

СОГЛАСОВАНО

И.О. назначившая ТД Росинспектор в
Шимши, Шимшином, Ашешом, Шимшином,
Сараншеском районах Смог А.Б. Селешенко
19.08.19

УТВЕРЖДАЮ

Директор ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА
Шимши Ш.А. Шимши

ПРИМЕРНОЕ 14-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 1840 от "23" мая 2019 г для питания детей с 7 до 11 лет в школе – интернате

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)

2019 г

Аннотация

Примерное 14 – ти дневное меню разработано для школы – интерната, – завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин.

Нормы потребления рассчитаны для двух возрастов - завтрак (20%), 2 завтрак (20%), обед (30%), полдник(15%), ужин(20%), поздний ужин (5%) в соответствии Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, витаминов, минеральных элементов. Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.)

Меню и технологические карты для организации питания детей разработаны на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001.;
- Сборником рецептур блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2001г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва 2006г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, Часть 1,2 – Екатеринбург,2011г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации — Пермь: ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица № 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Кроме того, в меню могут быть использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню указаны в **граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны в **миллилитрах**.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2°С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.

асно меню
питьевая)
облюдать
процессам
е вареного
подвергают
бульоне на
необходимо
пользовать
д, должно
оводиться
а также в
ом шкафу.
е 2,5-3 см.
е 3-4 см.
е не выше
ания;
ВОДЫ (в
плите не
в течение
ажи, но не
к блюд не
у не ниже
14 °С.
ждаемый
ьнике при
ия»: для
товление
арка.
кнология
стков в
читарным
2.1293-03
антов и
салатов
салатов и
/сочными

• Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только **йодированную соль**, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. **При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.**

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Мельникайте 107/1, тел. 8 (3452) 209839, 209147

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

НАКОПИТЕЛЬНАЯ РЕЗЕРВНОСТЬ в меню для детей дошкольного возраста в 7 до 11 лет, № 1840 от "09" мая 2010 г.

№	Продукты	Норма в день (продукт), г, мл	Фактически получено в день, г, мл														на 14 дней, г, мл	Факт в день, г, мл	% выполнения
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Хлеб ржаной (ржано - пшеничный)	80	60	70	60	60	90	150	80	75	50	70	90	80	70	70	1075	76,8	96
2	Хлеб пшеничный	150	150	175	159	113	120	85	154	145	182	174	120	174	150	111	2012	143,7	96
3	Мука пшеничная	15	6	11	5	41	30	15	5	7	6	6	16	3	12	36	198	14,1	95
4	Крупы, бобовые	45	75	0	81	91	10	0	53	43	49	91	25	26	63	57	664	47,4	105
5	Макаронные изделия	15	0	0	53	0	35	0	20	48	10	0	0	53	0	0	219	15,6	101
6	Картофель	250	184	340	313	257	203	298	100	255	270	363	100	254	290	266	3492	249,4	100
7	Овощи свежие, зелень	350	274	456	209	353	373	448	340	422	135	300	815	284	145	318	4872	348,0	99
8	Фрукты (плоды) свежие	200	182	228	229	254	160	214	212	182	168	160	206	203	160	206	2763	197,3	99
9	Соки плодовоовощные, напитки	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2800	200,0	100
10	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	20	0	20	0	0	32	0	36	15	0	20	20	26	208	14,9	99
11	Сахар	40	48	25	30	69	26	58	43	50	46	30	50	45	25	47	591	42,2	104
12	Кондитерские изделия	10	0	18	15	0	0	0	70	0	15	0	20	0	0	15	154	11,0	105
13	Какао	1,2	3,5	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	3,5	2,0	0,0	3,5	2,0	0,0	0,0	2,0	18	1,3	105
14	Чай	0,4	0,0	0,6	0,6	0,6	0,0	1,1	0,0	0,6	1,1	0,0	0,0	0,6	0,6	0,0	6	0,4	98
15	Мясо на кости 1 категории	95	107	85	0	157	196	22	91	167	85	88	129	204	22	22	1375	98,2	103
16	Цыплята 1 категории потрошенные	40	0	128	96	0	0	135	0	0	64	0	54	0	0	84	561	40,1	100
17	Рыба - филе	60	165	0	167	0	0	122	0	0	0	123	0	0	122	116	814	58,1	97
18	Колбасные изделия	15	0	0	82	0	0	0	42	0	0	0	0	16	82	0	222	15,9	104
19	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	308	220	200	426	293	243	341	298	23	276	538	372	247	460	4245	303,2	101
20	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	150	206	0	206	0	206	0	206	206	206	206	206	0	206	206	2060	147,1	98
21	Творог (массовая доля не более 9%)	50	0	92	0	0	143	122	0	0	115	0	118	0	0	101	691	49,4	99
22	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	5	8	0	26	18	5	10	9	21	0	9	15	0	15	140	10,0	100
23	Сыр	10	11	0	0	20	0	11	16	0	25	21	0	0	21	11	136	9,7	97
24	Масло сливочное	30	31	26	26	39	33	25	17	22	28	32	18	24	36	40	397	28,4	95
25	Масло растительное	15	7	16	8	14	15	13	15	24	17	16	20	11	17	7	197	14,1	97
26	Яйцо диетическое	40	40	5	53	63	127	4	3	27	58	8	59	3	56	18	524	37,4	95
27	Соль	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	70	5,0	100
28	Дрожжи	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений.

*** Мучное и булочное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба пшеничного 2,3, 6, 8,9,10,12,13 дни

*** Мучное и булочное изделие промышленного производства посчитано к норме хлеба ржаного 6 день

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей школьного возраста с 7 до 10 лет

СанПиН 2.4.5.2409-08 Суточная потребность 2350 ккал	Завтрак, ккал		Второй завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Ужин, ккал		2 ужин, ккал		Итого, ккал	
	470	20%	235	10%	705	30%	353	15%	470	20%	118	5%	2350	100%
1 день	494	21	232	10	708	30	335	14	491	21	120	5	2379	101
2 день	490	21	232	10	683	29	343	15	458	19	120	5	2326	99
3 день	490	21	232	10	724	31	367	16	493	21	120	5	2425	103
4 день	470	20	232	10	707	30	352	15	492	21	123	5	2376	101
5 день	458	19	232	10	705	30	354	15	466	20	120	5	2335	99
6 день	451	19	232	10	691	29	358	15	471	20	123	5	2325	99
7 день	495	21	232	10	706	30	354	15	487	21	120	5	2394	102
8 день	460	20	232	10	726	31	334	14	487	21	120	5	2359	100
9 день	481	20	232	10	732	31	343	15	480	20	120	5	2389	102
10 день	482	21	232	10	739	31	343	15	462	20	120	5	2378	101
11 день	494	21	232	10	729	31	349	15	464	20	120	5	2388	102
12 день	458	19	232	10	742	32	334	14	465	20	123	5	2354	100
13 день	487	21	232	10	736	31	335	14	484	21	120	5	2394	102
14 день	486	21	232	10	694	30	372	16	451	19	120	5	2355	100
Итого за 14 дней	478	20	232	10	716	30	348	15	475	20	121	5	2370	101

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г)*	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

* Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

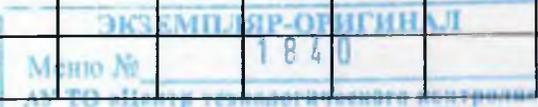
Примерное 14 - ти дневное МЕНЮ №1840 от "23" мая 2019 г

для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин), осенне-зимний сезон

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу по расходу соли и специй

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				17	19	65	494	1,4	0,2	1	1	478	417	90	2
Каша молочная кукурузная жидкая №265-2013, Пермь			200	7,6	7,9	32,3	231	0,9	0,1	0,51	0,4	212,2	211,1	49,9	1,0
крупы кукурузная	25	25													
молоко питьевое	185	185													
или молоко концентрированное	85	85													
или молоко сухое	22	22													
вода кипяченая для концентрированного молока	100	100													
вода кипяченая для сухого молока	163	163													
сахар	5	5													
соль йодированная	0,9	0,9													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с сыром, маслом №91,93-2013, Пермь			20/5/10	4,7	7,5	9,2	123	0,0	0,0	0,48	0,1	140,8	85,2	7,7	0,1
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													



сыр	11	10														
Какао с молоком №496-2013, Пермь			200	3,8	3,2	19,8	123	0,5	0,0	0,20	0,0	121,2	105,0	27,4	0,9	
какао-порошок	3,5	3,5														
сахар	15	15														
молоко питьевое	100	100														
или молоко концентрированное	46	46														
или молоко сухое	12	12														
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54														
вода кипяченая для сухого молока	88	88														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,76	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед				26	24	96	708	14	0	1	4	137	479	124	8	
Горошек зеленый отварной №175 - 2013, Пермь			80	2,5	0,2	5,2	32	8,00	0,09	0,24	0,00	16,00	49,60	16,80	0,56	
горошек зелёный консервированный	123	80														
или Кукуруза отварная №175 - 2013, Пермь			80	1,9	0,4	11,7	58	4,80	0,0	0,0	0,0	7,2	44,0	0,0	0,5	
кукурузу консервированная	134	80														
ИЛИ																
Салат из огурцов с маслом №14/1 - 2011, Екатеринбург			80	0,6	4,1	2,0	47	5,4	0,0	0,0	1,8	18,0	32,9	11,0	0,5	
огурцы соленые (без уксуса)	138	76														
или огурцы свежие парниковые	78	76														

или огурцы свежие парниковые

80

76

масло растительное

4

4

масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6													
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной №128-2013, Пермь			250/10/5	6,3	6,9	12,1	136	5,4	0,1	0,27	0,3	46,6	101,4	30,2	1,8
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
свекла - до 01.01 - 20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
капуста белокочанная свежая	37,5	30													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	13	10													
01.11.-31.12. -30%	14	10													
01.01-29.02 - 35%	15	10													
01.03 - 40%	17	10													
морковь - до 01.01 - 20%	18	14													
с 01.01 - 25%	19	14													
лук репчатый	12	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8													
масло сливочное	6	6													
сахар	3	3													
сметана	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1040
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Гуляш из говядины №367 - 2013, Пермь			80	5,7	10,1	1,4	119	0,20	0,0	0,10	1,4	15,4	126,6	16,8	1,8
говядина 1 категории	85	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		40													
лук репчатый	10	8													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6													
мука пшеничная	1,6	1,6													
Каша перловая рассыпчатая №242-2013, Пермь			150	6,9	6,3	37,9	236	0,0	0,1	0,23	0,4	17,4	99,0	25,8	1,3
крупа перловая	50	50													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов №508 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	18,2	74	0,2	0,0	0,0	0,7	18,9	16,3	12,0	0,4
сухофрукты	20	20													
сахар	10	10													
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Полдник				5	7	63	335	15	0,0	0,0	1	22	23	17	1
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли, пряники, печенье и др.) №№588,589,590-2013, Пермь			70	5,1	6,9	50,4	284	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9
Ужин				26	19	55	491	8,0	0,3	1	6	108	415	79	5

