

Согласовано:

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ № 8 г. Ишима

А.И.



Гименова И.Л.

Гендиректор ООО



ПРИМЕРНОЕ 20 - ти дневное МЕНЮ

(Комплекс 1)

для питания обучающихся
в общеобразовательных учреждениях
в возрасте 12 лет и старше
с сентября 2026 года.

1 день								
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					20,5	14,4	111,9	661,7
Каша рисовая жидкая с маслом	№311-2004			200	7,4	5,9	34,5	221,2

2 день								
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					29,7	21,1	72,9	602,6
Окорочка куриные запеченные	№494-2004			100	19,2	12,1	0,7	188
окорочка куриные		170	150					
томатное паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		1,8	1,8					
чеснок свежий		1	1					
масло растительное		3	3					
Соль йодированная		1	1					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)				180	4,1	8,1	21,0	173,7
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		114	86					
01.11.-31.12. -30%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			80	1,9	4,8	6,2	76,0
капуста свежая белокочанная		120	96					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25%		8,0	6					
томатная паста(без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		2,4	2,4					
лук репчатый		3,6	3					
мука пшеничная		2,4	2,4					
масло растительное		5	5					
сахар		1	1					
Соль йодированная		1	1					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					31,6	21,3	115,3	769,8
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
или								
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным				55/5	1,4	7,2	3,0	82,4
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		85	55					
масло растительное		5	5					
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004			250/5	2,2	6,1	6,2	85,0
свекла до 01.01 -20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		27	20					
01.11.-31.12. -30%		29	20					
01.01-29.02 - 35%		31	20					
01.03 - 40%		33	20					
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13					
с 01.01 - 25%		17,3	13					
лук репчатый		12	10					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		6	6					
масло сливочное		5	5					
сахар		0,5	0,5					
сметана		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Котлета по - хлыновски (мясо-картофельная)	№364-2021			100	17,0	8,4	6,0	168,0
мясо свинина б/к		96	85					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		22	16					
01.11.-31.12. -30%		23	16					
01.01-29.02 - 35%		24	16					
01.03 - 40%		26	16					
лук репчатый		10	8,4					
яйца		9,2	8					
сухари		6	6					
масло сливочное		5	5					
масса п/ф			125					
соль йодированная		0,5	0,5					
Перловка рассыпчатая	№207-2021			180	5,4	5,9	37,4	223,2
Крупа перловая		60	60					
вода питьевая		144	144					
Соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Компот из изюма	№638-2004			200	0,4	0,0	27,4	106,0
изюм		20	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					61,2	42,4	188,2	1372,4

3 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					29,8	15,5	76,3	566,5
Запеканка из творога с повидлом или молоком сгущенным	№366-2004			130/20	22,1	11,7	30,7	317,7

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					31,30	26,20	80,60	670,50
Гуляш из мяса	№437-2004			100	20,00	19,50	3,30	258,00
мясо свинина б/к		125,0	110,6					
масло растительное		5,6	5,6					
масса тушеного мяса			70,0					
масса соуса			30,0					
лук репчатый		6,8	6,0					
томатная паста		3,0	3,0					
мука пшеничная		1,8	1,8					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		8	8					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					33,0	36,7	135,3	1010,7
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	109,8	60	60	0,5	0,1	1,0	6,5
Суп гороховый с гречками	№139-2004			250/20	5,6	8,4	32,0	226,0
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					
горох лущёный		20	20					
лук репчатый		12	10					
морковь - до 01.01 - 20%		16	13					
с 01.01 - 25%		17	13					
масло сливочное		5	5					
хлеб пшеничный		38	32					
соль йодированная		0,5	0,5					
Котлета рубленая с белокочанной капустой	№ 455-2004			100	16,5	14,4	1,6	204,0
мясо свинина б/к		61	54					
хлеб пшеничный		11,4	11,4					
молоко питьевое		15,7	15,7					
фарш:								
капуста свежая белокочанная		42,5	34					
масло сливочное		3	3					
масса припущенной капусты			30					
сухари панировочные		6	6					
масса п/ф			119					
масло сливочное		6	6					
соль йодированная		1	1					
Рагу овощное	№541-2004			180	4,3	13,0	31,2	259,1
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		80	60					
01.11.-31.12. -30%		86	60					
01.01-29.02 - 35%		92	60					
01.03 - 40%		100	60					
морковь - до 01.01 - 20%		25,0	20					
с 01.01 - 25%		26,6	20					
лук репчатый		15	12,5					
капуста свежая		72	57					
масло сливочное		7,5	7,5					
соус томатный (№587-2004)			50					
масло сливочное		2,2	2,2					
мука пшеничная		2,2	2,2					
морковь		4	3					
лук репчатый		1,2	1					
томатная паста		5	5					
масло сливочное		0,8	0,8					
сахар		0,5	0,5					
соль йодированная		1	1					
Кисель из концентрата	№ 591-1996			200	0,0	0,0	32,2	134,0
Кисель концентрат		24	24					
или								
Сок в ассортименте				200	0,0	0,0	20,0	80,0
Хлеб пшеничный				50	4,0	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					64,3	62,9	215,9	1681,2

