техническому заданию

СОГЛАСОВАНО Руководитель Заказчика

"УТВЕРЖДЕНО"

Руководитель "Исполнителя"

Директор______/подписано ЭЦП/ Директор______/подписано ЭЦП/.

Примерное двенадцатидневное цикличное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Кургана в возрасте с 12 до 18 лет (завтрак) (не менее 20% суточного рациона) с 09.01.2023г.

					1 ден	IЬ								
				Хим	ический со	став				Наименова	ание пищев	ых вещест	В	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто г							Витамины			Минера	лы, мг	
	DPy o , .	110110,1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			550											
Бутерброд горячий с сыром и масло сливочнь	ΙМ		50	5,2	6,2	8,6	92,2	11	0,05	42	12	10	1	1,01
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприя	гий обществе	енного питан	ия при общес	образователы	ных школах, 2	004 г. №10								
Сыр*	20,20	20												
Масло сливочное*	10,00													
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Каша молочная пшенная, с маслом сливочным	1	•	210	4,2	4,8	12,34	188,16	1,95	0,08	125	180,1	135	21	0,11
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприя	гий обществе	енного питан	ия при общес	образователы	ных школах, 2	004 г. №311								
Молоко цельное*	120,00	120												
Крупа пшено*	41,00	41												
Caxap*	4,50	4,5												
Соль*	0,30	0,3												
Масло сливочное*	10,00													
Кофейный напиток на цельном молоке	-		200	3,14	4,3	16,2	142,7	1,6	0,02	14	60	21	8	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52														
Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	200,00	200												
Caxap*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный		•	30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1			•	•	•		•		•	•	•			
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный		•	28	2,14	0,22	24,82	121,83		0,03		5,6	18,2	3,92	0,28
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2											•		<u> </u>	
Хлеб пшеничный*	28,00	28												
Пряник		<u>.</u>	32	1,3	4,6	14,9	84,2		0,1					
Пряник(пром.пр-во)*	32,00	32												
Итого:				18,53	20,62	86,86	693,35	14,55	0,34	181	274,77	258,8	61,82	3,6
					2 ден	lh.				•	•			
				Хим	ический со					Наименова	ание пищев	ых вешест	B	
Наименование блюда	Брутто, г	Hatto							Витаминь			Минера		
паименование олюда	BPy110, 1	nerio, i	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг	редан через Д			озЖелезо
Завтрак (71 руб.)	L	L	630							рет. экв	сь461	9fc-60b6-48cd	-bfab-482f23a	
Завтрак (т Труб.)			030		<u> </u>								Страница	1 из 9 🗸 🗖

