Примерное 2-х недельное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-часовым пребыванием

Составил: технолог МКУ «Управление образованием Баганского района»

Максименко Л.А.

	Нетто (г)	Химичес	кий состав			
(1)		Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)
2	3	1	5	6	7	8
2	3	7	3	0	,	0
упопьев "Геп	купес" с	150	6 17	44	35.71	256,5
		и обучающих	ел во веск оор	лазовательных .	учреждени	MA M.H.MOTHIBHOTO H B.C.
4,5	4,5					
		10	0,735	0,33	5,14	26,2
		180	1,38	1,21	14,31	72,9
рецептур на п	родукцию дл	ия обучающих	ся во всех обр	разовательных ;	учреждени	и ях м.п.могильного и в.а
13,5	13,5					
45,9	45					
1,8	1,8					
1						
100	- 100	10	0.66	0.12	3.96	19,8
						375,4
			0,543	7,00	32,12	313,4
		100	0.0	0	22.86	95,04
		180	·			95,04
			0,9	0	22,80	95,04
			1.52	1.60	2.15	25.52
	ı	60	1,72	1,62	3,46	35,52
ик рецептур н	іа продукциі	ю для обучан	ощихся во все	ех образовател	ьных учр	еждениях м.п.могильно
89,52	58,2					
		200	1,44	3,93	8,7	83
ецептур на пр		обучающихс	я во всех обра	зовательных уч	нреждения	I х м.п.могильного и в.а ту
50	50		T	<u> </u>		
40						
20						
4	4					
0,8	0,8					
2	2		-	-		
2	2					
	рецептур на п 33 75 45 3,75 4,5 4,5 4,5 45,9 1,8 135 45,9 1,8 135 45,9 1,8 135 46,9 1,8 135 47 40 20 28 10 2,6 9,6 6 40 0,8	(г) 2 3 жлоньев "Геркулес" с рецептур на продукцию для 33 33 75 75 45 45 3,75 3,75 4,5 4,5 рецептур на продукцию для 13,5 13,5 45,9 45 1,8 1,8 135 135 135 135 20 16 28 21,4 10 8 2,6 1,6 9,6 8 6 6 6 4 4 4 0,8 0,8	Сг Выход (г)	Cr	Выход (г) Белки (г) Жиры (г)	Выход (г) Белки (г) Жиры (г) Углеволы

	52,54	52,54					i
макароны соль пищевая йодированная	32,34	1					
соус сметанный с томатом	1	1	25	0,44	1,25	1,755	20,025
•				, ,	· ·	ŕ	
Технологическая карта №331 сборник	: рецептур на про	дукцию для оо	учающихся	во всех ооразо	вательных уч	треждения	IX М.П.МОГИЛЬНОГО И I
сметана	6,25	6,25					
мука пшеничная	1,87	1,87					
вода	18,75	18,75					
томат-паста	2,5	2,5					
соль	0,5	0,5					
котлета (полуфабрикат)			80	6,4	19,2	4,8	217,6
котлета (московская)	80	70					
хлеб ржаной			20	1,47	0,4	7,92	39,6
хлеб пшеничный	+ +		20	1,47	0,66	10,28	52,4
чай с сахаром	1		180	0,06	0,018	13,5	54
Технологическая карта №376 сборник	рецептур на про		учающихся	во всех образо	вательных у		
caxap	13,5	13,5					
чай	3,6	3,6					
вода	189	189					-
всего за обед				18,09	27,02	81,85	646,67
Полдник							
кефир	+		180	5,22	4,5	7,2	95
	+ +		50	3,34	3,76	36,02	191,5
печенье нарезное		-		8,56	8,26	43,22	285,79
печенье нарезное всего за полдник				-		i i	
				35,1	41,17	198,47	1359,1

		1		Хим	ический сс	Химический состав						
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена				
1	2	3	4	5	6	7	8	1				
день №2 -завтрак					ļ'							
каша жидкая молочная из манной крупы с маслом			150	4,58	8,04	24,28	188,25					
Технологическая карта №181 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.												
крупа манная	23,25	23,25										
молоко	75	75		i'	['			Ī				
вода	56,25	56,25										
сахар	7,5	7,5										
масло сливочное	4,5	4,5			<u> </u>	<u> </u>						
Бутерброд с сыром российским			25	2,9	4,15	7,41	78,5					

, '	1	Í		1	1	I	ı	ı
		, ,		,	1	1		
	1	, ,		,	1	1		
	1	, ,		, ,	1	1		
Технологическая карта №3 сборник	1	, ,		,	1	1		
рецептур на продукцию для обучающихся	1	, ,		, ,	1	1		
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	1	, ,		, ,	1	1		
сыр российский	8	7,5	,——	,			<u> </u>	
масло сливочное	2,5	2,5	,	, —				
хлеб пшеничный	15	15	,	,	i t			
хлеб ржаной	ī	,	10	0,66	0,2	3,96	19,8	
Also paulon	1	, —				<u> </u>	,.	
	ı	, ,	100	0.64	1 24	14.24	20.54	
кофейный напиток с молоком			180	2,64	2,4	14,34	90,54	
	ı J	,]	,	,	1	1		
l I	i - I	1		,	1	1	1	
	i - I	, [,	1	1	1	
Технологическая карта №379 сборник	ı	, ,	,	,	1	1	1	
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	ı J	, ,	,	, ,	1	1	1	
во всех ооразовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	ı	, ,	,	,	1	1	1	
кофейный напиток	4,5	4,5		,	ii			
сахар	18	18	,					
молоко	90	90		 			<u> </u>	
вода	108	108		·l	ī¹	Ī <u></u> '	Ĺ'	Ī
всего за завтрак				10,78	14,79	49,99	377,09	
второй завтрак		,	,	· · · · · ·	1			
Бананы		,	150	13.5	0,375	16,2	99 35	
	 		100	13,5	0,313	10,2	88,35	+
обед							 	
салат из моркови с изюмом			60	1,03	0,846	10,02	51,84	<u> </u>
	ı	, ,	,	,	1	1	1	
	ı	, ,	,	,	1	1	1	
	ı	, ,	,	,	1	1	1	
- Noce of anywer	i - I	1		,	1	1	1	
Технологическая карта №66 сборник рецептур на продукцию для	ı J	, ,	,	, ,	1	1	1	
обучающихся во всех	ı J	, ,	,	, ,	1	1	1	1
образовательных учреждениях	ı	, ,	,	,	1	1	1	
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.				,		+	+'	
морковь	60	45	,	<u> </u>	<u> </u>	 '	 '	
изюм	6,6	6,6		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
сахар	6	6		·	ll	l'	l'	
лимон(для сока)	7,14	3		 			<u> </u>	
рассольник домашний	<u>_</u>	,l	200	1,67	2,44	10,16	90,4	Ī
	<u> </u>				1		'	
	i - I	, [,	1	1	1	
	i - I	, [,	1	1	1	
Технологическая карта №95 сборник	ı J	, [,	1	1 '		
рецептур на продукцию для обучающихся	ı J	, ,		, 1	1	1	1	1
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017 г.	ı	, ,	,	,	1	1	1	
-	20	16	ı	, 				
капуста свежая картофель	75	60	<u> </u>			 		+
морковь	10	8	,	, 				
лук репчатый	10	8	,	,——	1			
огурцы соленные	13,4	12	,	, — †	1			
	4	4	,	,	i I			
масло растительное							<u> </u>	

