

"СОГЛАСОВАНО"

Руководитель Заказчика

Директор \_\_\_\_\_/подписано ЭЦП/

"УТВЕРЖДЕНО"Руководитель Исполнителя

Директор

/подписано ЭЦП/

(подпись)

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ГОРОДА КУРГАНА В ВОЗРАСТЕ ДО 11 ЛЕТ(ОБЕД) (НЕ МЕНЕЕ 30%СУТОЧНОГО РАЦИОНА) С 09.01.2023г.**

1 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	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>												
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b>			200	1,94	2	16,6	94,8	6,2	0,04	40	50,8	36	15,7	1,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №47															
	Макаронные изделия*	6,40	6,4												
	Картофель*	40,00	40												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Масло растительное*	2,40	2,4												
	Соль*	0,30	0,3												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Биточек "Куриный"</b>			100	16,31	12,97	14,34	207,38	4		67	157	119	33	1,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
	Биточки "Куриные"(пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
	Масло растительное*	2,50	2,5												
<b>Каша перловая рассыпчатая с овощами</b>			150	3,2	8,9	26,1	168	1,03	0,08	4	15,3	0,8	10,4	0,03	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42															
	Крупа перловая*	42,00	42												
	Лук репчатый*	20,00	20												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Морковь*	15,00	15												
	Соль*	0,50	0,5												
	Масло сливочное*	10,00	10												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	5,2	5	19,1	152,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7	
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645															
	Кефир*	207,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			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												
<b>Хлеб пшеничный</b>			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												
<b>Итого:</b>				<b>29,69</b>	<b>29,34</b>	<b>102,98</b>	<b>755,68</b>	<b>17,63</b>	<b>0,24</b>	<b>176</b>	<b>363,7</b>	<b>385,4</b>	<b>86,7</b>	<b>4,63</b>	
2 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	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>												
<b>Борщ Сибирский, со сметаной</b>			255	3,9	5,3	17	128	21	0,22	88,5	102	12	25	2	



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111																
	Свёкла*	40,00	40													
	Капуста*	20,00	20													
	Картофель*	15,00	15													
	Морковь*	10,00	10													
	Лук репчатый*	10,00	10													
	Томатная паста*	3,00	3													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Фасоль консервированная*	16,67	10													
	Соль*	1,00	1													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Плов с мясом</b>				200	14,18	13	25,03	238,8	3	0,1	150	27,83	82,56	19,14	2,35	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265																
	Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	87,00	87													
	Крупа рис пропаренный*	53,00	53													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Лук репчатый*	5,00	5													
	Морковь*	7,50	7,5													
	Томатная паста*	3,00	3													
	Соль*	1,00	1													
<b>Какао на цельном молоке (200/10/3)</b>				200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	180	28	0,15	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8																
	Какао*	3,00	3													
	Молоко цельное*	200,00	200													
	Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>				45	3,45	0,36	39,1	195,87		0,05		9	29,25	6,3	0,45	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	45,00	45													
<b>Итого:</b>					<b>27,13</b>	<b>25,06</b>	<b>100,51</b>	<b>720,19</b>		<b>26,6</b>	<b>0,45</b>	<b>238,54</b>	<b>379,03</b>	<b>303,81</b>	<b>78,44</b>	<b>4,95</b>
<b>3 день</b>																
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		
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>													
<b>Суп из овощей, со сметаной</b>			205	2,98	3,9	8,52	68,21	8	0,06	20,4	84	41,23	8,1	0,1		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99																
	Капуста*	25,00	25													
	Картофель*	40,00	40													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Горошек зелёный*	9,23	6													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Гуляш</b>				100	9,76	14,52	17,44	214,32	4		70	95	251	18	2,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корватка. Пермь,2008г №180																
	Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Лук репчатый *	20,00	20													
	Томатная паста*	10,00	10													
	Мука в/с*	6,00	6													
	Соль*	0,30	0,3													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													