Запеканка из творога "Витаминная", со сметан	ой		200/10	17,21	18,24	26,35	331,8	3,1	0,1	98	209,83	189,33	38,79	1,53
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223			•	•		•				•	•		•	•
Teopor*	115,60	113,2			Ī				Ī					
Морковь*	56,00													
Крупа манная*	22,35	22,35												
Яйцо*	16,00	16												
Caxap*	26,00	26												
Масло растительное*	2,00	2												
Сметана*	6,60													
Сметана*	10,00													
Соль*	0,70	0,7												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,16	58	12	2	5	0,3
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Caxap*	7,00	7												
Чай*	2,00													
Шиповник*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный	-		20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2				I.	I.				I.		l .			
Улеб пшеничный*	20,00	20			1		1							
Итого:	20,00		1	18,84	18,4	80,25	553,2	114,1	0,28	181	283,83	282,63	74,59	3,93
MIOIO.				10,04	<u> </u>		000,2	,.	0,20		200,00	202,00	14,00	0,00
	•	1	•		3 деі									
				Хим	ический с	остав					ние пищев			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал		Витамины	А, мг			алы, мг	
			Выход, г	Domen, i	//t/ipbi, i	7131.,1	Оц, ккал	С, мг	В1, мг	рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			590											
Котлета рыбная "Любительская"			120	10,73	9,85	6,9	161,1	3,72	0,12	26,5	180,2	177,16	36,55	2,5
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприя	гий общоств	OLULOFO FIATOLI					- ,	-,		.,.		, -	,	,-
Рыба филе*	141,38			оразователь	ных школах, 2	1. №390			Ī					
Морковь *	24,00													
Хлеб пшеничный*	9,60					1				1				
Лук репчатый*	10,00									<u> </u>				
Молоко цельное*	12,00													
*одий	12,00					1				1				
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	11,25													
Соль*	0,40	,												
Масло растительное*	2,00				İ				İ					
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом		•	70	0,69	2,13	3,22	24,22	15,4	0,05	84	8,82	16,38	12,6	0,56
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124			1				<u> </u>		1	1	<u> </u>			
Морковь*	42,00	42			1						1			
Лук репчатый*	10,50						1		1		<u> </u>			
Томатная паста*	4,20						1		Ì		1			
				1	 	1	+		1	1	 		1	1
Масло растительное		3												
Масло растительное* Лимонная кислота*	3,00													
Лимонная кислота*	3,00 0,26	0,26												
	3,00	0,26 0,6												
Лимонная кислота* Сахар* Соль*	3,00 0,26 0,60	0,26 0,6		4,68	6,88	34,8	223,2		0,07	70,8	73,2	40,8	12	0,6
Лимонная кислота* Сахар* Соль* Рис припущенный	3,00 0,26 0,60	0,26 0,6		4,68	6,88	34,8	223,2		0,07	70,8	редан через Д	иадок 29.12.20	22 11:37 GMT+	02.00
Лимонная кислота* Сахар* Соль*	3,00 0,26 0,60 0,30	0,26 0,6 0,3	180	4,68	6,88	34,8	223,2		0,07	70,8	редан через Д	иадок 29.12.20	12 22 11:37 GMT+ I-bfab-482f23a Страница	03:00 afbe37

			.1	•			_	T	_					T
Масло сливочное*	5,00 0,30				 _		1			+	 	 	├	
Соль*	0,30	0,3	200	0,5	0,3	19,96	79,84	5,8	0,02	13,5	0,4	1	2	0,06
Компот "Рябинка"	11.070		200	0,5	0,5	19,90	79,04	3,0	0,02	10,0	0,4			0,00
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г Смесь ягодная Рябинка*		15	:1	1	Τ		1	I	T	т		Τ		Ī
Смесь ягодная гяоинка Сахар*	7,00		7		 		1			+	+			
Хлеб пшеничный	7,00	'1	20	1,53	0,16	17,73	87,02		0.02	† 	4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2				,			- /-		-,-					- 7
лечесное питание (под ред.м.д.самсонова 1990г.) № 10.2 Хлеб пшеничный*	20,00	20)							$\overline{}$	$\overline{}$			
Итого:	20,00			18,13	19,32	82,61	575,38	24,92	0,28	194.8	266,62	248,34	65,95	3,92
711010.				1 1 1 1 1 1			1 ,			10.,0				-,
	ı	l	T	Уим	4 ден ический со			l	-	Наимонов	ание пищев	LIY POUIOCT	.D	
	ļ			Z Z Z Z Z Z	11-10-СКИИ СО	СТАВ			Витамины		Т	Минера		
Наименование блюда	ьрутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, МГ рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)		I	560							Del. JAB.				
Жаркое с мясом			250	8,21	12	17,81	201,11	22,22	0,05	78,11	47,78	16,67	17,78	0,81
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания д	етей в дошко	ольных орган	низациях. 201	1 г. №111										
Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	77,80	77,8	3							<u> </u>				
Картофель*	133,30													
Лук репчатый*	27,80													
Морковь*	22,20					<u> </u>	1			├			├	<u> </u>
Масло растительное* Томатная паста*	3,30 4,40					—				+	 	 	 	
Томатная наста Масло сливочное*	11,10				 		+			+	+	 	 	
Соль*	0,60									† 	+			
Горошек консервированный		· · ·	40	3,84	2,4	6,27	48,84	1,76	0,08	74	50,76	26,63	1,15	0,35
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Горошек зелёный*	61,54	40)											
Кефир с сахаром			210	5,2	5	19,1	172,68	1,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*														
Caxap*	10,00	10									<u> </u>	_		
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2		T						T						
Хлеб пшеничный*	30,00	30				<u> </u>				↓	 	<u> </u>		
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06	<u></u>	17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1		T						T						
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30)							<u> </u>	_			
Итого:				22,1	20,14	79,78	617,29	25,38	0,28	217,11	251,61	317,4	65,03	3,96
					5 ден									
				Хим	ический со	став	_		ŀ	-Таименов	ание пищев			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	D. IVOR E	EORKIA E	Жиры, г	V	311 KK2E		Витамины		<u> </u>	Минера	ілы, мг	ı
			Выход, г	Белки, г	лары, і	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			550											
Тефтели с соусом			130	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,37	139,45	18,08	1,85
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г			:T	1				1						
Тефтели (пром-ного пр-ва)*					igwdard				1	Пе	ередан через Д			
Масло растительное*	2,00	2	4	I	1	1			1	1	cb461	19fc-60b6-48cd	⊫ntab-482t23a	afbe37 = 3 из 9

Мука в/с*	1,35	1,35												
Морковь*	3,00													
Лук репчатый*	2,00		!											
Томатная паста*	3,00													
Caxap*	0,30													
Соль*	0,50	0,5												
Каша гречневая по "Купечески"			180	5,76	7,92	23,09	184,75	1,3	0,16	88	75,95	51,44	10	0,65
Лечебное питание детей в стационарах №8.4				•		•			•	•	•		•	•
Крупа гречневая*	54,00	54	.]											
Масло сливочное*	5,00													
Морковь*	18,00													
Лук репчатый*	24,00	24												
Масло растительное*	2,40	2,4												
Соль*	0,40	0,4												
Компот из кураги			200	0,65	0,21	14,9	135		0,08	36,5	0,2		20	0,13
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г	No290				-				•	1				
Соорник тех. нормативов. под ред. л.с.коровка. пермь, гооб Курага*	15,00	15									1			I
Сахар*	10,00										 			
	10,00	10	20	1,51	0,31	9,11	45,8		0.04	1	6,6	36,6	10,8	0,8
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,6		0,04		0,0	30,0	10,0	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1					1	ı				1				1
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Итого:	•	•		20,8	19,81	89,36	662,07	15,3	0,5	180,5	313,12	240,49	61,68	3,63
				<u> </u>				· ·		<u> </u>	<u> </u>	· · ·	<u> </u>	<u> </u>
					6 ден									
				V						40,4140,100			<u> </u>	
				Хим	ический со	став					ние пищев			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выхол. г				Эн, ккап		Витамины			Минера	алы, мг	I
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г		ический со Жиры, г	угл., г	Эц, ккал	С, мг		А, мг	ние пищев Кальций			Железо
	Брутто, г	Нетто, г					Эц, ккал		Витамины			Минера	алы, мг	Железо
Завтрак (71 руб.)	Брутто, г	Нетто, г	570	Белки, г	Жиры, г	Угл., г		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность"			570 140	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69	Э ц, ккал 145,65		Витамины	А, мг		Минера	алы, мг	Железо 1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят	гий обществе	енного питан	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная*	тий обществе 152,19	енного питан 111,1	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное*	тий обществе 152,19 2,90	енного питан 111,1 2,9	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый*	тий обществе 152,19 2,90 23,30	енного питан 111,1 2,9 23,3	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 23,3	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34 бразовательн	Жиры, г 9,57 ных школах, 2	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг	Витамины В1, мг 0,18	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2	570 140 ия при общес	Белки, г 12,34	Жиры, г 9,57	Угл., г 12,69		С, мг	Витамины В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Минера Фосфор	алы, мг Магний	
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6	570 140 ия при общес 180	Белки, г 12,34 бразовательн	Жиры, г 9,57 ных школах, 2	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг	Витамины В1, мг 0,18	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия*	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6	570 140 ия при общес 180	Белки, г 12,34 бразовательн	Жиры, г 9,57 ных школах, 2	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг	Витамины В1, мг 0,18	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное*	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 63,00 7,00	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 23,3 5,8 8,2 0,6	570 140 ия при общес 180	Белки, г 12,34 бразовательн	Жиры, г 9,57 ных школах, 2	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг	Витамины В1, мг 0,18	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия*	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 23,3 5,8 8,2 0,6	570 140 ия при общес 180	Белки, г 12,34 бразовательн 3,96	Жиры, г 9,57 ных школах, 21	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг 8,05	Витамины В1, мг 0,18 0,05	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19 15,26	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	0,8
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное*	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 63,00 7,00	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 23,3 5,8 8,2 0,6	570 140 ия при общес 180	Белки, г 12,34 бразовательн	Жиры, г 9,57 ных школах, 2	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг	Витамины В1, мг 0,18	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	1,6
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное* Соль*	тий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 63,00 7,00 0,50	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6 63 7 0,5	570 140 ия при общес 180 200	Белки, г 12,34 бразовательн 3,96	Жиры, г 9,57 ных школах, 21	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг 8,05	Витамины В1, мг 0,18 0,05	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19 15,26	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	0,8
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное* Соль* Чай с сахаром и молоком	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 7,00 0,50	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6 63 7 0,5	570 140 ия при общес 180 200 изациях. 201	Белки, г 12,34 бразовательн 3,96	Жиры, г 9,57 ных школах, 21	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг 8,05	Витамины В1, мг 0,18 0,05	А, мг рет. экв. 136,17	Кальций 163,19 15,26	Минера Фосфор 126,86	алы, мг Магний 37,33	0,8
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное* Соль* Чай с сахаром и молоком Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания д	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 63,00 7,00 0,50	енного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6 63 7 0,5	570 140 ия при общес 180 200 изациях. 201	Белки, г 12,34 бразовательн 3,96	Жиры, г 9,57 ных школах, 21	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг 8,05	Витамины В1, мг 0,18 0,05	A, MF DET. 3KB. 136,17 44	163,19 15,26	Минера Фосфор 126,86 9,97 45	алы, мг Магний 37,33 3,03	0,8
Завтрак (71 руб.) Филе куриное "Нежность" Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприят Грудка куриная* Масло растительное* Лук репчатый* Морковь* Мука в/с* Томатная паста* Сметана* Соль* Макароны отварные Лечебное питание детей в стационарах №8.1 Макаронные изделия* Масло сливочное* Соль* Чай с сахаром и молоком Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания д	ий обществе 152,19 2,90 23,30 23,30 2,30 5,80 8,20 0,60 7,00 0,50	виного питан 111,1 2,9 23,3 23,3 2,3 5,8 8,2 0,6 63 7 0,5	570 140 ия при общес 180 200 изациях. 201	Белки, г 12,34 бразовательн 3,96	Жиры, г 9,57 ных школах, 21	Угл., г 12,69 004 г. №493	145,65	С, мг 8,05	Витамины В1, мг 0,18 0,05	A, MF DET. 3KB. 136,17 44	Кальций 163,19 15,26 60,2	Минера Фосфор 126,86 9,97 45	алы, мг Магний 37,33 3,03	0,8