соль	0,8	0,8		I	İ			
вода или бульон	149	149						
	1.10	1 10	80	2,17	7	3,04	127,2	
печень тушеная в соусе			80	2,17	/	3,04	121,2	
Технологическая карта №261 сборник								
рецептур на продукцию для обучающихся								
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
печень говяжья	68,8	56,8						
пшеничная мука	2,4	2,4						
масло растительное	4	4						
соус сметанный с луком			50	0,81	2,93	3,52	37,05	
				-,-	,	-,-	- ,	
Технологическая карта №332 сборник								
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
сметана	12,5	12,5						
мука пшеничная	3,75	3,75						
вода	37,5	37,7						
лук репчатый	11,9	10						
масло сливочное	1	1						
пюре картофельное			150	3,06	4,8	20,46	152,73	
портинующий портин				2,00	-,-		,	
Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
масло сливочное	5,25	5,25						
молоко	23,72	23,72						
соль	1	1						
картофель	171,16	128,37						
Хлеб ржаной			20	1,32	0,4	7,92	39,6	
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2	
компот из сухофруктов			180	0,59	0,081	28,8	119,52	
Tayyanan wan wan No. 40 a Sanyay								
Технологическая карта №349 сборник рецептур на продукцию для обучающихся								
во всех образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
caxap	13,5	13,5						
сухофрукты	21,6	21,6						
лимонная кислота	0,18	0,18						
всего за обед				11,02	18,82	89,06	644,54	
Полдник								
блинчики с повидлом			115	1,26	1,93	36,07	186	
Технологическая карта №399								
мука пшеничная	41,6	41,6						
вода	104	104						
яйца	1/5 шт	8						
сахар	2,5	2,5						

соль	0,8	0,8					1	1
масло растительное	3	3						
повидло	10	10						
Молоко кипяченое			180	5,22	4,5	8,64	96,3	
Технологическая карта №385								
молоко	189,9	180						
всего полдник				6,48	6,43	44,71	282,3	
всего за день				41,78	40,41	199,96	1392,28	

		день 3						
				Хим	мический со	став		
Наименование блюд и продуктов	Бругто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	
день №3-завтрак								
омлет натуральный			150	14,7	26,18	2,78	280,3	
				,	,	,	,	
Технологическая карта №210 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
яйцо	3 шт	120						
молоко	45	45						
масло сливочное	6	6						
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2	
чай с лимоном			180	0,11	0,018	13,69	55,80	
Технологическая карта №377сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тугельяна 2017.г.								
чай	1,8	1,8						
вода питьевая	189	189						
caxap	13,5	13,5						
лимон	7,2	6,3						
хлеб ржаной			10	0,66	0,2	3,96	19,8	
всего за завтрак				16,2	26,72	25,57	382,1	
второй завтрак								
яблоко свежее			200	0,4	0,4	9,9	94	
день №3-обед								
салат из белокачанной капусты с морковью			60	0,79	3,64	0,49	56,47	
Технологическая карта №45 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								

1	i I	ı	Î.	ı	ı	ı	ı	
капуста белокачанная свежая	59,16	47,34						
морковь	7,5	6						
кислота лимонная	0,18	0,18						
сахар	3	3	1					
масло растительное	3	3						
•								
суп с макароными изделиямии и картофелем			200	2,05	2,22	12,54	87,2	
Технологическая карта №112сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
макароны или вермишель	10	10						
картофель	53,4	40						
морковь	10	8						
лук репчатый	9,6	8						
масло растительное	2	2						
томатное пюре	2	2						
бульон или вода	170	170						
соль	0,8	0,8						
Рагу из бролера - цыпленка			150	10,98	9,12	13,02	178,28	
Технологическая карта №289 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
бролер -цыпленок	82,28	58,28						
масло растительное	5,14	5,14						
картофель	91,71	68,57						
морковь	18	14,57						
томатное пюре	5,14	5,14						
лук репчатый	10,28	8,57						
мука пшеничная	0,85	0,85						
сок виноградный			180	0,54	0,36	29,36	122,88	
хлеб ржаной			20	1,32	0,4	7,92	39,6	
хлеб пшеничный			50	3,8	1,2	26,7	127	
всего за обед				19,48	16,94	90,02	658,43	
полдник				., .	- 7	, .	,	
Булочка дорожная			50	3,39	6,98	21,05	160,5	
Технологическая карта№425			50	3,37	0,70	21,00	100,3	
мука пшеничная	46,92	46,92						
caxap	9,23	9,23						
маргарин	10	10						
дрожжи пресованные	1,15	1,15						
соль	0,45	0,45					-	
вода питьевая	23,46	23,46						
Крошка								
мука пшеничная	1,55	1,55						
маргарин	1,55	1,55						
Какао с молоком	1		180	3,66	3,18	15,81	106,72	

Технологическая карта№382							
какао	3,6	3,6					
caxap	18	18					
молоко	90	90					
вода питьевая	99	99					
всего за полдник			7,05	10,16	36,86	267,25	
всего за день			43,13	54,22	162,35	1401,78	

	1	день 4						
			•	Хим	ический со	став		
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	
день № 4 - завтрак								
каша вязкая из кукурузной крупы с маслом			150	5,72	8,31	38,07	250,5	
Технологическая карта №174 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
масло сливочное	5,62	5,62						
молоко	75	75						
кукурузная крупа	42,75	42,75						
сахар	4,5	4,5						
вода	48,75	48,75						
СОЛЬ	1	1						
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4	
чай с сахаром			180	0,06	0,018	13,5	54	
Технологическая карта №376 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
caxap	13,5	13,5						
чай с сахаром	3,6	3,6						
вода	189	189						
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4	
					-,:-	.,.	,,	
всего за завтрак				7,9	9,1	65,95	378,3	
Второй завтрак				,-	-,	,	,-	
банан			100	1,5	0,5	21	96	
всего за второй завтрак				1,5	0,5	21	96	
день № 4-обед				.,0	0,0			
кукуруза сахарная консервированная			60	1,33	7,41	0,87	94,27	
Технологическая карта №306 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.			33	1,55	,,,,	0,01	V-1)=1	
кукуруза сахарная консервированная	97,02	58,2						
суп картофельный с бобовыми			200	4,39	4,21	13,22	118,6	
Технологическая карта №102 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
суп/набор 50% говяжий	17,6	16						
картофель	53,4	40						
горох	16,2	16						
лук	9,6	8						
морковь	10	8						

