

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			570	16,7	16,8	86,4	562,6		
Бутерброд с сыром			20/20	5,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004	
	хлеб пшеничный	20	20						
	сыр	21	20						
Каша рисовая жидкая			200	6,4	7,2	27,0	198,4	№311-2004	
	крупа рисовая	30	30						
	молоко питьевое	190	190						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	масло сливочное	5	5						
Кофейный напиток			200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004	
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						

1. Подпись Уполномоченного лица
 2. Подпись клиента
 3. Подпись бухгалтера
 4. Подпись повара
 5. Подпись заведующего

ОКР-1 10/7723306167
 М.П. 720000134

Фрукты в ассортименте		130	0,6	0,5	19,9	86,5	№458-2006, Москва
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный		20					
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Обед		810	31,5	38,4	116,1	936	
Салат из капусты белокачанной с морковью		100	1,6	5,1	9,6	90,7	№4-2013, Пермь
капуста белокачанная		105					
морковь до 01.01.-20%		12,5		10			
с 01.01 - 25%		13,3		10			
<i>капуста и морковь старого урожая используются в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i>							
сахар		4		4			
кислота лимонная		0,12		0,12			
вода для разведения лимонной кислоты		6		6			
масло растительное		5		5			
ИЛИ							
Салат из свежих помидоров		100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
помидоры свежие парниковые		97		95			

	или помидоры свежие грунтовые	112	95																	
	масло растительное	5	5																	
Суп из овощей на мясном бульоне, со сметаной				250/5	4,4	5,2	16,0	128,4												№135-2004
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50																	
	01.11.-31.12.- 30%	72	50																	
	01.01-29.02 - 35%	77	50																	
	01.03 - 40%	84	50																	
	морковь до 01.01.-20%	12,5	10																	
	с 01.01 - 25%	13,3	10																	
	лук репчатый	12	10																	
	горошек зелёный консервированный	28	18																	
	масло сливочное	5	5																	
	сметана	5	5																	
Запеканка картофельная с мясом отварным, с маслом				250/5	20,2	26,9	26,7	429,7												№157-2004, Пермь
	говядина 1 категории	132	97																	
	или говядина полуфабрикат	114	97																	
	масса отварного мяса		60																	

Отряд 107720306-107
 ИНН 7501 00184
 107720306-107

	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	336	253							
	01.11.-31.12. -30%	362	253							
	01.01.-29.02 - 35%	390	253							
	01.03 - 40%	423	253							
	масло сливочное	15	15							
	яйцо куриное	7	7							
	сухари пшеничные	5	5							
	масло растительное	5	5							
	масло сливочное	5	5							
	Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6		№518-2013, Пермь
	Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0		
	или Хлеб ржаной витаминизированный			40						
	Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8		
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			60						
	ИТОГО:				48	55	202	1499		

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			580	19,1	19,1	107,1	675,7		
Салат из моркови с изюмом			100	1,2	0,1	15,0	65,7	№10-2013, Пермь	
		Морковь до 01.01.-20%	96						
		с 01.01 - 25%	102						
Морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном									
		изюм	11						
		сахар	10						
		лимон (для сока)	12						
Гуляш из говядины			100	9,1	7,5	3,4	117,5	№437-2004	
		говядина 1 категории	86						
		или говядина полуфабрикат	74						
		или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63						
		масло растительное	4						
		Масса тушеного мяса	40						

4401077205063147
 4401077205063194

	Масса соуса	60															
	лук репчатый	14	12														
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6														
	Мука пшеничная	4	4														
	Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	7,9	50,0	285,9	№508-2004										
	крупа гречневая	85	85														
	вода питьевая	108	108														
	масло сливочное	10	10														
	Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2	№642-1996										
	какао - порошок	5	5														
	молоко питьевое	130	130														
	сахар	15	15														
	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	40,5											
	или Хлеб ржаной витаминизированный	20															
	Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9											
	или Хлеб пшеничный витаминизированный	20															