Гуляш из говядины №367 - 2013, Пермь	80	5,7	10,1	1,4	119	0,20	0,0	0,10	1,4	15,4	126,6	16,8	1,8		
Каша перловая рассыпчатая №242-2013, Пермь	150	6,9	6,3	37,9	236	0,0	0,1	0,23	0,4	17,4	99,0	25,8	1,3		
Компот из смеси сухофруктов №508 - 2013, Пермь	200	0,2	0,0	18,2	74	0,2	0,0	0,0	0,7	18,9	16,3	12,0	0,4		
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь	30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2		
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь	30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7		
Полдник				5	7	63	335	15	0,0	0,0	1	22	23	17	1
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли, пряники, печенье и др.) №№588,589,590-2013, Пермь			70	5,1	6,9	50,4	284	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9
Ужин				26	19	55	491	8,0	0,3	1	6	108	415	79	5

Ужин

26

19

55

491

8,0

0,3

1

6

100

413

73

9

Яйца вареные №300-2013, Пермь			40	6,1	4,0	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	8,0	1,0
Рыба запеченная с маслом №333-2013, Пермь			80/5	13,9	7,6	3,5	138	0,0	0,1	0,24	4,5	22,1	172,2	24,7	0,9
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96													
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90													
мука пшеничная	4	4													
масло растительное	3	3													
масло сливочное	5	5													
Картофельное пюре №429-2013, Пермь			150	2,9	5,8	17,9	135	6,9	0,1	0,41	0,2	37,8	87,6	29,4	1,1
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	23	23													
или молоко концентрированное	10,6	10,6													
или молоко сухое	2,8	2,8													
вода кипяченая для концентрированного молока	12,4	12,4													
вода кипяченая для сухого молока	20,2	20,2													
масло сливочное	5	5													
Кисель из свежих ягод №502,505-2013, Пермь			200	0,1	0,0	15,2	61	1,1	0,0	0,0	0,1	7,4	7,9	2,3	0,6
клюква, или смородина, или брусника	22	20													

ЭЛЕМЕНТАР-ПРОФИЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр государственного контроля»

сахар	15	15														
мука картофельная (крахмал)	6	6														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7	
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО				83	74	344	2379	54	1	3	12	1030	1576	378	21	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										

МЕНЮ

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак				15	18	67	490	2,1	0,1	36	0,6	181	228	39	2
Запеканка творожная с яблоками со сгущенным молоком (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			150	12,8	14,2	38,3	332	1,0	0,1	35,3	0,4	172,7	209,7	33,6	1,4
творог	92	91													
крупа манная	8	8													
или мука пшеничная	9	9													
сахар	5	5													
яйцо куриное	4,6	4,6													
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	60	42													
масса припущенных яблок		32													

масло сливочное для смазки листа

3,3 3,3

сахар пшеничный

5 5

масса припущенных яблок

32

масса сливочного для салата поста	3,3	3,3													
сухари пшеничные	5	5													
сметана	3	3													
масса готовой запеканки		130													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь			20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													
Чай с лимоном №494 - 2013, Пермь			200/7	0,1	0,0	15,7	63	1,1	0,0	0,0	0,0	3,2	1,4	0,8	0,1
чай - заварка	0,6	0,6													
сахар	15	15													
лимон	8	7													
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5
Плоды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,76	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед				25	31	76	683	30	1	1	9	184	558	169	8
Салат из свеклы отварной №50-2013, Пермь			80	1,2	5,5	6,7	81	4,56	0,0	0,0	1,8	26,4	30,4	15,2	1,0
свекла - до 01.01 - 20%	100	80													
с 01.01 - 25%	106	80													
масса свеклы отварной		76													
масло растительное	6	6													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1840
 МУ ТО «Центр технологического контроля»

пук репчатый	4	3,5														
масло сливочное	5	5														
Овощи в соусе (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			180	1,7	4,3	16,0	110	12,2	0,2	0,09	3,7	39,9	131,8	55,4	1,4	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	61	46														
01.11.-31.12. -30%	65	46														
01.01-29.02 - 35%	70	46														
01.03 - 40%	76	46														
морковь - до 01.01 - 20%	80	64														
с 01.01 - 25%	85	64														
пук репчатый	29	24														
капуста белокочанная свежая	87	70														
масло сливочное	7	7														
мука пшеничная	2	2														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4														
Компот из кураги №512 - 2013, Пермь			200	1,0	0,1	18,5	79	9,3	0,0	0,0	1,1	31,3	27,2	20,0	0,7	
курага	20	20														
сахар	5	5														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
Полдник			6	7	65	343	30	0,0	0,0	1	26	28	20	0		

Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Мучное изделие промышленного или собственного производства			100	5,3	6,9	41,0	247	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
ИЛИ Кулебяка с рыбой №539,611-2013, Пермь			105	7,2	6,1	35,0	224	0,00	0,1	0,1	2,2	10,7	83,6	12,7	0,4
тесто		60													
мука пшеничная	38	38													
сахар	2	2													
масло сливочное	1,7	1,7													
яйцо куриное	2	2													
соль йодированная	0,6	0,6													
дрожжи прессованные	1,1	1,1													
вода питьевая	15	15													
мука пшеничная на подпыл	1,9	1,9													
фарш		50													
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	86	57													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	104	57													
масса готовой рыбы		48													
лук репчатый	8	7													
масло сливочное для припускания лука	2	2													
масса припущенного лука		4													
мука пшеничная	0,6	0,6													
яйцо куриное для смазки кулебяк	1,1	1,1													
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3													

масло растительное для смазки листа	0,3	0,3												
-------------------------------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,5	0,0	23,5	96	30,0	0,0	0,0	1,1	26,7	27,6	19,8	0,8
Ужин				11,0	16,6	65,8	458	5,1	0,3	0,0	3,3	45,4	275,7	71,1	4,0
Жаркое по - домашнему №369-2013, Пермь			280	7,6	15,9	30,0	293	5,1	0,2	0,0	2,4	26,3	202,3	51,1	3,1
говядина 1 категории	85	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
масса тушеного мяса		40													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	180	135													
01.11.-31.12. -30%	193	135													
01.01-29.02 - 35%	208	135													
01.03 - 40%	225	135													
морковь - до 01.01 - 20%	73	58													
с 01.01 - 25%	77	58													
лук репчатый	29	24													
масло растительное	10	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12													
Кисель из концентрата плодового или ягодного №503-2013, Пермь			200	0,0	0,0	18,2	73	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кисель из концентрата	24	24													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
2 ужин				6,1	5,3	12,1	120	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1

1840

ИЛИ													
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Печенье промышленного производства №590-2013, Пермь	18	0,9	0,3	2,7	17	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ИТОГО		67	78	338	2326	83	1	76	14	714	1318	365	20
Соотношение белков:жиров:углеводов		1	1	4									

МЕНЮ

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				15	15	74	490	1,3	0,1	0,2	2	36	194	30	4
Макаронные изделия отварные №291 - 2013, Пермь			150	5,2	3,6	32,0	181	0,0	0,1	0,23	0,8	10,0	41,4	7,3	0,7
макаронные изделия	53	53													
масло сливочное	5	5													
Сосиски, сардельки, колбаса отварные №102-2013, Пермь			80	8,0	8,1	2,5	115	0,0	0,0	0,0	0,3	14,0	111,2	12,0	2,1
сардельки, сосиски, колбаса вареная, в том числе куриные	82	80													
Бутерброд с джемом или повидлом №95-2013, Пермь			20/15	1,4	2,9	20,1	112	1,3	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15													
хлеб пшеничный	20	20													
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	15,9	64	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	0,6	0,6													
сахар	15	15													

Хлеб ржаной №109 - 2013, Пермь

10

0,8

0,1

3,3

17

0,0

0,0

0,0

0,1

10

100

10

0,1

Второй завтрак

4

1

62

232

16

0,1

0,0

0,4

40

61

40

0

сахар	15	15													
-------	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	16,8	4,8	0,4
Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Флоды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,76	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед			32	26	91	724	31,5	1	32	11	165	598	154	7	
Икра кабачковая (промышленного производства) №115-2013, Пермь			80	1,5	7,2	6,2	96	5,60	0,02	0,00	2,50	32,80	29,60	12,00	0,56
икра кабачковая	80	80													
Суп картофельный с бобовыми (2 вариант), с курицей №145 - 2013, Пермь			250/20	5,4	4,9	16,2	131	4,7	0,1	0,5	0,2	41,5	137,8	38,3	1,8
курица 1 категории потрошенная	32	29													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80													
01.11.-31.12. - 30%	114	80													
01.01.-29.02 - 35%	123	80													
01.03 - 40%	134	80													
фасоль	21	20													
морковь - до 01.01 - 20%	16	13													
с 01.01 - 25%	17	13													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Минтай запеченный в сухарной корочке с маслом (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			120/5	17,9	9,2	5,3	176	0,8	0,3	0,35	6,7	32,1	250,9	38,0	1,1
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	142	105													
яйцо куриное	13	13													

Меню
АУ ТО 1840

картофель припущенный с маслом №173-2013, Пермь			150	3,0	3,3	22,0	134	0,4	0,1	31,0	0,2	14,1	13,2	31,1	1,2
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	206	155													
01.11.-31.12. - 30%	222	155													
01.01-29.02 - 35%	239	155													
01.03 - 40%	259	155													
масло сливочное	5	5													
Компот из яблок с лимоном №509-2013, г.Пермь			200	0,2	0,1	19,1	78	12,0	0,0	0,0	0,0	22,1	14,3	12,2	0,9
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	57	50													
лимон	11,5	7													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,3	9,9	51	0,0	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
Полдник			7	9	65	367	1,0	0,1	0,4	0,0	233	167	27	0,1	
Булочное изделие промышленного производства в ассортименте			80	1,4	2,0	55,0	244	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ															
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Ужин			20,5	15,6	67,4	493	17,4	0,2	0,4	1,9	83,3	397,5	95,9	5,9	
Яйца вареные №300-2013, Пермь			40	5,1	4,6	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	5,0	1,0
Плов из отварной птицы №406-2013, Пермь			250	12,4	10,5	40,4	306	2,4	0,1	0,3	0,0	24,1	239,7	58,5	2,7
курица 1 категории потрошенная	64	58													
масса готового порционного кусочка		40													
масло сливочное	10	10													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1640
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

лук репчатый	18	15													
морковь до 01.01 - 20%	58	46													
с 01.01 - 25%	61	46													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8													
крупа рисовая	60	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120,2	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО				85	71	362	2425	67	1	33	15	802	1599	374	22
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									

МЕНЮ

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак				16	16	64	470	0,9	0,1	1	0,4	423	349	55	1
Каша ячневая вязкая №255-2013, Пермь			200	6,8	8,6	29,9	224	0,4	0,1	0,55	0,2	220,4	175,1	30,4	0,7
крупа ячневая	30	30													
молоко питьевое	176	176													

или молоко концентрированное

01

01

или молоко сухое

21

21

или молоко концентрированное	81	81														
или молоко сухое	21	21														
вода кипяченая для концентрированного молока	95	95														
вода кипяченая для сухого молока	155	155														
сахар	5	5														
соль йодированная	1	1														
масло сливочное	5	5														
Бутерброд с сыром №91-2013, Пермь			30/15	6,9	6,1	14,2	139	0,0	0,0	0,19	0,1	132,0	78,3	7,2	0,1	
хлеб пшеничный	30	30														
сыр	16	15														
Чай с молоком №495-2013, Пермь			200	1,9	1,6	16,8	89	0,5	0,0	0,19	0,0	67,0	79,5	12,6	0,1	
чай - заварка	0,6	0,6														
молоко питьевое	50	50														
или молоко концентрированное	23	23														
или молоко сухое	6	6														
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27														
вода кипяченая для сухого молока	44	44														
сахар	15	15														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,76	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	40,0	4,5	