петрушка	2,6	2						
масло растительное	4	4						
плов из говядины			150	16,49	16,89	26,01	321,97	
Технологическая карта №265 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна								
говядина категории (а)	106,99	78,99						
крупа рисовая	33,99	33,99						
масло растительное	4,99	4,99						
лук репчатый	6	4,99						
морковь	9,99	7,99						
томатное пюре	7,99	7,99						
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4	
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2	
чай с молоком			180	1,38	1,21	14,31	72,9	
Технологическая карта №378 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельян								
сахар	13,5	13,5						
молоко	45,9	45,9						
чай	1,8	1,8						
вода	135	135						
всего за обед				24,97	30,17	63,75	655,34	
Полдник								
пряники детские			50	3,22	4,1	34,14	176,5	
Ряженка			200	5,8	5	8,4	102	
Всего за полдник				9,02	9,1	42,54	278,5	
всего за день				43,39	48,87	193,24	1408,1	

		день 5						
	'			Хиг	мический сос	став		,
Наименование блюд и продуктов	Бругто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	l
день № 5 -завтрак	<u> </u>							
каша вязкая молочная из риса с маслом			150	4,5	8,13	32,2	220,5	
	'	1						
Технологическая карта №174 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна								
масло сливочное	7,5	7,5		l				·
молоко	75	75						1
рис	33	33	<u> </u>	<u> </u>		l	<u> </u>	<u> </u>
caxap	7,5	7,5	<u></u> '	<u> </u>		!	<u> </u>	
соль	1	1		<u></u> '		ļI	!	1
хлеб ржаной	<u> </u>	<u></u>	10	0,65	0,12	4,1	21,7	1
чай с сахаром	<u>'</u>		180	0,06	0,018	13,5	54	 L

ı	1 1	Í	ı	1	ı	ı		· 1
'								
'								
Технологическая карта №376 сборник	1							
рецептур на продукцию для обучающихся	1						ı	
во всех образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна чай	3,6	3,6						
	13,5	13,5						
вода	13,5	13,5						
	107	107	27.5	1.2	1.02	12.01	70	
бутерброд с повидлом	 	+	27,5	1,2	1,93	13,91	78	
' '								
' '	1							
Технологическая карта №2 сборник	1							
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	1						ı	
м.п.могильного и в.а тутельяна								
масло сливочное	02.май	2,5					 	
повидло	10,1	10						
хлеб пшеничный	15	15						
всего за завтрак				6,41	10,19	63,71	374,2	
Второй завтрак				• ,	,	- ,	- ,	
яблоки			200	0,8	0,6	20,6	94	
день №5-обед								
салат из белокочанной капусты с	1		CO	2.072	2.06	5.60	54.06	
яблоками	1		60	0,072	3,06	6,69	54,06	
•								
Технологическая карта №46 сборник								
технологическая карта лº246 соорник рецептур на продукцию для обучающихся								
во всех образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна	 							
'								ı
капуста белокачанная свежая	33,78	27						
морковь	11,28	9						
яблоки свежие	21,42	15						
	3,6	2,5						
лук репчатый			-					
чеснок	0,72	0,6						
caxap	3	3					<u> </u>	
масло растительное	3	3						
рассольник ленинградский	1		200	1,61	4,07	9,58	85,2	
'								
Технологическая карта №96 сборник								
рецептур на продукцию для обучающихся								
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна								
суп/набор 50% говяжий	17,6	16						
картофель	80	60						
перловка	4	4						·
морковь	10	8						
лук	4,8	4						
огурец соленый	13,4	9,6						
масло растительное	4	4						

пюре картофельное		I	150	3,06	4,8	20,46	152,73	
пюре картофельное	+		130	3,00	4,0	20,40	132,13	
				,	1	1		
Технологическая карта №312 сборник			.	.	1	1		
рецептур на продукцию для обучающихся				,]	1 1	1		
во всех образовательных учреждениях				,]	1 1	1		
м.п.могильного и в.а тутельяна масло сливочное	5,25	5,25		,——				
молоко	23,72	23,72						
соль	1	1			ii	<u>'</u>		
картофель	171,16	128,37						
курица, тушенная в соусе сметанном с			.	.	- -	Ī '		Ī
томатом			80	9,32	9,32	2,8	132,8	
				, <u> </u>		'		
			.	.	1	1		
			.	.	1	1		
			.	.	1	1		
Технологическая карта №290 сборник			.	.	1	1		
рецептур на продукцию для обучающихся			.	.	1	1		
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна]	ı _'	1'	'	_
курица	87,2	87,2		,		'		
масло растительное	1,6	1,6				'		
соус сметаный с томатом				,				
сметана	10	10			l I			
мука	3	3		,	1			
вода	30	30		,				
томатное пюре	4	4		,	<u> </u>			
соль	0,8	0,8			[]	[]		
хлеб ржаной			25	1,65	0,3	9,9	49,5	
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66		52,4	
						<u> </u>		
6-0				,	1 1	1 '		
какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущеннное с сахаром)			180	3,28	1,34	22,18	124,56	
				,	1			
				.	1 1	1		
Технологическая карта №383 сборник			.	,]	1	1		
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях			.	,]	1	1		
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна					ı'	1'	'	
какао	3,6	3,6			II			
молоко цельное сгущенное	34,8	34,8				<u> </u>		
caxap	2,7	2,7				 '	<u> </u>	
вода	147,6	147,6		.——		 '		
всего за обед	-			20,46	23,55	81,89	651,25	
Полдник	1					 '	<u> </u>	
Вареники (полуфабрикат) с картофелем	1		100	9,9	2,54	18,22	135,5	1
Технологическая карта №395	1				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
вареники	83,5	83,24			<u> </u>	<u> </u>		
масло сливочное	2,5	2,5		·	- !	Ī'	Ī	Ī
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2	
					0,081	28,8	119,52	
Компот из сухофруктов	1	_1	180	0,59	0,001	20,0	117,52	·

		•	1	1	1	ī	1	
caxap	13,5	13,5						
сухофрукты	21,6	21,6						
лимонная кислота	0,18	0,18						
Всего за полдник				10,865	29,51	52,16	281,22	
всего за лень				38.53	63.85	218.36	1400.67	