Обед		860	26,8	26,5	137,7	896	№66-2013, Пермь
Салат картофельный с огурцами		100	1,6	5,0	8,4	85,0	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	85	64					
01.11.-31.12. - 30%	92	64					
01.01.-29.02. - 35%	99	64					
01.03. - 40%	107	64					
масса отварного картофеля		60					
лук репчатый	14,3	12					
или лук зеленый	15	12					
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>							
огурцы консервированные (без уксуса)	22	12					
или огурцы свежие парниковые	12,2	12					
или огурцы свежие грунтовые	12,6	12					
морковь до 01.01.-20%	20	16					
с 01.01. - 25%	21	16					
масса отварной моркови		14					
масло растительное	5	5					

ОГРН 1677202060007
 ИНН 760802184
 ОГРНИП 1077202060007
 ОГРЮЛ 1077202060007

Уха ростовская		250/30	5,5	5,9	18,9	150,5	№119-2006, Москва
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	54	36					
или горбуша неразделанная ((филе без кожи и костей))	66	36					
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	50	37					
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100					
01.11.-31.12.- 30%	143	100					
01.01-29.02 - 35%	154	100					
01.03 - 40%	167	100					
лук репчатый	14	12					
помидоры свежие парниковые	21,4	21					
или помидоры свежие грунтовые	25	21					
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10					
масло сливочное	5	5					
Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.)		100	10,8	10,9	5,4	162,9	№410-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории	151	65					
или грудка куриная промышленного производства	96	65					

	молоко питьевое	15	15							
	яйцо куриное	9	9							
	морковь до 01.01.-20%	29	23							
	с 01.01 - 25%	31	23							
	лук репчатый	12	10							
	мука пшеничная	8	8							
	сметана	8	8							
	масло растительное	2	2							
Макаронные изделия отварные										
	макаронные изделия	64	64							
	масло сливочное	4	4							
Напиток из плодов шиповника										
	шиповник	25	25							
	сахар	10	10							
Хлеб ржаной										
	или Хлеб ржаной витаминизированный	40								
Хлеб пшеничный										
		60								
		3,0								
		0,8								
		24,3								
		116,8								

Счет 10772310617
ИДП 726-4484

или Хлеб пшеничный витаминизированный		60							
ИТОГО:			46	46	245	1572			
13 день									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			600	24,0	18,4	85,0	601		
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004	
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва	
	огурцы свежие грунтовые	105	100						
	или огурцы свежие парниковые	102	100						
Суфле рыбное			120	17,1	12,0	5,2	197,2	№400-2004	
	горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	162	108						
	или горбуша неразделанная ((филе без кожи и костей)	197	108						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	150	111						
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	125	108						
	масса отварной рыбы		90						

Соус молочный густой №598-2004			30								
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	22	22								
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5								
	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	5	5								
	ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5								
	ЯЙЦО КУРИНОЕ	18	18								
	Масло сливочное для смазки листа	2,4	2,4								
Пюре картофельное				180	3,9	5,9	26,7	175,5	№520-2004		
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154								
	01.11.-31.12.- 30%	220	154								
	01.01-29.02 - 35%	237	154								
	01.03 - 40%	257	154								
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29								
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7								
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138,0	№518-2013, Пермь		
Хлеб ржаной		20		20	0,7	0,1	9,4	40,5			
или Хлеб ржаной витаминизированный		20		20							

ООО «ИЗДЕЛИЯ»
 ул. Мухоморова, д. 119А
 Пермь
 ИНН 7602041194
 ОГРН 1107703401197

Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20						
Обед									
Икра кабачковая промышленного производства для детского питания	105	100	100	1,4	4,5	5,5	68,1		№101-2004
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной			250/10/5	4,9	5,9	19,7	151,5		№113-2004
	22	16							
говядина 1 категории		16							
или говядина полуфабрикат	19	16							
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16							
свекла до 01.01 -20%	38	30							
с 01.01 - 25%	40	30							
капуста белокочанная свежая	25	20							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40							
01.11.-31.12. -30%	57	40							
01.01-29.02 - 35%	62	40							
01.03 - 40%	67	40							
морковь до 01.01.-20%	18	14							
с 01.01 - 25%	19	14							

лук репчатый	10	8							
чеснок свежий	1,3	1							
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8							
сахар	3	3							
лимонная кислота	0,08	0,08							
масло сливочное	5	5							
сметана	5	5							
Бифстроганов из говядины			100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004	

говядина 1 категории	86	63							
----------------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--