Меню № 1040
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Обед			29	27	87	707	15	0	1	6	137	476	156	9	
Салат из моркови с зеленым горошком №61-2013, Пермь			80	1,5	4,7	4,7	67	3,7	0,05	0,0	2,3	17,6	42,4	21,6	0,5
морковь - до 01.01 - 20%	56	45													
с 01.01 - 25%	60	45													
масса припущенной моркови		43													
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	54	35													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Салат из огурцов с маслом №14/1 - 2011, Екатеринбург			80	0,6	4,1	2,0	47	5,4	0,0	0,0	1,8	18,0	32,9	11,0	0,5
огурцы соленые (без уксуса)	138	76													
или огурцы свежие парниковые	78	76													
или огурцы свежие грунтовые	80	76													
масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6													
Свекольник с мясом со сметаной №131-2013, Пермь			250/10/5	4,5	4,6	12,0	107	3,9	0,1	0,31	0,4	39,9	90,0	32,1	1,9
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
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													

01.01.2012 - 30%

60

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	10																
лук репчатый	13	11																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3																
сахар	0,6	0,6																
масло сливочное	6	6																
сметана	5	5																
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2																
Котлеты из говядины с овощами №380-2013, Пермь			80	12,2	12,7	2,8	174	7,7	0,05	0,05	0,5	29,6	135,2	24,0	2,0			
говядина 1 категории	87	64																
или говядина полуфабрикат	76	64																
капуста белокочанная свежая	46	37																
морковь - до 01.01 - 20%	18	14																
с 01.01 - 25%	19	14																
яйцо куриное	7	7																
масло сливочное	5	5																
мука пшеничная	10	10																
масло сливочное для смазки листа	2,4	2,4																
Каша гречневая №237-2013, Пермь			150	4,7	3,8	20,3	134	0,0	0,1	0,18	0,5	0,2	79,3	37,7	1,8			

крупa гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов №508 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	18,2	74	0,2	0,0	0,0	0,7	18,9	16,3	12,0	0,4
сухофрукты	20	20													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			50	4,0	0,8	19,0	99	0,0	0,1	0,0	1,1	20,0	65,0	14,0	1,1
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,3	9,9	52	0,0	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
Полдник			5	10	60	352	33	0,1	54	2	239	196	49	1	
Пирог "Манник" (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			100	4,5	10,1	31,0	233	0,0	0,1	54,1	0,4	210,3	165,9	27,3	0,5
мука пшеничная	23	23													
крупa манная	23	23													
сахар	20	20													
масло сливочное	6	6													
сметана	21	21													
яйцо куриное	16	16													
двууглекислый натрий	1,0	1													
сахарная пудра	3	3													
масло растительное для смазки листа	0,5	0,5													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,8	0,0	29,0	119	33,3	0,1	0,0	1,2	28,6	30,6	22,0	0,5
Ужин			16	18	66	492	21	0,3	0,4	7	88	331	76	6	

Салат из квашеной капусты в рубленом №40-2013, Пермь

80 0,8 0,2 4,3 68 11,80 0,01 0,00 2,00 24,80 18,80 0,80 0,00

Салат из квашеной капусты с яблоками №49-2013, Пермь			80	0,9	5,2	4,3	68	11,80	0,01	0,00	2,30	24,80	16,00	9,60	0,90	
капуста квашеная	57	40														
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	51	36														
масло растительное	5	5														
Зразы рубленые из говядины, запеченные с маслом (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			100/5	8,9	9,3	8,1	152	0,0	0,1	0,07	3,3	26,1	169,6	17,4	2,0	
говядина 1 категории	82	60														
или говядина полуфабрикат	71	60														
или фарш промышленного производства	60	60														
хлеб пшеничный	13	13														
молоко питьевое или вода питьевая	19	19														
масса котлетной массы		90														
фарш (яйцо вареное):																
яйцо куриное	40	40														
мука пшеничная	8	8														
масло растительное	3	3														
сыр	4	3														
масса готовых зраз		100														
масло сливочное	5	5														
Картофель отварной №426-2013, Пермь			150/2	2,9	3,0	22,5	129	8,4	0,1	0,31	0,2	14,1	79,2	31,1	1,2	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150														
01.11.-31.12. -30%	215	150														

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
 Меню № 1 4 0
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.01-29.02 - 35%	231	150													
01.03 - 40%	251	150													
масло сливочное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Кисель из яблок №506-2013, Пермь			200	0,3	0,0	17,2	70	1,2	0,0	0,0	0,1	8,2	8,8	2,6	0,7
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	43	30													
или яблоки сушеные	12	12													
сахар	15	15													
мука картофельная (крахмал)	6	6													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
2 ужин				5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ															
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИТОГО				76	79	340	2376	87	1	56	15	1165	1581	402	22
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									
МЕНЮ															
5 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe

Завтрак

Омлет натуральный с маслом №301-2013, Пермь

155	130	130	130	10	23	43	460	0,3	0,2	1	1	180	130	37	6
-----	-----	-----	-----	----	----	----	-----	-----	-----	---	---	-----	-----	----	---

Завтрак			10	21	43	460	0,3	0,3	1	1	160	330	37	4	
Омлет натуральный с маслом №301-2013, Пермь			155	12,9	17,5	2,1	218	0,0	0,1	0,3	0,7	63,3	220,0	13,8	2,9
яйцо куриное	115	115													
молоко питьевое	43	43													
или молоко концентрированное	20	20													
или молоко сухое	5	5													
вода кипяченая для концентрированного молока	23	23													
вода кипяченая для сухого молока	38	38													
масло сливочное для смазки листа	3	3													
масса готового омлета		150													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь			20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200	1,6	1,6	17,1	89	0,3	0,0	0,12	0,0	70,0	50,2	8,0	0,1
кофейный напиток	2	2													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Месяц № 1 8 4 0
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

вода кипяченая для сухого молока	44	44													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед			20	23	104	705	16,0	0,4	0,3	8	129	458	128	8	
Салат из свеклы с солеными огурцами №53-2013, Пермь			80	1,0	5,3	5,2	73	4,4	0,01	0,00	3,6	25,6	28,8	15,2	0,9
свекла - до 01.01 - 20%	78	62													
с 01.01 - 25%	82	62													
огурцы соленые	18	16													
или огурцы консервированные без уксуса	29	16													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			80	0,8	4,1	2,8	51	13,2	0,0	0,0	2,0	10,4	19,2	14,4	0,6
помидоры свежие парниковые	78	76													
или помидоры свежие грунтовые	90	76													
масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6													
Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной №154 - 2013, Пермь			250/5	2,9	4,6	12,4	103	5,6	0,0	0,29	0,4	38,8	72,4	21,7	1,0
капуста белокочанная свежая	38	30													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25													

01.11.-31.12. -30%

30

28

01.01.-30.02. -30%

30

28

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															
крупя: перловая, овсяная, ячневая, пшеничная	10	10															
морковь - до 01.01 - 20%	13	10															
с 01.01 - 25%	13	10															
лук репчатый	12	10															
масло сливочное	6	6															
сметана	5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Говядина отварная, тушеная в соусе с картофелем и овощами (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			280	9,2	12,3	35,6	290	6,0	0,2	0,0	2,7	29,7	228,2	57,7	3,5		
говядина 1 категории	110	81															
или говядина полуфабрикат	96	81															
масло растительное	5	5															
масса отварной говядины		50															
лук репчатый	23	19															
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%	213	128															
морковь - до 01.01 - 20%	45	36															

ЭКСПЛИЦИТ-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

с 01.01 - 25%	48	36													
горошек зелёный консервированный	55	36													
Соус томатный		50													
вода питьевая	50	50													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4													
мука пшеничная	3	3													
масло сливочное	3	3													
сахар	1,0	1													
зелень свежая (петрушка, укроп)	0,7	0,5													
Кисель из концентрата плодового или ягодного №503-2013, Пермь			200	0,0	0,0	18,2	73	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кисель из концентрата	24	24													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			50	4,0	0,8	19,0	99	0,0	0,1	0,0	1,1	20,0	65,0	14,0	1,1
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
Полдник			31	10	35	354	2	0,2	40	0,1	398	432	55	1	
Вареники ленивые с маслом №325-2013, Пермь			185	26,2	5,0	25,3	251	0,3	0,08	0,15	0,09	164,7	264,3	28,2	0,9
творог	143	141													
мука пшеничная	20	20													
яйцо куриное	12	12													
сахар	10	10													
масса полуфабриката		171													
масса варенных вареников		180													

Молоко впитывающее №515-2013, Пермь	211	200	200	0,0	0,0	0,0	123	1,0	0,1	0,4	0,0	242,8	187,4	28,8	0,1
-------------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-------	------	-----

масса варенных вареников

масло сливочное	5	5														
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИЛИ																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
Ужин				19,3	11,9	70,2	466	25,6	0,5	6,0	4,9	78,9	375,1	60,1	8,4	
Печень, тушеная в соусе №401-2013, Пермь			50/50	11,1	7,7	5,5	136	10,0	0,19	5,8	2,0	25,0	227,0	13,0	4,8	
печень говяжья	86	71														
мука пшеничная	3	3														
масса полуфабриката		74														
масло растительное	5	5														
масса тушеной печени		50														
соус сметанный		50														
мука пшеничная	4	4														
масло сливочное	4	4														
сметана	12,5	12,5														
вода питьевая	37,5	37,5														
Макаронные изделия отварные с овощами №294-2013, Пермь			150	3,8	3,4	30,8	169	0,6	0,2	0,22	0,9	9,1	38,5	7,1	0,8	
макаронные изделия	35	35														
масса отварных макарон		100														
масло сливочное	3	3														
морковь - до 01.01 - 20%	75	60														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Метод № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

с 01.01 - 25%	80	60														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10														
масло сливочное для припускания овощей	4	4														
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9	
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО				99	74	317	2335	60	1	47	15	1040	1836	347	27	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										

МЕНЮ

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				29	14	52	451	2	0,1	1	1	445	448	51	1
Запеканка из творога с молоком сгущенным №313-2013, Пермь			150	24,0	6,2	23,9	247	0,6	0,07	0,16	0,70	297,0	346,0	38,2	0,9
творог	122	121													
крупа манная	9	9													
или мука пшеничная	11	11													
сахар	9	9													
яйцо куриное	4	4													

ванилин	0,013	0,013														
сахари пшеничные	5	5														
сметана	5	5														
масло растительное для смазки листа	1	1														
масса готовой запеканки		130														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Бутерброд с сыром, маслом №91,93-2013, Пермь			20/5/10	4,7	7,5	9,2	123	0,0	0,0	0,48	0,1	140,8	85,2	7,7	0,1	
хлеб пшеничный	20	20														
масло сливочное	5	5														
сыр	11	10														
Чай с лимоном №494 - 2013, Пермь			200/7	0,1	0,0	15,7	63	1,1	0,0	0,0	0,0	3,2	1,4	0,8	0,1	
чай - заварка	0,6	0,6														
сахар	15	15														
лимон	8	7														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак			4	0,8	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5		
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед			28	27	85	691	23,7	0,4	1	10	156	454	128	6		
Икра кабачковая (промышленного производства) №115-2013, Пермь			80	1,5	7,2	6,2	96	5,60	0,02	0,00	2,50	32,80	29,60	12,00	0,56	
икра кабачковая	80	80														
Суп из овощей с мясом (2 вариант) №143-2013, Пермь			250/10	4,8	5,2	10,8	109	9,0	0,1	0,31	0,4	19,1	63,2	27,9	1,1	