		день 6						
				Хим	ический со	став		
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	цопа
				3	0	,	U	
день № 6- завтрак								
суп молочный с макаронными изделиями			150	3,28	2,85	10,02	90	
Технологическая карта №120 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна								
молоко	75	75						
вода	63	63						
макароны	12	12						
масло сливочное	1,2	1,2						
сахар-песок	0,9	0,9						
хлеб ржаной			20	1,47	0,4	7,92	39,6	
яйцо вареное			40	5	4,6	0,28	62,8	
бутерброд с сыром российским			25	2,9	4,15	7,41	78,5	
Технологическая карта №3 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна								
сыр российский	8	7,5						
масло сливочное	2,5	2,5						
хлеб пшеничный	15	15						
кофейный напиток с молоком сгущенным			180	2,64	1,79	18,82	102,06	
Технологическая карта №380 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна								
кофейный напиток	4,5	4,5						
молоко сгущенное с сахаром	36	36						
вода	180	180						
всего за завтрак				15,29	13,79	44,45	372,06	
второй завтрак								
сок яблочный			200	2	0	20,2	84,8	
Всего зв второй завтрак				2	0	20,2	84,8	
обед						,		
	<u> </u>							

I I	1	ı I	I	ı l		1		ĺ
×		i	60	4.70	1.60	1 2.46	25.50	
горошек зеленый консервированный		i	60	1,72	1,62	3,46	35,52	
Технологическая карта №306	00.50	50.0		<u> </u>		<u> </u>	 	
горошек зеленый консервированный	89,52	58,2			, 		<u> </u>	
суп с рыбными консервами			200	0,95	2,22	12,31	84,8	
				,	,	1		
		i		,	,	1		
Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся				,	,	1		
во всех образовательных учреждениях				,	,	1		
м.п.могильного и в.а тутельяна						<u></u> '	<u> </u>	
рыбные консервы	38,4	38,4			,————	 '	<u> </u>	<u> </u>
картофель	106,6	80				<u> </u>	 	
морковь лук репчатый	9,6	8		, 	, 		 	
крупа рисовая	4,8	4,8		 	, 		 	
масло растительное	2	2		,	,		<u> </u>	
бульон или вода	140	140		,	, —			
каша рассыпчатая гречневая			150	8,59	6,09	38,67	228,98	
каша рассвитатал грезновал			100	0,00	0,00	00,07	220,00	
				,	,	1		
Технологическая карта №302 сборник				,	,	1		
рецептур на продукцию для обучающихся				,	,	1		
во всех образовательных учреждениях				,	,	1		
м.п.могильного и в.а тутельяна	70,99	70,99			, 		 	
крупа гречневая масло сливочное	70,99 5,25	70,99 5,25		1			 	
соль	5,25	5,25		·	,——			<u> </u>
тефтели(полуфабрикат)			70	9,1	14	3,01	174,3	
	70	60	- 10	3,1		3,0 .	117,0	+
тефтели	70	60		,	i 		 	
		į	2-			1	27	
Соус сметанный с томатом и луком			25	0,47	1,46	1,99	23,07	
		i		ı	,	1		
				,	,	1		
				,	,	1		
Технологическая карта №333 сборник				,	,	1		
рецептур на продукцию для				,	,	1		
обучающихся во всех				,	,	1		
образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна				,	,	1		
сметана	6,25	6,25			,	, 		
мука	1,87	1,87		,	,	ı		
				 	, —			
вода	18,75	18,75		,——	i 		 	+
соль	0,5	0,5		,——	,	 '	 	
лук репчатый	5,95	5		,		 '	<u> </u>	1
масло сливочное	0,5	0,5		.		<u></u> '	<u> </u>	
томатная паста	2,5	2,5				<u> </u>		
чай с сахаром			180	0,06	0,018	13,5	54	
				,	,	1		
Технологическая карта №376 сборник				,	,	1		
рецептур на продукцию для обучающихся				,	,	1		
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна				,	,	1		
	L							-

сахар-песок вода хлеб ржаной	13,5 189	13,5 189	40					
хлеб ржаной	189	189	40					
			40					
			10	0,66	0,12	3,96	19,8	
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2	
всего за обед				22,285	25,85	82,04	646,67	
полдник								
Пирожки простые печеные из дрожжевого теста с фаршем №461(из свежей капусты)			75	4,71	1,92	27,53	146	
Технологическая карта №406								
мука пшеничная в/с	47,5	47,5						
сахар-песок	3,3	3,3						
маргарин	1,42	1,42						
соль	0,75	0,75						
дрожжи пресованные	1,42	1,42						
вода	22,5	22,5						
Фарш из свежей капусты			33	1,1	0,98	2,46	21,87	
Технологическая карта№ 461								
капуста свежая	56,39	45,11						
масло растительное	2,63	2,63						
соль	0,37	0,37						
компот из кураги			180	0,7	0,036	12,93	103,32	
технологическая карта № 348								
курага	33,3	33,3						
сахар-песок	18	18						
кислота лимонная	0,18	0,18						
всего за подник				6,51	2,936	42,92	271,19	
всего за день		лень7		46,08	42,57	189,61	1374,72	

				Химический состав						
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена		
1	2	3	4	5	6	7	8			
день № 7-завтрак										
каша жидкая молочная из гречневой крупы			150	4,5	5,1	2,1	151,5			
Технологическая карта №183 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.										
гречневая крупа	30	30								

вода питьевая	22,5	22,5			Ī			Ī
молоко	105	105						
сахар	4,5	4,5						
масло сливочное	3,75	3,75						
бутерброд с маслом			20	1,18	3,74	7,44	68	
Технологическая карта №1 сборник								
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
масло сливочное	5	5						
масло сливочное	15	15						_
хлеб ржаной			30	2,2	0,6	11,88	54,6	ı
чай с молоком			180	1,36	1,21	14,31	72,9	
Технологическая карта №378 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
сахар	13,5	13,5						
молоко	45,9	45,9						<u> </u>
чай	1,8	1,8						
вода	135	135						ı
всего за завтрак				9,24	10,65	35,73	347	
второй завтрак								
банан			100	1,5	0,5	21	96	
всего за второй завтрак				1,5	0,5	21	96	<u> </u>
день№ 7 - обед								<u> </u>
салат витаминный			60	0,94	3,61	5,27	57,42	
Технологическая карта №49 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	10.79	15						
капуста белокачанная	18,78	15						i
морковь	11,28	9						i
лук	7,5	6						
свекла	15	9						
горошек консервированный	18,48	12						i
сахар	3	3						<u> </u>
кислота лимонная	0,09	0,09						ı
масло растительное	3,6	3,6						
Суп картофельный с клецками			200	2,84	3,66	15,03	115,4	

