33	36,2	97,85	1,35	29,7	0,13	0,13
55	96	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	2,01	5,09	11,98	29,15	24,17	56,72	0,92	-	0,09	0,05
41	244	Плов из отварной говядины	150	15,3	14,33	24,38	21,69	32	155,68	2,15	-	0,04	0,07
65	360	Кисель из повидла	200	0,39	0,1	30,15	19,24	6,36	12,36	0,19	-	0,02	0,01
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24		0,04	-
Итог	го за обед:		855	33,69	21,87	105,85	117,81	121,93	399,81	6,29	29,7	0,36	0,26
Γ	полдник												
ГП	ГП	Пряник	80	3,5	2,8	45	6,6	5,4	-	0,48	-	0,04	-

	20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-
	ГΠ	ГП	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	16	9	11	2,2	ı	0,03	0,02
	Итог	го за полдни	<i>ικ</i> :	395	3,97	3,22	69,8	33,7	15,8	13,8	2,96	0	0,07	0,02
Ī	Итог	о за день:		1850	56,4	46,19	253,88	622,33	201,15	805,84	11,26	171,7	0,65	0,75

№	Nº	Наименование	Вес блюда	Пище	евые вещ	ества (г)	Мин	еральные	е веществ:	а(мг)		Витами	іны (мг)		Энергет ческая
ТК	рецепт.	блюда	(г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	ценност (ккал)
	ЗАВТРА	К													
82	173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес»	210	8,31	13,12	37,63	149,62	70,82	234,98	1,73	54,8	0,18	0,17	0,96	303
9	2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1	156
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	100,6
ГΠ	ГП	Мандарин	200	1,7	0,28	16,28	68,56	25,7	45,7	0,56	-	0,08	0,1	120	108
Ито	эго за заві	трак:	665	15,57	19,94	97,68	353,96	116,12	393,48	3,02	94,8	0,34	0,43	122,36	667,6
	ОБЕД														
70	50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	5,63	4,31	97,02	13,79	65,56	0,77	23,1	0,01	0,04	3,46	70,62
95	88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	1,41	3,96	6,32	39,4	17,7	39,2	0,66	-	0,04	0,03	12,62	71,8

6	268	Котлеты с соусом	50/30	8,27	10,02	8,79	28,56	29,47	99,71	1,45	12,5	0,04	0,09	0,18	131
34	302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	14,82	135,82	203,92	4,56	-	0,2	0,11	-	243,75
19	342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	14,18	5,14	4,4	0,95	-	0,01	-	0,9	114,6
ГП	ГП	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГП	ГП	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
ГП	ГП	Мандарин	200	1,7	0,28	16,28	68,56	25,7	45,7	0,56	-	0,08	0,1	120	108
Ито	ого за обе	гд:	995	28,33	26,98	141,3	280,94	250,82	535,69	10,63	35,6	0,46	0,37	137,16	925,25
	полдн	ИК													
ГП	ГП	Вафля	50	1,7	2,26	13,94	8,2	3	17,4	0,2	13	0,02	0,02	-	82,9
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	60
ГП	ГП	Мандарин	100	0,85	0,14	8,14	34,28	12,85	22,85	0,28	-	0,04	0,05	60	54
Ито	эго за пол	дник:	365	2,62	2,42	37,08	53,58	17,25	43,05	0,76	13	0,06	0,07	60,03	196,9
Ито	Итого за полдник: Итого за день:		2025	46,52	49,34	276,06	688,48	384,19	972,22	14,41	143,4	0,86	0,87	319,55	1789,75

№	No	Наименование	Bec	Пищ	евые вещ	ества (г)	Мин	еральные	е вещества	и(мг)		Витами	ны (мг)		Энергет ческая
ТК	рецепт.	блюда	блюда (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	\mathbf{B}_2	C	ценност (ккал)
	3ABTPA	Ж													
83	173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес»	260	10,28	16,24	46,58	185,24	87,68	290,92	2,14	67,84	0,22	0,21	1,18	375,14

1		1	ı		Ī	Ī	ī	ī	ı	ī	1	ī	Ī	i	ī
9	2	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	10	5,6	22,8	0,6	20	0,04	0,01	0,1	156
17	379	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,94	125,78	14	90	0,13	20	0,04	0,15	1,3	100,6
ГΠ	ГΠ	Мандарин	200	1,7	0,28	16,28	68,56	25,7	45,7	0,56	-	0,08	0,1	120	108
Ито	го за зав	трак:	715	17,54	23,06	106,63	389,58	132,98	449,42	3,43	107,84	0,38	0,47	122,58	739,74
(ОБЕД														
27	50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,67	9,38	7,19	161,7	22,98	109,26	1,28	38,5	0,02	0,07	5,77	117,7
96	88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	1,76	4,95	7,9	49,25	22,12	49	0,82	-	0,05	0,04	15,78	89,75
6	268	Котлеты с соусом	50/30	8,27	10,02	8,79	28,56	29,47	99,71	1,45	12,5	0,04	0,09	0,18	131
106	302	Каша рассыпчатая гречневая	200	11,46	8,12	51,52	19,76	181,1	271,9	6,08	-	0,27	0,15	-	325
19	342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	14,18	5,14	4,4	0,95	-	0,01	-	0,9	114,6
ГΠ	ГΠ	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,4	19,32	9,2	13,2	34,8	0,44	-	0,04	-	-	93,52
ГΠ	ГΠ	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	9,2	10	42,4	1,24	-	0,04	-	-	91,96
ГΠ	ГΠ	Мандарин	200	1,7	0,28	16,28	68,56	25,7	45,7	0,56	-	0,08	0,1	120	108
Ито	го за обе	eð:	965	33,42	33,75	158,64	360,41	309,71	657,17	12,82	51	0,55	0,45	142,63	1071,5.
]	полдн	ИК													
ГΠ	ГΠ	Вафля	100	3,4	4,52	27,88	16,4	6	34,8	0,4	26	0,04	0,04	-	165,8
20	376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	11,1	1,4	2,8	0,28	-	-	-	0,03	60
ГΠ	ГΠ	Мандарин	100	0,85	0,14	8,14	34,28	12,85	22,85	0,28	-	0,04	0,05	60	54
Ито	Итого за полдник:		415	4,32	4,68	51,02	61,78	20,25	60,45	0,96	26	0,08	0,09	60,03	279,8
Ито	Ітого за день:		1835	56,77	57,47	238,47	821,64	247,71	1037,9	10,5	143	0,62	1,06	216,58	1746,1