или говядина полуфабрикат	74	63							
---------------------------	----	----	--	--	--	--	--	--	--

или говядина бифстроганов-полуфабрикат промышленного производства	63	63							
---	----	----	--	--	--	--	--	--	--

масса тушеного мяса		40							
масса соуса		60							
мука пшеничная	6	6							
сметана	12	12							

бульон или отвар	48	48							
лук репчатый	18	15							

№ 011
 4 1077 200 06 00 10 07
 М.П. 10.11.2004

масло растительное	5	5									№416-2013, Пермь
Рис припущенный с овощами "Мозаика"			180	3,2	7,7	37,9	233,7				
крупа рисовая	47	47									
кукуруза консервированная	50	30									
морковь до 01.01.-20%	26	21									
с 01.01 - 25%	28	21									
масло сливочное	10	10									
Компот из ягод			200	0,5	0,2	28,1	116,2				№511-2013, Пермь
вишня свежемороженая	21	20									
или смородина свежемороженая	21	20									
или клюква свежемороженая	21	20									
сахар	20	20									
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный			40								
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60								
ИТОГО:				51	49	224	1539				

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			585	22,1	21,0	91,4	642,2		
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным			200/20	17,1	12,0	48,0	368,4	№362-2004	
Творог	158	156							
Мука пшеничная	14	14							
или крупа манная	12	12							
сахар	16	16							
яйцо куриное	9	9							
изюм	20,5	20							
Масло сливочное	6	6							
ванилин	0,01	0,01							
сахари	6	6							
сметана	6	6							
Масло сливочное для смазки листа	4	4							
масса готового пудинга		200							

Составлено по рецептуре № 362-2004
 от 10.01.2004 г.

лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

или лук зеленый	6	5							
сахар	3	3							
кислота лимонная	0,12	0,12							
вода для разведения лимонной кислоты	6	6							
масло растительное	5	5							

Рассолыник ленинградский с курицей, со сметаной

курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26	250/10/5	7,2	5,9	15,4	143,5	№132-2004
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52						
01.11.-31.12.- 30%	74	52						
01.01-29.02 - 35%	80	52						
01.03 - 40%	87	52						
круты 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%	13,3	10						
лук репчатый	6	5						

Итого: 1007720,4 руб.
 1007720,4 руб.
 1007720,4 руб.

	Масло сливочное	5	5							
	Сметана	5	5							
Жаркое по - домашнему				250	15,7	17,9	32,3	352,9	№436-2004	
	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%	219	165							
	01.11.-31.12. -30%	236	165							
	01.01-29.02 - 35%	254	165							
	01.03 - 40%	276	165							
	Морковь до 01.01.-20%	31	25							
	с 01.01 - 25%	33	25							
	лук репчатый	24	20							
	масло растительное	12	12							
Компот из сухофруктов				200	0,7	0,0	23,9	98,4	№639-2004	
	сухофрукты	20,3	20							

	сахар	15	15									
Фрукты в ассортименте												
				100	0,4	0,0	14,4	59,2				№458-2006, Москва
Хлеб ржаной												
				40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный												
				40								
Хлеб пшеничный												
				60	3,0	0,8	24,3	116,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный												
				60								
ИТОГО:												
					53	51	228	1586				

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал					
Завтрак												
			635	19,6	21,6	93,3	645,4					
Биточки рубленые из птицы запеченные, с маслом												
			100/5	12,6	16,5	12,4	248,5		№498-2004			
	филе куриное промышленного производства	71	67									
	или филе индейки	71	67									
или грудка куриная промышленного производства (разделка на мякоть без кожи)												
		98	67									
	хлеб пшеничный	19	19									
	лук репчатый	11	9									

Адрес: г. Москва, ул. Давыдовская, д. 10, стр. 1
 Контакт: 4977235 06-1...7
 4977235 06-134

	молоко питьевое	20	20									
	яйцо куриное	7	7									
	мука пшеничная	6	6									
	масло растительное	2	2									
	масло сливочное	5	5									
Рис припущенный												
	крупа рисовая	63	63									
	вода питьевая	133	133									
	масло сливочное	5	5									
Чай "Витаминный"												
	чай-заварка	2	2									
	шловник	15	15									
	сахар	10	10									
Фрукты в ассортименте												
		150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006, Москва					
Хлеб ржаной												
		20	0,7	0,1	9,4	40,5						
или Хлеб ржаной витаминизированный												
		20										
Хлеб пшеничный												
		20	1,0	0,3	8,1	38,9						