	, ,		l j	ı İ		. ,	i .	. ,
				.	.			
				.	.			
				.	.			ı
Технологическая карта №108 сборник	l			1			l	
рецептур на продукцию для обучающихся				.	.			
во всех образовательных учреждениях				.	.			
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	52	40			-	 	 	
картофель	53 10	40 8						
морковь	9,6	8						
лук репчатый соль	9,6	1						
масло растительное	2	2						
бульон или вода	150	150						
Клецки:								
мука пшеничная	49,8	49,8						
масло сливочное	5,6	5,6						
яйца	1,76 шт	70,4						
вода или молоко	77,28	77,28						
соль	1,44	1,44						
плов из птицы			150	12,7	8,74	26,79	228,99	
					.			
							ı	
Технологическая карта №291 сборник							ı	
рецептур на продукцию для обучающихся					.			
во всех образовательных учреждениях					.			
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	105.00	70						
курица	105,99	72 6.00						
масло растительное	6,99	6,99						
лук репчатый морковь	7,99 9,99	6,99 7,99						
томат-пюре	4,99	4,99					·	
крупа рисовая	34,99	34,99						
какао с молоком	- ,	<u> </u>	180	3,66	3,18	15,81	106,74	
RAKAO C MOJIOKOM			100	3,00	3, 10	10,01	100,7 -	
				ı				
				ı				
				ı				
Технологическая карта №382 сборник рецептур на продукцию для обучающихся								
во всех образовательных учреждениях				ı				
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
какао	3,6	3,6						
caxap	18	18						
молоко	90	90						
вода	99	99	<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>
хлеб ржаной			30	1,35	0,21	14,92	64,2	
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4	
всего за обед				22,96	20,06	61,31	623,35	
полдник								
Сырники из творога с молоком			70	10.14	0.07	47.44	202	
сгущенным		 	70	10,14	2,87	17,14	203	
				ı				
Технологическая карта № 219								
творог	51	50		ı				
мука пшеничная	7	7						
	1 1	I						

яйца	1/20 шт	2						
масло растительное	3	3						
соль	1	1						
молоко сгущенное	20	20						
Чай с лимоном			180	0,11	0,018	13,68	55,8	
Технологическая карта №377								
чай	1,8	1,8						
вода	189	189						
сахар	13,5	13,5						
лимон	7,2	6,3						
всего за полдник				10,25	2,88	30,82	258,8	
всего за день				43,95	34,09	148,86	1325,15	

		день 8						
	Химический состав							
Наименование блюд и продуктов	Бругто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	
1	2	3	4	5	6	7	8	
день №8-завтрак								
Суп молочный с крупой пшеном			150	2,22	2,67	4,6	90	
Технологическая карта №121сборник								
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
молоко	75	75						
вода	82,5	82,5						
пшено	12	12						
масло сливочное	1,20	1,20						
caxap	1,5	1,5						
соль	0,75	0,75						
<u> </u>	-		25	2.70	4.16	7.40	70.5	
бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.			25	2,79	4,16	7,42	78,5	
сыр российский	8	7,5						
масло сливочное	3	3						
хлеб пшеничный	15	15						
хлеб ржаной			40	2,94	0,8	15,84	79,2	
какао с молоко)			180	3,28	1,34	22,18	124,56	
Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.					·			
какао порошок	3,6	3,6						
молоко цельное сгущенное	34,8	34,8						

