

Хлеб пшеничный	Вода	180,00	180	30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*															
Хлеб ржано-пшеничный		30,00	30	30	2,9	0,4	10,65	54,96		0,06		9,9	54,9	16,2	1,26
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб ржано-пшеничный*															
Итого:					20,83	24,54	73,02	596,26	28,56	0,69	318,71	262,41	255,71	62,96	3,66

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц. ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Котлета рыбная "Любительская" (минтай)			592	22,83	19,35	92,48	635,39	279,11	0,26	149,63	297,44	384,19	74,18	10,26	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390															
Минтай филе л/ф*		68,00	68												
Морковь (очищенная)*		20,00	20												
Хлеб пшеничный*		8,00	8												
Лук репчатый (очищенный)*		7,00	7												
Молоко цельное*		10,00	10												
Меланж*		10,00	10												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		10,94	7												
Соль*		0,30	0,3												
Масло растительное*		3,50	3,5												
Итого:			200	4,67	7,17	24,27	180,29	2,67	0,04	27,12	207,45	96,67	32,55	1,73	

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц. ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705			200	0,85		14,4	61	275	0,02	122,5	16	4,25	4,25	6,25	
Шиповник*		20,00	20												
Сахар*		7,00	7												
Вода		185,00	185												
Итого:			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Завтрак															
Хлеб пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*															
Завтрак															
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб ржано-пшеничный*															
Итого:			52	3,21	1,04	18,1	94,6		0,04		5,72	26		0,37	
Пряники (пром.пр-во)*		52,00	52												
Итого:			22,83	19,35	92,48	635,39	279,11	0,26	149,63	297,44	384,19	74,18	10,26		

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц. ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Омлет натуральный, с маслом сливочным			605	20,69	16,88	67,16	490,82	6,63	0,18	140,33	266,8	416,86	63,68	6,18	
Сборник для обр. учрежд. 2011г., Могильный №211															
Меланж*		128,00	128												
Молоко цельное*		48,00	48												
Масло растительное*		4,10	4,1												
Соль*		0,90	0,9												
Масло сливочное*		5,00	5												
Итого:			200			9,98	39,92				0,2			0,03	
Завтрак															
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22	
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*															
Завтрак															
Хлеб ржано-пшеничный			20	1,46	0,26	7,1	36,58		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб ржано-пшеничный*															
Сок фруктовый т/л			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,6	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(т/л)*															
Итого:			20,69	16,88	67,16	490,82	6,63	0,18	140,33	266,8	416,86	63,68	6,18		

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц. ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак															
Чахохбили			500	24,36	19,54	74	569,3	15,14	0,23	167,15	262,13	400,15	62,9	2,84	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493															
Гуляш куриный (пром. пр-во)*		75,00	75												
Лук репчатый (очищенный)*		50,00	50												
Томатная паста*		14,00	14												
Мука в/с*		3,00	3												
Масло растительное*		2,50	2,5												
Соль*		0,30	0,3												
Лимонная кислота*		0,10	0,1												
Сахар*		0,50	0,5												
Вода		20,00	20												
Чеснок сушеный*		0,05	0,05												
Петрушка (сушеная)*		0,05	0,05												
Итого:			150	5,2	9,1	33,4	236,3		0,07	44,11	10,3	42,7	7,6	0,77	
Завтрак															
Макаронные изделия			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №516															
Макаронные изделия*		52,50	52,5												
Масло сливочное*		12,00	12												
Соль*		0,50	0,5												
Итого:			210	5,6	6,4	18,19	152,76	1,4	0,06	0,04	240	190	28	0,2	
Завтрак															
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	14,6	69,76		0,03		6	19,5	4,2	0,33	
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*															
Итого:			24,36	19,54	74	569,3	15,14	0,23	167,15	262,13	400,15	62,9	2,84		

Завтрак			505	20,33	17,76	76,92	548,84	290,8	0,23	411,6	230,95	322,7	95,8	8,87
Рыба, тушенная в томате с овощами ШК			120	14,1	10,9	6,3	179,7	3,7	0,1	253	192,8	220,6	58,5	1,2
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №374														
Минтай филе п/ф*	86,00	86												
Морковь (очищенная)*	48,00	48												
Лук репчатый (очищенный)*	48,00	48												
Томатная паста*	6,00	6												
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,60	0,6												
Сахар*	0,60	0,6												
Лимонная кислота*	0,05	0,05												
Лавровый лист*	0,01	0,01												
Рис припущенный			150	3,7	6,6	26,2	187	1,1	0,04	36	16	83,2	29,4	3,6
Сборник для обр учрежд 2011г. Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Напиток из плодов шиповника(8)			250	0,85		12,4	53	275	0,02	122,5	15	4,25	4,25	6,25
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №705														
Шиповник*	15,00	15												
Сахар*	7,00	7												
Вода	185,00	185												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	9,72	46,44		0,02		4	13	2,8	0,22
Лечебное питание (под ред М.А. Самсонова 1995г.) №15 2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Пастила фруктовая			15	0,15	0,1	20,3	82,7	11	0,05		3,15	1,65	1,05	0,6
Пастила фруктовая*			15,00	15										
Итого:				20,33	17,76	76,92	548,84	290,8	0,23	411,6	230,95	322,7	95,8	8,87

Главный технолог

Гольшева А.А.