5 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					23,7	18,6	96,3	649,1
Котлета или биточки рыбные запеченные	№388-2004			100	10,33	9,25	12,92	176,25
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		112	83					
хлеб пшеничный		15	15					
вода питьевая		13	13					
лук репчатый		4	3					
яйцо куриное		4	4					
сухари		5	5					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Пюре картофельное	№520-2004			180	4,0	5,3	28,2	176,0
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		205	154					
01.11.-31.12. -30%		220	154					
01.01-29.02 - 35%		237	154					
01.03 - 40%		257	154					
молоко питьевое		28,8	28,8					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напиток		4	4					
сахар		15	15					
молоко питьевое		130	130					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					43,7	28,3	129,3	937,1
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			100	1,8	5,3	10,0	91,0
капуста белокочанная свежая		117	83,3					
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10					
с 01.01 - 25%		13	10					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
сахар		3,7	3,7					
лимон		1,45	1,25					
масло растительное на полив при подаче		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Икра кабачковая	№ 26- 2021			60	0,5	1,1	2,4	21,6
Икра кабачковая про. пр-ва		63	60					
Шулэн (суп-лапша с мясом или курой)	№188-1997			250	9,3	4,5	13,2	130,8
Мясо свинина б/к		19	16					
масса отварного мяса			10					
или окорочка куриные		17	15					
масса отварного куриного мяса			10					
Лапша для лагмана		24	24					
соль йодированная		0,5	0,5					
морковь		6,3	5					
Лук репчатый		8,9	7,5					
вода питьевая		290	290					
Гречка по-купечески	№444-2004			250	16,3	18,2	35,0	369,0
мясо свинина б/к		90	80					
масса тушеного мяса			50					
масло растительное		15	15					
крупа гречневая		67	67					
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
Соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Печень говяжья по-строгановски	№356-2021			100	19,5	9,4	7,6	193,0
печень говяжья		143	118					
масса печени припущенной			80					
масло растительное		5	5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Соус № 408-2021			40,0					
вода		32,0	32,0					
сметана		10,0	10,0					
масло сливочное		1	1					
мука пшеничная		1	1					
масса п/ф			125,0					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			180	5,4	8,0	26,8	201
крупа гречневая		45	45					
вода питьевая		144	144					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Компот из изюма	№638-2004			200	0,4	0,0	27,4	106,0
изюм		20	20					
сахар		15	15					
или								
Сок в ассортименте				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					67,3	46,8	225,6	1586,2

6 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					16,2	14,5	85,3	537,5
Суп молочный с макаронными изделиями	№139-2021			200	5,8	6,5	19,7	160,2
Молоко		200	200					
вода		0	0					
макаронные изделия		16	16					
масло сливочное		2,5	2,5					
сахар		2,5	2,5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Бутерброд с маслом и сыром	№ 1, 3-2004			30/10/15	5,4	7,1	15,9	149,0
батон		30	30					
масло сливочное		10	10					
сыр		16	15					
Компотик теплый из свежих яблок и ягод	№507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом		22,8	20					
смородина свежемороженная или брусника или клюква		21	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					37,0	29,7	102,3	819,5
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	109,8	60	60	0,5	0,1	1,0	6,5
Уха рыбацкая	№120-2021			250	7,4	5,9	8,4	116
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		41	30					
масса готовой рыбы			25					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		80	60					
01.11.-31.12. -30%		86	60					
01.01-29.02 - 35%		92	60					
01.03 - 40%		100	60					
лук репчатый		15	13					
масло растительное		3	3					
масло сливочное		5	5					
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,1	0,1					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Рагу из птицы	№ 376 - 2021 г. Пермь			200	21,1	22,6	16,0	352,0
филе цыпленка бройлера		83	79					
масса тушенной птицы			50					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		124	93					
01.11.-31.12. -30%		133	93					
01.01-29.02 - 35%		143	93					
01.03 - 40%		155	93					
морковь - до 01.01 - 20%		21	17					
с 01.01 - 25%		23	17					
лук репчатый		12	10					
томатная паста		2	2					
масло растительное		2	2					
мука пшеничная		2	2					
масса соуса			35					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Напиток из сухофруктов	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
сухофрукты		20	20					
сахар		15	15					
или								
Сок в ассортименте				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					53,1	44,2	187,6	1357,0

7 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					21,9	18,7	74,0	551,1
Азу	№325-2021			100	13,3	12,7	4,0	184,0
Мясо свинина б/к		88	78					
масса отварного мяса			48					
огурцы соленые		28	16					
лук репка		9,5	8					
томатная паста		2,8	2,8					
масло растительное		4	4					
мука пшеничная		4	4					
чеснок		3	2,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
масса соуса и овощей			77					
масса п/ф			125					
Пюре картофельное	№520-2004			180	4,0	5,3	28,2	176,0
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		205	154					
01.11.-31.12. -30%		220	154					
01.01-29.02 - 35%		237	154					
01.03 - 40%		257	154					
молоко питьевое		28,8	28,8					
масло сливочное		8	8					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1	1					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					27,4	26,7	121,8	836,6
Свекла отварная	№ 26- 2021			100	1,5	0,1	9,1	43,3
свекла до 01.01 - 20%		126	100					
свекла с 01.01 - 25%		134	100					
Рассольник "Домашний", со сметаной	р.131-2004			250/5	2,7	9,4	9,5	133
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		86	65					
01.11.-31.12. -30%		93	65					
01.01-29.02 - 35%		100	65					
01.03 - 40%		109	65					
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10					
с 01.01 - 25%		13	10					
лук репчатый		12	10					
огурцы соленые (без уксуса)		27	15					
масло сливочное		4	4					
сметана		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Тефтели с рисом "Ёжики" в соусе	№350-2021			90/30	10,50	8,10	12,10	164,00
мясо свинина б/к		82	72					
лук репчатый		21,4	18					
вода питьевая		5,4	5,4					
крупа рисовая		11	11					
масса готовой каши			30,5					
мука пшеничная		9	9					
масло растительное		7,2	7,2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
соус(№419-2021)			30					
Вода		15	15					
масло сливочное		1,5	1,5					
мука пшеничная		1,5	1,5					
томатная паста		1,8	1,8					
масса п/ф			140					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			180	5,4	8,0	26,8	201
крупа гречневая		45	45					
вода питьевая		144	144					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Компот из кураги	№638-2004			200	1,1	0,1	26,2	110
курага		20	20					
сахар		15	15					
или								
Сок в инд.уп.				200	0,0	0,0	20,0	80,0
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					49,3	45,4	195,8	1387,7

8 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					31,1	15,1	87,0	611,9
Запеканка из творога с повидлом или молоком сгущенным	№366-2004			130/20	22,1	11,7	30,7	317,7

9 день								
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					22,9	33,3	90,7	668,3
Жаркое по - домашнему	№436-2004			250	15,7	17,9	32,3	352,9

10 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					29,0	32,7	61,4	655,5
Омлет натуральный с маслом	№340-2004			170	15,9	24,2	4,0	295,0
яйца		125	110					
молоко питьевое		66	66					
масло растительное		2,5	2,5					
масса омлета			165					
масло сливочное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	16	15	15	3,5	4,4	0	53,2
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					37,1	24,7	109,8	806,2
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			80	0,8	0,1	2,9	16,0
огурцы свежие		86,4	80					
или помидоры свежие		85,6	80					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	146,4	80	80	0,7	0,1	1,6	8,7
Суп-пюре из разных овощей с гречками	№168-2004			250//20	8,8	9,0	29,5	234,2
Капуста свежая		25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		51	38					
01.11.-31.12. -30%		54	38					
01.01-29.02 - 35%		59	38					
01.03 - 40%		63	38					
морковь - до 01.01 - 20%		19	15					
с 01.01 - 25%		20	15					
лук репчатый		12	10					
мука пшеничная		5	5					
масло сливочное		5	5					
молоко питьевое		38	38					
Бульон		190	190					
хлеб пшеничный		38	32					
соль йодированная		0,5	0,5					
Бигус	№329-2021			200	19,8	14,5	5,7	234,3
Капуста белокочанная		225	180					
мясо свинина б/к		89	79					
масса тушеного мяса			50					
морковь - до 01.01 - 20%		21	17					
с 01.01 - 25%		22,6	17					
лук репка		7,1	6					
томатная паста		3	3					
масло растительное		4,8	4,8					
соль йодированная		1	1					
масса пассерованных овощей			200					
масса п/ф			250					
Компот из изюма	№638-2004			200	0,4	0,0	27,4	106,0
изюм		20	20					
сахар		15	15					
или								
Сок в инд. уп.				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					66,0	57,4	171,2	1461,7

11 день								
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					22,2	20,1	90,1	632,5
Котлеты рубленные из птицы "Нежные", с соусом томатным	№498,587-2004			90/30	10,4	11,2	12,1	190,8
филе цыпленка бройлера		79	70					
хлеб пшеничный		17	17					
лук репчатый		9,5	8					
молоко питьевое		18	18					
яйцо куриное		6,8	6,8					
мука пшеничная		5,5	5,5					
масло растительное		2,5	2,5					
масса готовых котлет			90					
соус томатный №587-2004			30					
мука пшеничная		1,2	1,2					
вода питьевая		22,5	22,5					
масло сливочное		1,8	1,8					
морковь - до 01.01 - 20%		2	1,8					
с 01.01 - 25%		2,5	1,8					
лук репчатый		1,2	1					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		3	3					
сахар		1	1					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			180	5,4	8,0	26,8	201
крупа гречневая		45	45					
вода питьевая		144	144					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		9	9					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					31,1	27,3	123,4	855,1
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			80	0,8	0,1	2,9	16,0
огурцы свежие		86,4	80					
или помидоры свежие		85,6	80					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	146,4	80	80	0,7	0,1	1,6	8,7
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004			250/5	2,2	6,1	6,2	85,0
свекла до 01.01 -20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		27	20					
01.11.-31.12. -30%		29	20					
01.01-29.02 - 35%		31	20					
01.03 - 40%		33	20					
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13					
с 01.01 - 25%		17,3	13					
лук репчатый		12	10					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		6	6					
масло сливочное		5	5					
сахар		0,5	0,5					
сметана		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Мясо рубленое "Стожок"	(ТТК)			90/20	14,8	14,3	11,3	233
Мясо свинина		76	67					
Хлеб пшеничный		16,2	16,2					
Молоко питьевое		18	18					
Лук репчатый		6,4	5,4					
Масса полуфабриката			111					
Масло растительное		5	5					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		27	20					
01.11.-31.12. -30%		29	20					
01.01-29.02 - 35%		31	20					
01.03 - 40%		33	20					
яйцо куриное		4,5	4,5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
Напиток из сухофруктов	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
сухофрукты		20	20					
сахар		15	15					
или								
Сок в инд. уп.				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					53,2	47,4	213,5	1487,6