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20																			
Обед																					
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)		182	100	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6											№101-2004	
ИЛИ																					
Овощи свежие (огурцы)					100	0,7	0,1	1,9	11,3												№70-2006, Москва
огурцы свежие грунтовые		105		100																	
или огурцы свежие парниковые		102		100																	
Суп с круглой с курицей					250/10	6,5	6,4	20,1	164,0												№138-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)		29		26																	
крупы: кукурузная или пшено или овсяные хлопья "Геркулес"		5		5																	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		67		50																	
01.11.-31.12.- 30%		72		50																	
01.01-29.02 - 35%		77		50																	
01.03 - 40%		84		50																	
Морковь до 01.01.-20%		12,5		10																	
с 01.01 - 25%		13,3		10																	
лук репчатый		12		10																	

14.01.10/720/06/17
 14.01.10/720/06/17
 14.01.10/720/06/17

	Масло сливочное	10	10																		
Компот из свежих плодов					200		0,2		0,0		20,6		83,2								№685-1996
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																		
	или груши свежие	44	40																		
	или апельсины свежие	60	40																		
	сахар	15	15																		
	Хлеб ржаной				40		1,9		0,4		17,5		81,0								
	или Хлеб ржаной витаминизированный				40																
	Хлеб пшеничный				60		3,0		0,8		24,3		116,8								
	или Хлеб пшеничный витаминизированный				60																
	ИТОГО:						47		46		223		1498								
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак):				20		19		93		625										При одном приеме пищи (завтрак)
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтрак):				18-23		18-23		77-96		544-680										
	ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обед):				29		30		132		913										При одном приеме пищи (обед)
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обед):				27-32		28-32		115-134		816-952										
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обед и завтрак):				49		49		225		1539										При деурзовом питании (завтрак, обед)
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):				45-54		46-55		192-230		1360-1632										
	НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:				90		92		383		2720										

«Федеральное государственное учреждение
 «Федеральный центр экспертизы средств
 медицинского назначения»
 125080, Москва, ул. Трубецкая, д. 8, стр. 2
 Контактный телефон: 8 (495) 635-10-13
 Факс: 8 (495) 635-10-14
 E-mail: fcs@fcs.gov.ru, fcs@mail.ru
 19.11.2012 г.

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			550	10,5	15,7	98,0	575,1		
Каша манная жидкая с маслом			200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004	
	крупа манная	20	20						
	молоко питьевое	190	190						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1,2	1,2						
	масло сливочное	5	5						
Булочка домашняя			100	3,8	7,8	41,0	249,4	№564-2013, Пермь	
	мука пшеничная	67	67						
	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							
	Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8		№686-2004
	чай-заварка	2	2							
	сахар	15	15							
	лимон	11	10							
	апелсин	21	20							
	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						
	Обед			830	36,4	33,9	107,9	882,4		
	Винегрет овощной			100	1,5	5,0	14,9	110,5		№71-2004
	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							

01.03.10772004
 10772004
 10772004
 10772004

Масса отварного картофеля		23							
свекла до 01.01.-20%	23	18							
с 01.01 - 25%	24	18							
Масса отварной свеклы		16							
Морковь до 01.01.-20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
Масса отварной моркови		10							
огурцы соленые без уксуса	58	32							
лук репчатый	18	15							
или лук зеленый	19	15							
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
Масло растительное	5	5							
Суп - лапша домашняя на курином бульоне									
Мука пшеничная	17,5	17,5							
Мука пшеничная (на подпыл)	1,2	1,2							
яйцо куриное	5	5							
вода питьевая	3,5	3,5							
соль йодированная	0,5	0,5							
			250	2,4	5,3	10,1	97,7		№148-2004

