

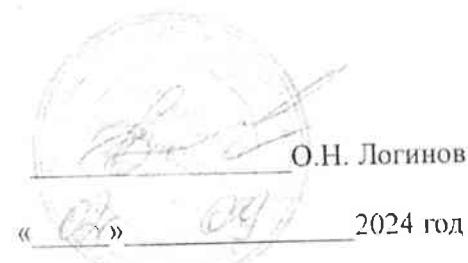
**Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат школьного питания»  
ООО «КШП»**

618542, Пермский край, г. Соликамск, ул.20 лет Победы,196  
Телефоны (34253) 7-85-45, 7-94-35 , 7-98-51  
Адрес эл. почты: mkup-kshp@yandex.ru

Согласовано:  
Директор МАОУ СОШ № 16  
Ул.Степана Разина,12  
Ул.Фрунзе,114  
Ул.Добролюбова,16



Утверждаю:  
Директор ООО «КШП»



**Примерное 10-и дневное план-меню  
для организации обедов учащихся  
в возрасте от 7 до 11 лет и  
от 12 лет и старше.**

## **Пояснительная записка**

При составлении Плана-меню для питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях были использованы:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (част 1, часть 2, год издания 2001);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (год издания 2008);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания (год издания 1994);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (год издания 2013 год);
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (авторы : И. М. Скурихин, В.А. Тутельян, год издания 2008)

Учитывая рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Сан ПиН 2.4.5.2409-08)

Разработанный рацион включает в себя все группы пищевых продуктов: мясные, молочные, рыбные, овощные, фрукты, сухофрукты. При отсутствии условий для приготовления холодных закусок проводится замена блюда овощной под гарнировкой.

При отсутствии некоторых продуктов с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. (Приложение № 11 к Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20)

Примерное 10 дневное план-меню, разработано с учетом сезонности сырых овощей, при условии замены продуктов входящих в состав блюда. Что соответствует требованиям Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.

Время нахождения обучающихся в общеобразовательных учреждениях не всегда превышает 3,5 — 4x часов. В таких случаях организовывается одноразовое горячее питание, что не противоречит требованиям (Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20).

## Таблица замены блюд

Наименование блюда	Варианты замены блюд	№ рецепт.	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>I блюда:</b>							
Борщ из свежей капусты с картофелем 37 (2008)	Свекольник со сметаной	43 (2008)	200	1,93	6,34	10,05	104,2
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	63 (2008)	200	2,1	6,33	10,64	107,83
	Суп из овощей со сметаной	44 (2008)	200	2	5,9	12,67	92,2
	Суп-пюре из картофеля	57 (2008)	200	2,7	4,12	12,6	14,4
	Суп пюре из разных овощей	59 (2008)	200	3,4	5,5	21,3	147,3
Рассольник «Ленинградский» 42 (2008)	Рассольник «Домашний»	41 (2008)	200	5,03	11,3	32,4	150
	Суп крестьянский с крупой	51 (2008)	200	2,31	7,74	15,43	141
Суп-лапша «Домашняя» 162 (2013)	Суп картофельный с макаронными изделиями	152 (2013)	200	2,83	2,86	21,8	124,09
	Суп с макаронными изделиями	163 (2013)	200	2,34	5,09	16,5	120,75
	Суп картофельный с клёшками	151 (2013)	200	1,2	2,54	8,78	63,4
	Суп-лапша «Домашняя»	56 (2008)	200	2,45	4,9	14	109,4
	Суп картофельный с клецками	46 (2008)	200	3,75	4,4	16,9	112
Суп пюре гороховый	Суп картофельный с крупой	136 (1996)	200	2,9	9,68	19,3	175,74
	Суп картофельный с бобовыми	45 (2008)	200	2,34	3,89	13,61	98,79
<b>II блюда:</b>							
Котлеты, биточки, шницели из кур 209 (2008)	Кура в соусе с томатом	410(2013)	45/45	33,23	30,53	3,72	422,57
	Кнели из кур с рисом	208 (2008)	90	16,43	18,66	7,6	264
	Суфле из кур	215 (2008)	90	31,69	36,71	2,15	465,8
	Фрикадельки из кур	217(2008)	90	14,84	19,12	8,32	265,15
Шницель,котлеты,биточки и из говядины 416(1996)	Гуляш из говядины	180(2008)	90	21,91	18,62	30,34	376,53
	Тефтели из говядины паровые	201 (2008)	90	16,52	18,77	11,23	280,07
	Фрикадельки из говядины	203 (2008)	90	13,73	12,81	6,9	197,73
	Рулет «Нежный» паровой	ТТК	90	10,35	6,64	4,75	120,02
Бифштекс«Школьный» паровой ТТК 136	Котлеты,биточки,шницель «Нежные»	ТТК	90	14,14	15,73	13,63	252,54
	Тефтели «Нежные» в соусе сметанном с томатом	ТТК	90/40	10,59	15,66	11	227
	Котлета рыбная «Любительская»	162 (2008)	90	11,18	9,51	5,78	158,27
Котлета рыбная по Уральски ттк 135	Тефтели рыбные	174 (2008)	90	11,51	7,05	11,78	155,66
	Фрикадельки рыбные	175 (2008)	90	8,23	168,3	7,1	103,9
	Котлеты, шницели или биточки рыбные	161 (2008)	90	12,73	8,61	8,23	168,3
<b>Гарниры:</b>							
Картофельное пюре 221 (2008)	Картофель отварной	239 (2008)	150	3,13	7,03	27,21	183,46
	Капуста тушенная	235 (2008)	150	3,93	4,84	20,17	130,74
	Рагу из овощей	92 (2008)	150	2,72	10,88	16,51	174,84
Макаронные изделия отварные 227 (2008)	Картофель тушеный с овощами	ТТК	150	3,85	4,62	19,3	145,6
	Макаронные изделия отварные с овощами	228 (2008)	150	5,38	5,9	34,23	211,56
	Каша пшеничная вязкая	Рис припущеный	225 (2008)	150	3,72	5,45	37,77