12 день								
Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					23,5	19,3	68,9	543,4
Бигус	№329-2021			220	19,8	14,5	5,7	234,3
Капуста белокочанная		238	190					
мясо свинина б/к		107	94,8					
масса тушеного мяса			60					
морковь - до 01.01 - 20%		21	17					
с 01.01 - 25%		22,6	17					
лук репка		7,1	6					
томатная паста		3	3					
масло растительное		4,8	4,8					
соль йодированная		1	1					
масса пассерованных овощей			210					
масса п/ф			270					
или								
Голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом	р.100-2001, п.100-2001			200	16,4	18,2	12,8	280
мясо свинина б/к		88	78					
крупа рисовая		4	4					
масса отварного риса			10					
лук репчатый		11,4	9,6					
масло сливочное		5	5					
масса припущенного с маслом лука			5					
капуста свежая белокочанная		120	96					
масло растительное для смазки листа		3	3					
Выход готовых голубцов		2шт/80г						
Соус сметанный (р.600-2004)			40					
сметана		7,5	7,5					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		4	4					
мука пшеничная		2	2					
масло сливочное		2	2					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном	№686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59
чай - заварка		1,0	1,0					
сахар		15	15					
лимон		6	5					
Хлеб пшеничный витаминизированный				60	5	0,8	28,6	144
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					30,0	20,1	177,9	1020,9
Свекла отварная	№ 26- 2021			100	1,5	0,1	9,1	43,3
свекла до 01.01 - 20%		126	100					
свекла с 01.01 - 25%		134	100					
Суп гороховый с гречками	№139-2004			250/20	5,6	8,4	32,0	226,0
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					
горох лущёный		20	20					
лук репчатый		12	10					
морковь - до 01.01 - 20%		16	13					
с 01.01 - 25%		17	13					
масло сливочное		5	5					
хлеб пшеничный		38	32					
соль йодированная		0,5	0,5					
Зразы рыбные рубленые (паровые)	№393-2004			100	13,4	3,0	9,4	116,0
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		77	58					
хлеб пшеничный		15	15					
молоко питьевое или вода		16,7	16,7					
яйца		3,3	3,3					
масса рыбная котлетная			92					
яйца		16	16					
масса готового омлета			13					
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13					
с 01.01 - 25%		17,3	13					
масло сливочное		1,6	1,6					
соль йодированная		1	1					
Рис припущенный	№512-2004			180	4,3	7,2	44,4	265,0
крупа рисовая		64	64					
вода питьевая		132	132					
масло сливочное		9	9					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Кисель из концентрата	№ 591-1996			200	0,0	0,0	32,2	134,0
Кисель концентрат		24	24					
Фрукты свежие	№ 82-2021			200	0,8	0,8	24,2	107
или								
Сок в ассортименте				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				30	2,37	0,3	14,3	69,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					53,5	39,4	246,8	1564,3

13 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					29,8	15,5	76,3	566,5
Запеканка из творога с повидлом или молоком сгущенным	№366-2004			130/20	22,1	11,7	30,7	317,7

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					32,3	19,0	87,9	652,3
Окорочка куриные запеченные	№494-2004			100	19,2	12,1	0,7	188
окорочка куриные		170	150					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		1,8	1,8					
чеснок свежий		1	1					
масло растительное		3	3					
Соль йодированная		1	1					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		10	10					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
лимон		11	10					
апельсин		10,5	10					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					34,5	29,0	101,6	803,6
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			100	1,8	5,3	10,0	91,0
капуста белокочанная свежая		117	83,3					
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10					
с 01.01 - 25%		13	10					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
сахар		3,7	3,7					
лимон		1,45	1,25					
масло растительное на полив при подаче		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Салат из свежих огурцов или помидоров с маслом растительным	№17-2021 Пермь			55/5	0,6	5,1	2,2	57,0
огурцы свежие		60	55					
или помидоры свежие		58	55					
масло растительное		5	5					
Суп-харчо	№109-2021			250	8,1	13,0	12,3	198,0
Вода		250	250					
окорочка куриные		18	16					
масса отварного мяса			10					
крупа рисовая		15	15					
лук репка		11	9,5					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		2	2					
масло растительное		5	5					
чеснок		1	1					
зелень сушеная (петрушка или укроп)		0,1	0,1					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Запеканка картофельная с печенью	№354-2021			230	18,5	9,8	22,8	253,1
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		287	216					
01.11.-31.12. -30%		309	216					
01.01-29.02 - 35%		333	216					
01.03 - 40%		361	216					
печень говяжья		65	53					
масса печени припущенной			45					
лук репчатый		10,5	8,8					
сухари панировочные		5	5					
масло сливочное		4	4					
яйцо куриное для смазки		2	2					
масло растительное для смазки		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
масса п/ф			285,0					
Сок в инд.уп.				200	0,0	0,0	20,0	80,0
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					66,7	48,0	189,5	1455,9

15 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					36,8	14,9	84,4	620,6
Рыба тушеная в томате с овощами	№374-2004			100	26,4	8,7	5,0	203,7
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		143	105					
масса готовой рыбы			70					
Морковь		26,3	21					
Лук репчатый		10,7	9					
Томатная паста		4	4					
Масло растительное		5	5					
Сахар		2	2					
масса овощей			30					
соль йодированная		1	1					
Пюре картофельное	№520-2004			180	4,0	5,3	28,2	176,0
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		205	154					
01.11.-31.12. -30%		220	154					
01.01-29.02 - 35%		237	154					
01.03 - 40%		257	154					
молоко питьевое		28,8	28,8					
масло сливочное		5	5					
Соль йодированная		1	1					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					37,9	29,2	122,5	905,3
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	№101-2004	109,8	60	60	0,5	0,1	1,0	6,5
Шулэн (суп-лапша с мясом)	№ 188 - 1997 Москва			250	9,3	4,5	13,2	130,8
Мясо свинина б/к		19	16					
Масса отварного мяса			10					
Лапша для лагмана		24	24					
соль йодированная		0,5	0,5					
морковь		6,3	5					
Лук репчатый		8,9	7,5					
вода питьевая		290	290					
Чахохбили	№ 491 - 2004			100	15,6	15,2	12	254
Филе куриной грудки		82	73					
масло растительное		8	8					
масса тушеных кур			50					
лук репчатый		75	63					
масса пассерованного лука			31					
томатная паста		2	2					
мука пшеничная		1	1					
зелень сушеная (укроп)		0,1	0,1					
соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			180	4,6	8,3	19,4	169
капуста белокочанная свежая		258	206					
морковь - до 01.01 - 20%		13,5	11					
с 01.01 - 25%		15	11					
томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов)		1,8	1,8					
лук репчатый		10	8					
мука пшеничная		2	2					
масло растительное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
Напиток из сухофруктов	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
сухофрукты		20	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					74,7	44,1	206,9	1525,9

16 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					19,6	17,0	94,3	609,3
Каша пшеничная жидкая с маслом	№311-2004			200	7,7	7,9	27,6	212,1
крупa пшеничная		40	40					
вода питьевая		0	0					
молоко питьевое		168	168					
сахар		3	3					
соль йодированная		0,5	0,5					
масло сливочное		10	10					
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	21	20	20	4,6	5,9	0	71
Чай с молоком	№630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
молоко питьевое		100	100					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Сок в инд. уп.				200	0,0	0,0	20,0	80,0
Обед					32,2	25,5	115,6	814,7
Свекла отварная	№ 26- 2021			100	1,5	0,1	9,1	43,3
свекла до 01.01 - 20%		126	100					
свекла с 01.01 - 25%		134	100					
Уха рыбацкая	№120-2021			250	7,4	5,9	8,4	116
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		41	30					
масса готовой рыбы			25					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		80	60					
01.11.-31.12. -30%		86	60					
01.01-29.02 - 35%		92	60					
01.03 - 40%		100	60					
лук репчатый		15	13					
масло растительное		3	3					
масло сливочное		5	5					
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,1	0,1					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Кнели из птицы с рисом	№371-2021			100	11,5	10,3	5,4	160,0
филе цыпленка бройлера		75	66					
молоко питьевое		7,5	7,5					
крупa рисовая		7,5	7,5					
масса готовой каши			33					
масло сливочное		3,5	3,5					
соль йодированная		1	1					
масса п/ф			110					
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)				180	4,1	8,1	21,0	173,7
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		114	86					
01.11.-31.12. -30%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			80	1,9	4,8	6,2	76,0
капуста свежая белокочанная		120	96					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25%		8,0	6					
томатная паста(без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		2,4	2,4					
лук репчатый		3,6	3					
мука пшеничная		2,4	2,4					
масло растительное		5	5					
сахар		1,0	1,0					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Компот из изюма	№638-2004			200	0,4	0,0	27,4	106,0
изюм		20	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					51,7	42,5	209,9	1424,0