147.6 147	1	1 1	1	1		1	1	1	,
ВСЕГО В ВЫТРЫК 1123 8.97 50,04 372,26		2,7	2,7						<u> </u>
кторой звятрак 6 180 1.26 0.36 20.52 93.56 соск эмименый 1 1 1.26 0.36 20.52 99.36 сеско за торой затрак 1 1 1 1.26 0.36 20.52 99.36 салат из моркови с яблоками и курагой 1 60 1.09 2.94 0.71 63 Техноворическая карта №61 сборшае решействый с учрежениях вы морковы с яблоками и курагой 2 2 4	вода	147,6	147,6						<u> </u>
180 1.26 0.36 20.52 90.36	всего за завтрак				11,23	8,97	50,04	372,26	<u></u> '
Всего за второй завтрак 1.26 1	второй завтрак								<u> </u>
Салат из морковы с яблоками и куратой (0) 1,89 2,94 0,71 63	сок вишневый			180	1,26	0,36	20,52	90,36	l!
Салат из морковы с яблоками и куратой (0) 1,89 2,94 0,71 63	всего за второй завтрак	<u> </u>			1,26	0,36	20,52	90,36	
Седати из моркови с заблоками и куратой 60 1,09 2,94 0,71 63									1
Технологическая карта №61 сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.г.мочтилного и в.а тутельяна 2017.г. морковь 92,6 74	ACIDATE O OOG	+							ı
Технологическая карта №61 сборник рецентур на продужию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельния 2017.г. морковь 92,6 74	ag havami i kandlui			60	1 00	2 04	0.71	63	1
рецентур ва продукцию для обучающихся во всех образовательнах уческаетиях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. морков. морков. морков. морков. морков. Технологическая карта №104сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. мартофельный продукцию для обучающихся во меся образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельна 2017.г. морков. функциональная для №104сборник рецентур на продукцию для обучающихся во меся образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельна 2017.г. картофель маско распительное функционального и в.а тутельна 2017.г. морков. функциональная для меся образовательных м.г.могильного и в.а тутельна 2017.г. маско распительное функционального и в.а тутельна 2017.г. картофельное пюре Технологическая карта №12 сборник рецентур на продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофельное пюре Технологическая карта №12 сборник рецентур на продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель или продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель или продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель или продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельная 2017.г. картофель или продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельная 2017.г. картофель или продукцию для обучающих во всех образовательных учреждениях м.г.могильного и в.а тутельная 2017.г. картофель или продукцию для обучающих весть или	салат из моркови с молоками и куратон	+ +			1,07	2,77	0,71	0.5	
рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательнах уческаемия моркова масло растительное сун картофельный с мисными фрикалельками Технологическая карта №104сборник рецентур на продукцию для обучающихся во весх образовательных учреждениях м.п.мотильного и в.а тутельяна 2017.г. картофельные пора 42.8 32 лук репчатый 3.84 3.2 лук репчатый 3.84 3									1
рецентур на продукцию для обучающихся по всех образовательных упреждениях мл.могителного и в.а тутельяна 2017.г. морковь 92,6 74 жаспо растительное 55,6 5 сахар 2 2 2 масло растительное 5 5 5 сун картофельный смисными фрикалельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8 Технологическая карта №104сборших рецентур на продукцию для обучающихся но всех образовательных упреждениях мл.могитального и в.а тутельяна 2017.г. картофель 3,84 3,2 3,2 3,2 3,3 4,3 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4									1
рецентур на продукцию для обучающихся по всех образовательных упреждениях мл.могителного и в.а тутельяна 2017.г. морковь 92,6 74 жаспо растительное 55,6 5 сахар 2 2 2 масло растительное 5 5 5 сун картофельный смисными фрикалельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8 Технологическая карта №104сборших рецентур на продукцию для обучающихся но всех образовательных упреждениях мл.могитального и в.а тутельяна 2017.г. картофель 3,84 3,2 3,2 3,2 3,3 4,3 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,2 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4 3,4	Тангаларуулаана марта Маб 1 сборник							J	1
то песх образовательных учреждениях мильмотильного и в.а тугельяна 2017.г. морковь 92,6 74	рецептур на продукцию для обучающихся							J	1
Морковь 92.6 74	во всех образовательных учреждениях							J	1
85локи свежие	·	+ +							<u> </u>
Курага 5.6 5 5 5 5 5 5 5 5 5									
сахар 2 2 масло растительное 5 5 суп картофельный с мясными фрикадельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8 Технологическая карта №104сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тугельяна 2017.г. картофель 42,8 32 —	яблоки свежие	14,3							
масло растительное 5 5 5 5	курага	5,6	5						<u> </u>
суп картофельный с мясными фрикадельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8 Технологическая карта № 104сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях мл. могильного и в. а тутельяна 2017.г. 42.8 32 — морковь 4 3.2 — — лух репчатый 3.84 3.2 — — томат 0.8 0.8 — — — масло расгительное 0.8 0.8 —	caxap								1
Фрикадельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8	масло растительное	5	5						<u> </u>
Фрикадельками 200 1,75 2,22 12,31 84,8	оми мортофольный с масилими]							 1
Технологическая карта №104сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 42.8 32 морковь 4 3.2 лук репчатый 3.84 3.2 лук репчатый 3.84 3.2 ломат 0.8 0.8 0.8 масло растительное 0.8 0.8 0.8 масло растительное 120 принаговарий 120				200	1,75	2,22	12,31	84,8	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могляльного и в.а тутельяна 2017.г. картофель	11								1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могляльного и в.а тутельяна 2017.г. картофель								J	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могляльного и в.а тутельяна 2017.г. картофель								J	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могляльного и в.а тутельяна 2017.г. картофель	Тоумологическая карта №104сборник							J	1
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 42,8 32 морковь 4 3,2 — лук репчатый 3,84 3,2 — томат 0,8 0,8 — масло растительное 0,8 0,8 — бульон или вода 120 120 — Фрикадельки(полуфабрикат) 32 24 — картофельное пюре 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. — — 171,16 128,37 — молоко кипяченое 23,72 23,72 —	рецептур на продукцию для обучающихся							J	1
картофель 42,8 32 морковь 4 3,2 лук репчатый 3,84 3,2 томат 0,8 0,8 масло растительное 0,8 0,8 бульон или вода 120 120 Фрикадельки(полуфабрикат) 32 24 картофельное шоре 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецентур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 8 20,46 152,73 молоко кипяченое 23,72 23,72 23,72 соль 1 1 1 масло сливочное 5,25 5,25 5,25	во всех образовательных учреждениях								1
морковь 4 3,2	-	42.0							
лук репчатый 3,84 3,2		+ +							
томат 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8 0,8	1	+							
масло растительное 0,8 0,8 0,8 бульон или вода 120 120 Фрикадельки(полуфабрикат) 32 24 картофельное пюре 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 171,16 128,37 картофель 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25									[
бульон или вода 120 120 120 Фрикадельки(полуфабрикат) 32 24 24 картофельное пюре 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях мл. могильного и в.а тутельяна 2017.г. 171,16 128,37 картофель 171,16 128,37 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 23,72 соль 1 1 1 масло сливочное 5,25 5,25 5,25		+ +				+			1
Фрикадельки(полуфабрикат) 32 24 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25									ſ
картофельное пюре 150 3,06 4,8 20,46 152,73 Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25		+							ı
Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25		1		150	3.06	4.8	20,46	152.73	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37	картофельное пюре	+ +	+	150	3,00	7,0	20,10	132,13	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37								J	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37								J	1
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. картофель 171,16 128,37	3310.6							J	1
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 171,16 128,37 картофель 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25									1
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 171,16 128,37 молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25	во всех образовательных учреждениях							J	1
молоко кипяченое 23,72 23,72 соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25	м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
соль 1 1 масло сливочное 5,25 5,25		+							
масло сливочное 5,25 5,25	молоко кипяченое								+
									+
капуста тушеная свежая 100 2,06 3,23 9,42 75,1	масло сливочное	5,25	5,25						ι
	капуста тушеная свежая			100	2,06	3,23	9,42	75,1	

_	٠ .			ı	1	1	ı	1
'		1	1	1	1	1	1	
,		1	1	1	1	1	1	
'		1	1	ı J	1 1	1	1	
T N. 221 a 5 an 1999				1	1	1	1	
Технологическая карта №321 сборник рецептур на продукцию для обучающихся		1	1	ı J	1 1	1	1	
во всех образовательных учреждениях		1	1	1	1	1	1	
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.		, <u> </u> !	ı <u></u> !	ı <u></u>	ı!	ı'	l'	
капуста	143,3	114,6						
масло сливочное	3,5	3,5			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
морковь	2,5	2			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
лук репчатый	4,8	4			ļ!	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
томат	6	6			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
раствор лимонной кислоты3%	3	3	<u> </u>		ļļ	<u> </u>	 '	<u> </u>
мука	1,2	1,2	<u> </u>		ļļ	<u> </u>	 '	<u> </u>
перец черный горошком	3	3			<u> </u>	<u></u> '	 '	<u> </u>
лавровый лист	0,02	0,02		<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
Компот из смеси сухофруктов		<u> </u>	180	0,59	0,081	28,8	119,52	<u> </u>
'		1	1	ı J	1	1	1	
Технологическая карта №349 сборник				1	1	1	1	
рецептур на продукцию для обучающихся		1		ı J	1	1	1	
во всех образовательных учреждениях		ı J	ı J	1	1 1	1	1	
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.					<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
caxap	13,5	13,5			<u> </u>	<u></u> '	 '	<u> </u>
сухофрукты	21,6	21,6			 	<u> </u>	 '	<u> </u>
лимонная кислота	0,18	0,18				<u> </u>	 '	<u> </u>
хлеб ржаной			30	1,35	0,21	14,92	62,4	<u> </u>
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4	
всего за обед	!		,J	11,37	14,14	96,9	609,95	
полдник		Ţ	Ţ	Ī	ı T	ı	7	
		₁			1	1	[
			50	102	1.6	49.06	174	
вафли с фруктовой начинкой	 	 	60	1,92	1,6	48,06	174	
'				1	1	1	1	
Кофейный напиток с молоком		<u> </u>	180	2,64	2,4	14,34	90,54	<u> </u>
Технологическая карта №379		, <u> </u> l	, <u> </u>	ı <u></u> l	ıl	ı'	l'	
Кофейный напиток	4,5	4,5			1			
caxap	18	18	,	,		1		
молоко	90	90	,	,		1	1	
вода	108	108				ı'	l'	
всего за полник				4,56	4	62,38	264,54	
всего за день				28,42	27,46	229,84	1337,11	
день 9								
II	Γ(-)	II (-)	V	U	1	I	I	1

Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Химическ	ий состав				
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. це	ен. (ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
день№ 9-завтрак								
хлопья кукурузные с молоком			150	5,34	4,89	15,87	129,97	

				1	ibiibix y ipem	ACHINA MIII	могильного	, 11 D.
клопья кукурузные	35,62	35,62						
молоко	114,37	114,37						
хлеб ржаной			40	2,94	0,8	15,84	79,2	
бутерброд с повидлом			35	1,44	2,32	16,69	93,6	
Гехнологическая карта №2 сборник рецептур	на продукцию для	обучающихся	во всех об	разователь	ных учрежде	ениях м.п.м	огильного и	в.а т
масло сливочное	5	5						
повидло	20,2	20						
хлеб пшеничный	30	30						
чай с лимоном			180	0,11	0,018	13,68	55,8	
Гехнологическая карта №377 сборник рецепт	ур на продукцию д	для обучающи	хся во всех	образовате	льных учреж	дениях м.п.	могильного	νв.
най	1,8	1,8						
вода	189	189						
caxap	13,5	13,5						
ПИМОН	7,2	6,3						
				9,83	8,028	62,08	358,57	
всего за завтрак				9,83	8,028	62,08	358,57	
всего за завтрак Второй завтрак			150	9,83	0,375	62,08	358,57 88,35	
всего за завтрак Второй завтрак бананы			150	·			·	
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак			150	13,5	0,375	16,2	88,35	
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед			150	13,5	0,375	16,2	88,35	
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной	р на продукцию дл	ія обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной	р на продукцию дл	я обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак цень №9 - обед Винегрет овощной	р на продукцию дл	я обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак цень №9 - обед Винегрет овощной	р на продукцию дл	я обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак цень №9 - обед Винегрет овощной	р на продукцию дл	я обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак цень №9 - обед Винегрет овощной Гехнологическая карта №67 сборник рецепту	р на продукцию дл	я обучающих	60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак Бананы всего за второй завтрак цень №9 - обед Винегрет овощной Гехнологическая карта №67 сборник рецепту			60	13,5 13,5	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак Бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Гехнологическая карта №67 сборник рецептурак картофель	17,34	12,6	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Гехнологическая карта №67 сборник рецептура картофель свекла морковь	17,34 11,46 7,56 11,28	12,6	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Технологическая карта №67 сборник рецептурования картофель свекла морковь огурцы соленые капуста квашеная	17,34 11,46 7,56 11,28 12,84	12,6 9 6 9	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Технологическая карта №67 сборник рецептурования картофель свекла морковь огурцы соленые капуста квашеная лук репчатый	17,34 11,46 7,56 11,28 12,84 16,92	12,6 9 6 9 9	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Технологическая карта №67 сборник рецептурование свекла морковь огурцы соленые капуста квашеная лук репчатый масло растительное	17,34 11,46 7,56 11,28 12,84 16,92 6	12,6 9 6 9 9 9	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Технологическая карта №67 сборник рецептуровной картофель свекла морковь огурцы соленые капуста квашеная лук репчатый масло растительное соль	17,34 11,46 7,56 11,28 12,84 16,92	12,6 9 6 9 9	60 ся во всех о	13,5 13,5 0,84 бразовател	0,375 0,375 6,02 ьных учрежд	16,2 16,2 4,37 дениях м.п.м	88,35 88,35 75,06 иогильного	и в.а
всего за завтрак Второй завтрак бананы всего за второй завтрак день №9 - обед Винегрет овощной Технологическая карта №67 сборник рецептурования картофель свекла морковь огурцы соленые капуста квашеная лук репчатый масло растительное	17,34 11,46 7,56 11,28 12,84 16,92 6	12,6 9 6 9 9 9	60	13,5 13,5 0,84	0,375 0,375	16,2 16,2 4,37	88,35 88,35 75,06	и в.а

Технологическая карта №88сборник рецептур н	а продукцию д.	ля обучающих	ся во всех	образовател	ьных учреж,	дениях м.п.	могильного і	и в.а ту
капуста белокачанная	70	56						
картофель	82	64						
морковь	10	8						
петрушка	2,6	2						
лук репчатый	9,6	8						
мука пшеничная	2	2						
томатное пюре	1,2	1,2						
масло растительное	2	2						
бульон или вода	4	4						
соль	1	1						
Минтай, тушенный в томате с овощами			80	7,8	3,96	3,04	84	
Технологическая карта №229 сборник рецептур	на пролукцию	лпя обучающь	AXCSI BOBCE	х образоват	ельных учпе	жлениях м г	т могипьного	тива,
	J	,, <u>)</u>			J -F			
минтай свежемороженный	98,4	49,6						
масло растительное	76,4	4),0						
соль	0,8	0,8						
лук репчатый	8	6,4						
морковь	18,4	14,4						
томатноя паста	8	8						
петрушка	3,2	2,4						
лавровый лист	0,12	0,12						
лимонная кислота	0,08	0,08						
рис отварной			150	3,63	4,43	36,72	209,91	
Технологическая карта №304 сборник рецептур	на пролужнию	ппа обущающи	AVCG DO DCC	v ofmasonari	эш ш іу ушае	уклениях м г	т могиш пог	N II D a '
технологи теская карта 31230 г соорник рецентур	на продукцию	для обучающя	ілел во вес	л ооризовит	слыных у тре	ждениях м.т	i.Moi ii.ibiioi	n b.u
масло сливочное	5,25	5,25						
рис	53,54	52,54						
соль	1	1						
хлеб ржаной			20	1,47	0,4	7,92	39,6	
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4	
			180	0,8	0,05	29,47	139,14	
Кисель из кураги				*				
Технологическая карта №355 сборник рецептур	на продукцию	для обучающи	ихся во все	х образоват	ельных учре	еждениях м.і	п.могильног	о и в.а
2017.г.								
caxap	18	18						
курага	18	18						
крахмал	8,1	8,1	+					
	0,18	0,18	+					
лимонная кислота	0,18	0,18						