Масса лапши домашней	20										
или лапша промышленного производства	20										
Морковь до 01.01.-20%	12,5	10									
с 01.01 - 25%	13,3	10									
лук репчатый	12	10									
Масло сливочное	5	5									
Птица отварная			100								№404-2013, Термь
грудка куриная промышленного производства	151	143									
или бедро куриное	151	143									
лук репчатый	3,6	3									
Морковь до 01.01.-20%	8,8	7									
с 01.01 - 25%	9,3	7									
Капуста тушённая			180								№ 534-2004
капуста белокочанная свежая	258	206									
масло растительное	5	5									
Морковь до 01.01.-20%	12,5	10									
с 01.01 - 25%	13,3	10									
лук репчатый	10	8									

Итого: 1116,7

№ 534-2004

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4																			
Мука пшеничная	3	3																			
сахар	4	4																			
Компот из изюма			200	0,3	0,0	25,5	103,2														№512-2013, Пермь
изюм	15,3	15																			
сахар	15	15																			
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0														
или Хлеб ржаной витаминизированный			40																		
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8														
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60																		
ИТОГО:				47	50	206	1458														
17 День																					
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры												
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал														
Завтрак			590	24,7	16,1	77,3	552,7														
Бутерброд с джемом			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																			

Запеканка из творога с молоком стуженным

	Творог	192	191		200/30	19,9	14,1	28,7	321,3	№313-2013, Пермь
	Мука пшеничная	16	16							
	или крупа манная	14	14							
	вода питьевая для каши	48	48							
	яйцо куриное	15	15							
	сахар	8	8							
	ванилин	0,01	0,01							
	сметана	8	8							
	сухари пшеничные	8	8							
	Масло сливочное для смазки листа	6	6							
	Масса готовой запеканки		200							
	Молоко стуженное с сахаром	30,2	30							
Чай с сахаром					200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004
	чай-заварка	2	2							
	сахар	15	15							
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке					125	1,8	1,5	4,5	38,7	

Счет 10/77200081007
4417205004104

Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		20					
Обед		840	31,1	29,1	131,0	909,9	
Салат из моркови с сыром		100	5,5	9,5	7,4	137,1	№56-2013, Пермь
	морковь до 01.01.-20%	96	77				
	с 01.01 - 25%	102	77				
	масса отварной моркови		75				
	сыр	21	20				
	масло растительное	5	5				
Суп крестьянский с крупой со сметаной		250/5	3,1	5,2	17,2	128,0	№134-2004
	крупя перловая или пшеничная	10	10				
	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																	
Фрикадельки рыбные с маслом																				
	горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	120	80			100/5		12,8		8,8		7,6		160,8						№347-2013, Пермь
	или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	146	80																	
	или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	93	80																	
	или минтай потрошенный безглавный (филе с кожей без костей)	108	80																	
	хлеб пшеничный	14	14																	
	вода питьевая	20	20																	
	яйцо куриное	10	10																	
	масло сливочное	5	5																	
Рис припущенный																				
	крупа рисовая	63	63			180		4,4		4,3		35,0		196,6						№512-2004
	вода питьевая	133	133																	
	масло сливочное	5	5																	

КОМПЕТЕНТНЫЙ ЦЕНТР
 ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ
 И СЕРТИФИКАЦИИ
 В СФЕРЕ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
 И СТОРОННЕЕ
 № 1017203-0011 /
 № 117203-00186

Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	22,0	89,6	№518-2013, Пермь
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный			40					
Хлеб пшеничный			60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			60					
ИТОГО:				56	45	208	1463	

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			640	25,7	30,1	76,1	677		
Бутерброд с сыром			20/20	5,7	6,2	7,2	107,4	№3-2004	
	хлеб пшеничный	20	20						
	сыр	21	20						
Рагу из мяса			250	15,8	20,7	28,0	361,5	№6/8-2011, Екатеринбург	
	говядина 1 категории	107	79						
	или говядина полуфабрикат	93	79						
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	79						

	масса тушеного мяса		50						
	картофель - 01.09-31.10.-25%	77	58						
	01.11-31.12.-30%	83	58						
	01.01-29.02.-35%	89	58						
	01.03.-40%	97	58						
	морковь до 01.01.-20%	73	58						
	с 01.01.-25%	77	58						
	лук репчатый	38	32						
	капуста белокочанная свежая	90	72						
	масло растительное	12	12						
	мука пшеничная	2,5	2,5						
	сметана	10	10						
Кофейный напиток		200	2,3	2,5	14,8	90,9	№690-2004		
	кофейный напиток	4	4						
	сахар	10	10						
	молоко питьевое	100	100						
Фрукты в ассортименте		150	0,2	0,3	8,6	37,9	№458-2006,	Москва	