V6			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0.03		6	19,5	4,2	0,3
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	20,0	130,4		0,03		0	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2	20.00	1 00	1	1		ı	1		1	1	1	1	1	
Хлеб пшеничный*	30,00	30		4.54	0.04	0.44	45.0		0.04		0.0	00.0	40.0	0.0
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1					_				_					
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Итого:				21,51	18,49	79,45	585,73	8,7	0,32	180,18	251,25	237,93	62,36	3,56
					7 ден	њ								
				Хим	ический со				ŀ	Таименова	ание пищев	ых вещест	В	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто г							Витамины			Минера	алы, мг	
палионование слюда	D py.10, 1	110110,1	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			552							Del. JKB.				
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочн	ым		60	7.89	9,38	10,3	104,18	12	0.09	45	18,5	12,4	1,5	1,52
			ua anu ofilio	бразаватал	,	,	, , ,		,			· · · ·	,-	, -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприя Сыр*	20.20			opasosarelib	пых школах, Д	UU41. Nº1U								
Масло сливочное*	10,00			 	 	1				1	 	 	 	
Хлеб пшеничный*	30,00													
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	· · · · ·		200/5	5,04	4,1	17,15	160,64	8,55	0,01	104	96,29	57,3	15,1	0,33
•				-,-	,	, -		-,			, .	, ,,		-,
Лечебное питание детей в стационарах №6.3 Крупа рис круглозерый*	40,00	40	1				Ī		I		1	1	I	
Молоко цельное*	150,00													
Сахар*	4,50													
Масло сливочное*	5,00						İ							
Соль*	0,30													
Какао на цельном молоке (150/7/3)			200	5,6	6,4	16,38	157,52	2,6	0,08	41,9	140,2	80	28	0,15
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8	1						I.				l .	I.	I.	
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	150,00						İ							
Caxap*	7,00													
Хлеб ржано- пшеничный		•	30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1							I.				l .	I.	I.	
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный	00,00		25	1,91	1,2	22,16	109,5		0.03		5	16,25	3,5	0,25
				.,		,		1	1,00	1		,		٥,٢٥
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2 Хлеб пшеничный*	25,00	25	1	1					1	1	1	1	1	
	25,00		32	1,3	4,6	14,9	84,2		0,1					
Пряник	32,00	32		1,3	4,0	14,8	04,2		U, I					
Пряник(пром.пр-во)*	32,00	32	ı	24,29	26,18	90,89	680,3	23,15	0,37	190,9	277,06	240,55	76	4,05
Итого:				24,23		· ·	000,3	23,13	0,37	190,9	211,00	240,00	10	4,00
	T	ı	1	V.	8 ден					la			_	
					ический со	Став	Ī		Puro	таименова	ание пищев Г			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход. г	Белки. г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал		Витамины	А, мг	 	Минера I		
			Быход, г	2031101, 1	nuipei, i] ,,,,,	o q, masi	С, мг	В1, мг	рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			625											
Омлет с картофелем (запеченный), со сливочн	ым масло	м	200/5	15,94	18,14	22,82	248,08	8,65	0,18	130,2	178,76	152,44	13,44	1,37
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211				-		•	· ·							
Яйцо*	94,00	94								Пе	редан через Д			03:00
Молоко цельное*											cb46	9fc-60b6-48cd		fbe37 (
•	-		-	-	-	-	•		•		-	-	Страница	у из у / •