464 (1994)	Каша рисовая вязкая	464 (1994)	150	3.6	5.25	38.7	216.0
	Каша гречневая рассыпчатая	219 (2008)	150	8.73	5.43	45.0	263.8
	Каша гречневая вязкая	464 (1994)	150	4.5	5.1	21.9	151.5
	Каша пшенная вязкая	464 (1994)	150	4.2	5.1	25.2	163.5
<b>Напитки:</b>							
Чай с сахаром 300 (2008)	Чай с лимоном	294 (2008)	180	0.06	0.01	13.77	55.46
	Чай с молоком	296 (2008)	180	1.26	1.44	15.61	80.39
Компот из свежих плодов или ягод 282 (2008)	Компот из плодов или ягод сушеных	280 (2008)	180	0.3	-	20.4	82.78
	Компот из смеси сухофруктов «Ассорти»	ТТК	180	0.5	-	25.1	102.41
	Компот из яблок с лимоном	284 (2008)	180	0.23	-	22.82	93.66
	Напиток витаминный «Витошка»	Ттк 15	180			19.00	80.00
Какао с молоком 269 (2008)	Кофейный напиток с молоком	287 (2008)	180	2.5	2.87	17.74	106.82
	Чай с молоком	296 (2008)	180	1.26	1.44	15.66	80.34
	Молоко кипяченое	288 (2008)	180	5.03	5.74	8.44	105.6
<b>Салаты:</b>							
Салат «Свежесть» ТТК 4	Салат из белокочанной капусты с яблоками	6 (2008)	60	1.08	10.20	6.32	121.4
	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	5 (2008)	60	2.22	11.02	3.40	121.74
	Салат из белокочанной капусты с кукурузой	ТТК	60	5.9	25.1	30.4	124.2
	Помидоры св. порционно (подгарнировка)	Таб.24 (1996)	60	0.66	0.12	2.28	14.4
	Огурцы св. порционно (подгарнировка)	Таб.24 (1996)	60	0.36	0.12	1.56	7.2
	Кукуруза конс. (подгарнировка)	Таб.24 (1996)	60	0.38	0.4	0.84	9.35
Салат из свежих огурцов №16 (2008)	Салат из свежих огурцов с зеленым луком	17 (2008)	60	0.72	10.06	2.48	103.46
	Салат из свежих помидор	22 (2008)	60	1	10.16	4.6	113.92
	Салат из свежих огурцов с помидорами	18 (2008)	60	0.98	5.13	4.54	65.81
	Помидоры св. порционно (подгарнировка)	Таб.24 (1996)	60	0.66	0.12	2.28	14.4
	Огурцы св. порционно (подгарнировка)	Таб.24 (1996)	60	0.36	0.12	1.56	7.2
	Огурцы(солёный) консервированные	113	60	0.48	0.06	1.02	7.8
	Икра кабачковая	121(2013)	60	1.14	5.34	4.62	71.4
	Икра морковная	233 (2008)	60	1.13	3.78	6.8	59.76
Икра свекольная №233 (1994)	Салат из свеклы с сыром	27 (2008)	60	4.5	4.7	8.3	94.0

## **Пояснительная записка**

При составлении Плана-меню для питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях были использованы:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (част 1, часть 2, год издания 2001);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (год издания 2008);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания (год издания 1994);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (год издания 2013 год);
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания (авторы : И. М. Скурихин, В.А. Тутельян, год издания 2008)

Учитывая рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для организаций питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20)

Разработанный рацион включает в себя все группы пищевых продуктов: мясные, молочные, рыбные, овощные, фрукты, сухофрукты.

При отсутствии условий для приготовления холодных закусок проводится замена блюда овощной подгарнировкой.

При отсутствии некоторых продуктов с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. (Приложение № 11 к Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20)

Примерное 10 дневное план-меню, разработано с учетом сезонности сырых овощей, при условии замены продуктов входящих в состав блюда. Что соответствует требованиям Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20.

Время нахождения обучающихся в общеобразовательных учреждениях не всегда превышает 3,5 — 4x часов. В таких случаях организовывается одноразовое горячее питание, что не противоречит требованиям (Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20).