<b>Пюре из бобовых</b>			150	8,45	5,62	29,45	223,5	36,75	0,29	147,36	82,32	28	7,8	0,2	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199															
	Крупа горох*	73,50	73,5												
	Масло сливочное*	6,00	6												
	Соль*	0,50	0,5												
<b>Компот из кураги</b>			200	0,75		25,11	72,42	1	0,01	28,6	40,95	23	8,75	0,03	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280															
	Курага*	25,00	25												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
<b>Хлеб пшеничный</b>			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												
<b>Итого:</b>				<b>25,35</b>	<b>24,58</b>	<b>107,13</b>	<b>712,72</b>	<b>49,75</b>	<b>0,43</b>	<b>266,36</b>	<b>314,52</b>	<b>401,98</b>	<b>58,95</b>	<b>3,73</b>	
<b>4 день</b>															
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	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>945</b>												
<b>Суп-пюре из разных овощей, с сухариками</b>			220	2,84	3,96	8,31	77,64	5,39	0,01	8	36	27	4,2	0,02	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №59															
	Морковь *	24,00	24												
	Капуста *	16,00	16												
	Картофель	18,00	18												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Мука в/с*	4,00	4												
	Масло сливочное*	8,00	8												
	Молоко цельное*	30,00	30												
	Соль*	0,30	0,3												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Тефтели с соусом</b>			130	13,35	13,21	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 №202															
	Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Мука в/с*	1,35	1,35												
	Морковь*	3,00	3												
	Лук репчатый*	2,00	2												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Сахар*	0,30	0,3												
	Соль*	0,50	0,5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Макаронны отварные</b>			150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	12,72	8,21	2,53	0,2	
Лечебное питание детей в стационарах №8.1															
	Макаронные изделия*	52,50	52,5												
	Масло сливочное*	6,00	6												
	Соль*	0,50	0,5												
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			200	0,2	1	21,2	70	11,37	0,6	78	23	15,6	6	0,5	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864															
	Сухофрукты*	15,00	15												
	Сахар*	10,00	10												



<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	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												
<b>Хлеб пшеничный</b>	25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	25,00	25												
<b>Сок фруктовый т/п</b>	200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/л)*	200,00	200												
<b>Итого:</b>				<b>23,61</b>	<b>24,16</b>	<b>134,11</b>	<b>795,74</b>	<b>36,76</b>	<b>0,92</b>	<b>199</b>	<b>367,69</b>	<b>321,41</b>	<b>73,11</b>	<b>5,52</b>
<b>5 день</b>														
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
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>935</b>											
<b>Рассольник ленинградский, со сметаной</b>														
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42														
Картофель	60,00	60												
Крупа перловая*	4,00	4												
Морковь*	8,00	8												
Лук репчатый*	4,00	4												
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12												
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,30	0,3												
Сметана*	5,00	5												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Рыба, запеченная "Солнышко"</b>			120	15,7	15,28	22,55	271,12	2	0,11	101,84	185	214	37,05	1,2
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170														
Рыба филе*	179,31	104												
Мука в/с*	6,00	6												
Масло растительное*	4,00	4												
Яйцо*	30,00	30												
Молоко цельное*	15,00	15												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Картофельное пюре</b>			150	2,67	5,33	23,33	144,11	1,5	0,08	104	55,6	99,6	13,36	0,18
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128														
Картофель*	128,00	128												
Молоко цельное*	24,00	24												
Масло сливочное*	8,00	8												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Чай с сахаром</b>			200			9,98	39,92				0,2			0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	10,00	10												
Чай*	1,00	1												
<b>Хлеб пшеничный</b>	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												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	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												
<b>Сок фруктовый т/п</b>	200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9		
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/л)*	200,00	200												