	T				ī	r					T	T	ī	
Картофель*	129,30													
Масло растительное*	5,00													
Соль* Масло сливочное*	0,90 5.00													
Компот из кураги	5,00	3	200	0,65	0,21	14,9	135		0,08	36,5	0,2		20	0,13
	- No200			.,	-,	,-			.,	, -	- ,		_	-, -
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г Курага*		15									I			
Caxap*	10,00													
	10,00	10	200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	77,0			20	30	70,0	20	1,5
Лечебное питание детей в стационарах №11.16	1 200 00	1 200		T .	1	ı			1	ı	ı	1	1	
Сок(т/п)*	200,00	200	20	4.50	0.46	47.70	07.00		0.00			40	2.0	0.0
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Итого:				18,22	18,51	76,65	544,6	14,65	0,28	191,7	240,96	243,74	64,24	3,6
					9 ден	њ								
				Хим	ический сс	став				łаименова	ние пищев	ых вещест	В	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г				.,			Витамины			Минера	лы, мг	
	''	,	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			580					•	·	рет. экв.				
Филе куриное "Нежность"			140	12,34	8,57	12,69	145,65	8,05	0,18	71,17	163,19	26,86	37,33	1,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприя	тий обществ	енного питан			,		.,	-,	-, -	,	, .	-,	- ,	
Грудка куриная*	152,19		T	Горасоватольг	Біх школах, 2	0011.11=100								
Масло растительное*	2,90													
Лук репчатый *	23,30													
Морковь*	23,30													
Мука в/с*														
Томатная паста*	5,80													
Сметана*	8,20	8,2												
Соль*	0,60	0,6												
Макароны отварные			180	3,96	6,77	18,72	194,56		0,05	44	15,26	9,97	3,03	0,8
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	7,00													
Соль*	0,50	0,5												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	19,1	172,68	1,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	207,00													
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2			_	_										
Хлеб пшеничный*	30,00	30	20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	40,0		0,04		0,0	30,0	10,0	0,0
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1 Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20	ī	ı		l	1		l	l	l .			
	20,00	20	<u> </u>	25,31	20,89	86,22	689,09	9,45	0,36	180,17	321,05	272,93	69,36	4
Итого:				20,31	20,09	00,22	609,09	5,45	0,36	100,17	321,05	212,93	05,30	
					10 де									
				Хим	ический со	став					редан Через Д	иадок 29.12.20	22 11:37 GMT+	-03:00
Наименование блюда	Брутто. г	Нетто. г	l_	l _		l	1_		Витамины		cb461	9fc-6 0b6-48cd		
													Страница (о из 9 ∖