1840
 АД ТО АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ПЕРМЬ

Картофельное пюре №429-2013, Пермь			150	2,9	6,8	17,9	136	6,8	0,1	0,41	0,2	37,8	87,6	29,4	1,1	
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	23	23														
или молоко концентрированное	10,6	10,6														
или молоко сухое	2,8	2,8														
вода кипяченая для концентрированного молока	12,4	12,4														
вода кипяченая для сухого молока	20,2	20,2														
масло сливочное	5	5														
Компот из свежих плодов №507- 2013, Пермь			200	0,2	0,0	24,7	100	2,22	0,0	0,0	0,7	21,0	18,1	13,3	0,4	
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	46	40														
сахар	15	15														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			40	3,2	0,6	15,2	79	0,0	0,1	0,0	0,9	16,0	52,0	11,2	0,9	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
Полдник				6	6	69	358	4	0,0	0,0	0,4	40	24	18	1	
Мучное изделие промышленного производства или Пицца школьная собственного производства №549-2013,Пермь			100	6,0	5,9	35,1	218	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ИЛИ																
Пицца школьная №549,539-2013, Пермь			100	6,2	5,9	36,1	222	0,10	0,00	0,10	0,10	12,50	22,10	8,50	0,50	
тесто		60														

1840

мука пшеничная	38	38													
дрожжи прессованные	1,1	1,1													
или дрожжи сухие	0,22	0,22													
масло сливочное	1,7	1,7													
сахар	2	2													
соль йодированная	0,6	0,6													
яйцо куриное	2	2													
вода питьевая	15	15													
начинка		55													
колбаса полукопченая	10,4	10													
сыр	21	20													
помидоры свежие грунтовые	24	20													
или помидоры свежие парниковые	20,4	20													
петрушка	4,1	3													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5													
яйцо куриное для смазки изделия	1,5	1,5													
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,4	0,3	34,0	140	4,0	0,0	0,0	0,4	40,0	24,0	18,0	0,8
Ужин				21,3	23,2	44,0	471	39,9	0,2	0,1	3,3	111,3	242,1	54,8	3,6
Салат из белокочанной капусты с морковью №4 - 2013, Пермь			80	1,3	5,1	7,7	82	22,2	0,03	0,00	2,5	35,2	25,6	13,6	0,5
капуста белокочанная свежая	84	67													

морковь до 01.01 - 20%

10

в

морковь до 01.01 - 20%	10	8													
с 01.01 - 25%	11	8													
сахар	4	4													
лимонная кислота	0,08	0,08													
вода для разведения лимонной кислоты	4	4													
масло растительное	5	5													
Птица запеченная (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			80	15,0	14,3	0,6	191	0,0	0,1	0,1	0,0	29,6	138,9	15,2	1,3
курица 1 категории потрошенная	135	120													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4													
масло растительное	4	4													
Овощи припущенные с маслом №422- 2013, Пермь			150	2,1	3,2	5,6	59	17,7	0,0	0,0	0,1	30,8	20,0	10,8	0,5
морковь - до 01.01 - 20%	94	75													
с 01.01 - 25%	100	75													
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													
горошек зелёный консервированный	59	38													
или кабачки свежие	79	53													
или фасоль стручковая замороженная	67	53													
лук репчатый	23	19													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

картофель - 01.09.-31.10.- 25%

200

155

01.11.-31.12. - 30%

222

155

01.01-29.02 - 35%

239

155

01.03 - 40%

259

155

масло сливочное

5

5

Компот из яблок с лимоном №509-2013, г.Пермь

200

0,2

0,1

19,1

78

12,0

0,0

0,0

0,0

22,1

14,3

12,2

0,9

яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)

57

50

лимон

11,5

7

сахар

15

15

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь

30

2,4

0,5

11,4

59

0,0

0,1

0,0

0,7

12,0

39,0

8,4

0,7

Хлеб ржаной №109-2013, Пермь

30

1,8

0,3

9,9

51

0,0

0,1

0,0

0,4

10,8

47,4

14,4

1,2

Полдник

7

9

65

367

1,0

0,1

0,4

0,0

233

167

27

0,1

Булочное изделие промышленного производства в ассортименте

80

1,4

2,0

55,0

244

0,0

0,0

0,0

0,0

0,0

0,0

0,0

0,0

Молоко кипячёное №515-2013, Пермь

211

200

200

5,9

6,8

9,9

123

1,0

0,1

0,4

0,0

232,8

167,4

26,6

0,1

ИЛИ**Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке**

200

5,2

5,0

9,4

103

1,6

0,1

40,0

0,0

232,8

167,4

26,6

0,1

Ужин

20,5

15,6

67,4

493

17,4

0,2

0,4

1,9

83,3

397,5

95,9

5,9

Яйца вареные №300-2013, Пермь

40

5,1

4,6

0,3

63

0,0

0,03

0,1

0,2

22,0

77,0

5,0

1,0

Плов из отварной птицы №406-2013, Пермь

250

12,4

10,5

40,4

306

2,4

0,1

0,3

0,0

24,1

239,7

58,5

2,7

курица 1 категории потрошенная

64

58

масса готового порционного кусочка

40

масло сливочное

10

10

ЭКОМИЛЯР-ОРИГИНАЛ
 1840
 Меню №
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

лук репчатый	18	15													
морковь до 01.01 - 20%	58	46													
с 01.01 - 25%	61	46													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8													
крупа рисовая	60	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120,2	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО				85	71	362	2425	67	1	33	15	802	1599	374	22
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									

МЕНЮ

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак				16	16	64	470	0,9	0,1	1	0,4	423	349	55	1
Каша ячневая вязкая №255-2013, Пермь			200	6,8	8,6	29,9	224	0,4	0,1	0,55	0,2	220,4	175,1	30,4	0,7
крупа ячневая	30	30													
молоко питьевое	176	176													

или молоко концентрированное

81

81

или молоко сухое

21

21

	01	01															
или молоко сухое	21	21															
вода кипяченая для концентрированного молока	95	95															
вода кипяченая для сухого молока	155	155															
сахар	5	5															
соль йодированная	1	1															
масло сливочное	5	5															
Бутерброд с сыром №91-2013, Пермь			30/15	6,9	6,1	14,2	139	0,0	0,0	0,19	0,1	132,0	78,3	7,2	0,1		
хлеб пшеничный	30	30															
сыр	16	15															
Чай с молоком №495-2013, Пермь			200	1,9	1,6	16,8	89	0,5	0,0	0,19	0,0	67,0	79,5	12,6	0,1		
чай - заварка	0,6	0,6															
молоко питьевое	50	50															
или молоко концентрированное	23	23															
или молоко сухое	6	6															
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27															
вода кипяченая для сухого молока	44	44															
сахар	15	15															
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4		
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5		
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,76	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5		

Меню № 1040
 АУ ТО «Центр технологического мониторинга»

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	10															
лук репчатый	13	11															
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3															
сахар	0,6	0,6															
масло сливочное	6	6															
сметана	5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Котлеты из говядины с овощами №380-2013, Пермь			80	12,2	12,7	2,8	174	7,7	0,05	0,05	0,5	29,6	135,2	24,0	2,0		
говядина 1 категории	87	64															
или говядина полуфабрикат	76	64															
капуста белокочанная свежая	46	37															
морковь - до 01.01 - 20%	18	14															
с 01.01 - 25%	19	14															
яйцо куриное	7	7															
масло сливочное	5	5															
мука пшеничная	10	10															
масло сливочное для смазки листа	2,4	2,4															
Каша гречневая №237-2013, Пермь			150	4,7	3,8	20,3	134	0,0	0,1	0,18	0,5	0,2	79,3	37,7	1,8		

Экспертная оценка
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Салат из квашеной капусты с яблоками №49-2013, Пермь			80	0,9	8,2	4,3	88	11,80	0,01	0,00	2,30	24,80	10,00	9,60	0,90	
капуста квашеная	57	40														
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	51	36														
масло растительное	5	5														
Зразы рубленые из говядины, запеченные с маслом (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			100/5	8,9	9,3	8,1	152	0,0	0,1	0,07	3,3	26,1	169,6	17,4	2,0	
говядина 1 категории	82	60														
или говядина полуфабрикат	71	60														
или фарш промышленного производства	60	60														
хлеб пшеничный	13	13														
молоко питьевое или вода питьевая	19	19														
масса котлетной массы		90														
фарш (яйцо вареное):																
яйцо куриное	40	40														
мука пшеничная	8	8														
масло растительное	3	3														
сыр	4	3														
масса готовых зраз		100														
масло сливочное	5	5														
Картофель отварной №426-2013, Пермь			150/2	2,9	3,0	22,5	129	8,4	0,1	0,31	0,2	14,1	79,2	31,1	1,2	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150														
01.11.-31.12. -30%	215	150														

ЭКСПЕДИЦИЯ-ОРИГИНАЛ
Меню № 1040
АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.01-29.02 - 35%	231	150														
01.03 - 40%	251	150														
масло сливочное	5	5														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Кисель из яблок №506-2013, Пермь			200	0,3	0,0	17,2	70	1,2	0,0	0,0	0,1	8,2	8,8	2,6	0,7	
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	43	30														
или яблоки сушеные	12	12														
сахар	15	15														
мука картофельная (крахмал)	6	6														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
2 ужин				5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИЛИ																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИТОГО				76	79	340	2376	87	1	56	15	1165	1581	402	22	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										
МЕНЮ																
5 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe	

Омлет натуральный с маслом №301-2013, Пермь	188	12,0	17,6	2,1	218	0,0	0,1	0,3	0,7	83,3	220,0	13,8	4,0
---	-----	------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-------	------	-----

Завтрак			19	23	43	458	0,3	0,2	1	1	150	330	37	4	
Омлет натуральный с маслом №301-2013, Пермь			155	12,9	17,5	2,1	218	0,0	0,1	0,3	0,7	63,3	220,8	13,8	2,9
яйцо куриное	115	115													
молоко питьевое	43	43													
или молоко концентрированное	20	20													
или молоко сухое	5	5													
вода кипяченая для концентрированного молока	23	23													
вода кипяченая для сухого молока	38	38													
масло сливочное для смазки листа	3	3													
масса готового омлета		150													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь			20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200	1,6	1,6	17,1	89	0,3	0,0	0,12	0,0	70,0	50,2	8,0	0,1
кофейный напиток	2	2													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