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					26,7	22,9	88,2	666,8
Жаркое по - домашнему	№436-2004			250	15,7	17,9	32,3	352,9
мясо свинина б/к		92	80					
масса готового мяса			50					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		219	165					
01.11.-31.12. -30%		236	165					
01.01-29.02 - 35%		254	165					
01.03 - 40%		276	165					
морковь до 01.01.-20%		31	25					
с 01.01 - 25%		33	25					
лук репчатый		24	20					
масло растительное		12	12					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Чай с сахаром	№685-2004			200	0,20	0,00	15,00	60,80
чай-заварка		0,5	0,5					
сахар		15	15					
Бутерброд с сыром	№ 1, 3-2004			30/15	6,3	4,3	14,3	121,0
батон		30	30					
сыр		16	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					29,5	39,5	115,7	932,3
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком или кукурузой	№4/1-2011, Екатеринбург			100	1,5	5,0	3,6	65
капуста свежая белокочанная		95	76,3					
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат								
кукуруза консервированная или горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		31,3	20					
лимон		2	2					
масло растительное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Горошек зеленый консервированный с маслом растительным				55/5	1,4	7,2	3,0	82,4
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		85	55					
масло растительное		5	5					
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	№110-2004			250/5	2,2	6,05	6,18	85
свекла до 01.01 -20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
капуста свежая белокочанная		25	20					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		27	20					
01.11.-31.12. -30%		29	20					
01.01-29.02 - 35%		31	20					
01.03 - 40%		33	20					
морковь - до 01.01 - 20%		16,3	13					
с 01.01 - 25%		17,3	13					
лук репчатый		12	10					
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		6	6					
масло сливочное		5	5					
сахар		0,5	0,5					
сметана		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Зразы рубленые	№ 456 - 2004			100	13,4	19,4	6,9	256,0
мясо свинина б/к		68	60					
хлеб пшеничный		12	12					
молоко питьевое		18	18					
Яйцо		32	28					
сухари панировочные		8	8					
масло растительное		6	6					
масло сливочное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Перловка рассыпчатая	№207-2021			180	5,4	5,9	37,4	223,2
Крупа перловая		60	60					
вода питьевая		144	144					
Соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Компот из кураги	№638-2004			200	1,1	0,1	26,2	110
курага		20	20					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					56,2	62,4	203,9	1599,1

18 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					32,6	21,2	80,0	642,6
Гречка по-купечески	№444-2004			250	16,3	18,2	35,0	369,0
мясо свинина б/к		90	80					
масса тушеного мяса			50					
масло растительное		15	15					
крупа гречневая		67	67					
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
Соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Печень говяжья по-строгановски	№356-2021			100	19,5	9,4	7,6	193,0
печень говяжья		143	118					
масса печени припущенной			80					
масло растительное		5	5					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Соус № 408-2021			40,0					
вода		32,0	32,0					
сметана		10,0	10,0					
масло сливочное		1	1					
мука пшеничная		1	1					
масса п/ф			125,0					
Гречка вязкая отварная	№510-2004			180	5,4	8,0	26,8	201
крупа гречневая		45	45					
вода питьевая		144	144					
соль йодированная		1	1					
масло сливочное		6	6					
Кофейный напиток	№692-2004			200	3,2	3,1	19,0	116,7
кофейный напиток		2,4	2,4					
сахар		15	15					
молоко питьевое		130	130					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					35,3	27,7	131,6	921,2
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
или								
Икра кабачковая	№ 26- 2021			60	0,5	1,1	2,4	21,6
Икра кабачковая про. пр-ва		63	60					
Суп гороховый с гренками	№139-2004			250/20	5,6	8,4	32,0	226,0
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					
горох лущёный		20	20					
лук репчатый		12	10					
морковь - до 01.01 - 20%		16	13					
с 01.01 - 25%		17	13					
масло сливочное		5	5					
хлеб пшеничный		38	32					
соль йодированная		0,5	0,5					
Окорочка куриные запеченные	№494-2004			100	19,2	12,1	0,7	188
окорочка куриные		170	150					
томатное паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		1,8	1,8					
чеснок свежий		1	1					
масло растительное		3	3					
Соль йодированная		1	1					
Пюре картофельное	№520-2004			180	4,0	5,3	28,2	176,0
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		205	154					
01.11.-31.12. -30%		220	154					
01.01-29.02 - 35%		237	154					
01.03 - 40%		257	154					
молоко питьевое		28,8	28,8					
масло сливочное		6	6					
Соль йодированная		1,0	1,0					
Кисель из концентрата	№ 591-1996			200	0,0	0,0	32,2	134,0
Кисель концентрат		24	24					
или								
Сок в инд. уп.				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					67,9	48,9	211,6	1563,8

19 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					27,3	32,5	51,8	607,5
Омлет натуральный с маслом	№340-2004			170	15,9	24,2	4,0	295,0
яйца		125	110					
молоко питьевое		66	66					
масло растительное		2,5	2,5					
масса омлета			165					
масло сливочное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
Сыр полутвердый (порциями)	№75-2021	16	15	15	3,5	4,4	0	53,2
Какао с молоком	№642-1996			200	3,4	3,2	21,2	127,2
какао - порошок		3	3					
молоко питьевое		130	130					
сахар		15	15					
Хлеб пшеничный витаминизированный				30	2,5	0,4	14,3	72
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					29,6	25,5	142,9	914,1
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			100	1,0	0,2	3,7	20,0
огурцы свежие		108	100					
или помидоры свежие		107	100					
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной				250/5	4,4	6,0	8,5	106
капуста белокочанная свежая		63	50					
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%		16	13					
с 01.01 - 25%		17	13					
лук репчатый		12	10					
масло сливочное		5	5					
сметана		5	5					
соль йодированная		1	1					
Плов из мяса по-узбекски	№444-2004			200	16,3	18,2	35,0	369,0
свинина мясная		90	80					
масса тушеного мяса			50					
масло растительное		15	15					
крупа рисовая		50	50					
томатная паста		1,2	1,2					
морковь - до 01.01 - 20%		50	40					
с 01.01 - 25%		53	40					
лук репчатый		15	13					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Напиток из сухофруктов	№638-2004			200	0,6	0,0	31,4	124,0
сухофрукты		20	20					
сахар		15	15					
Сок в инд. уп.				200	0	0	20	80
Хлеб пшеничный				50	3,95	0,5	23,8	115,5
Хлеб ржаной				50	3,3	0,6	20,5	100
ИТОГО:					56,9	58,0	194,7	1521,6

20 день

Наименование блюда	№ рецептуры	Брутто, г	Нетто, г	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак					26,1	24,2	84,7	670,6
Чахохбили	№491-2004			100	15,6	15,2	12	254
Филе куриной грудки		86	73					
масло растительное		7,7	8					
масса тушеных кур			50					
лук репчатый		75	63					
масса пассерованного лука			31					
томатная паста		2	2					
мука пшеничная		1	1					
зелень сушеная (укроп)		0,1	0,1					
соль йодированная		1	1					
или								
Шницель мясной	№451-2004			100	9,4	13,0	17,0	222,5
мясо свинина б/к		84	74					
хлеб пшеничный		18,7	18,7					
молоко питьевое		14	14					
лук репчатый		6	5					
яйцо куриное		5	5					
сухари		6	6					
масло растительное		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			180	4,6	8,3	19,4	169
капуста белокочанная свежая		258	206					
морковь - до 01.01 - 20%		13,5	11					
с 01.01 - 25%		15	11					
томатная паста (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей)		1,8	1,8					
лук репчатый		10	8					
мука пшеничная		2	2					
масло растительное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
или								
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)				180	4,1	8,1	21,0	173,7
Пюре картофельное	№520-2004			100	2,2	3,3	14,8	97,7
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		114	86					
01.11.-31.12. -30%		123	86					
01.01-29.02 - 35%		132	86					
01.03 - 40%		144	86					
молоко питьевое		16	16					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Капуста тушеная	№534-2004			80	1,9	4,8	6,2	76,0
капуста свежая белокочанная		120	96					
морковь - до 01.01 - 20%		7,5	6					
с 01.01 - 25%		8,0	6					
томатная паста(без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)		2,4	2,4					
лук репчатый		3,6	3					
мука пшеничная		2,4	2,4					
масло растительное		5	5					
сахар		1	1					
Соль йодированная		1	1					
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	№686-2004			200	0,2	0,0	15,5	62,8
чай-заварка		1	1					
сахар		15	15					
лимон		11	10					
апельсин		10,5	10					
Хлеб пшеничный витаминизированный				50	4,15	0,6	23,9	120
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
Обед					28,8	30,1	117,0	850,4
Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь			100	1,8	5,3	10,0	91,0
капуста белокочанная свежая		117	83,3					
морковь - до 01.01 - 20%		12,5	10					
с 01.01 - 25%		13	10					
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат								
сахар		3,7	3,7					
лимон		1,45	1,25					

масло растительное на полив при подаче		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
или								
Нарезка из свежих овощей	№18-2021 Пермь			60	0,6	0,1	2,2	12,0
огурцы свежие		64,8	60					
или помидоры свежие		64,2	60					
Рассольник Ленинградский со сметаной	№100-2021			250/5	2,7	5,8	13,4	118,0
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%		11,3	9					
с 01.01 - 25%		12	9					
лук репчатый		3	2,5					
огурцы соленые (без уксуса)		25	13					
крупа рисовая		5	5					
масло растительное		5	5					
соль йодированная		0,5	0,5					
сметана		5	5					
Фрикадельки мясные с соусом	№469,601-2004			100/50	13,2	12,4	11,5	210
мясо свинина б/к		79	70					
хлеб пшеничный		14	14					
молоко питьевое или вода питьевая		20	20					
лук репчатый		10	8					
масло растительное		6	6					
мука пшеничная		8	8					
<u>соус сметанный с томатом</u>			50					
мука пшеничная		3,8	3,8					
сметана		12,5	12,5					
вода питьевая		37,5	37,5					
томатное паста (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов)		2	2					
Соль йодированная		0,5	0,5					
Макаронные изделия отварные	№516-2004			180	6,7	6,0	35,5	221,4
макаронные изделия		61	61					
масло сливочное		7	7					
Соль йодированная		1	1					
Сок в инд.уп.				200	0,0	0,0	20,0	80,0
Хлеб пшеничный				30	2,37	0,3	14,3	69,5
Хлеб ржаной				30	2,0	0,3	12,3	60,1
ИТОГО:					54,9	54,3	201,7	1521,0

ИТОГО в среднем за 20 дней	59	49	205	1559
Потребность в пищевых веществах для детей с 12 лет и старше по нормативу (100 % от суточных норм)*	77	79	335	2720
60% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии для обучающихся в общеобразовательных учреждениях с учетом двух возрастов (12 лет и старше)	46	47	201	1632
Потребность в пищевых веществах для детей 12 лет и старше по нормативу (60% от суточных норм) +5%	49	50	211	1714
Потребность в пищевых веществах для детей 12 лет и старше по нормативу (60% от суточных норм) -5%	44	45	191	1550

*Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)"

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 20 - ти дневному меню (Комплекс 1) (Завтрак, обед) для питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (осенне-зимний-весенний сезон) в возрасте 12 лет и старше с сентября 2026 года

№	Продукты	Норма питания в г*, мл, нетто на 1 обучающегося в возрасте 12 лет и старше	Норма в день (завтрак- обед), г мл, нетто,	Фактически получено г, мл,																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнени я
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	120	72	80	60	60	60	80	80	80	80	60	80	60	60	80	80	80	80	60	60	80	80	1440	72	100
2	Хлеб пшеничный	200	110	135	106	80	129	120	110	80	103	122	132	133	137	80	105	100	80	122	112	80	94	2161	108	98
3	Мука пшеничная	20	4	5	2	0	4	1	2	15	0	5	5	7	0	6	0	3	2	0	1	0	11	69	3	96
4	Крупы, бобовые	50	35	30	60	9	20	45	0	56	29	84	0	45	84	14	15	0	48	60	65	50	5	718	36	103
5	Макаронные изделия	20	15	0	0	0	61	24	16	0	0	0	0	61	0	0	61	24	0	0	0	0	61	308	15	103
6	Картофель	187	140	165	122	225	110	154	153	219	127	215	38	40	50	219	216	154	146	185	204	30	161	2933	147	105
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. Томат-пюре, г.	320	192	161	269	154	224	109	102	204	135	123	331	192	352	119	79	398	221	231	85	227	301	4016	201	105
8	Фрукты свежие	185	19	0	0	42	5	1	40	5	2	30	0	0	205	0	20	0	0	2	0	0	20	372	19	96
9	Сухофрукты	20	11	20	20	0	0	20	20	0	20	0	20	0	0	20	0	20	20	20	0	20	0	220	11	100
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	100	200	0	0	200	0	0	200	0	200	0	200	0	0	200	0	200	0	200	200	200	2000	100	100
11	Мясо 1-й категории	78	56	0	85	50	165	16	0	150	0	80	79	67	95	59	16	16	0	110	0	80	70	1137	57	101
12	Субпродукты (печень, сердце)	40	20	0	0	0	0	118	0	0	0	85	0	0	0	0	53	0	0	0	118	0	0	374	19	95
13	Птица (цыплята-бройлеры - 1 кат)	53	37	0	100	0	0	0	79	0	29	0	0	70	0	17	100	73	66	0	100	0	73	707	35	95
14	Рыба(филе), в т.ч. Слабо или малосоленые	77	26	85	0	30	0	83	30	0	85	0	0	0	58	0	0	105	30	0	0	0	0	506	25	97
15	Молоко	350	116	344	16	130	16	159	200	29	100	0	234	36	17	176	0	29	292	18	159	196	36	2185	109	95
16	Творог (5%-9% м.д.ж.)	60	19	0	0	121	0	0	0	0	121	0	0	0	0	121	0	0	0	0	0	0	0	364	18	95
17	Сыр	15	6	20	0	0	0	0	15	0	5	0	15	0	0	0	0	0	20	15	0	15	0	105	5	95
18	Сметана	10	6	15	5	5	0	10	0	5	20	8	0	5	0	10	0	0	0	5	10	5	18	121	6	97
19	Масло сливочное	35	16	15	23	10	30	13	18	20	13	14	10	23	16	15	14	5	21	16	18	10	14	316	16	96
20	Масло растительное	18	12	2	8	23	6	12	5	11	10	22	7	8	5	5	15	20	8	23	8	18	29	242	12	105
21	Яйцо	40	16	0	8	4	0	4	0	0	6	0	110	11	19	14	2	0	0	28	0	110	0	315	16	96
22	Сахар	35	26	34	31	39	15	34	33	15	39	15	30	16	15	39	19	30	33	31	15	30	16	526	26	102
23	Кондитерские изделия	15	5	0	0	20	0	0	0	0	20	30	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	90	5	100
24	Чай	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	12	1	96
25	Какао-порошок	1,2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9	0	96
26	Кофейный напиток	2	1	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	2	0	0	14	1	95
27	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3	2	3	2	5	4	2	4	2	3	2	4	4	2	4	4	4	3	4	3	5	61	3	102

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" приложение 7, таблица 2 "Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

** Количество потребленных продуктов округлено до целого числа