**Приложение:**

**Таблица замены блюд**

Наименование блюда	Варианты замены блюд	№ рецепт.	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>I блюда:</b>							
Борщ из свежей капусты с картофелем 37 (2008)	Свекольник со сметаной	43 (2008)	250	1,93	6,34	10,05	104,2
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	63 (2008)	250	2,1	6,33	10,64	107,83
	Суп из овощей со сметаной	44 (2008)	250	2	5,9	12,67	92,2
	Суп-пюре из картофеля	57 (2008)	250	2,7	4,12	12,6	114
Рассольник «Ленинградский» 42 (2008)	Суп пюре из разных овощей	59 (2008)	250	3,4	5,5	21,3	147,3
	Рассольник «Домашний»	41 (2008)	250	5,03	11,3	32,4	150
	Суп крестьянский с крупой	51 (2008)	250	2,31	7,74	15,43	141
	Суп-лапша «Домашняя» 162 (2013)	152 (2013)	250	2,83	2,86	21,8	124,09
Суп пюре Гороховый	Суп картофельный с макаронными изделиями	163 (2013)	250	2,34	5,09	16,5	120,75
	Суп с макаронными изделиями	151 (2013)	250	1,2	2,54	8,78	63,4
	Суп картофельный с клёцками	56 (2008)	250	2,45	4,9	14	109,4
	Суп-лапша «Домашняя»	46 (2008)	250	3,75	4,4	16,9	112
Котлеты, биточки, шницели из кур 209 (2008)	Суп картофельный с клецками	136 (1996)	250	2,9	9,68	19,3	175,74
	Суп картофельный с крупой	45 (2008)	250	2,34	3,89	13,61	98,79
	Суп картофельный с бобовыми						
	<b>II блюда:</b>						
Котлеты, биточки, шницели из кур 209 (2008)	Кнели из кур с рисом	208 (2008)	100	18,23	20,73	8,44	293,3
	Суфле из кур	215 (2008)	100	35,21	40,78	2,38	517,55
	Фрикадельки из кур	217(2008)	100	16,49	21,24	9,24	294,61
	Кура в соусе с томатом	410(2013)	70/50	33,23	30,53	3,72	422,57
Картофель тушеный с курой ттк102	Плов из отварной птицы	211(2008)	280	49,61	60,44	54,73	996,12
	Кура тушеная с овощами	ТТК 45	280	52,44	53,25	56,19	913,86
Шницель, котлеты, биточки из говядины №416(1996)	Суфле из отварной говядины паровое	199 (2008)	100	24,94	24,9	7,07	351,8
	Тефтели из говядины паровые	201 (2008)	100	18,36	20,86	12,48	311,19
	Фрикадельки из говядины	203 (2008)	100	15,26	14,23	7,7	219,7
	Рулет «Нежный» паровой	ттк	100	11,5	7,38	5,28	133,36
Бифштекс «Школьный» паровой ттк 136	Котлета «Нежная»	TTK	100	15,71	17,48	15,14	280,6
	Тефтели «Нежные» в соусе сметанном с томатом	TTK	100/40	12,22	18,07	12,7	261,92
	Тефтели рыбные	174 (2008)	100	12,79	7,83	13,09	173
	Фрикадельки рыбные	175 (2008)	100	9,14	187	7,9	115,44
Котлета рыбная по Уральски ттк135	Котлета,шницель или биточек рыбный	161 (2008)	100	10,36	1,93	6,79	85,93
	Котлеты «Любительская»	162 (2008)	100	14,14	9,57	9,14	187
	<b>Гарниры:</b>						
	Картофель отварной	239 (2008)	180	3,8	8,44	32,7	220,15
Картофельное пюре 221 (2008)	Капуста тушенная	235 (2008)	180	4,72	5,81	24,2	156,9
	Рагу из овощей	92 (2008)	180	3,3	13,1	19,8	209,81
	Картофель тушеный с овощами	TTK	180	4,62	5,54	23,16	174,72

Макаронные изделия отварные 227 (2008)	Макаронные изделия отварные с овощами	228 (2008)	180	6.46	7.08	41.1	253.9
Каша пшенная вязкая 464 (1994)	Рис припущеный	225 (2008)	180	4.46	6.54	45.32	258.1
	Каша рисовая вязкая	464 (1994)	180	4.32	6.3	46.44	259.2
	Каша гречневая рассыпчатая	219 (2008)	180	10.48	6.52	54	316.6
	Каша гречневая вязкая	464 (1994)	180	5.4	6.12	26.3	181.8
	Каша пшеничную вязкая	464 (1994)	180	5.04	6.12	30.24	196.2
	Каша перловая вязкая	464 (1994)	180	3.44	4.41	23.63	147.98
	<b>Напитки:</b>						
Чай с сахаром 300 (2008)	Чай с лимоном	294 (2008)	180	0.06	0.01	13.77	55.46
	Чай с молоком	296 (2008)	180	1.26	1.44	15.61	80.39
Компот из свежих плодов или ягод 282 (2008)	Компот из плодов или ягод сушеных	280 (2008)	180	0.3	-	20.4	82.78
	Компот из смеси сухофруктов «Ассорти»	ТТК	180	0.5	-	25.1	102.41
	Компот из яблок с лимоном	284 (2008)	180	0.23	-	22.82	93.66
	Напиток витаминный «Витошка»	Ттк 15	180			19.00	80.00
Какао с молоком 269 (2008)	Кофеинный напиток с молоком	287 (2008)	180	2.5	2.87	17.74	106.82
	Чай с молоком	296 (2008)	180	1.26	1.44	15.66	80.34
	Молоко кипяченое	288 (2008)	180	5.03	5.74	8.44	105.6
	<b>Салаты, закуски, под гарнировки</b>						
Салат «Свежесть» ТТК 4	Салат из белокочанной капусты с яблоками	6 (2008)	100	1.08	10.20	6.32	121.4
	Салат из белокочанной капусты с томидорами и огурцами	5 (2008)	100	2.22	11.02	3.40	121.74
	Салат из белокочанной капусты с кукурузой	ТТК	100	5.9	25.1	30.4	124.2
	Помидоры св. порционно (под гарнировка)	Таб.24 (1996)	100	0.66	0.12	2.28	14.4
	Огурцы св. порционно (под гарнир.)	Таб.24 (1996)	100	0.36	0.12	1.56	7.2
	Кукуруза консерв. (под гарнировка)	Таб.24 (1996)	100	0.38	0.4	0.84	9.35
Салат из свежих огурцов 16 (2008)	Салат из свежих огурцов с зеленым луком	17 (2008)	100	0.72	10.06	2.48	103.46
	Салат из свежих помидор	22 (2008)	100	1	10.16	4.6	113.92
	Салат из свежих огурцов с помидорами	18 (2008)	100	0.98	5.13	4.54	65.81
	Помидоры св. порционно (под гарнир.)	Таб.24 (1996)	100	0.66	0.12	2.28	14.4
	Огурцы св. порционно (под гарнировка)	Таб.24 (1996)	100	0.36	0.12	1.56	7.2
Икра свекольная 233 (1994)	Икра кабачковая	121(2013)	100	1.9	8.9	7.7	119
	Икра морковная	233 (2008)	100	1.13	3.78	6.8	59.76
	Салат из свеклы с сыром	27 (2008)	100	4.5	4.7	8.3	94.0

1 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Энергетическая ценность				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe				
121	Икра кабачковая	60	1,14	5,34	4,62	71,40	0,01	4,20	0,00	0,00	24,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,42		
	Завтрак																	
416	Биточек из говядины	90	6,86	7,53	3,69	113,62	0,08	0,00	0,06	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15				
224	Рис отварной	150	4,35	4,10	42,60	189,19	0,08	0,00	0,00	0,00	8,00	150,00	50,00	1				
269	Какао на молоке	180	3,39	3,54	23,35	138,53	0,04	1,30	0,02	0,01	124,44	109,65	26,75	0,82				
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28				
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86				
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>19,86</b>	<b>21,00</b>	<b>100,84</b>	<b>644,67</b>	<b>0,67</b>	<b>5,50</b>	<b>0,08</b>	<b>0,92</b>	<b>228,29</b>	<b>630,75</b>	<b>150,50</b>	<b>26,53</b>				

2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Энергетическая ценность				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe				
246 / 4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,60	0,12	3,00	13,20	0,02	15,40	0,08	1,80	17,20	12,70	6,90	0,24				
ГК 102	Картофель тушеный с птицей	240	20,76	19,17	22,24	339,72	0,19	9,20	0,02	0,65	27,51	254,02	47,39	3,96				
287	Кофейный напиток на молоке	180	1,26	1,44	15,61	80,39	0,02	0,65	0,01	0,05	63,39	48,96	11,00	0,20				
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28				
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86				
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>26,74</b>	<b>21,22</b>	<b>67,43</b>	<b>565,24</b>	<b>0,69</b>	<b>25,25</b>	<b>0,11</b>	<b>2,76</b>	<b>166,23</b>	<b>550,36</b>	<b>117,97</b>	<b>26,54</b>				

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
246	Огурцы//помидор свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	8,40	0,04	15,00	0,08	0,42	8,40	25,68	12,00	0,54
136	Бифштекс школьный паровой	90	13,18	15,48	6,70	218,84	0,09	1,34	0,09	0,69	17,87	140,90	19,54	1,57
464	Каша гречневая вязкая	150	2,66	9,24	51,52	224,24	0,16	0,00	0,02	0,32	10,00	109,58	65,57	2,2
294	Чай с сахаром с лимоном	180	0,06	0,01	13,80	55,46	0,00	2,52	0,00	0,01	5,63	3,10	2,11	0,26
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>20,50</b>	<b>25,28</b>	<b>100,58</b>	<b>638,87</b>	<b>0,75</b>	<b>18,86</b>	<b>0,19</b>	<b>1,70</b>	<b>100,03</b>	<b>513,94</b>	<b>151,9</b>	<b>26,71</b>

4 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
246 / 4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,60	0,12	3,00	13,20	0,02	15,40	0,08	1,80	17,20	12,70	6,90	0,24
111к 137	Колбаски "Здоровье"	90	14,15	15,73	13,68	252,54	0,09	1,34	0,09	0,69	17,87	140,90	19,54	1,57
227	Макароны отварные	150	5,52	5,30	35,33	211,10	0,00	0,02	0,66	8,73	36,86	13,80	0,77	
300	Чай с сахаром	180	0,11	0,00	10,83	43,78	0,00	0,00	0,00	3,45	2,00	1,50	0,25	
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>24,50</b>	<b>21,64</b>	<b>89,42</b>	<b>652,55</b>	<b>0,57</b>	<b>16,74</b>	<b>0,19</b>	<b>3,41</b>	<b>105,38</b>	<b>427,14</b>	<b>94,42</b>	<b>24,97</b>

№ рецепт/ури	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	В]	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
	Завтрак													
247	Огурец соленый в нарезке	60	0,48	0,06	1,38	7,80	0,02	3,00	0,00	0,06	13,80	14,40	8,40	0,36
Ттк 135	Котлета рыбная по- Уральски	90	14,46	8,08	18,90	138,15	0,08	0,40	0,06	0,75	39,07	154,54	23,07	0,62
241	Картофельное пюре	150	3,83	7,27	27,95	192,50	0,16	6,46	0,05	0,23	47,95	105,66	33,40	1,2
294	Чай с сахаром с лимоном	180	0,06	0,01	13,80	55,46	0,00	2,52	0,00	0,01	5,63	3,10	2,11	0,26
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	Итого:	520	22,95	15,91	88,61	525,84	0,72	12,38	0,11	1,31	164,58	512,38	119,66	24,58

5 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак													
246	Огурцы/помидоры свежие в нарезке	60	0.48	0.06	1.98	8.40	0.04	15.00	0.08	0.42	8.40	25.68	12.00	0.54
180	Гуляш из говядины	90	24.33	20.69	33.71	418.37	0.09	1.20	0.32	0.76	21.40	230.17	47.47	3.1
464	Каша гречневая вязкая	150	2.66	9.24	51.52	224.24	0.16	0.00	0.02	0.32	10.00	109.58	65.57	2.2
269	Какао на молоке	180	3.39	3.54	23.35	138.53	0.04	1.30	0.02	0.01	124.44	109.65	26.75	0.82
	Хлеб пшеничный	20	2.00	0.29	13.20	69.21	0.24	0.00	0.00	0.12	18.13	104.68	24.68	1.28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2.12	0.20	13.38	62.72	0.22	0.00	0.00	0.14	40.00	130.00	28.00	20.86
	Итого:	520	34.98	33.82	123.76	921.47	0.57	17.50	0.44	1.63	182.37	579.76	176.47	7.94

7 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Пищевые Вещества (г)				Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		Выход блюда	Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
246 / 4	Завтрак													
36( 1)	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,60	0,12	3,00	13,20	0,02	15,40	0,08	1,80	17,20	12,70	6,90	0,24
227	Тефтели "Особые" тушеные в соусе	90/30	13,85	16,32	10,95	246,00	0,06	1,50	0,04	0,44	15,02	115,55	17,10	1,71
294	Макароны отварные	150	5,52	5,30	35,33	211,10	0,00	0,00	0,02	0,66	8,73	36,86	13,80	0,77
103	Чай с сахаром с лимоном	180	0,06	0,01	13,80	55,46	0,00	2,52	0,00	0,01	5,63	3,10	2,11	0,26
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	Итого:	550	24,53	22,24	89,66	657,69	0,54	19,42	0,14	3,17	104,71	402,89	92,59	25,12

8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Энергетическая ценность	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак													
113	Огурец соленый в нарезке	60	0,48	0,06	1,02	7,80	0,02	3,00	0,00	0,06	13,80	14,40	8,40	0,36
324	Шницель рыбный (минтай)	90	9,32	8,74	6,11	77,34	0,08	0,40	0,05	0,76	32,73	147,53	23,00	0,66
241	Картофельное торе	150	3,20	6,06	23,30	210,46	0,14	5,10	0,05	0,20	39,00	88,05	27,83	1
300	Чай с сахаром	180	0,11	0,00	10,83	43,78	0,00	0,00	0,00	0,00	3,45	2,00	1,50	0,25
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	Итого:	520	17,23	15,35	67,84	471,31	0,70	8,50	0,10	1,28	147,11	486,66	113,41	24,41

**9 день**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Энергетическая ценность			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
			Б	Ж	У									
246	Огурец//помидор свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	8,40	0,04	15,00	0,08	0,42	8,40	25,68	12,00	0,54
11(для школ)	Колбаски "Могилевские"	90	9,84	7,95	0,96	114,80								
224	Рис отварной	150	4,66	6,10	48,33	270,22	0,04	0,00	0,04	0,34	6,60	89,91	29,20	0,6
287	Кофейный напиток на молоке	180	1,26	1,44	15,61	80,39	0,02	0,65	0,01	0,05	63,39	48,96	11,00	0,20
	Хлеб пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	20,86
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>20,36</b>	<b>16,04</b>	<b>93,46</b>	<b>605,74</b>	<b>0,56</b>	<b>15,65</b>	<b>0,13</b>	<b>1,07</b>	<b>136,52</b>	<b>399,23</b>	<b>104,88</b>	<b>23,48</b>

**10 день**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Энергетическая ценность			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
			Б	Ж	У									
	<b>Завтрак</b>													
246 / 4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,60	0,12	3,00	13,20	0,02	15,40	0,08	1,80	17,20	12,70	6,90	0,24
Тк 83	Рулет "Аппетитный" паровой	90	10,35	6,64	4,75	120,02	0,09	1,34	0,09	0,69	17,87	140,90	19,54	1,57
227	Макароны отварные	150	5,52	8,30	35,33	211,10	0,00	0,00	0,02	0,66	8,73	36,86	13,80	0,77
294	Чай с сахаром с лимоном	180	0,06	0,01	13,80	55,46	0,00	2,52	0,00	0,01	5,63	3,10	2,11	0,26
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	69,21	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>20,65</b>	<b>15,56</b>	<b>83,46</b>	<b>531,71</b>	<b>0,57</b>	<b>19,26</b>	<b>0,19</b>	<b>3,42</b>	<b>107,56</b>	<b>428,24</b>	<b>95,03</b>	<b>24,98</b>