Итого:			25,42	24,28	128,05	838,38	15,27	0,37	286,37	346,14	498,02	111,85	6,57		
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	
<b>Обед 81 (руб)</b>			700												
<b>Суп картофельный с бобовыми, с сухариками</b>			220	4,1	2,4	27	98	10,5		55	85,5	70	21,7	0,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №45															
	Крупа горох*	12,00	12												
	Картофель*	36,00	36												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,30	0,3												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Нагетсы "Детские"</b>			100	16,5	16,5	11	243,38	4	0,11	129	89	60,2	33,8	1,52	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499															
	Нагетсы "Детские" (пром-ного пр-ва)*	110,00	110												
	Масло растительное*	2,50	2,5												
<b>Каша гречневая по "Купечески"</b>			150	2,8	5,6	34,8	195,46	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,5	
Лечебное питание детей в стационарах №8.4															
	Крупа гречневая*	45,00	45												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Морковь*	15,00	15												
	Лук репчатый*	20,00	20												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,30	0,3												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	5,2	5	19,1	152,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7	
Сб. тех. норм. "Хлебпродинформ", М., 1996г ч1 №645															
	Кефир*	207,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>			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												
<b>Итого:</b>			30,11	29,81	101,01	735,32	22,1	0,28	255,5	371,41	389,16	89,2	4,02		
7 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	
<b>Обед 81 (руб)</b>			700												
<b>Суп-пюре из картофеля, с сухариками</b>			220	2,89	4,42	16,95	119,1	15,79	0,11	69,02	69,16	8,08	13,06	0,81	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №57															
	Картофель *	72,00	72												
	Морковь *	16,00	16												
	Лук репчатый*	16,00	16												
	Мука в/с*	4,00	4												
	Молоко цельное*	30,40	30,4												
	Масло сливочное*	12,00	12												
	Соль*	0,40	0,4												
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Омлет с сыром, со сливочным маслом</b>			210	22	20,32	28,94	286,64	0,78	0,14	145	88	161,2	27,6	4,04	



Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211																
	Яйцо*	153,30	153,3													
	Молоко цельное*	60,00	60													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Соль*	1,00	1													
	Сыр*	10,10	10													
	Масло сливочное*	10,00	10													
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (6/10/100)</b>				200	1,14	4,3	18,2	142,7	1,6	0,02	14	210	170,31	8	0,05	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
	Кофейный напиток*	6,00	6													
	Молоко цельное*	100,00	100													
	Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>				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													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>				40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													
<b>Итого:</b>					<b>31,66</b>	<b>29,94</b>	<b>103,99</b>	<b>764,52</b>		<b>18,17</b>	<b>0,36</b>	<b>228,02</b>	<b>395,92</b>	<b>368,55</b>	<b>60,06</b>	<b>6,6</b>
<b>8 день</b>																
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		
<b>Обед 81 (руб)</b>			<b>745</b>													
<b>Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной</b>			205	5,12	6,44	11,2	104,4	2,1	0,02	73	21,2	6,3	23,68	0,35		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93																
	Крупа рис круглозерный*	4,00	4													
	Томатная паста*	4,00	4													
	Капуста*	40,00	40													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Бифштекс "Богатырь"</b>				100	16,39	20,15	23,5	333	2,07	0,21	10,83	166,05	174	47,5	2,8	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223																
	Мясо п/ф*	45,00	45													
	Грудка куриная*	61,64	45													
	Лук репчатый*	20,00	20													
	Соль*	0,50	0,5													
	Масло растительное*	3,00	3													
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	7,81	5													
<b>Рагу овощное</b>				200	4	6,8	17,72	136	0,41	0,11	18,67	91,73	132,8	4,48	0,27	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36																
	Картофель*	94,00	94													
	Морковь*	26,00	26													
	Капуста*	53,00	53													
	Лук репчатый*	27,00	27													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Соль*	1,00	1													
	Томатная паста*	2,00	2													
<b>Сок фруктовый разливной 0,2 л.</b>				200	0,16	0,1	13,03	69,66	9,8	0,06						