1077233-0801-7
 1421-7200-09104

Хлеб ржаной				20	0,7	0,1	9,4	40,5	
или Хлеб ржаной витаминизированный				20					
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9	
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20					
Обед				835	26,6	29,3	136,8	917,5	
Салат из свежих помидоров				100	1,0	5,1	3,5	63,9	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые		97	95					
	или помидоры свежие грунтовые		112	95					
	масло растительное		5	5					
Свекольник со сметаной				250/5	2,5	4,9	16,2	118,9	№34-2004, Пермь
	свекла до 01.01.-20%		80	64					
	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						

Котлета по хлыновски

говядина 1 категории	113	83			100	14,1	14,5	12,7	237,7	№454-2004
или говядина полуфабрикат	98	83								
или фарш промышленного производства	83	83								
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								
лук репчатый	15	13								
яйцо куриное	8	8								
сухари	8	8								

Счет № 10772000000000000000
 № 10772000000000000000

	Масло растительное	2	2							
Макаронные изделия отварные				180	3,8	3,4	41,1	210,2	№516-2004	
	Макаронные изделия	64	64							
	Масло сливочное	4	4							
Кисель из свежих ягод				200	0,3	0,2	21,5	89,0	№505-2013, Пермь	
	Вишня свежемороженая	25,2	24							
	Или смородина свежемороженая	25,2	24							
	Или клюква свежемороженая	25,2	24							
	сахар	15	15							
	крахмал	7	7							
Хлеб ржаной				40	1,9	0,4	17,5	81,0		
Или Хлеб ржаной витаминизированный				40						
Хлеб пшеничный				60	3,0	0,8	24,3	116,8		
Или Хлеб пшеничный витаминизированный				60						
ИТОГО:					52	59	213	1595		

19 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак									
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	182	100	100	0,8	0,1	1,6	10,6	№101-2004	
ИЛИ									
Овощи свежие (огурцы)			100	0,7	0,1	1,9	11,3	№70-2006, Москва	
огурцы свежие грунтовые	105	100							
или огурцы свежие парниковые	102	100							
Рыба, запеченная с яйцом			100	14,4	9,9	9,1	183,1	№341-2013, Пермь	
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	153	102							
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	186	102							
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	118	102							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	130	96							
мука пшеничная	5	5							
масло растительное	5	5							
масса запеченной рыбы		85							

Состав: мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, соль поваренная, специи.

№1177/2013 от 17.07.2013
 №1177/2013 от 17.07.2013

	мука пшеничная	3	3								
	яйцо куриное	20	20								
	масло растительное	2	2								
Пюре картофельное				180	3,9	5,9	26,7	175,5		№520-2004	
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154								
	01.11.-31.12. -30%	220	154								
	01.01-29.02 - 35%	237	154								
	01.03 - 40%	257	154								
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	29	29								
	Масло сливочное	7	7								
Сок в ассортименте		200	200	200	0,5	0,0	34,0	138,0		№518-2013, Пермь	
Фрукт в ассортименте				100	0,1	0,2	5,7	25		№458-2006, Москва	
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5					
или Хлеб ржаной витаминизированный				20							
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9					
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20							

		Обед		810	28,9	35,6	117,2	905,0	
Салат картофельный с кукурузой				100	3,5	6,4	9,8	110,8	№65-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	70	53						
	01.11.-31.12. -30%	76	53						
	01.01.-29.02. - 35%	82	53						
	01.03. - 40%	89	53						
	масса отварного картофеля		50						
	лук репчатый	9,5	8						
	или лук зеленый	10	8						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>									
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	37	22						
	яйцо куриное	15	15						
	масло растительное	5	5						
Суп - харчо с мясом				250/10	7,4	5,5	22,0	167,1	№154-1996
	говядина полуфабрикат	19	16						
	или говядина 1 категории	22	16						
	или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16						