вода кипяченая для сухого молока	44	44													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед			20	23	104	705	16,0	0,4	0,3	8	129	458	128	8	
Салат из свеклы с солеными огурцами №53-2013, Пермь			80	1,0	5,3	5,2	73	4,4	0,01	0,00	3,6	25,6	28,8	15,2	0,9
свекла - до 01.01 - 20%	78	62													
с 01.01 - 25%	82	62													
огурцы соленые	18	16													
или огурцы консервированные без уксуса	29	16													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			80	0,8	4,1	2,8	51	13,2	0,0	0,0	2,0	10,4	19,2	14,4	0,6
помидоры свежие парниковые	78	76													
или помидоры свежие грунтовые	90	76													
масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6													
Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной №154 - 2013, Пермь			250/5	2,9	4,6	12,4	103	5,6	0,0	0,29	0,4	38,8	72,4	21,7	1,0
капуста белокочанная свежая	38	30													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	33	25													

01.11.-31.12. -30%

36

26

01.01.20.02. - 25%

39

26

01.11.-31.12. -30%	36	25															
01.01-29.02 - 35%	39	25															
01.03 - 40%	42	25															
крупы: перловая, овсяная, ячневая, пшеничная	10	10															
морковь - до 01.01 - 20%	13	10															
с 01.01 - 25%	13	10															
лук репчатый	12	10															
масло сливочное	6	6															
сметана	5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Говядина отварная, тушеная в соусе с картофелем и овощами (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			280	9,2	12,3	35,6	290	6,0	0,2	0,0	2,7	29,7	228,2	57,7	3,5		
говядина 1 категории	110	81															
или говядина полуфабрикат	96	81															
масло растительное	5	5															
масса отварной говядины		50															
лук репчатый	23	19															
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%	213	128															
морковь - до 01.01 - 20%	45	36															

ОКРЕЩЕНА-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	5	5													
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ															
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Ужин				19,3	11,9	70,2	466	25,6	0,5	6,0	4,9	78,9	375,1	60,1	8,4
Печень, тушеная в соусе №401-2013, Пермь			50/50	11,1	7,7	5,5	136	10,0	0,19	5,8	2,0	25,0	227,0	13,0	4,8
печень говяжья	86	71													
мука пшеничная	3	3													
масса полуфабриката		74													
масло растительное	5	5													
масса тушеной печени		50													
<u>соус сметанный</u>		50													
мука пшеничная	4	4													
масло сливочное	4	4													
сметана	12,5	12,5													
вода питьевая	37,5	37,5													
Макаронные изделия отварные с овощами №294-2013, Пермь			150	3,8	3,4	30,8	169	0,6	0,2	0,22	0,9	9,1	38,5	7,1	0,8
макаронные изделия	35	35													
масса отварных макарон		100													
масло сливочное	3	3													
морковь - до 01.01 - 20%	75	60													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

ванилин	0,013	0,013														
сухари пшеничные	5	5														
сметана	5	5														
масло растительное для смазки листа	1	1														
масса готовой запеканки		130														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Бутерброд с сыром, маслом №91,93-2013, Пермь			20/5/10	4,7	7,5	9,2	123	0,0	0,0	0,48	0,1	140,8	85,2	7,7	0,1	
хлеб пшеничный	20	20														
масло сливочное	5	5														
сыр	11	10														
Чай с лимоном №494 - 2013, Пермь			200/7	0,1	0,0	15,7	63	1,1	0,0	0,0	0,0	3,2	1,4	0,8	0,1	
чай - заварка	0,6	0,6														
сахар	15	15														
лимон	8	7														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак			4	0,8	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5		
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед			28	27	85	691	23,7	0,4	1	10	156	454	128	6		
Икра кабачковая (промышленного производства) №115-2013, Пермь			80	1,5	7,2	6,2	96	5,60	0,02	0,00	2,50	32,80	29,60	12,00	0,56	
икра кабачковая	80	80														
Суп из овощей с мясом (2 вариант) №143-2013, Пермь			250/10	4,8	5,2	10,8	109	9,0	0,1	0,31	0,4	19,1	63,2	27,9	1,1	

1840
 АО "Центр технологического контроля"

говядина 1 категории	22	16														
или говядина полуфабрикат	19	16														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	75	56														
01.11.-31.12. -30%	80	56														
01.01-29.02 - 35%	87	56														
01.03 - 40%	94	56														
морковь - до 01.01 - 20%	19	15														
с 01.01 - 25%	20	15														
капуста цветная замороженная	36	35														
или кукуруза консервированная	29	18														
или фасоль консервированная в собственном соку	27	18														
лук репчатый	12	10														
масло сливочное	6	6														
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Рыба запеченная с маслом №333-2013, Пермь			80/5	13,9	7,6	3,5	138	0,0	0,1	0,24	4,5	22,1	172,2	24,7	0,9	
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96														
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96														
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90														
мука пшеничная	4	4														
масло растительное	3	3														
масло сливочное	5	5														

Картофельное пюре №429-2013, Пермь			150	2,9	5,8	17,9	135	6,9	0,1	0,41	0,2	37,8	87,6	29,4	1,1	
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	23	23														
или молоко концентрированное	10,6	10,6														
или молоко сухое	2,8	2,8														
вода кипяченая для концентрированного молока	12,4	12,4														
вода кипяченая для сухого молока	20,2	20,2														
масло сливочное	5	5														
Компот из свежих плодов №507- 2013, Пермь			200	0,2	0,0	24,7	100	2,22	0,0	0,0	0,7	21,0	18,1	13,3	0,4	
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	46	40														
сахар	15	15														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			40	3,2	0,6	15,2	79	0,0	0,1	0,0	0,9	16,0	52,0	11,2	0,9	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
Полдник				6	6	69	358	4	0,0	0,0	0,4	40	24	18	1	
Мучное изделие промышленного производства или Пицца школьная собственного производства №549-2013,Пермь			100	6,0	5,9	35,1	218	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ИЛИ																
Пицца школьная №549,539-2013, Пермь			100	6,2	5,9	36,1	222	0,10	0,00	0,10	0,10	12,50	22,10	8,50	0,50	
тесто		60														

1840

АУ 20

мука пшеничная	38	38													
дрожжи прессованные	1,1	1,1													
или дрожжи сухие	0,22	0,22													
масло сливочное	1,7	1,7													
сахар	2	2													
соль йодированная	0,6	0,6													
яйцо куриное	2	2													
вода питьевая	15	15													
начинка		55													
колбаса полукопченая	10,4	10													
сыр	21	20													
помидоры свежие грунтовые	24	20													
или помидоры свежие парниковые	20,4	20													
петрушка	4,1	3													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5													
яйцо куриное для смазки изделия	1,5	1,5													
масло растительное для смазки листа	0,3	0,3													
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,4	0,3	34,0	140	4,0	0,0	0,0	0,4	40,0	24,0	18,0	0,8
Ужин				21,3	23,2	44,0	471	39,9	0,2	0,1	3,3	111,3	242,1	54,8	3,6
Салат из белокочанной капусты с морковью №4 - 2013, Пермь			80	1,3	5,1	7,7	82	22,2	0,03	0,00	2,5	35,2	25,6	13,6	0,5
капуста белокочанная свежая	84	67													

морковь до 01.01 - 20%

10

в

с 01.01 - 25%

11

в

морковь до 01.01 - 20%	10	8													
с 01.01 - 25%	11	8													
сахар	4	4													
лимонная кислота	0,08	0,08													
вода для разведения лимонной кислоты	4	4													
масло растительное	5	5													
Птица запеченная (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			80	15,0	14,3	0,6	191	0,0	0,1	0,1	0,0	29,6	138,9	15,2	1,3
курица 1 категории потрошенная	135	120													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4													
масло растительное	4	4													
Овощи припущенные с маслом №422- 2013, Пермь			150	2,1	3,2	5,6	59	17,7	0,0	0,0	0,1	30,8	20,0	10,8	0,5
морковь - до 01.01 - 20%	94	75													
с 01.01 - 25%	100	75													
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													
горошек зелёный консервированный	59	38													
или кабачки свежие	79	53													
или фасоль стручковая замороженная	67	53													
лук репчатый	23	19													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

 Menu № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

помидоры свежие грунтовые	27	23													
или помидоры свежие парниковые	23	23													
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	11	11													
масло сливочное	4	4													
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	15,9	64	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	0,6	0,6													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
2 ужин				5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ															
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИТОГО				95	77	318	2325	85	1	2	15	1030	1397	319	16
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									
МЕНЮ															
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				20	17	65	495	1,6	0,5	20	2	536	425	78	4
Суп молочный с макаронными изделиями №165 - 2013, Пермь			250	7,8	7,6	24,7	198	1,1	0,4	0,59	1,3	275,8	210,3	33,8	1,9

Молоко питьевое

230 230

или молоко концентрированное

106 106

молоко питьевое	230	230													
или молоко концентрированное	106	106													
или молоко сухое	28	28													
вода кипяченая для концентрированного молока	124	124													
вода кипяченая для сухого молока	202	202													
макаронные изделия	20	20													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	2,5	2,5													
сахар	2,5	2,5													
Бутерброд с сыром №91-2013, Пермь			30/15	6,9	6,1	14,2	139	0,0	0,0	18,9	0,1	132,0	78,3	7,2	0,1
хлеб пшеничный	30	30													
сыр	16	15													
Какао с молоком №496-2013, Пермь			200	3,8	3,2	19,8	123	0,5	0,0	0,20	0,0	121,2	105,0	27,4	0,9
какао-порошок	3,5	3,5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	100	100													
или молоко концентрированное	46	46													
или молоко сухое	12	12													
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54													
вода кипяченая для сухого молока	88	88													
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	17,2	31,6	9,6	0,8

Меню № 1040
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь		160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед			31	25	89	706	84	1	0	13	256	668	234	12
Салат из моркови с яблоками и курагой №14-2013, Пермь		80	1,0	4,9	8,3	81	3,2	0,0	0,0	2,4	36,8	37,6	26,4	1,4
морковь - до 01.01 - 20%	60	48												
с 01.01 - 25%	64	48												
масса припущенной моркови		46												
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	9	8												
курага	12	12												
масса проваренной кураги		21												
сахар	1	1												
масло растительное	5	5												
ИЛИ														
Салат из огурцов с маслом №14/1 - 2011, Екатеринбург		80	0,6	4,1	2,0	47	5,4	0,0	0,0	1,8	18,0	32,9	11,0	0,5
огурцы соленые (без уксуса)	138	76												
или огурцы свежие парниковые	78	76												
или огурцы свежие грунтовые	80	76												
масло растительное	4	4												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6												
Суп картофельный с мясом №149 - 2013, Пермь		250/10	4,5	5,3	14,7	125	44,3	0,5	0,0	5,1	65,0	287,6	122,0	4,8
говядина 1 категории	22	16												

или говядина полуфабрикат	19	16															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75															
01.11.-31.12. -30%	107	75															
01.01-29.02 - 35%	116	75															
01.03 - 40%	125	75															
морковь - до 01.01 - 20%	16,3	13															
с 01.01 - 25%	17,3	13															
лук репчатый	12	10															
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	2,5	2,5															
масло сливочное	6	6															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Шницель из говядины №381-2013, Пермь			80	13,2	8,2	11,4	172	0,56	0,07	0,03	0,4	31,2	148,0	20,8	2,2		
говядина 1 категории	94	69															
или говядина полуфабрикат	81	69															
или фарш промышленного производства	69	69															
молоко или вода	11	11															
лук репчатый	5	4															
яйцо куриное	3	3															
хлеб пшеничный	15	15															
сухари пшеничные	9	9															
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5															

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № _____
 ЛУ ТО «Центр технологического контроля»

Капуста тушеная №423-2013, Пермь			150	5,6	5,4	5,8	94	25,8	0,06	0,04	4,0	91,5	82,5	36,0	1,5	
капуста белокочанная свежая	198	158														
морковь до 01.01 - 20%	16	12,5														
с 01.01 - 25%	17	12,5														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8														
лук репчатый	15	12,5														
мука пшеничная	1,7	1,7														
масло растительное	8	8														
сахар	4	4														
Компот из изюма №512 - 2013, Пермь			200	1,0	0,1	19,5	83	10,3	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0
изюм	20	20														
сахар	5	5														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			50	4,0	0,8	19,0	99	0,0	0,1	0,0	1,1	20,0	65,0	14,0	1,1	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
Полдник				5	7	68	354	1	0,0	0,0	0,1	8	9	3	1	
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли, пряники, печенье и др.) №№588,589,590-2013, Пермь			70	5,1	6,9	50,4	284	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кисель из яблок №506-2013, Пермь			200	0,3	0,0	17,2	70	1,2	0,0	0,0	0,1	8,2	8,8	2,6	0,7	
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	43	30														
или яблоки сушеные	12	12														
сахар	15	15														
мука картофельная (крахмал)	6	6														

Умно

Кондитерское изделие открытое, в вакуумной упаковке №102-2013, Пермь

17,0 11,0 70,0 407 17,0 0,2 12,2 4,3 00,1 110,4 01,0 0,0

Ужин				17,0	11,6	78,5	487	17,0	0,2	12,2	4,3	98,1	336,4	91,6	5,5	
Колбасные изделия отварные, с соусом сметанным №102- 2013, Пермь			80	7,9	7,1	3,5	110	0,6	0,0	12,2	1,6	40,2	126,6	20,2	1,7	
сардельки, сосиски, колбаса вареная, в том числе куриные	42	40														
масса отварных колбасных изделий		40														
Соус сметанный №442- 2013, Пермь			40													
мука пшеничная	3	3														
масло сливочное	3	3														
сметана	10	10														
бульон или вода питьевая	30	30														
Рис припущенный с томатом №416 - 2013, Пермь			150	3,1	3,3	33,5	176	1,4	0,0	0,04	0,3	5,1	74,2	25,8	0,6	
крупа рисовая	53	53														
масло сливочное	5	5														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9	
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			50	4,0	0,8	19,0	99	0,0	0,1	0,0	1,1	20,0	65,0	14,0	1,1	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО				83	66	365	2394	120	2	32	20	1183	1680	473	27	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1840
 МУ ТО «Центр технологического контроля»

молоко питьевое	50	50														
или молоко концентрированное	23	23														
или молоко сухое	6	6														
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27														
вода кипяченая для сухого молока	44	44														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8	
Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5		
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед			28	30	84	726	23	0,5	0	8	102	492	131	9		
Салат картофельный с зеленым горошком №65-2013, Пермь			80	2,5	9,1	5,4	114	8,20	0,06	0,0	3,68	14,40	52,80	14,40	0,72	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	43	32														
01.11.-31.12. -30%	46	32														
01.01-29.02 - 35%	49	32														
01.03 - 40%	53	32														
масса отварного картофеля		30														
яйцо куриное	15	15														
горошек зелёный консервированный (после термической обработки)	37	24														
лук репчатый	7,1	6														
или лук зеленый	7,5	6														
масло растительное	8	8														
или																

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1820
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			80	0,8	4,1	2,8	51	13,2	0,0	0,0	2,0	10,4	19,2	14,4	0,6	
помидоры свежие парниковые	78	76														
или помидоры свежие грунтовые	90	76														
масло растительное	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6														
Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной №134-2013, Пермь			250/10/5	4,8	5,1	14,8	124	4,9	0,1	0,31	0,4	23,2	94,9	27,6	1,4	
говядина 1 категории	22	16														
или говядина полуфабрикат	19	16														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75														
01.11.-31.12. -30%	107	75														
01.01-29.02 - 35%	116	75														
01.03 - 40%	125	75														
крупя (перловая, или пшеничная, или овсяная)	5	5														
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13	10														
лук репчатый	6	5														
огурцы консервированные без уксуса или соленые	27	15														
масло сливочное	6	6														
сметана	5	5														
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Овощи тушеные с говядиной (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			280	15,9	15,4	24,3	299	9,1	0,2	0,0	2,8	30,4	234,1	59,2	3,6	

говядина 1 категории	107	79																		
или говядина полуфабрикат	93	79																		
масло растительное	5	5																		
масса тушеной говядины		50																		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	89	67																		
01.11.-31.12. -30%	96	67																		
01.01-29.02 - 35%	103	67																		
01.03 - 40%	112	67																		
морковь - до 01.01 - 20%	84	67																		
с 01.01 - 25%	89	67																		
лук репчатый	27	23																		
капуста свежая белокочанная	84	67																		
масло растительное	9	9																		
для соуса																				
масло сливочное	2	2																		
мука пшеничная	2	2																		
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	14	14																		
морковь - до 01.01 - 20%	10	8																		
с 01.01 - 25%	11	8																		
лук репчатый	2,4	2																		
Кисель из свежих ягод №502,505-2013, Пермь			200	0,1	0,0	15,2	61	1,1	0,0	0,0	0,1	7,4	7,9	2,3	0,6					

КОМПЬЮТЕРНЫЙ ОРИГИНАЛ
 Метод № 184
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

огурцы соленые	28	25														
или огурцы консервированные без уксуса	46	25														
лук репчатый	14,3	12														
масло растительное	5	5														
Котлета "Богатырская" (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			80	7,2	7,4	6,4	121	1,0	0,2	0,1	1,7	17,8	95,6	20,2	2,2	
говядина 1 категории	71	52														
или говядина полуфабрикат	61	52														
или фарш промышленного производства	52	52														
яйцо куриное	12	12														
хлопья овсяные "Геркулес"	8	8														
молоко питьевое	8	8														
лук репчатый	14	12														
сметана	4	4														
мука пшеничная	5	5														
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5														
Макаронные изделия отварные с томатом (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			150	4,2	2,9	28,1	155	0,3	0,1	22,2	0,8	9,5	39,3	7,0	0,7	
макаронные изделия	48	48														
масса отварных макарон		140														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10														
масло сливочное	4	4														
Сай с молоком №495-2013, Пермь			200	1,9	1,6	16,8	89	0,5	0,0	0,19	0,0	67,0	79,5	12,6	0,1	

Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

чай - заварка	0,6	0,6													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													
вода кипяченая для сухого молока	44	44													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			15	1,2	0,2	5,7	30	0,0	0,0	0,0	0,3	6,0	19,5	4,2	0,3
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			15	0,9	0,2	5,0	26	0,00	0,0	0,0	0,2	5,4	23,7	7,2	0,6
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО				77	77	339	2359	79	1	24	17	812	1348	352	20
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4									

МЕНЮ

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак				23	12	71	481	3	0,1	0,1	1	244	324	44	2
Пудинг творожный запеченный, с молоком сгущенным №319-2013, Пермь			150/20	20,9	8,7	31,7	289	0,30	0,1	0,1	0,7	229,0	281,0	33,0	1,4
творог	115	113													
крупа манная	11	11													

яйцо куриное 10 10

яйцо куриное	10	10													
сахар	11	11													
изюм	15,5	15													
ванилин	0,02	0,02													
масло сливочное	5	5													
сухари пшеничные	4	4													
сметана	4	4													
масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Бутерброд с джемом или повидлом №95-2013, Пермь			20/15	1,4	2,9	20,1	112	1,3	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15													
хлеб пшеничный	20	20													
Чай с лимоном №494 - 2013, Пермь			200/7	0,1	0,0	15,7	63	1,1	0,0	0,0	0,0	3,2	1,4	0,8	0,1
чай - заварка	0,6	0,6													
сахар	15	15													
лимон	8	7													
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед				27	26	97	732	22,3	0,4	18	8	250	485	131	10
Салат из свеклы с сыром №55-2013, Пермь			80	4,4	6,7	5,7	101	4,40	0,0	0,08	2,24	96,80	42,48	9,10	2,32

вода для фарша	2	2														
соль йодированная	0,2	0,2														
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Биточки из говядины по домашнему с соусом сметанным (Технико технологическая карта, разработано АУ ТО Центр технологического контроля)			80/50	7,4	8,2	15,5	165	0,3	0,1	17,8	3,5	87,2	202,0	22,9	2,3	
говядина 1 категории	84	62														
или говядина полуфабрикат	73	62														
или фарш промышленного производства	62	62														
хлеб пшеничный	8	8														
молоко питьевое или вода питьевая	9	9														
или молоко концентрированное	4,1	4,1														
или молоко сухое	1,1	1,1														
вода кипяченая для концентрированного молока	4,9	4,9														
вода кипяченая для сухого молока	7,9	7,9														
лук репчатый	10	8														
чеснок	1,0	0,8														
яйцо куриное	6,5	6,5														
сухари пшеничные	8	8														
масло растительное	5	5														
<u>Соус сметанный №442- 2013, Пермь</u>		50														
сметана	12,5	12,5														
мука пшеничная	4	4														

ЭЛЕМЕНТАР-ОРИГИНАЛ
 № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

масло сливочное	4	4													
вода питьевая	37,5	37,5													
Каша гречневая №237-2013, Пермь			150	4,7	3,8	20,3	134	0,0	0,1	0,18	0,5	0,2	79,3	37,7	1,8
крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из кураги №512 - 2013, Пермь			200	1,0	0,1	18,5	79	9,3	0,0	0,0	1,1	31,3	27,2	20,0	0,7
курага	20	20													
сахар	5	5													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
Полдник				6	7	65	343	30	0,0	0,0	1	26	28	20	0
Мучное изделие промышленного или собственного производства			100	5,3	6,9	41,0	247	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,5	0,0	23,5	96	30,0	0,0	0,0	1,1	25,7	27,5	19,8	0,5
Ужин				22,2	21,0	50,5	480	8,7	0,2	0,5	1,6	102,6	294,2	62,4	4,2
Яйца вареные №300-2013, Пермь			40	5,1	4,6	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	5,0	1,0
Курица в соусе с томатом №405-2013, Пермь			80	11,2	10,1	2,2	145	1,80	0,02	0,02	0,40	27,20	72,00	12,80	0,80
кураца 1 категории потрошенная	64	58													
масса готового порционного кусочка		40													
масло растительное	7	7													
лук репчатый	8	6,5													

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов,

7

7

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7																		
мука пшеничная	1,5	1,5																		
чеснок	0,9	0,7																		
сметана	4	4																		
морковь - до 01.01 - 20%	7,5	6																		
с 01.01 - 25%	8	6																		
вода питьевая	37	37																		
Картофельное пюре №429-2013, Пермь			150	2,9	5,8	17,9	135	6,9	0,1	0,41	0,2	37,8	87,6	29,4	1,1					
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	23	23																		
или молоко концентрированное	10,6	10,6																		
или молоко сухое	2,8	2,8																		
вода кипяченая для концентрированного молока	12,4	12,4																		
вода кипяченая для сухого молока	20,2	20,2																		
масло сливочное	5	5																		
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	15,9	64	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	0,6	0,6																		
сахар	15	15																		

КОПИЯ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь				20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь				20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
2 ужин					5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО					88	72	348	2389	80	1	19	13	907	1372	325	21
Соотношение белков:жиров:углеводов					1	1	4									

МЕНЮ

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Мg	Fe
Завтрак				17	19	62	482	3,3	0,2	1	1	397	326	64	2
Каша манная молочная жидкая №262-2013, Пермь			200	6,2	8,1	31,1	222	2,75	0,1	0,77	0,5	223,0	176,6	28,8	0,5
крупa манная	31	31													
молоко питьевое	176	176													
или молоко концентрированное	81	81													
или молоко сухое	21	21													
вода кипяченая для концентрированного молока	95	95													
вода кипяченая для сухого молока	155	155													
сахар	5	5													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													

Бутерброд горячий с сыром (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			40	5,9	7,3	7,6	120	0,0	0,0	0,25	0,1	49,4	28,5	2,7	0,0	
сыр	21	20														
масло сливочное	5	5														
хлеб пшеничный	20	20														
Какао с молоком №496-2013, Пермь			200	3,8	3,2	19,8	123	0,5	0,0	0,20	0,0	121,2	105,0	27,4	0,9	
какао-порошок	3,5	3,5														
сахар	15	15														
молоко питьевое	100	100														
или молоко концентрированное	46	46														
или молоко сухое	12	12														
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54														
вода кипяченая для сухого молока	88	88														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед				27	26	98	739	87	1	0,3	10	134	625	213	10	
Салат овощной с зеленым горошком №69-2013, Пермь			80	2,2	5,7	7,3	89	9,40	0,06	0,02	2,40	15,20	51,20	18,40	0,72	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	37	28														
01.11.-31.12. -30%	40	28														
01.01-29.02 - 35%	43	28														
01.03 - 40%	47	28														

Экземпляр оригинал
 № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

масса отварной говядины		40													
масло сливочное	10	10													
лук репчатый	18	15													
морковь до 01.01 - 20%	58	46													
с 01.01 - 25%	61	46													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8													
крупа рисовая	60	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1													
Напиток из шиповника №519 - 2013, Пермь			200	0,6	0,0	11,1	47	31,0	0,0	0,0	0,6	9,0	2,4	2,4	0,5
шиповник	15	15													
сахар	10	10													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
Полдник			6	7	65	343	30	0,0	0,0	1	26	28	20	0	
Мучное изделие промышленного или собственного производства			100	5,3	6,9	41,0	247	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,5	0,0	23,5	96	30,0	0,0	0,0	1,1	25,7	27,5	19,8	0,5
Ужин			20,9	14,7	61,2	462	30,2	0,4	0,8	10,9	106,2	465,4	108,8	5,0	
Салат из капусты белокочанной и свеклы №44 - 2013, Пермь			80	1,3	5,1	9,5	89	17,4	0,02	0,00	2,6	36,8	27,2	13,6	0,7
капуста белокочанная свежая	60	48													
свекла - до 01.01 - 20%	39	31													
с 01.01 - 25%	41	31													

ЭКСПЛИЯТ-ОРИГИНАЛ
1840
Меню №
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масса отварной свеклы		28													
масло растительное	5	5													
Рыба запеченная с картофелем по-русски №340-2013, Пермь			330	16,8	9,1	19,3	226	12,8	0,3	0,78	7,6	53,9	380,6	80,0	3,0
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	136	95													
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	163	95													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	123	91													
масса готовой рыбы		80													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	226	170													
01.11.-31.12. -30%	243	170													
01.01-29.02 - 35%	262	170													
01.03 - 40%	284	170													
сухари	4	4													
масло растительное	6	6													
для соуса:		115													
лук репчатый	14	12													
масло сливочное	6	6													
мука пшеничная	6	6													
вода питьевая	115	115													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Кисель из концентрата плодового или ягодного №503-2013, Пермь			200	0,0	0,0	18,2	73	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кисель из концентрата	24	24													

Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь				20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь				20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,0
2 ужин					5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО					80	72	351	2378	167	2	2	23	948	1685	473	22
Соотношение белков:жиров:углеводов					1	1	4									

МЕНЮ

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				16	15	73	494	1,4	0,3	1	1	366	333	60	2
Суп молочный с крупой №164-2013, Пермь			250	8,2	8,1	21,5	192	1,1	0,1	0,59	0,3	275,8	210,3	33,8	0,6
молоко питьевое	250	250													
или молоко концентрированное	115	115													
или молоко сухое	30	30													
вода кипяченая для концентрированного молока	135	135													
вода кипяченая для сухого молока	220	220													
Крупа: рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	15	15													
или ячневая, или гречневая, пшено	20	20													
масло сливочное	2,5	2,5													
сахар	2,5	2,5													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1640
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

соль йодированная	1	1													
Бутерброд с маслом №93-2013, Пермь			20/5	1,4	3,7	9,6	77	0,0	0,0	0,2	0,1	1,2	1,5	0,0	0,0
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	5	5													
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200	1,6	1,6	17,1	89	0,3	0,0	0,12	0,0	70,0	50,2	8,0	0,1
кофейный напиток	2	2													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													
вода кипяченая для сухого молока	44	44													
Кондитерское изделие промышленного производства (конфеты)			20	0,9	1,2	7,0	42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,3	6,7	35	0,00	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед				30	25	95	729	36	1	1	5	122	498	144	8
Горошек зеленый отварной №175 - 2013, Пермь			80	2,5	0,2	5,2	32	8,00	0,09	0,24	0,00	16,00	49,60	16,80	0,56
горошек зелёный консервированный	123	80													
или Кукуруза отварная №175 - 2013, Пермь			80	1,9	0,4	11,7	58	4,80	0,0	0,0	0,0	7,2	44,0	0,0	0,5

кукурузу консервированная

134

80

кукурузу консервированная	134	80													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			80	0,8	4,1	2,8	51	13,2	0,0	0,0	2,0	10,4	19,2	14,4	0,6
помидоры свежие парниковые	78	76													
или помидоры свежие грунтовые	90	76													
масло растительное	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6													
Рассольник домашний с мясом, со сметаной №132 - 2013, Пермь			250/10/5	5,4	5,9	12,8	126	12,4	0,09	0,31	0,36	26,2	94,9	27,6	1,4
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
капуста белокочанная свежая	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
морковь - до 01.01 - 20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
огурцы консервированные без уксуса или соленые	27	15													
сметана	5	5													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Рагу из говядины (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			300	16,3	18,4	23,5	325	13,2	0,2	0,0	2,6	28,6	220,0	55,6	3,4
говядина 1 категории	107	79													
или говядина полуфабрикат	93	79													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		50													
фасоль стручковая замороженная	212	167													
или кабачки свежие	249	167													
морковь - до 01.01 - 20%	123	98													
с 01.01 - 25%	130	98													
лук репчатый	29	24													
масло растительное	6	6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7													
мука пшеничная	2,7	2,7													
Компот из свежих плодов №507- 2013, Пермь			200	0,2	0,0	24,7	100	2,22	0,0	0,0	0,7	21,0	18,1	13,3	0,4
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	46	40													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			40	3,2	0,6	15,2	79	0,0	0,1	0,0	0,9	16,0	52,0	11,2	0,9
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			40	2,4	0,4	13,2	68	0,0	0,1	0,0	0,6	14,4	63,2	19,2	1,6
Полдник			26	11	36	349	1	0,1	1	0,8	407	429	54	1	
Сырники из творога запеченные, с молоком сгущенным №321-2013, Пермь			150	20,4	4,4	26,3	226	0,27	0,08	0,78	0,84	174,3	261,80	27,20	0,85

творог	118	117														
крупа манная	10	10														
яйцо куриное	4	4														
сахар	13	13														
ванилин	0,017	0,017														
мука пшеничная	9	9														
сметана	4	4														
масло сливочное для смазки	1,7	1,7														
масса готовых сырников		130														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИЛИ																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
Ужин				27,6	20,0	43,1	464	41,4	0,3	0,2	6,7	190,3	354,9	93,6	6,4	
Яйца вареные №300-2013, Пермь			40	5,1	4,6	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	5,0	1,0	
Суфле из кур №408-2013, Пермь			80	12,5	9,1	3,1	144	0,60	0,03	0,08	0,46	32,0	85,8	12,6	1,1	
курица потрошенная 1 категории	160	141														
масса отварной птицы (мякоть без кожи)		54														
яйцо куриное	15	15														
<u>соус молочный для запекания</u>		23														
молоко питьевое	18	18														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

вода питьевая	4	4														
мука пшеничная	3	3														
масло сливочное	3	3														
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5														
Капуста тушеная №423-2013, Пермь			150	5,6	5,4	5,8	94	25,8	0,06	0,04	4,0	91,5	82,5	36,0	1,5	
капуста белокочанная свежая	198	158														
морковь до 01.01 - 20%	16	12,5														
с 01.01 - 25%	17	12,5														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8														
лук репчатый	15	12,5														
мука пшеничная	1,7	1,7														
масло растительное	8	8														
сахар	4	4														
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9	
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2	
ИТОГО				109	78	312	2388	96	1	3	14	1371	1856	419	22	
Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										

МЕНЮ

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				14	18	59	458	0,6	0,2	0,1	1	150	231	49	2
Каша "Дружба" №260-2013, Пермь			200	7,8	10,3	27,1	232	0,6	0,1	0,08	0,2	133,7	148,4	32,2	0,6
крупя пшеничная	11	11													
крупя рисовая	15	15													
молоко питьевое	172	172													
или молоко концентрированное	79	79													
или молоко сухое	21	21													
вода кипяченая для концентрированного молока	93	93													
вода кипяченая для сухого молока	151	151													
соль йодированная	1	1													
сахар	5	5													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд с вареной колбасой №82-2013, Пермь			35	4,7	7,7	9,8	127	0,0	0,1	0,0	0,4	9,0	51,3	7,2	0,6
хлеб пшеничный	20	20													
колбаса вареная, в том числе куриная	16	15													
Чай с сахаром №493 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	15,9	64	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
чай - заварка	0,6	0,6													
сахар	15	15													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.01-29.02 - 35%	97	63													
01.03 - 40%	105	63													
морковь - до 01.01 - 20%	16	13													
с 01.01 - 25%	17	13													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Бефстроганов из отварной говядины №366 - 2013, Пермь			100	11,9	9,9	4,4	154	1,0	0,07	0,01	0,7	37,3	197,9	26,2	2,8
говядина 1 категории	110	81													
или говядина полуфабрикат	96	81													
масса отварного мяса		50													
лук репчатый	29	24													
масло растительное	3	3													
мука пшеничная	3	3													
сметана	15	15													
вода питьевая или бульон	35	35													
Макаронные изделия отварные №291 - 2013, Пермь			150	5,2	3,6	32,0	181	0,0	0,1	0,23	0,8	10,0	41,4	7,3	0,7
макаронные изделия	53	53													
масло сливочное	5	5													
Компот из смеси сухофруктов №508 - 2013, Пермь			200	0,2	0,0	18,2	74	0,2	0,0	0,0	0,7	18,9	16,3	12,0	0,4
сухофрукты	20	20													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Меню № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

01.03 - 40%	214	128													
морковь - до 01.01 - 20%	31	25													
с 01.01 - 25%	33	25													
лук репчатый	20	17													
помидоры свежие грунтовые	30	25													
или помидоры свежие парниковые	26	25													
или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12													
масло сливочное	8	8													
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,4	1													
Кисель из яблок №506-2013, Пермь			200	0,3	0,0	17,2	70	1,2	0,0	0,0	0,1	8,2	8,8	2,6	0,7
яблоки свежие (очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом)	43	30													
или яблоки сушеные	12	12													
сахар	15	15													
мука картофельная (крахмал)	6	6													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
2 ужин				5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИЛИ															
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1
ИТОГО				85	73	338	2354	69	2	1	9	659	1319	315	21

Соотношение белков:жиров:углеводов	1	1	4												
------------------------------------	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

МЕНЮ

13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				20	22	53	487	1	0,2	1	0,5	336	404	47	3
Каша молочная пшеничная жидкая №264-2013, Пермь			200	6,3	7,9	25,5	198	0,70	0,1	0,50	0,0	194,3	202,7	21,9	1,3
крупы пшеничные	25	25													
молоко питьевое	185	185													
или молоко концентрированное	85	85													
или молоко сухое	22	22													
вода кипяченая для концентрированного молока	100	100													
вода кипяченая для сухого молока	163	163													
сахар	5	5													
соль йодированная	1	1													
масло сливочное	5	5													
Бутерброд горячий с сыром (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			40	5,9	7,3	7,6	120	0,0	0,0	0,25	0,1	49,4	28,5	2,7	0,0
сыр	21	20													
масло сливочное	5	5													
хлеб пшеничный	20	20													
Яйца вареные №300-2013, Пермь			40	5,1	4,6	0,3	63	0,0	0,03	0,1	0,2	22,0	77,0	5,0	1,0

Чай с сахаром №495-2013, Пермь	200	1,8	1,6	16,8	88	0,5	0,0	0,18	0,0	67,0	79,5	12,6	0,1
--------------------------------	-----	-----	-----	------	----	-----	-----	------	-----	------	------	------	-----

Чай с молоком №495-2013, Пермь			200	1,9	1,6	16,8	89	0,5	0,0	0,19	0,0	67,0	79,5	12,6	0,1	
чай - заварка	0,6	0,6														
молоко питьевое	50	50														
или молоко концентрированное	23	23														
или молоко сухое	6	6														
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27														
вода кипяченая для сухого молока	44	44														
сахар	15	15														
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			10	0,6	0,1	3,3	17	0,0	0,0	0,0	0,1	3,6	15,8	4,8	0,4	
Второй завтрак				4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Фрукты свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5	
Обед				31	29	87	736	23	0,5	21	6	142	441	134	7	
Салат картофельный с кукурузой и морковью №73-2013, Пермь			80	2,0	7,6	13,7	131	8,2	0,07	0,00	3,6	16,0	68,8	27,2	1,0	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	24	18														
01.11.-31.12. -30%	26	18														
01.01-29.02 - 35%	28	18														
01.03 - 40%	30	18														
масса отварного картофеля		16														
кукуруза сахарная консервированная (после термической обработки)	27	16														
морковь - до 01.01 - 20%	28	22														
с 01.01 - 25%	29	22														

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛ
Метр № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

масса припущенной моркови		20													
огурцы соленые	22	20													
или огурцы консервированные без уксуса	36	20													
масло растительное	8	8													
Суп из овощей, с мясом (3 вариант) №143-2013, Пермь			250/10	4,6	5,5	12,0	116	4,5	0,1	0,31	0,4	22,9	79,1	27,9	1,3
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
капуста белокочанная свежая	25	20													
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	10													
лук репчатый	12	10													
горошек зелёный консервированный	14	9													
масло сливочное	6	6													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
Сосиски, сардельки, колбаса отварные №102-2013, Пермь			80/5	14,3	11,5	0,0	161	0,3	0,1	20,7	0,4	79,5	127,1	18,2	1,1
колбаса вареная, сосиски молочные "высший сорт", в том числе куриные	82	80													
масло сливочное	5	5													

Каша гречневая №237-2013, Пермь			150	4,7	3,8	20,3	134	0,0	0,1	0,18	0,5	0,2	79,3	37,7	1,8	
крупа гречневая	38	38														
вода питьевая	120	120														
масло сливочное	5	5														
Компот из изюма №512-2013, Пермь			200	1,0	0,1	19,5	83	10,3	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	
изюм	20	20														
сахар	5	5														
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7	
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2	
Полдник				5	7	63	335	15	0,0	0,0	1	22	23	17	1	
Кондитерское изделие промышленного производства (вафли, пряники, печенье и др.) №№588,589,590-2013, Пермь			70	5,1	6,9	50,4	284	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Соки овощные, фруктовые и ягодные №518-2013, Пермь			200	0,2	0,0	12,5	51	15,0	0,0	0,0	0,9	22,0	23,2	17,2	0,9	
Ужин				20	11	75	484	8	0,3	26	6	62	341	80	4	
Рыба, запеченная в тесте с маслом (техничко - технологическая карта, разработано АУ ТО "Центр технологического контроля")			80/5	12,9	7,4	13,2	171	0,0	0,1	25,6	4,6	25,1	175,2	26,5	1,0	
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	136	95														
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	163	95														
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	122	90														
масло растительное	6	6														
для теста:		24														
мука пшеничная	12	12														
яйцо куриное	16	16														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

молоко питьевое	12	12													
или молоко концентрированное	5,5	5,5													
или молоко сухое	1,4	1,4													
вода кипяченая для концентрированного молока	6,5	6,5													
вода кипяченая для сухого молока	10,6	10,6													
масло растительное	2,5	2,5													
масло сливочное на полив	5	5													
Картофель отварной №426-2013, Пермь			150/2	2,9	3,0	22,5	129	8,4	0,1	0,31	0,2	14,1	79,2	31,1	1,2
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	200	150													
01.11.-31.12. -30%	215	150													
01.01-29.02 - 35%	231	150													
01.03 - 40%	251	150													
масло сливочное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Кисель из концентрата плодового или ягодного №503-2013, Пермь			200	0,0	0,0	18,2	73	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кисель из концентрата	24	24													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			30	2,4	0,5	11,4	59	0,0	0,1	0,0	0,7	12,0	39,0	8,4	0,7
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			30	1,8	0,4	10,0	52	0,00	0,1	0,0	0,4	10,8	47,4	14,4	1,2
2 ужин				5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,1	0,0	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка и др. №516-2013, Пермь	206	200	200	5,8	5,0	13,0	120	1,4	0,08	0,04	0,0	240,0	180,0	28,0	0,2
ИТОГО				86	75	344	2394	64	1	48	13	847	1449	346	20

Соотношение белков:жиров:углеводов				1	1	4										
МЕНЮ																
14 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак				12	16	74	486	2	0,3	1	1	327	348	80	3	
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" №266-2013, Пермь			200	6,1	7,0	24,1	184	0,5	0,2	0,58	0,5	238,7	237,5	56,1	1,1	
крупа "Геркулес"	25	25														
молоко питьевое	190	190														
или молоко концентрированное	87	87														
или молоко сухое	23	23														
вода кипяченая для концентрированного молока	103	103														
вода кипяченая для сухого молока	167	167														
сахар	5	5														
соль йодированная	1	1														
масло сливочное	5	5														
Бутерброд с джемом, маслом №96-2013, Пермь			20/15/5	1,5	6,7	18,2	139	0,9	0,0	0,29	0,1	3,2	3,1	0,7	0,1	
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	15,2	15														
масло сливочное	5	5														
хлеб пшеничный	20	20														
Кофейный напиток с молоком №501 - 2013, Пермь			200	1,6	1,6	17,1	89	0,3	0,0	0,12	0,0	70,0	50,2	8,0	0,1	

Меню № 1840
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

кофейный напиток	2	2													
сахар	15	15													
молоко питьевое	50	50													
или молоко концентрированное	23	23													
или молоко сухое	6	6													
вода кипяченая для концентрированного молока	27	27													
вода кипяченая для сухого молока	44	44													
Хлеб пшеничный №108-2013, Пермь			20	1,6	0,3	7,6	40	0,0	0,0	0,0	0,4	8,0	26,0	5,6	0,4
Хлеб ржаной №109-2013, Пермь			20	1,2	0,2	6,6	34	0,0	0,0	0,0	0,3	7,2	31,6	9,6	0,8
Второй завтрак			4	1	52	232	15	0,1	0,0	0,4	45	61	40	5	
Плоды свежие в ассортименте №112-2013, Пермь			160	3,9	0,8	52,2	232	14,8	0,1	0,0	0,4	45,0	61,2	39,6	4,5
Обед			25,4	23,3	95,6	694	43,9	0,3	46,6	5,2	160,7	411,9	117,4	5,1	
Икра кабачковая (промышленного производства) №115-2013, Пермь			80	1,5	7,2	6,2	96	5,60	0,02	0,00	2,50	32,80	29,60	12,00	0,56
икра кабачковая	80	80													
ИЛИ															
Салат из свежих помидоров и огурцов №19-2013, Пермь			80	0,7	4,1	2,9	51	11,4	0,0	0,0	2,1	13,6	25,6	12,8	0,6
помидоры свежие парниковые	41	40													
или помидоры свежие грунтовые	47	40													
огурцы свежие парниковые	26,5	26													
или огурцы свежие грунтовые	27,3	26													
лук зеленый	12,5	10													

или лук репчатый

12

10

или лук репчатый	12	10														
масло растительное	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6														
Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и сметаной №124-2004			250/10/5	4,2	4,8	10,0	100	13,4	0,1	0,0	0,2	39,0	65,5	21,9	1,1	
говядина 1 категории	22	16														
или говядина полуфабрикат	19	16														
капуста белокочанная свежая	66	53														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	40	30														
01.11.-31.12. -30%	43	30														
01.01-29.02 - 35%	46	30														
01.03 - 40%	50	30														
морковь до 01.01.-20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13	10														
лук репчатый	12	10														
масло сливочное	5	5														
сметана	5	5														
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Фрикадельки рыбные запеченные, с маслом №347-2013, Пермь			80/5	11,8	5,4	6,1	120	0,2	0,06	0,02	0,4	40,0	135,0	21,6	0,6	
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	96	64														
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	116	64														
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	86	64														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Метр № 1840
АУ ТО «Центр технологического контроля»

мука пшеничная	16	16														
яйцо куриное	10	10														
сахар	12	12														
масса творожная		140														
изюм	25,7	25														
мука пшеничная	10	10														
масса полуфабриката		170														
масло сливочное для смазки листа	7	7														
масса готовых зраз		150														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Молоко кипячёное №515-2013, Пермь	211	200	200	5,9	6,8	9,9	123	1,0	0,1	0,4	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
ИЛИ																
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке			200	5,2	5,0	9,4	103	1,6	0,1	40,0	0,0	232,8	167,4	26,6	0,1	
Ужин				19,9	15,7	57,2	451	22,0	0,4	2,3	4,5	86,2	307,1	87,7	5,6	
Курица запеченная с картофелем и сыром (Технико-технологическая карта, Разработана Центром технологического контроля)			280	16,1	15,0	26,6	306	7,0	0,3	2,3	3	45,0	213,3	52,5	3	
курица 1 категории потрошенная	84	75														
масса готового порционного кусочка		50														
лук репчатый	36	30														
масло сливочное	10	10														
масса припущенного с маслом лука		25														
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	266	200														

Меню № 840