вода	198	198						
всего за обед				17,41	19,48	98,12	661,7	
полдник								
Оладьи с повидлом			42,5	2,9	2,87	17,82	132,2	
Технологическая карта № 401								
мука пшеничная	20,55	20,55						
яйцо	0/1	1,02						
молоко или вода	20,55	20,55						
дрожжи прессованные	0,6	0,6						
caxap	0,7	0,7						
соль	0,35	0,35						
повидло	7,5	7,5						
масло растительное	0,35	0,35						
какао с молоком сгущенным (молоко цельно	е сгущенное с с	сахаром)	180	3,28	1,34	22,18	124,56	
технологическая картв №383								
какао	3,6	3,6						
молоко цельное сгущенное	34,8	34,8						
caxap	2,7	2,7						
вода	147,6	147,6						
всего за подник				6,18	4,21	40	256,16	-
всего за день				46,92	32,09	216,4	1364,78	

Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто (г)	Химическ	ий состав				
	(r)							
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. ц	ен. (
1	2	3	4	5	6	7	8	
день № 10-завтрак								
вареники ленивые			150	23,65	11,56	23,16	271,45	

Технологическая карта №217 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могил тутельяна

творог	125,55	123						
мука	17,25	17,25						
сахар	9,37	9,37						
яйца	0.225	9						
соль	1,2	1,2						
чай с сахаром			180	0,06	0,018	13,5	54	

Технологическая карта №376 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могил тутельяна

сахар	13,5	13,5			
чай	3,6	3,6			

вода	189	189						
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2	
хлеб ржаной			10	0,66	0,2	3,96	19,8	
всего за завтрак				25,1	21,1	45,76	371,45	
день 10 - обед								
Второй завтрак								
сок абрикосовый			180	0,9	0	22,86	95,04	
салат из моркови с изюмом			60	1,03	0,846	10,02	51,84	
Технологическая карта №66 сборник рецев.а тутельяна	птур на продук	цию для обу	учающихс	я во всех	образоват	ельных уч	реждения	КМ
морковь	60	45						
изюм	6,6	6,6						
сахар	6	6						
лимон(лпя сока)	7,14	3						
суп картофельный			200	1,87	2,25	13,47	91,2	
Технологическая карта №97 сборник рецепту тутельяна		для обучаю	цихся во в	зсех образо	вательных	учреждени	I ІЯХ М.П.МОГИ	ІЛЬ
картофель	120	90						
морковь	10	8						
лук репчатый	9,6	8						
масло растительное	2	2						
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины	140	140	150	13,88	15,5	14,2	252,85	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна	тур на продукцин	о для обучак		·				пл
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта	тур на продукцин	о для обучак 67,71		·				ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна	тур на продукцин	о для обучак		·				ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное	тур на продукцин 91,71 5,13	о для обучак 67,71 5,13		·				ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль	тур на продукцин 91,71 5,13 1	о для обучак 67,71 5,13		·				'ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель	91,71 5,13 1 114	о для обучак 67,71 5,13 1 85,71	рщихся во	·				ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый	91,71 91,71 5,13 1 114 10,28	67,71 5,13 1 85,71 8,57		·				гил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре	91,71 91,71 5,13 1 114 10,28	67,71 5,13 1 85,71 8,57	рщихся во	всех образ	овательных	х учрежден	иях м.п.мог	ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной	91,71 91,71 5,13 1 114 10,28	67,71 5,13 1 85,71 8,57	рщихся во	всех образ	овательных	х учрежден	иях м.п.мог 39,6	ил
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13	20 40 200	1,47 3,04 2,94	овательных 0,4 0,96 2,67	х учрежден 7,92 21,35 15,94	зэ,6 101,6 100,6	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13	20 40 200	1,47 3,04 2,94	овательных 0,4 0,96 2,67	х учрежден 7,92 21,35 15,94	зэ,6 101,6 100,6	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепттутельяна	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13	о для обучак 67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13	20 40 200	1,47 3,04 2,94	овательных 0,4 0,96 2,67	х учрежден 7,92 21,35 15,94	зэ,6 101,6 100,6	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепт тутельяна кофейный напиток	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200	1,47 3,04 2,94	овательных 0,4 0,96 2,67	х учрежден 7,92 21,35 15,94	зэ,6 101,6 100,6	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепттутельяна кофейный напиток сахар молоко вода	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 о для обучак	20 40 200	1,47 3,04 2,94 Bcex oбраз	0,4 0,96 2,67	7,92 21,35 15,94 х учрежден	39,6 101,6 100,6 иях м.п.мог	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепт тутельяна кофейный напиток сахар молоко	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200	1,47 3,04 2,94	овательных 0,4 0,96 2,67	х учрежден 7,92 21,35 15,94	зэ,6 101,6 100,6	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепттутельяна кофейный напиток сахар молоко вода	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200 ощихся во	1,47 3,04 2,94 всех образ	0,4 0,96 2,67 овательных	7,92 21,35 15,94 х учрежден	39,6 101,6 100,6 иях м.п.мог	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепт тутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепт тутельяна кофейный напиток сахар молоко вода всего за обед	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200	1,47 3,04 2,94 Bcex oбраз	0,4 0,96 2,67	7,92 21,35 15,94 х учрежден	39,6 101,6 100,6 иях м.п.мог	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепттутельяна кофейный напиток сахар молоко вода всего за обед полдник	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200 ощихся во	1,47 3,04 2,94 всех образ	0,4 0,96 2,67 овательных	7,92 21,35 15,94 х учрежден	39,6 101,6 100,6 иях м.п.мог	
бульон или вода Жаркое по- домашнему из говядины Технологическая карта №259 сборник рецепттутельяна говядина высшего сорта масло растительное соль картофель лук репчатый томатное пюре хлеб ржаной хлеб пшеничный кофейный напиток с молоком Технологическая карта №379 сборник рецепттутельяна кофейный напиток сахар молоко вода всего за обед полдник кефир	91,71 5,13 1 114 10,28 5,13 тур на продукцин тур на продукцин	67,71 5,13 1 85,71 8,57 5,13 0 для обучак 5 20	20 40 200 ощихся во	1,47 3,04 2,94 Bcex oбраз 24,23	0,4 0,96 2,67 овательных	7,92 21,35 15,94 х учрежден 82,9	39,6 101,6 100,6 иях м.п.мог	