№ 154-1996
14.01.2014

	мука пшеничная	5	5																	
	сахар	4	4																	
Компот из свежих плодов																				
	яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40																	
	или груши свежие	44	40																	
	или апельсины свежие	60	40																	
	сахар	15	15																	
	Хлеб ржаной																			
	или Хлеб ржаной витаминизированный																			
	Хлеб пшеничный																			
	или Хлеб пшеничный витаминизированный																			
	ИТОГО:																			
20 день																				
	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры									
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал												
	Завтрак			665	25,1	22,3	81,0	625,2												
	Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63,0												

М.П. 14.01.2013

№300-2013,
Пермь

Котлеты из говядины и курицы "Школьные"

	говядина 1 категории	95	70		120	14,1	10,3	15,2	209,9	№59-2006, Екатеринбург
	или говядина полуфабрикат	83	70							
	или фарш мясной промышленного производства	70	70							
	ГРУДКА куриная промышленного производства	29	20							
	или филе куриное промышленного производства	21	20							
	или фарш куриный промышленного производства	20	20							
	крупа рисовая	6	6							
	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	20	20							
	Масса вязкой каши		24							
	лук репчатый	6	5							
	яйцо куриное	12	12							
	мука пшеничная	8	8							
	масло растительное для смазки листа	2	2							
Каша гречневая вязкая отварная					180	2,0	5,4	29,2	173,4	
	крупа гречневая	45	45							
	вода питьевая	144	144							

	Масло сливочное	6	6																
Чай с сахаром				200	0,2	0,0	15,0	60,8	№685-2004										
	чай-заварка	2	2																
	сахар	15	15																
Йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке																			
Хлеб ржаной				125	1,8	1,5	4,5	38,7											
или Хлеб ржаной витаминизированный				20															
Хлеб пшеничный				20	1,0	0,3	8,1	38,9											
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20															
Обед																			
Салат из свежих огурцов				100	0,7	5,1	2,5	58,7											№17-2013, Пермь
огурцы свежие парниковые		97	95																
или огурцы свежие грунтовые		100	95																
масло растительное		5	5																
Суп с макаронными изделиями с курицей																			
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)		29	26																
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		100	75	250/10	7,3	6,1	18,5	158,1											№147-2013, Пермь

Итого: 1077203-0601-7
 1477203-08134

	01.11.-31.12. -30%	107	75																
	01.01-29.02 - 35%	116	75																
	01.03 - 40%	125	75																
	Макаронные изделия	10	10																
	Морковь до 01.01.-20%	12,5	10																
	с 01.01 - 25%	13,3	10																
	лук репчатый	12	10																
	Масло сливочное	5	5																
Печень, тушеная с овощами																			
	печень говяжья	137	114		120	14,0	12,9	5,9	195,7										№439-2004
	лук репчатый	21	18																
	Масло растительное	6	6																
	Масса готовой печени с луком		75																
	мука пшеничная	2,4	2,4																
	Морковь до 01.01.-20%	75	60																
	с 01.01 - 25%	79,8	60																
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	10	10																

ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):	21	20	85	608	При одном приеме пищи (завтрак)
					544-680
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):	18-23	18-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):	31	32	124	907	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):	27-32	28-32	115-134	816-952	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (завтрак, обед):	52	52	209	1516	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):	45-54	46-55	192-230	1360-1632	При двухразовом питании
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:	90	92	383	2720	

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

вода питьевая		20	20									
Картофель толченный, по-деревенски												
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		226	170	180	4,9	7,7	33,0	220,9				№208-2013, Пермь
01.11.-31.12. -30%		243	170									
01.01-29.02 - 35%		262	170									
01.03 -40%		284	170									
отвар картофельный		30	30									
масло сливочное		10	10									
Компот из кураги												
курага		20,3	20	200	0,9	0,0	31,3	128,8				№638-2004
сахар		15	15									
Хлеб ржаной												
				40	1,9	0,4	17,5	81,0				
или Хлеб ржаной витаминизированный												
				40								
Хлеб пшеничный												
				40	2,0	0,6	16,2	77,8				
или Хлеб пшеничный витаминизированный												
				40								
ИТОГО:												
					57	55	206	1546				

Клиент: «Аналитический центр «Ан»
 ОГРН 1077203080017
 ИНН 7203080017