## Анализ средней калорийности за 10 дней

Дата	Приемы пищи	Б			Энергетическая ценность
		оъём	Ж	У	
1 день	Завтрак	520	19,86	21	100,84
2 день	Завтрак	520	26,74	21,22	67,43
3 день	Завтрак	520	20,5	25,28	100,58
4 день	Завтрак	520	24,50	21,64	89,42
5 день	Завтрак	520	22,95	15,91	88,61
6 день	Завтрак	520	34,98	33,82	123,76
7 день	Завтрак	520	24,53	22,24	89,66
8 день	Завтрак	520	17,23	15,35	67,84
9 день	Завтрак	560	20,36	16,04	93,46
10 день	Завтрак	520	20,65	15,56	83,46
<b>Итого:</b>		<b>520</b>	<b>23,19</b>	<b>20,28</b>	<b>90,22</b>

№ рецептуры	Наименование блюда	1 день						Минеральные вещества (мг)							
		Пищевые Вещества (г)			Употребительность			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
		Выход блюда	Б	Ж	У	как питательн.	B1	C	А	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод
121	Обел	60	1.14	5.34	4.62	71.40	0,01	4.20	0,00	0,00	24,60	0,00	0,00	0,42	
63	Икра кабачковая	200	1.67	5,06	8.51	86,26	0,07	18,04	0,24	0,22	44,23	53,62	21,58	0,77	
416	Шари из свежей капусты с картофелем	90	6,86	7,53	3,69	113,62	0,08	0,00	0,06	0,65	13,12	136,42	21,07	2,15	
224	Биточек из говядины	150	4,66	6,10	48,33	270,22	0,04	0,00	0,04	0,34	6,60	89,91	29,20	0,6	
ГТК	Рис отварной	180	0,00	0,00	19,00	80,00	0,27	18,00	108,00	2,10	0,00	0,00	0,00	0	
	Напиток витаминный "Витонка"	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20	
	Хлеб пшеничный	720	28,67	29,61	92,15	744,66	0,56	28,70	0,64	5,37	109,51	308,85	81,15	4,98	
	Итого:													3,00	

№ рецептуры	Наименование блюда	2 день						Минеральные вещества (мг)							
		Пищевые Вещества (г)			Употребительность			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
		Выход блюда	Б	Ж	У	как питательн.	B1	C	А	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод
4	Обед	60	0,84	5,06	5,32	70,02	0,04	28,65	0,40	4,58	35,96	31,07	18,52	0,92	
56	Салат из белокочанной капусты с морковью	200	2,45	4,89	13,91	109,38	0,06	0,05	0,24	0,53	15,42	43,10	9,95	0,58	
ГТК 102	Картофельный гуашней	240	20,76	19,17	21,24	339,72									
	Компот "Лесоруб"	180	0,50	0,00	25,10	102,41									
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28	
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20	
	Итого:	720	28,67	29,61	92,15	744,66	0,56	28,70	0,64	5,37	109,51	308,85	81,15	4,98	



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Мg	Fe
<b>5 день</b>														
113	Огурец соленый в нарезке	60	0,48	0,06	1.02	7.80	0,02	3.00	0,00	0,06	13,80	14,40	8,40	0,36
51	Суп крестьянский с крупой (рис)	200	2,31	7,74	15,43	140,59	0,06	10,35	0,21	2,39	35,50	58,40	22,05	0,66
ТК 135	Котлета рыбная по-Уральски	90	14,46	8,08	18,90	138,15								
241	Картофельное пюре	150	3,20	6,06	23,30	210,46	0,14	5,10	0,05	0,20	39,00	88,05	27,83	1
ТГК	Комплот "Ассорти"	180	0,50	0,00	25,10	102,41								
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20
	Итого:	720	25,07	22,43	110,33	722,54	0,68	18,45	0,26	2,91	146,43	395,53	110,96	5,5
<b>6 день</b>														
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Мg	Fe
<b>Обед</b>														
246	Огурцы/томаты свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	8,40	0,04	15,00	0,08	0,42	8,40	25,68	12,00	0,54
47	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,83	2,86	21,76	124,09	0,13	10,12	0,24	0,40	22,83	69,89	29,09	1,13
180	Гуляши из говядины	90	24,33	20,69	33,71	418,37	0,09	1,20	0,32	0,76	21,40	230,17	47,47	3,1
464	Каша гречневая вязкая	150	5,22	5,31	22,77	175,95	0,19	0,00	0,02	0,57	18,00	197,24	118,03	3,96
ТГК	Напиток витаминный "Витошка"	180	0,00	0,00	19,00	310,00	0,27	18,00	108,00	2,10	0,00	0,00	0,00	0
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20
	Итого:	720	36,98	29,41	125,80	1159,94	1,18	44,32	108,66	4,51	128,76	757,66	259,27	12,21