Лечебное питание детей в стационарах №11.16																
	Сок(разливной)*	200,00	200													
<b>Хлеб пшеничный</b>				40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	40,00	40													
<b>Итого:</b>				<b>28,74</b>	<b>33,81</b>	<b>100,92</b>	<b>817,11</b>	<b>14,38</b>	<b>0,44</b>	<b>180,5</b>	<b>309,98</b>	<b>354,7</b>	<b>87,36</b>	<b>4,12</b>		
<b>9 день</b>																
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		
<b>Обед 81(руб)</b>				<b>735</b>												
<b>Борщ с капустой и картофелем, со сметаной</b>				205	1,6	4,16	13,48	84,8		11,1	0,08	13,3	3,3	38,7	16,8	0,58
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №82																
	Свёкла*	32,00	32													
	Капуста*	16,00	16													
	Картофель*	16,00	16													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Томатная паста*	2,40	2,4													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Сахар*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Мясо тушеное в томатном соусе с курагой</b>				120	10,2	10,9	16,95	178,23		8	0,2	107,1	105,6	149,26	24,19	1
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180																
	Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5													
	Масло сливочное*	10,00	10													
	Лук репчатый*	30,00	30													
	Томатная паста*	8,00	8													
	Мука в/с*	4,00	4													
	Соль*	0,30	0,3													
	Курага*	20,00	20													
	Сахар*	1,70	1,7													
<b>Макаронны отварные</b>				150	3,7	4,48	27,6	208,8			0,04	32	12,72	8,21	2,53	0,2
Лечебное питание детей в стационарах №8.1																
	Макаронные изделия*	52,50	52,5													
	Масло сливочное*	6,00	6													
	Соль*	0,50	0,5													
<b>Сыр порций</b>				20	10,2	9,2	2	76		0,7	0,09	45,02	208	116	3,5	1,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1																
	Сыр*	20,20	20													
<b>Напиток фруктовый "Изюминка"</b>				200	0,63	0,78	14,97	59,88		8,6	0,02	6,8	0,3	0,01		0,5
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280																
	Изюм*	15,00	15													
	Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>				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													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>				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													
<b>Итого:</b>				<b>29,37</b>	<b>29,99</b>	<b>101,84</b>	<b>740,53</b>	<b>28,4</b>	<b>0,49</b>	<b>204,22</b>	<b>340,52</b>	<b>361,78</b>	<b>60,62</b>	<b>4,8</b>		





10 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	
<b>Обед 81 (руб)</b>			<b>700</b>												
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной</b>			205	3	4,7	9,3	79,5	3,8	0,04	20	50,3	73	14,4	0,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124															
	Капуста*	40,00	40												
	Картофель*	24,00	24												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Томатная паста*	0,80	0,8												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Сметана*	5,00	5												
	Соль*	0,30	0,3												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Хлебцы рыбные</b>			120	13,7	10,2	19,7	221,2	0,12	0,22	0,08	253,24	157,9	45	1,17	
Сборник для обр.учрежд.,2004. Сборник для общеобразовательных школ №398															
	Рыба филе*	172,41	100												
	Хлеб пшеничный*	15,00	15												
	Молоко цельное*	25,00	25												
	Яйцо*	10,00	10												
	Масло сливочное*	7,00	7												
	Соль*	2,00	2,0												
<b>Рис припущенный</b>			150	3,9	9,9	21,64	168		0,05	59	61	83	10	0,4	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305															
	Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
	Масло сливочное*	10,00	10												
	Соль*	0,30	0,3												
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200			14,97	59,88	87		120	0,3			0,05	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388															
	Шиповник*	25,00	25												
	Сахар*	15,00	15												
<b>Хлеб пшеничный</b>			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												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
	Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25												
<b>Итого:</b>					<b>24,78</b>	<b>25,42</b>	<b>101,09</b>	<b>706,23</b>	<b>90,92</b>	<b>0,39</b>	<b>199,08</b>	<b>379,09</b>	<b>379,15</b>	<b>87,1</b>	<b>3,32</b>







## 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:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	01D63BBE0025AFC9A441EFCDFD9C86A4E6 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:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №53 ИМЕНИ А.А. ШАРАБОРИНА" Макарова Наталья Владимировна, ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	1B1771859E043A7ECAC86CB4CDD498C5 с 28.07.2022 13:00 по 21.10.2023 13:00 GMT+03:00	16.01.2023 06:40 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа