







Напиток из плодов шиповника		200	0,2	0,0	22,2	89,8	№705-2004
ШИПОВНИК	25	25					
сахар	10	10					
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		40					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
<b>ИТОГО:</b>							
			42	42	201	1349	

**13 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
<b>Завтрак</b>							
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	500	18,8	13,9	79,9	519,5
			60	0,5	0,1	1,0	6,9
<b>ИЛИ</b>							
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9
огурцы свежие грунтовые	63	60					
или огурцы свежие парниковые	61	60					

№70-2006,  
Москва

Суфле рыбное		90	12,8	9,0	3,9	147,8	№400-2004
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	122	81					
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	147	81					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	112	83					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	94	81					
<b>масса отварной рыбы</b>		<b>67</b>					
<b>Соус молочный густой №598-2004</b>		<b>23</b>					
молоко питьевое	17	17					
масло сливочное	3,4	3,4					
мука пшеничная	3,4	3,4					
вода питьевая	3,6	3,6					
яйцо куриное	14	14					
масло сливочное для смазки листа	1,8	1,8					
<b>Пюре картофельное</b>		<b>150</b>	<b>3,3</b>	<b>4,4</b>	<b>23,5</b>	<b>147</b>	<b>№520-2004</b>
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128					
01.11.-31.12. - 30%	183	128					
01.01-29.02 - 35%	197	128					

10/10/2007 10:00:00  
 10/10/2007 10:00:00  
 10/10/2007 10:00:00











	сахар	20	20										
Хлеб пшеничный													
или Хлеб пшеничный витаминизированный				40	2,0	0,6	16,2	77,8					
Хлеб ржаной				40									
или хлеб ржаной витаминизированный				20	0,7	0,1	9,4	41,3					
				20									
<b>ИТОГО:</b>													
					43	40	194	1307					

**14 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Бутерброд с маслом			550	19,8	17,0	79,4	549,8	
хлеб пшеничный	20	20						
масло сливочное	5	5	20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	№1-2004
<b>Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным</b>								
творог	143	141	180/20	15,4	11,5	43,2	337,9	№362-2004
мука пшеничная	13	13						
или крупа манная	11	11						

Подпись: \_\_\_\_\_  
 Дата: \_\_\_\_\_  
 Место: \_\_\_\_\_





01.01-29.02 - 35%	80	52							
01.03 - 40%	87	52							
крупы перловая или пшеничная или рисовая	5	5							
огурцы соленые без уксуса	27	15							
морковь до 01.01. -20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	6	5							
масло сливочное	5	5							
сметана	5	5							
<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>200</b>	<b>14,7</b>	<b>15,3</b>	<b>26,5</b>	<b>302,5</b>		<b>№436-2004</b>
говядина 1 категории	107	79							
или говядина полуфабрикат	93	79							
или свинина мясная	87	74							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79							
масса готового мяса		50							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	166	125							
01.11.-31.12. -30%	179	125							















масло сливочное		5	5										
<b>Булочка домашняя</b>													
мука пшеничная		67	67	100		3,8		7,8		41,0		249,4	
мука пшеничная на подпыл		3,3	3,3										
сахар		12	12										
сахар (для отделки)		3	3										
масло сливочное		16	16										
яйцо куриное (для смазки)		2	2										
соль йодированная		0,6	0,6										
дрожжи прессованные		1,6	1,6										
молоко питьевое		28	28										
масло растительное для смазки листа		0,3	0,3										
<b>Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"</b>													
чай-заварка		1,0	1,0	200/20/10		0,2		0,0		15,5		62,8	
сахар		15	15										
лимон		11	10										
апельсин		21	20										

№ 564-2013, Пермь  
№ 686-2004

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (конфеты)		15	0,4	0,5	5,4	27,7
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20				
<b>Обед</b>		<b>770</b>	<b>30,9</b>	<b>29,8</b>	<b>86,1</b>	<b>735,8</b>
<b>Винегрет овощной</b>		<b>80</b>	<b>1,2</b>	<b>4,0</b>	<b>11,9</b>	<b>88,4</b>
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20			
	01.11.-31.12.-30%	29	20			
	01.01-29.02 - 35%	31	20			
	01.03 - 40%	33	20			
	масса отварного картофеля		18			
	свекла до 01.01.-20%	19	15			
	с 01.01 - 25%	20	15			
	масса отварной свеклы		13			
	морковь до 01.01.-20%	14	11			
	с 01.01 - 25%	15	11			
	масса отварной моркови		9			
	огурцы соленые без уксуса	46	25			

№71-2004







или Хлеб пшеничный витаминизированный	40												
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3								
или хлеб ржаной витаминизированный	20												
<b>ИТОГО:</b>		<b>41</b>	<b>45</b>	<b>184</b>	<b>1311</b>								

**17 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>								
Бутерброд с джемом			570	22,9	14,8	74,7	523,4	
			20/25	1,8	0,2	21,0	93,0	№2-2004
хлеб пшеничный	20	20						
джем абрикосовый, малиновый, вишневый, персиковый (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	25,2	25						
<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b>								
творог	173	172						
мука пшеничная	14	14						
или крупа манная	13	13						
вода питьевая для каши	43	43						
яйцо куриное	14	14						





масса отварной моркови		60										
сыр		17	16									
масло растительное		4	4									
<b>Суп крестьянский с крупой со сметаной</b>												
крупя перловая или пшеничная		10	10	250/5		3,1	5,2	17,2	128,0			№134-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		33	25									
01.11.-31.12. -30%		36	25									
01.01-29.02 - 35%		39	25									
01.03 - 40%		42	25									
капуста свежая белокочанная		38	30									
морковь до 01.01.-20%		12,5	10									
с 01.01 - 25%		13,3	10									
лук репчатый		12	10									
масло сливочное		5	5									
сметана		5	5									
<b>Фрикадельки рыбные с маслом</b>												
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		108	72	90/5		11,5	7,9	6,8	144,3			№347-2013, Пермь

10/11/2013 10:41:17  
№ 10/11/2013 10:41:17



# 18 день

Наименование блюда	Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					№ рецептуры	
	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>											
<b>Бутерброд с сыром</b>											
хлеб пшеничный		20		20							
сыр		16		15							
<b>Рагу из мяса</b>											
говядина 1 категории		107		79	200	14,5	20,0	17,6	308,4	№6/8-2011, Екатеринбург	
или говядина полуфабрикат		93		79							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства		79		79							
масса тушеного мяса				50							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		60		45							
01.11.-31.12. -30%		64		45							
01.01-29.02 - 35%		69		45							
01.03 - 40%		75		45							
морковь до 01.01.-20%		56		45							

Подпись: \_\_\_\_\_  
 Дата: \_\_\_\_\_



масло растительное		4	4						4								
<b>Свекольник со сметаной</b>																	
свекла до 01.01.-20%		80	64	250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Пермь								
с 01.01 - 25%		85	64														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		57	43														
01.11.-31.12. -30%		61	43														
01.01-29.02 - 35%		66	43														
01.03 - 40%		72	43														
морковь до 01.01.-20%		12,5	10														
с 01.01 - 25%		13,3	10														
лук репчатый		13	11														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		3	3														
масло сливочное		5	5														
сахар		0,5	0,5														
сметана		5	5														
<b>Котлета по-хлыновски</b>																	
говядина 1 категории		102	75	90	12,3	13,1	11,4	212,7	№454-2004								

Итого: 102,75





сахар	15	15											
крахмал	7	7											
<b>Хлеб пшеничный</b>													
или Хлеб пшеничный витаминизированный			40	2,0	0,6	16,2	77,8						
<b>Хлеб ржаной</b>			40										
или хлеб ржаной витаминизированный			20	0,7	0,1	9,4	41,3						
			20										
<b>ИТОГО:</b>				45	52	169	1328						

**19 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	109	60	600	19,1	14,0	89,9	561,6	
			60	0,5	0,1	1,0	6,9	№101-2004
<b>ИЛИ</b>								
Овощи свежие (огурцы)			60	0,5	0,1	1,3	7,9	№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые	63	60						
или огурцы свежие парниковые	61	60						
<b>Рыба, запеченная с яйцом</b>			90	13,0	8,9	8,2	164,9	№341-2013, Пермь
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	140	93						

или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	169	93								
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	117	87								
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	108	93								
мука пшеничная	4	4								
масло растительное	4	4								
масса запеченной рыбы		70								
мука пшеничная	3	3								
яйцо куриное	20	20								
масло растительное	2	2								
			150	3,3	4,4	23,5	147			№520-2004
<b>Пюре картофельное</b>										
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								
<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,5	0,0	34,0	138			№518-2013, Пермь

Фрукт в ассортименте		100	0,1	0,2	5,7	25	№458-2006, Москва
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	
или хлеб ржаной витаминизированный		20					
<b>Обед</b>		<b>740</b>	<b>25,6</b>	<b>31,8</b>	<b>94,4</b>	<b>765,8</b>	
Салат картофельный с кукурузой		80	2,8	5,1	7,8	88,3	№65-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	57	43				
	01.11.-31.12. - 30%	61	43				
	01.01-29.02 - 35%	66	43				
	01.03 - 40%	72	43				
	масса отварного картофеля		40				
	лук репчатый	8,3	7				
	или лук зеленый	9	7				
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый							
кукуруза консервированная (после термической обработки)		30	18				
яйцо куриное		12	12				

Итого: 37 000 руб. 00 коп.  
 107710 00 17  
 100 7 000 00 00