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)						Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б			Ж			У			Энергетическая ценность		
			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод	B1	C	A
4	Обед													
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,84	5,06	5,32	70,02	0,04	28,65	0,40	4,58	35,96	31,07	18,52	0,92
45	Суп картофельный с бобовыми	200	2,34	3,89	13,61	98,79	0,10	8,41	0,24	0,21	18,43	59,12	22,52	0,80
36(1)	Тефтели "Особые" тушеные в соусе	90,30	13,85	16,32	10,95	246,00	0,06	1,50	0,04	0,44	15,02	115,55	17,10	1,71
227	Макароны отварные	150	6,62	6,35	42,40	253,30	0,10	0,00	0,04	1,19	15,71	66,33	24,83	1,39
ТТК	Компот "Ассорти"	180	0,50	0,00	25,10	102,41								
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,12	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб пшеничный													
	Итого:	750	28,27	32,11	123,96	893,65	0,76	38,56	0,72	6,68	143,25	506,75	135,65	8,3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)						Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б			Ж			У			Энергетическая ценность		
			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод	B1	C	A
11,3	Обед													
51	Огурец соленый в нарезке	60	0,48	0,06	1,02	7,80	0,02	3,00	0,00	0,06	13,80	14,40	8,40	0,36
324	Суп крестьянский с крупой (пшено)	200	2,31	7,74	15,43	140,59	0,06	10,35	0,21	2,39	35,50	58,40	22,05	0,66
241	Шницель рыбный (минтай)	90	9,32	1,74	6,11	77,34	0,08	0,40	0,05	0,76	32,73	147,53	23,00	0,66
ТТК 8	Картофельное пюре	150	3,20	6,06	23,30	210,46	0,14	5,10	0,05	0,20	39,00	88,05	27,83	1
	Компот из свежих яблок	180	0,72	0,72	17,64	79,92								
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб пшеничный													
	Итого:	720	20,15	16,81	90,08	639,24	0,76	18,85	0,31	3,67	179,16	543,06	133,96	6,16

10 день

Анализ средней калорийности за 10 дней

День	Приемы пищи	объем	B	Ж	У	Энергетическая ценность
1 день	обед	750	18,45	24,52	110,73	664,63
2 день	обед	720	28,67	29,61	92,15	744,66
3 день	обед	720	25,20	28,00	89,24	720,23
4 день	обед	720	28,37	31,52	121,99	880,58
5 день	обед	720	25,07	22,43	110,33	722,54
6 день	обед	720	36,98	29,41	125,80	1159,94
7 день	обед	720	28,27	32,11	123,96	893,65
8 день	обед	730	20,15	16,81	90,08	639,24
9 день	обед	750	21,48	21,32	109,84	715,86
10 день	обед	720	27,26	29,84	131,83	798,87
<b>Итого:</b>			<b>24,15</b>	<b>26,56</b>	<b>110,6</b>	<b>794,02</b>

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетиче- ская ценность			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод
	Обед													
121	Икра кабачковая	100	1.90	8.90	7.70	119.00	0.02	7.00	0.00	0.00	41,00	0.00	0.00	0.70
63	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	10,67	13,06	14,51	186.26	0,07	18.04	0.24	0.22	44.23	53.62	21,58	0.77
416	Биточек из телятины	100	7,62	8,37	4,10	126.25	0,08	0,00	0,06	0,65	13,12	136.42	21,07	2.15
224	Рис отварной	180	4,66	6,10	48,33	370.22	0,04	0,00	0,04	0,34	6,60	89,91	29,20	0,6
ГТК	Напиток витаминный "Витошка"	180	0,00	0,00	19,00	310,80	0,27	18,00	108,00	2,10	0,00	0,00	0,00	0
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	150,00	28,00	2,20
	Итого:	850	28,97	36,92	120,22	924,86	0,94	43,04	108,34	3,57	163,08	514,63	124,53	7,7

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		Выход блюда	Б	Ж	У	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод			
	Обед																
246	Огурец / помидор свежие в нарезке	100	0,80	0,10	3,30	14,00	0,06	25,00	0,14	0,70	14,00	18,00	20,00	0,9			
37	Борщ с капустой и картофелем	250	2,90	6,66	30,81	211,11	0,05	8,25	0,24	1,53	41,93	48,81	22,65	1,01			
Ттк 136	Бифштекс школьный паровой	100	14,65	17,20	7,94	243,16											
464	Каша гречневая вязкая	180	5,22	5,31	25,87	175,95	0,19	0,00	0,02	0,57	18,00	197,24	118,03	3,96			
Ттк	Компот из яблока	180	0,30	0,00	20,40	82,80	0,14	0,00	0,00	0,10	72,00	116,10	37,80	2,7			
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28			
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20			
	Итого:	850	27,99	29,76	114,90	850,15	0,90	33,25	0,40	3,16	204,06	614,83	251,16	12,1	3		