	,, .	, .	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			560							Del. JKB.				
Рыба, запеченная с картофелем по-русски			240	13,33	15,61	30,68	308,62	1,2	0,12	106,67	203,07	145,33	6,67	0,74
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №229						I.			I.	I.	I.			-
Рыба филе*	147,24	85,4								I	I			
Картофель*	112,00													
Масло сливочное*	3,00													
Мука в/с*	5,30								1					
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	6,25								1					
Соль*	0,20	0,2												
Масло сливочное*	5,00													
Масло растительное*	6,00													
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			70	0,69	2,13	3,22	24,22	15,4	0,05	84	8,82	16,38	12,6	0,56
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124			-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	
Морковь*	42,00	42												
Лук репчатый*	10,50	10,5												
Томатная паста*	4,20													
Масло растительное*	3,00													
Лимонная кислота*	0,26	0,26												
Caxap*	0,60	0,6												
Соль*	0,30	0,3												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,16	58	12	2	5	0,3
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Caxap*	7,00	7												
Чай*	2,00													
Шиповник*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1				-	-					-				•
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2			<u> </u>											
лечеоное питание (под ред.м.д.самсонова 1990г.) №10.2 Хлеб пшеничный*	20,00	20								I	I			
	20,00	20		18,1	18,4	76,6	544	121,6	0,41	248,67	244,96	251,31	54,97	3,6
Итого:				10,1		<u> </u>	344	121,0	0,41	240,07	244,30	231,31	34,37	3,0
					11 де									
				Хим	ический со	остав	T				ние пищев			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	V	Эц, ккал		Витамины			Минера	лы, мг	
			выход, і	Белки, і	жиры, і	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			570							Del. JKB.				
			120	11,34	13,54	15,58	201,52		0.08	0,01	113,21	124,4	25,67	1,76
Котлета "Детская"			120	11,34	13,34	15,56	201,32		0,06	0,01	113,21	124,4	25,07	1,70
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Мясо*		82												
Лук репчатый *	10,00													
Хлеб пшеничный*	20,00			-	-		1							
*ори́К *(***********************************	3,20			ļ		ļ			<u> </u>					
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	15,00													
Соль*	0,60													
Масло растительное*	1,20	1,2	200	8,52	0 1 1	17.20	10F 67	72	0,07	165,33	104	00	15.6	0.0
Капуста тушеная			∠00	0,52	8,11	17,39	185,67	12	0,07	100,33	ј 104 редан через Ді	80 иадок 29.12.20	15,6 22 11:37 GMT+	0,9
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321		T									cb461	9fc-60b6-48cd	-bfab-482f23a	afbe37
Капуста*	229,20	229,2							<u> </u>				Страница	7 из 9 \ □

