

ПРИМЕРНОЕ 20 -ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для детей школьного возраста с 7 до 10 лет №1391 от 19.12.2016г. (сезон осень - зима)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу по расходу соли и специй

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				14.8	22.5	85.7	605	1.9	0.3	0.2	2.3	448.2	588.7	56.5	3.1
Каша пшеничная жидкая с маслом (р.311-2004)			200/5	7.3	7.6	25.0	198	0.90	0.10	0.10	0.00	260.10	286.60	18.00	0.85
крупa пшеничная	30	30													
молоко питьевое	180	180													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
или															
Каша кукурузная жидкая с маслом (р.311-2004)			200/5	7.3	8.4	27.6	215	0.92	0.09	0.10	0.00	265.85	316.60	21.20	0.89
крупa кукурузная	30	30													
молоко питьевое	180	180													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			20/10	1.6	8.7	9.9	124	0.00	0.02	0.08	0.10	6.40	26.90	6.12	0.20

[illegible]

[illegible]

или зелень сушеная	0.1	0.1													
Котлеты из говядины с маслом (р.451-2004)			80/5	15.0	15.1	12.8	247	0.71	0.03	0.00	0.23	17.60	124.72	10.36	0.71
говядина 1 категории	80	59													
или говядина полуфабрикат	70	59													
или фарш промышленного производства	59	59													
хлеб пшеничный	15	15													
вода питьевая или молоко питьевое	11	11													
лук репчатый	5	4													
яйцо куриное	4	4													
сухари пшеничные	5	5													
масло растительное	5	5													
масло сливочное	5	5													
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)			150	4.6	4.5	22.4	149	0.00	0.14	0.20	0.50	9.93	140.56	21.37	1.41
крупа гречневая	37.5	37.5													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	26.0	105	4.00	0.02	0.00	0.90	18.89	27.78	12.22	0.30
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
Хлеб пшеничный			30	2.4	0.5	11.4	59	0.00	0.03	0.00	0.05	4.49	19.11	4.11	0.47
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
ИТОГО:				48	53	191	1435	11	1	0	6	568	1097	144	8
2 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			

Наименование блюда	группа, г	порок, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				36.2	27.8	55.5	617	1.8	0.1	0.2	0.7	704.8	662.5	54.9	1.5
Запеканка из творога с молоком сгущенным (р.366-2004)			170	24.2	18.0	22.9	351	0.47	0.07	0.09	0.53	282.96	316.12	32.15	0.60
творог	144	142													
крупа манная	10	10													
или мука пшеничная	13	13													
сахар	5	5													
яйцо куриное	5	5													
сметана	5	5													
сухари пшеничные	6	6													
масло сливочное для смазки листа	4	4													
масса готовой запеканки		150													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Бутерброд с сыром (р.3-2004)			20/15	5.0	4.7	9.1	99	0.10	0.03	0.13	0.05	185.00	154.00	7.40	0.50
хлеб пшеничный	20	20													
сыр	16	15													
Йогурт в индивидуальной упаковке в ассортименте	125	125	125	4.1	3.1	3.2	57	0.80	0.00	0.00	0.00	155.00	120.00	7.50	0.14
Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)			200	2.2	1.9	17.0	94	0.39	0.02	0.03	0.01	80.69	56.90	3.75	0.13
кофейный напиток	2.5	2.5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
Хлеб ржаной			10	0.7	0.1	3.3	17	0.00	0.01	0.00	0.16	1.12	15.50	4.10	0.12
Обед				32.5	16.5	133.5	813	32.2	0.4	0.3	2.0	112.6	322.7	132	6.7

[illegible]

или говядина полуфабрикат	74	63													
или гуляш полуфабрикат	63	63													
масса готового мяса		40													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	153	115													
01.11.-31.12. -30%	164	115													
01.01-29.02 - 35%	177	115													
01.03 - 40%	192	115													
морковь - до 01.01 - 20%	18	14													
с 01.01 - 25%	19	14													
лук репчатый	18	15													
масло растительное	8	8													
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0.7	0.0	23.9	98	0.23	0.00	0.00	0.00	23.00	16.71	2.37	0.45
сухофрукты	20	20													
сахар	15	15													
Фрукт (банан)			200	3.0	0.2	38.0	166	20.00	0.08	0.24	0.00	16.00	56.00	84.00	1.20
Хлеб пшеничный			50	4.0	0.5	19.0	97	0.00	0.05	0.00	0.08	7.48	31.85	6.85	0.78
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50												
Хлеб ржаной			20	1.4	0.2	6.6	34	0.00	0.03	0.00	0.32	7.00	31.00	8.20	0.58
ИТОГО:				69	44	189	1430	34	0.5	0.5	3	817	985	187	8
3 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				25.4	28.2	64.5	614	1.6	0.3	0.1	0.9	387.6	319.8	65.2	3.8

Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой (р.340-2004)			200	16.6	24.1	6.5	309	0.28	0.22	0.01	0.14	214.52	170.63	33.25	2.59
яйцо куриное	110	110													
молоко питьевое	40	40													
масло сливочное	3	3													
масса готового омлета		140													
масло сливочное на полив при подаче	5	5													
Овощи на подгарнировку		55													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	85	55													
или огурцы свежие парниковые	56	55													
или огурцы свежие грунтовые	58	55													
Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)			20/20	1.6	0.2	23.7	103	0.48	0.02	0.02	0.60	6.40	30.6	11.5	0.30
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20.2	20													
Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)			200	4.2	3.5	19.5	126	0.80	0.00	0.02	0.00	158.70	84.00	12.30	0.20
чай - заварка	0.5	0.5													
молоко питьевое	100	100													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			30	2.4	0.3	11.4	58	0.00	0.03	0.00	0.05	4.49	19.11	4.11	0.47
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
Хлеб ржаной			10	0.7	0.1	3.3	17	0.00	0.02	0.00	0.16	3.50	15.50	4.10	0.29
Обед				30.3	31.7	103.1	819	13.2	0.5	0.2	5.2	156.5	503.3	76.2	4.7
Салат "Степной" из разных овощей (р.25-2004)			80	1.6	4.6	9.6	87	4.35	0.08	0.02	2.40	20.22	49.60	19.28	0.67

[illegible]

сметана	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
или зелень сушеная	0.1	0.1													
Колбасные изделия отварные с маслом (р.413-2004)			80/5	7.9	15.6	0.4	173	0.08	0.08	0.08	0.02	38.75	161.39	13.69	0.59
сосиски молочные или колбаса вареная, в том числе из мяса птицы	82	80													
масло сливочное	5	5													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			150	4.8	3.7	36.7	199	0.00	0.05	0.10	0.81	18.26	48.58	6.85	0.71
макаронные изделия	51	51													
масло сливочное	4	4													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.7	0.0	12.2	52	4.00	0.02	0.00	0.90	17.00	25.00	11.00	0.30
Хлеб пшеничный			60	4.8	0.6	22.8	116	0.00	0.06	0.00	0.09	8.97	38.22	8.22	0.93
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:				56	60	168	1432	15	1	0	6	544	823	141	9

4 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

крупa рисовая	53	53													
морковь - до 01.01 - 20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16	12													
лук репчатый	14	12													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	8	8													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	26.0	105	4.00	0.02	0.00	0.90	18.89	27.78	12.22	0.30
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, груш, апельсин, бананов)			200	0.1	0.0	23.0	92	20.00	1.00	0.00	0.50	55.00	82.00	28.00	1.50
Хлеб пшеничный			40	3.2	0.4	15.2	77	0.00	0.04	0.00	0.06	5.98	25.48	5.48	0.62
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:				53	38	211	1402	35	2	0	6	512	957	156	8

5 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Котлета по-Волжски (ТТК)			80/5	13.8	14.4	3.0	197	0.17	0.05	0.00	0.18	19.39	172.62	8.76	1.12
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	53	37													
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	64	37													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37													
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	48	37													
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37													
говядина 1 категории	64	47													
или говядина полуфабрикат	55	47													
или фарш мясной промышленного производства	47	47													
лук репчатый	8	7													
молоко питьевое	5	5													
яйцо куриное	7	7													
сухари пшеничные	4	4													
масло растительное	5	5													
масло сливочное	5	5													
Картофель отварной с маслом (р.203 - 2004)			150	3.5	6.1	27.5	179	7.20	0.12	0.07	1.40	16.68	89.83	20.21	1.44
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150													
01.11.-31.12. -30%	215	150													
01.01-29.02 - 35%	231	150													
01.03 - 40%	251	150													
масло сливочное	5	5													
или															
Картофельное пюре (р.520-2004)			150	3.5	5.3	24.0	158	12.48	0.11	0.06	0.18	38.77	76.14	13.50	1.08

[illegible]

сахар	5	5													
мука пшеничная	10	10													
масло сливочное	10	10													
масло сливочное для смазки листа	2	2													
Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)			20/20	1.6	0.2	23.7	103	0.48	0.02	0.02	0.60	6.40	30.6	11.5	0.30
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и	20.2	20													
Какао с молоком (р.642-1996)			200	4.1	4.0	17.6	123	0.68	0.04	0.05	0.01	140.44	131.70	7.51	0.63
какао - порошок	4	4													
молоко питьевое	100	100													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			10	0.7	0.1	3.3	17	0.00	0.02	0.00	0.16	3.50	15.50	4.10	0.29
Обед				30.6	23.9	123.1	830	56.6	1.3	0.2	4.8	219.4	519.0	129	7.7
Салат из отварной моркови с кукурузой (ТТК)			80	1.6	4.1	5.0	63	1.39	0.01	0.02	1.03	25.27	64.17	8.33	0.81
кукуруза консервированная (после термической обработки)	20	12													
морковь - до 01.01 - 20%	83	66													
с 01.01 - 25%	88	66													
масса отварной моркови		65													
масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
или															
Нарезка из моркови отварной с маслом (р.10/1-2011, Екатеринбург)			80	1.4	4.0	4.8	61	0.95	0.01	0.02	1.61	22.89	93.17	17.67	0.63

[illegible]

с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	4	4													
сметана	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
или зелень сушеная	0.1	0.1													
Говядина, тушенная с капустой (р.440-2004)			200	16.4	12.3	16.8	244	27.00	0.06	0.03	1.44	78.76	168.67	35.82	2.54
говядина полуфабрикат	74	63													
или говядина 1 категории	86	63													
или гуляш полуфабрикат	63	63													
масса готового мяса		40													
масло растительное	8	8													
капуста свежая белокочанная	216	173													
морковь - до 01.01 - 20%	3.8	3													
с 01.01 - 25%	4	3													
лук репчатый	7	6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	9	9													
мука пшеничная	1.8	1.8													
сахар	1.5	1.5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	26.0	105	4.00	0.02	0.00	0.90	18.89	27.78	12.22	0.30
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, груш, апельсин, бананов)			200	0.1	0.0	23.0	92	20.00	1.00	0.00	0.50	55.00	82.00	28.00	1.50

Хлеб пшеничный	60	4.8	0.9	22.8	119	0.00	0.06	0.00	0.09	8.97	38.22	8.22	0.93
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60												
Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:		58	44	192	1397	58	1	0	7	615	972	194	9

7 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

лук репчатый	5	4													
яйцо куриное	4	4													
сухари пшеничные	5	5													
масло растительное	5	5													
масло сливочное	5	5													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			150	4.8	3.7	36.7	199	0.00	0.05	0.10	0.81	18.26	48.58	6.85	0.71
макаронные изделия	51	51													
масло сливочное	4	4													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.7	0.0	12.2	52	4.00	0.02	0.00	0.90	17.00	25.00	11.00	0.30
Хлеб пшеничный			30	2.4	0.3	11.4	58	0.00	0.03	0.00	0.05	4.49	19.11	4.11	0.47
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:				50	40	200	1357	13	1	0	5	647	971	127	8

8 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				15	21	91	614	2	0	0	2	500	555	66	3
Каша манная молочная жидкая с маслом (р.311-2004)			200/5	6.9	7.1	28.0	204	0.90	0.10	0.10	0.00	296.00	315.00	21.30	0.50
крупа манная	20	20													
молоко питьевое	187	187													
сахар	3	3													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			20/10	1.6	8.7	9.9	124	0.00	0.02	0.08	0.10	6.40	26.90	6.12	0.20
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)			200	4.2	3.5	19.5	126	0.80	0.00	0.02	0.00	158.70	84.00	12.30	0.20
чай - заварка	0.5	0.5													
молоко питьевое	100	100													
сахар	15	15													
Мучное изделие промышленного производства (печенье, бублики или	40	40	40	1.1	1.3	27.3	125	0.30	0.09	0.00	2.00	32.00	98.00	17.60	1.04
или Мучное изделие промышленного производства обогащенное витаминами и минералами			40												
Хлеб ржаной			20	1.3	0.2	6.7	34	0.00	0.03	0.00	0.32	7.00	31.00	8.20	0.58
Обед				31.0	33.0	104.1	837	52.0	1.4	0.5	3.8	201.3	531.0	89.8	7.4
Салат из квашеной капусты с луком (р. 45-2004)			80	1.4	4.0	5.3	63	9.60	0.01	0.00	1.59	16.19	22.97	10.39	0.41

[illegible]

яйцо куриное	20	20													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
или зелень сушеная	0.1	0.1													
Бефстроганов из отварной говядины (р.423-2004)			100	17.9	18.4	6.3	262	1.50	0.06	0.21	0.15	30.61	132.72	1.40	1.23
говядина 1 категории	88	65													
или говядина полуфабрикат	77	65													
или бефстроганов полуфабрикат	65	65													
масса готового мяса		40													
лук репчатый	35	29													
масло растительное	6	6													
масса припущенного с маслом лука		20													
масса соуса		60													
мука пшеничная	4.8	4.8													
сметана	10	10													
вода питьевая	50	50													
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)			150	4.6	4.5	22.4	149	0.00	0.14	0.20	0.50	9.93	140.56	21.37	1.41
крупа гречневая	37.5	37.5													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)			200	0.8	0.1	21.5	90	8.52	0.07	0.00	0.05	60.65	16.13	2.25	1.09
курага	15	15													
сахар	10	10													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, груш, апельсин, бананов)			200	0.1	0.0	23.0	92	20.00	1.00	0.00	0.50	55.00	82.00	28.00	1.50

Хлеб пшеничный	20	1.6	0.3	7.6	39	0.00	0.03	0.00	0.03	2.99	12.75	2.75	0.31
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20												
Хлеб ржаной	30	2.0	0.4	10.0	51	0.00	0.05	0.00	0.48	10.50	46.50	12.30	0.39
ИТОГО:		46	54	196	1451	54	2	1	6	701	1086	155	10

10 день

[illegible]

[illegible]

01.11.-31.12. -30%	162	113													
01.01-29.02 - 35%	174	113													
01.03 - 40%	189	113													
морковь - до 01.01 - 20%	12.5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
или зелень сушеная	0.1	0.1													
Биточки рубленые из птицы запеченные (р.498-2004)			80	13.9	10.8	14.6	211	0.72	0.05	0.06	2.25	18.54	123.05	13.70	1.25
курица потрошенная 1 категории (разделка на мякоть с кожей)	97	60													
или филе куриное	82	60													
или фарш куриный промышленного производства	60	60													
хлеб пшеничный	15	15													
молоко питьевое или вода питьевая	13	13													
лук репчатый	6	5													
яйцо куриное	3	3													
сухари пшеничные	3	3													
масло растительное	5	5													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			150	4.8	3.7	36.7	199	0.00	0.05	0.10	0.81	18.26	48.58	6.85	0.71
макаронные изделия	51	51													
масло сливочное	4	4													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	26.0	105	4.00	0.02	0.00	0.90	18.89	27.78	12.22	0.30

Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин)			200	0.1	0.0	12.8	52	20.00	1.20	0.00	0.56	55.20	81.60	28.00	1.52
Хлеб пшеничный			30	2.4	0.3	11.4	58	0.00	0.03	0.00	0.05	4.49	19.11	4.11	0.47
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
Хлеб ржаной			30	2.0	0.4	10.0	51	0.00	0.05	0.00	0.48	10.50	46.50	12.30	0.39
ИТОГО:				62	47	200	1471	57.7	1.6	0.5	8.4	644.2	945.0	156	8.1
11 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				18.0	16.5	92.2	590	2.0	0.2	0.3	0.6	516.6	532.0	39.8	2.4
Каша сборная с маслом (ТТК)			200/5	6.9	7.2	30.1	213	0.34	0.09	0.10	0.00	264.20	305.00	16.21	0.97
крупa ячневая	10	10													
крупa пшеничная	10	10													
крупa кукурузная	10	10													
молоко питьевое	168	168													
сахар	4	4													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с маслом, джемом или повидлом (р.1,2-2004)			30/5/20	2.6	3.5	28.0	154	0.48	0.03	0.20	0.38	9.21	21.81	5.49	0.59
хлеб пшеничный	30	30													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и	20.2	20													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)			200	2.2	1.9	17.0	94	0.39	0.02	0.03	0.01	80.69	56.90	3.75	0.13

[illegible]

[illegible]

или зелень сушеная	0.1	0.1													
Мясо тушеное (р.433 - 2004)			100	16.3	14.1	3.9	208	2.30	0.25	0.02	1.23	19.88	116.41	29.15	2.03
говядина 1 категории	85	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
или гуляш полуфабрикат	63	63													
масло растительное	5	5													
масса готового мяса		40													
масса соуса		60													
мука пшеничная	3.6	3.6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	10	10													
морковь - до 01.01 - 20%	5	4													
с 01.01 - 25%	5.3	4													
лук репчатый	5	4													
вода питьевая	60	60													
Картофельное пюре (р.520-2004)			150	3.5	5.3	24.0	158	12.48	0.11	0.06	0.18	38.77	76.14	13.50	1.08
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128													
01.11.-31.12. -30%	183	128													
01.01-29.02 - 35%	197	128													
01.03 - 40%	214	128													
молоко питьевое	24	24													
масло сливочное	5	5													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, груш, апельсин, бананов)			200	0.1	0.0	23.0	92	20.00	1.00	0.00	0.50	55.00	82.00	28.00	1.50

[illegible]

[illegible]

[illegible]

вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0.7	0.0	23.9	98	0.23	0.00	0.00	0.00	23.00	16.71	2.37	0.45
сухофрукты	20	20													
сахар	15	15													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин)			200	0.1	0.0	12.8	52	20.00	1.20	0.00	0.56	55.20	81.60	28.00	1.52
Хлеб пшеничный			30	2.4	0.3	11.4	58	0.00	0.03	0.00	0.05	4.49	19.11	4.11	0.47
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
Хлеб ржаной			30	2.0	0.4	10.0	51	0.00	0.05	0.00	0.48	10.50	46.50	12.30	0.39
ИТОГО:				54	53	194	1464	25	2	0	5	807	1082	211	11

13 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	103	79													
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	107	79													
хлеб пшеничный	15	15													
молоко питьевое или вода питьевая	6	6													
лук репчатый	8.3	7													
яйцо куриное	6	6													
сухари	10	10													
масло растительное	8	8													
масло сливочное	5	5													
Картофель отварной с маслом (р.203 - 2004)			150	3.5	6.1	27.5	179	7.20	0.12	0.07	1.40	16.68	89.83	20.21	1.44
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	200	150													
01.11.-31.12. -30%	215	150													
01.01-29.02 - 35%	231	150													
01.03 - 40%	251	150													
масло сливочное	5	5													
Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)			200	0.8	0.1	21.5	90	8.52	0.07	0.00	0.05	60.65	16.13	2.25	1.09
курага	15	15													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			50	4.0	0.8	19.0	99	0.00	0.05	0.00	0.08	7.48	31.85	6.85	0.78
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50												
Хлеб ржаной			30	2.0	0.4	10.0	51	0.00	0.05	0.00	0.48	10.50	46.50	12.30	0.39
ИТОГО:				44	46	209	1409	26	1	0	7	505	928	134	9
14 день															

[illegible]

[illegible]

[illegible]

01.01-29.02 - 35%	62	40													
01.03 - 40%	67	40													
морковь - до 01.01 - 20%	44	35													
с 01.01 - 25%	50	35													
лук репчатый	18	15													
масло растительное	8	8													
<u>соус:</u>		45													
мука пшеничная	2.3	2.3													
масло сливочное	3	3													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	3.5	3.5													
морковь - до 01.01 - 20%	8.8	7													
с 01.01 - 25%	10	7													
лук репчатый	5.4	4.5													
сахар	0.3	0.3													
вода питьевая	40	40													
Отвар шиповника (р.705-2004)			200	0.5	0.2	19.5	82	68.00	0.01	0.00	0.70	13.15	22.70	2.80	0.23
шиповник	15	15													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			70	5.6	1.1	26.6	138	0.00	0.07	0.00	0.11	10.47	44.59	9.59	1.09
или Хлеб пшеничный витаминизированный			70												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:				52	53	163	1336	80	1	0	7	668	967	164	7

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				19.3	16.7	94.9	607	2.5	0.2	0.1	0.8	586.7	549.1	53.7	2.1
Каша ячневая жидкая с маслом (р.311-2004)			200/5	6.4	7.2	29.3	208	0.46	0.15	0.10	0.00	259.08	286.30	15.60	0.90
крупa ячневая	25	25													
молоко питьевое	182	182													
сахар	4	4													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)			20/20	1.6	0.2	23.7	103	0.48	0.02	0.02	0.60	6.40	30.6	11.5	0.30
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и	20.2	20													
Йогурт в индивидуальной упаковке в ассортименте	125	125	125	4.9	5.0	8.5	99	0.80	0.00	0.00	0.00	155.00	120.00	7.50	0.14
Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)			200	4.2	3.5	19.5	126	0.80	0.00	0.02	0.00	158.70	84.00	12.30	0.20
чай - заварка	0.5	0.5													
молоко питьевое	100	100													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			10	0.7	0.1	3.3	17	0.00	0.02	0.00	0.16	3.50	15.50	4.10	0.29
Батон пшеничный			20	1.5	0.7	10.6	55	0.00	0.02	0.00	0.03	4.00	12.74	2.74	0.24
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20												
Обед				27.8	24.2	118.7	804	70.3	1.9	0.1	6.4	208.5	586.0	132	6.5

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

масло растительное для смазки листа	6	6													
масса готовых ежеиков		80													
Соус томатный (р.587-2004)		50													
масло сливочное	3	3													
мука пшеничная	2.3	2.3													
морковь - до 01.01 - 20%	12.5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	5	4													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	5	5													
сахар	0.5	0.5													
вода питьевая	45	45													
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)			150	4.6	4.5	22.4	149	0.00	0.14	0.20	0.50	9.93	140.56	21.37	1.41
крупа гречневая	37.5	37.5													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.3	0.0	26.0	105	4.00	0.02	0.00	0.90	18.89	27.78	12.22	0.30
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
Хлеб пшеничный			40	3.3	0.5	15.2	79	0.00	0.04	0.00	0.06	5.99	25.48	5.48	0.63
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40												
ИТОГО:				50	54	175	1387	14	1	0	6	627	917	160	8
17 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			

наименование блюда	группа, г	порец, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А (мкг рет.экв.)	Е (мг ток.экв.)	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				22.5	35.5	47.4	599	0.7	0.3	0.1	0.4	309.1	282.7	50.0	3.5
Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой (р.340-2004)			200	16.6	24.1	6.5	309	0.28	0.22	0.01	0.14	214.52	170.63	33.25	2.59
яйцо куриное	110	110													
молоко питьевое	40	40													
масло сливочное	3	3													
масса готового омлета		140													
масло сливочное на полив при подаче	5	5													
Овощи на подгарнировку		55													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	85	55													
или огурцы свежие парниковые	56	55													
или огурцы свежие грунтовые	58	55													
Бутерброд с маслом (р.1-2004)			20/10	1.6	8.7	9.9	124	0.00	0.02	0.08	0.10	6.40	26.90	6.12	0.20
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)			200	2.2	1.9	17.0	94	0.39	0.02	0.03	0.01	80.69	56.90	3.75	0.13
кофейный напиток	2.5	2.5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
Хлеб ржаной			10	0.7	0.1	3.3	17	0.00	0.02	0.00	0.16	3.50	15.50	4.10	0.29
Батон пшеничный			20	1.5	0.7	10.6	55	0.00	0.02	0.00	0.03	4.00	12.74	2.74	0.24
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20												
Обед				31.9	27.4	104.4	792	40.2	0.3	0.1	3.3	198.0	457.5	80	4.8

[illegible]

[illegible]

мука пшеничная	2.5	2.5													
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0.7	0.0	23.9	98	0.23	0.00	0.00	0.00	23.00	16.71	2.37	0.45
сухофрукты	20	20													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			50	4.0	0.8	19.0	99	0.00	0.05	0.00	0.08	7.48	31.85	6.85	0.78
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.4	68	0.00	0.07	0.00	0.64	14.00	62.00	16.40	0.52
ИТОГО:				54	63	152	1391	41	1	0	4	507	740	130	8

18 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Гуляш (р.437-2004)			100	17.0	17.6	3.5	241	0.19	0.04	0.05	1.91	11.66	149.27	31.26	2.39
говядина 1 категории	86	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
или гуляш полуфабрикат	63	63													
масса готового мяса		40													
масса соуса		60													
масло растительное	5	5													
лук репчатый	14	12													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и	10	10													
вода питьевая	55	55													
мука пшеничная	3.6	3.6													
Макаронные изделия отварные (р.516-2004)			150	4.8	3.7	36.7	199	0.00	0.05	0.10	0.81	18.26	48.58	6.85	0.71
макаронные изделия	51	51													
масло сливочное	4	4													
Сок в ассортименте	200	200	200	0.7	0.0	12.2	52	4.00	0.02	0.00	0.90	17.00	25.00	11.00	0.30
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин)			250	0.1	0.0	16.0	64	25.00	1.50	0.00	0.70	69.00	102.00	35.00	1.90
Хлеб пшеничный			40	3.2	0.6	15.2	79	0.00	0.04	0.00	0.06	5.98	25.48	5.48	0.62
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40												
Хлеб ржаной			20	1.3	0.2	6.7	34	0.00	0.03	0.00	0.32	7.00	31.00	8.20	0.26
ИТОГО:				63	53	162	1379	39	2	1	7	694	913	188	9
19 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины, мг				Минералы, мг			

[illegible]

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	167	92													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без	124	92													
или треска потрошенная обезглавленная (филе с кожей без костей)	121	92													
или хек потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	124	92													
лук репчатый	18	15													
вода питьевая или молоко питьевое	8	8													
яйцо куриное	4	4													
сухари пшеничные	12	12													
масло растительное	7	7													
масло сливочное	5	5													
Картофель отварной с маслом (р.203 - 2004)			150	3.5	6.1	27.5	179	7.20	0.12	0.07	1.40	16.68	89.83	20.21	1.44
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150													
01.11.-31.12. -30%	215	150													
01.01-29.02 - 35%	231	150													
01.03 - 40%	251	150													
масло сливочное	5	5													
Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)			200	0.8	0.1	21.5	90	8.52	0.07	0.00	0.05	60.65	16.13	2.25	1.09
курага	15	15													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный			60	4.8	0.9	22.8	119	0.00	0.06	0.00	0.09	8.97	38.22	8.22	0.93
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60												
Хлеб ржаной			50	3.3	0.6	16.7	85	0.00	0.08	0.00	0.80	17.50	77.50	20.50	0.65
ИТОГО:				52	42	212	1432	27	1	0	6	808	1059	170	8

[illegible]

[illegible]

масло растительное	2	2													
сахар	0.3	0.3													
Компот из изюма + Витамин "С" (р.638-2004)			200	0.2	0.0	24.5	99	0.00	0.00	0.00	0.00	3.89	7.83	0.52	0.00
изюм	15	15													
сахар	10	10													
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность яблок, апельсин)			200	0.1	0.0	12.8	52	20.00	1.20	0.00	0.56	55.20	81.60	28.00	1.52
Хлеб пшеничный			50	4.0	0.7	19.0	98	0.00	0.07	0.00	0.07	7.47	31.87	6.87	0.77
или Хлеб пшеничный витаминизированный			50												
Хлеб ржаной			30	2.0	0.4	10.0	51	0.00	0.05	0.00	0.48	10.50	46.50	12.30	0.39
ИТОГО:				51	51	196	1445	70	2	0	8	639	838	141	11
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД				1069	984	3802	28319	757	24	8	123	13332	19668	3203	173
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД, г				53	49	201	1416	38	1.2	0.4	6	667	983	160	8.6
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 10 лет по нормативу (100 % от суточных				77	79	335	2350	60	1.2	0.7	10	1100	1650	250	12
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 10 лет по нормативу (60 % от суточных норм)*				46	47	201	1410	36	0.7	0.4	6	660	990	150	7.2

*Таблица 1, "Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

ТТК- Техничко-технологическая карта























яблоки в салате

не собр в супе мол

собрано по нетто

не собр в капусте туш





НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 1391 от 19.12.2016г. для питания школьников с 7 до 10 лет

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 ребенка	Норма, г, мл, в день (75%)	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мг	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	48	50	30	50	70	50	50	50	60	50	40	50	40	50	90	40	50	50	30	60	40	1000	50	104
2	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой ***	150	90	110	92	80	90	84	80	130	101	80	74	90	102	95	90	83	90	110	65	112	80	1838	92	102
3	Мука пшеничная хлебопекарная****	15	9	0	13	0	0	0	12	0	3	5	0	4	3	60	11	0	8	3	4	0	50	174	9	97
4	Крупы, бобовые	45	32	68	20	0	65	30	10	26	20	58	10	30	93	51	0	25	45	0	10	30	22	611	31	97
5	Макаронные изделия	15	11	0	0	51	0	0	0	51	0	0	51	0	0	0	0	0	20	0	51	0	0	224	11	100
6	Картофель	188	113	65	165	57	50	170	50	50	188	56	113	188	48	150	83	198	76	157	25	202	50	2141	107	95
7	Овощи свежие, зелень	280	168	149	134	186	157	177	293	142	112	143	107	119	86	111	283	103	151	252	179	127	170	3181	159	95
8	Фрукты (плоды) свежие	185	111	0	200	0	200	0	200	5	0	200	205	200	200	5	0	250	5	0	250	0	200	2120	106	95
9	Фрукты(плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	9	0	20	0	0	20	0	0	20	15	0	0	20	15	15	0	0	20	14	15	15	189	9	105
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	100	200	0	200	200	0	200	200	0	0	200	200	0	0	0	200	200	0	200	0	0	2000	100	100
11	Сахар	40	25	18	35	15	18	34	32	18	33	30	20	19	33	28	35	19	18	30	21	28	28	509	25	104
12	Кондитерские изделия	10	6	0	0	20	0	0	20	0	0	0	20	20	0	0	0	20	0	0	0	20	0	120	6	100
13	Какао	1.2	0.6	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0	0	4	0	0	12	1	100
14	Чай	0.4	0.3	0.0	0.0	0.5	0.5	0.0	0.0	0.5	0.0	0.5	0.5	0.0	0.5	1	0.0	1	1	0	0	1	1	6	0.3	98
15	Мясо (говядина 1 категории)	70	42	59	63	0	0	47	79	59	16	65	0	63	66	16	16	40	51	91	63	16	0	810	41	96
16	Птица (куры 1 категории потрошенные)	35	25	26	26	26	73	26	0	26	0	0	86	0	26	0	0	0	26	0	26	0	146	513	26	105
17	Колбасные изделия	14.7	8.8	0	0	80	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0	185	9	105
18	Рыба -филе	58	29	0	0	0	85	37	0	0	64	0	0	93	0	79	0	119	0	0	0	92	0	569	28	98
19	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	180	280	70	140	100	233	100	175	280	287	33	242	316	147	87	306	140	101	120	298	100	3555	178	99
20	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	38	0	125	0	0	125	0	0	125	0	0	125	0	0	0	125	0	0	0	125	0	750	38	100
21	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	30	0	142	0	0	0	100	0	0	0	142	0	0	0	85	0	0	0	100	0	0	569	28	95
22	Сметана с м. д. ж. не более 15%	10	6	5	5	5	0	5	5	5	15	10	5	0	15	0	16	0	5	5	8	5	0	114	6	95
23	Сыр	9.8	6	0	15	0	0	0	0	15	10	0	15	0	15	0	15	0	15	0	10	0	15	125	6	104
24	Масло сливочное	30	18	29	8	21	3	29	16	18	23	24	12	19	22	29	13	19	19	27	18	19	12	378	19	105
25	Масло растительное	15	9	9	8	4	12	5	12	9	5	10	5	5	9	8	12	11	15	13	9	7	5	173	9	96
26	Яйцо диетическое	40	24	4	5	110	4	7	20	4	49	20	8	0	6	6	8	3	40	114	6	4	40	457	23	95
27	Соль пищевая поваренная	5	3	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	60	3.0	100
28	Дрожжи хлебопекарные	1	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений"

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

***Мучное изделие промышленного производства в 1,7,9 дни посчитаны к норме хлеба пшеничного.

****Мучное изделие промышленного производства посчитано к норме муки пшеничной в 13,20 дни

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 10 лет

Суточная потребность СанПин 2.4.5.2409-08	Завтрак, ккал	% выполнения	Обед, ккал	% выполнения	Итого, ккал	% выполнения
	25% от суточного рациона		35% от суточного рациона		60% от суточного рациона	
	588		823		1410	
1 день	605	26	830	35	1435	61
2 день	617	26	813	35	1430	61
3 день	614	26	819	35	1432	61
4 день	557	24	845	36	1402	60
5 день	592	25	850	36	1442	61
6 день	567	24	830	35	1397	59
7 день	577	25	780	33	1357	58
8 день	614	26	795	34	1409	60
9 день	614	26	837	36	1451	62
10 день	611	26	861	37	1471	63
11 день	590	25	847	36	1437	61
12 день	598	25	866	37	1464	62
13 день	613	26	796	34	1409	60
14 день	558	24	778	33	1336	57
15 день	607	26	804	34	1411	60
16 день	572	24	815	35	1387	59
17 день	599	26	792	34	1391	59
18 день	585	25	795	34	1379	59
19 день	613	26	819	35	1432	61
20 день	611	26	834	36	1445	61
ИТОГО в среднем за день	596	25	820	35	1416	60

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ЗАВТРАК																			
Каша пшеничная жидкая с маслом (р.311-2004)	Запеканка из творога с молоком сгущенным (р.366-2004)	Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой (р.340-2004)	Суп молочный с крупой (р.161-2004)	Каша пшеничная жидкая с маслом (р.311-2004)	Ватрушка царская (творожное блюдо) ТТК	Каша "Дружба" с маслом (р.93-2001, Пермь)	Каша "Геркулесовая" жидкая с маслом (р.311-2004)	Каша манная молочная жидкая с маслом (р.311-2004)	Запеканка из творога с молоком сгущенным (р.366-2004)	Каша сборная с маслом (ТТК)	Каша пшеничная жидкая с маслом (р.311-2004)	Каша гречневая жидкая молочная с маслом (ТТК)	Суфле творожное с джемом или повидлом или сгущенным	Каша ячневая жидкая с маслом (р.311-2004)	Суп молочный с макаронными изделиями (р.160-2004)	Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой (р.340-2004)	Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным	Каша рисовая молочная жидкая с маслом (р.311-2004)	Суп молочный с крупой (р.161-2004)
Бутерброд с маслом (р.1-2004)	Бутерброд с сыром (р.3-2004)	Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)	Бутерброд с колбасой вареной (р.8-2006, Москва)	Бутерброд с маслом (р.1-2004)	Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)	Бутерброд с сыром (р.3-2004)	Бутерброд с сыром и маслом (р.р.1, 3-2004)	Бутерброд с маслом (р.1-2004)	Бутерброд с сыром (р.3-2004)	Бутерброд с маслом, джемом или повидлом (р.1,2-2004)	Бутерброд горячий с сыром (р.10-2004)	Бутерброд с маслом (р.1-2004)	Бутерброд с сыром (р.3-2004)	Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)	Бутерброд горячий с сыром (р.10-2004)	Бутерброд с маслом (р.1-2004)	Бутерброд с сыром и маслом (р.р.1, 3-2004)	Бутерброд с джемом или повидлом (р.2-2004)	Бутерброд горячий с сыром (р.10-2004)
Какао с молоком (р.642-1996)	Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)	Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)	Чай с сахаром (р.685-2004)	Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)	Какао с молоком (р.642-1996)	Чай с лимоном (р.686-2004)	Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)	Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)	Чай с лимоном (р.642-2004)	Кофейный напиток (р.253-2001,г.Пермь)	Чай с лимоном (р.686-2004)	Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)	Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)	Чай с лимоном (р.686-2004)	Чай с лимоном (р.686-2004)	Кофейный напиток (р.253-2004, Пермь)	Какао с молоком (р.642-1996)	Чай с молоком (р.267-2001,г.Пермь)	Чай с сахаром (р.685-2004)
ВТОРОЙ ЗАВТРАК																			
ОБЕД																			
Салат из свеклы с маслом растительным (р.56 - 2006, Москва)	Овощи консервированные без уксуса (помидоры) (р.101-2004)	Салат "Степной" из разных овощей (р.25-2004)	Овощи консервированные без уксуса (огурцы) (р.101-2004)	Салат овощной с маслом растительным (ТТК)	Салат из отварной моркови с кукурузой (ТТК)	Нарезка из свежих помидоров с маслом (р.15/1-2011, Екатеринбург)	Овощи консервированные без уксуса (огурцы) (р.101-2004)	Салат из квашеной капусты с луком (р. 45-2004)	Икра кабачковая промышленного производства (р. 101-2004)	Нарезка из отварной моркови и свеклы (таб.№10-2001,Пермь)	Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом растительным (ТТК)	Овощи консервированные без уксуса (огурцы) (р.101-2004)	Салат из моркови с огурцами (ТТК)	Салат из свеклы с морской капустой (р.623-2002)	Винегрет овощной (р.71-2004)	Икра кабачковая промышленного производства (р.101-2004)	Нарезка овощная (р.11-2004, Пермь)	Овощи консервированные без уксуса (огурцы) (р.101-2004)	Икра кабачковая промышленного производства (р.101-2004)
Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной (р.131-2004)	Суп гороховый с курицей с гречками (р.139-2004)	Щи из свежей капусты с картофелем с курицей со сметаной (р.124-2004)	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (р.142-2004)	Борщ с капустой и картофелем с курицей со сметаной	Суп "Питательный" со сметаной, с мясом (ТТК)	Суп из овощей с курицей со сметаной (р.135-2004)	"Бабушкин" суп с мясом со сметаной (ТТК)	Суп "Волна" на мясном бульоне (ТТК)	Суп картофельный с курицей (р.133-2004)	Уха рыбацкая (р.30/2-2011г., Екатеринбург)	Суп - пюре из гороха с гречками с курицей (р.170-2004)	Суп-харчо с мясом (р.150-2004)	Свекольник с мясом, со сметаной (р.34-2004, Пермь)	Суп с мясными фрикадельками и (р.137-2004)	Суп из овощей с курицей со сметаной (р.135-2004)	Суп по "Домашнему" с мясом и сметаной (ТТК)	Щи из квашеной капусты с картофелем, с курицей со сметаной	Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной (р.132-2004)	Суп "Деревенский" с курицей (ТТК)
Котлеты из говядины с маслом (р.451-2004)	Жаркое по - домашнему (р.436-2004)	Колбасные изделия отварные с маслом (р.413-2004)	Плов из птицы (р.492-2004)	Котлета по-Волжски (ТТК)	Говядина, тушенная с капустой (р.440-2004)	Биточки из говядины с маслом (р.451-2004)	Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с	Бефстроганов из отварной говядины (р.423-2004)	Биточки рубленые из птицы запеченные (р.498-2004)	Мясо тушеное (р.433 - 2004)	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски с соусом сметанным с	Котлета рыбная с маслом (р.388-2004)	Колбасные изделия отварные с маслом (р.413-2004)	Рыба запеченная с маслом (р. 377-2004)	Ежики из говядины с рисом с соусом томатным (р.182-2001, Пермь)	Шницель из говядины с маслом (р.451-2004)	Гуляш (р.437-2004)	Шницель рыбный натуральный с маслом (р.391-2004)	Курица запеченная (р.494-2004)
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)		Макаронные изделия отварные (р.516-2004)		Картофельное пюре (р.520-2004)		Макаронные изделия отварные (р.516-2004)	Картофельное пюре (р.520-2004)	Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	Макаронные изделия отварные (р.516-2004)	Картофельное пюре (р.520-2004)	Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	Картофель отварной с маслом (р.203 - 2004)	Рагу овощное (р.77-2004, Пермь)	Картофельное пюре (р.520-2004)	Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	Овощи тушенные в соусе томатном (р.525-2004)	Макаронные изделия отварные (р.516-2004)	Картофель отварной с маслом (р.203 - 2004)	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушенная)
Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.638-2004)	Сок в ассортименте	Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.638-2004)	Сок в ассортименте	Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.638-2004)	Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)	Сок в ассортименте	Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.638-2004)	Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)	Отвар шиповника (р.705-2004)	Сок в ассортименте	Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.638-2004)	Сок в ассортименте	Компот из кураги + Витамин "С" (р.638-2004)	Компот из изюма + Витамин "С" (р.638-2004)
ПОЛДНИК																			

выделены блюда, которые предлагаются на выбор