11

5 день

92

7

8

9 лист

10день

## Анализ средней калорийности за 10 дней

Дата	объем	Б	Ж	У	Энергетическая ценность
1 день	850	27,97	36,92	120,22	924,86
2 день	880	28,27	32,11	123,96	893,651
3 день	850	27,38	27,65	115,16	816,72
4 день	850	27,71	27,7	114,99	816,82
5 день	850	28,41	30,58	132,36	816,21
6 день	850	28,97	36,92	120,22	924,86
7 день	850	32,13	32,81	125,69	816,281
8 день	850	27,99	29,76	114,9	850,15
9 день	850	29,94	33,27	123,51	908,64
10 день	850	27,63	27,58	118,36	825,131
Итого:		28,64	31,53	120,94	859,33

1 день

2 день

3  
день

4

5 день

## 6 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выполн блюда			Пищевые Вещества (г)			Энергетическ ая ценность			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
		Б	Ж	У	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe				
	Завтрак															
107	Каша манная молочная с маслом	250	7.75	10.20	39.43	281.58	0.11	1.75	0.06	0.66	170.90	156.30	25.94	0.56		
269	Какао с молоком	200	3.77	3.93	25.95	153.92	0.04	1.30	0.02	0.01	124.44	109.65	26.75	0.82		
100	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	30/10	5.52	6.60	28.42	215.25	0.06	0.00	0.08	0.26	8.10	18.90	31.12	0.30		
	Выпечка / конд.изд	60	4.86	3.18	32.94	180.60	0.10	0.00	15.00	0.00	15.00	54.60	19.80	13.08		
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>21.90</b>	<b>23.91</b>	<b>126,74</b>	<b>831,35</b>	<b>0,31</b>	<b>3,05</b>	<b>15,16</b>	<b>0,93</b>	<b>318,44</b>	<b>339,45</b>	<b>103,61</b>	<b>14,76</b>		
	Обед															
246	Огурцы / помидор свежие в нарезке	100	0.80	0.10	3.30	14.00	0.06	25.00	0.14	0.70	14.00	18.00	20.00	0,9		
47	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2.83	2.86	21.76	124.09	0.13	10.12	0.24	0.40	22.83	69.89	29.09	1.13		
180	Гуляш из говядины	100	24.33	20.69	33.71	418.37	0.09	1.20	0.32	0.76	21.40	230.17	47.47	3.1		
464	Каша гречневая вязкая	180	5.22	5.31	22.77	175.95	0.19	0.00	0.02	0.57	18.00	197.24	118.03	3.96		
ТТК	Напиток витаминный "Витошка"	180	0.00	0.00	19.00	310/80	0.27	18.00	108.00	2.10	0.00	0.00	0.00	0		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2.00	0.29	13.20	60.41	0.24	0.00	0.00	0.12	18.13	104.68	24.68	1.28		
	Хлеб пшеничный	20	2.12	0.20	13.38	62.72	0.22	0.00	0.00	0.14	40.00	130.00	28.00	2.20		
	<b>Итого:</b>	<b>850</b>	<b>37,30</b>	<b>29,45</b>	<b>127,12</b>	<b>855,54</b>	<b>1,20</b>	<b>54,32</b>	<b>108,72</b>	<b>4,79</b>	<b>134,36</b>	<b>749,98</b>	<b>267,27</b>	<b>12,57</b>		

7

## 8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества				Витамины (Мг)			Минеральные вещества (мг)								
			(г)				Энергетиче- ская ценность			B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Йод
			Б	Ж	У													
	Завтрак																	
115	Каша ячневая молочная с маслом	250	9,17	8,46	50,15	313,10	0,20	1,65	0,05	0,91	199,36	310,93	46,20	1,18				
300	Чай с сахаром	200	0,12	0,01	12,03	48,64	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,00	6,00	0,8				
103	Бутерброд с сыром на батоне	30/10	5,48	3,80	18,90	146,90	0,05	0,12	0,03	0,08	143,00	149,60	8,40	0,34				
	Выпечка / конд.изд	60	4,86	3,18	32,94	180,60	0,10	0,00	15,00	0,00	15,00	54,60	19,80	13,08				
	Итого:	550	19,65	15,45	114,02	689,24	0,35	1,77	15,08	0,99	369,36	523,13	80,40	15,4				
	Обед																	
247	Огурец соленый в нарезке	100	0,80	0,10	2,30	13,00	0,02	2,50	0,00	0,10	23,00	24,00	14,00	0,60				
51	Суп крестьянский с крупой(пшено)	250	4,31	8,74	25,43	220,59	0,06	10,35	0,21	2,39	35,50	58,40	22,05	0,66				
324	Шницель рыбный (минтай)	100	14,14	9,57	9,14	168,30	0,10	0,60	0,07	1,09	46,76	210,76	32,86	0,94				
241	Картофельное пюре	180	3,83	8,57	27,95	194,50	0,16	6,46	0,05	0,23	47,95	105,66	33,40	1,2				
ТГК 8	Компот из свежих яблок	180	0,18	0,18	23,76	97,20	0,00	2,34	0,00	0,10	9,00	1,80	3,60	0,54				
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	0,29	13,20	60,41	0,24	0,00	0,00	0,12	18,13	104,68	24,68	1,28				
	Хлеб пшеничный	20	2,12	0,20	13,38	62,72	0,22	0,00	0,00	0,14	40,00	130,00	28,00	2,20				
	Итого:	862	27,38	27,65	115,16	816,72	0,80	22,25	0,33	4,17	220,34	635,30	158,59	7,42	3			

9

10 день