Масло растительное*	3,30														
Морковь*	4,00														
Лук репчатый*	8,00														
Томатная паста*	4,00														
Мука в/с*	2,30									Į.					
Caxap*	2,70														
Соль*	0,60	0,6													
Компот из смеси сухофруктов			200	0,8	1	18,4	70,4	6,6	0,2	15,2	12	8,1	10,3	0,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания де	етей в дошко	льных орган	изациях. 201	1 г. №864											
Сухофрукты*	20,00	20													
Сахар*	7,00	7													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный	,	L	20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1				,-	-,-	- /			- , -			, .	-,-	- , -	
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20	1	1			1	1			1				
	20,00	20		24,47	23,2	87.08	633,79	78.6	0.42	180.54	241.81	268.6	66.57	4,16	
Итого:				27,77	23,2	07,00	033,73	70,0	0,42	100,54	241,01	200,0	00,57	4,10	
					12 де										
				Хим	ический со	став					ание пищевых веществ				
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	D	 	316	\ \/	a		Витамины			Минера	лы, мг	•	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак (71 руб.)		1	550							рет. экв.					
			250	45	19	07.04	404.44	00.00	0.04	04.44	007.70	440.07	07.70	0.00	
Жаркое из куриной грудки			250	15	19	37,81	401,11	22,22	0,01	91,11	207,78	116,67	27,78	2,22	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания де				1 г. №111					_						
Грудка куриная*	103,56														
Картофель*	133,30														
Лук репчатый*	27,80														
Морковь*	22,20														
Масло растительное*	3,30														
Томатная паста* Масло сливочное*	4,40 11,10		-	-											
Соль*	0,60		-	-		-			1						
	0,00	0,0	40	3,84	2,4	6.27	48.84	1.76	0.08	74	50.76	26,63	1,15	0,35	
Горошек консервированный			40	3,04	2,4	0,27	40,04	1,70	0,00	74	30,70	20,03	1,10	0,00	
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811	04.54	1 40				1	1	1	1	ī	T	1	1		
Горошек зелёный*	61,54	40		2.25	2.4	40.00	70.04	4.50	0.00	4-	0.40	0.00		2.22	
Компот "Вкус лета"			200	0,25	0,1	19,96	79,84	1,56	0,09	15	3,12	0,28	0,3	0,06	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г	№279														
Смесь ягод (вишня, смородина черная,															
клубника)*	15,00														
Caxap*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1							•	•	•	•	•	•	•	•	
Улеб-ржано пшеничный*	30,00	30									I				
Итого:	30,00	, 50	1	23,94	22,24	100.64	724,45	25,54	0,27	180,11	284.73	237.68	61.33	4,73	
INITIOIO.				20,04	~~,~~	100,04	127,70	20,04	0,21	100,11	207,10	207,00	101,00	102.00	

Передан через Диадок 29.12.2022 11.37 GMT +03.00 cb4619fc-60b6-48cd-bfab-482f23afbe37 Страница 8 из 9

— Идентификатор документа cb4619fc-60b6-48cd-bfab-482f23afbe37



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

		Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	Q	МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	01D63BBE0025AFC9A441EFCEFD9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	29.12.2022 11:37 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	Q	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №53 ИМЕНИ А.А. ШАРАБОРИНА" Макарова Наталья Владимировна, ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	1B1771859E043A7ECAC86CB4CDD498C5 c 28.07.2022 13:00 no 21.10.2023 13:00 GMT+03:00	16.01.2023 06:40 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа