

СОГЛАСОВАНО:

Директор

(подпись)

Приложение № 2 к Техническому заданию

УТВЕРЖДАЮ: МУП г. Кургана "Комбинат питания"

Директор

Мишкарев А.Б.

(подпись)

## Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г.Кургана в возрасте до 11 лет (обед) (не менее 30% суточного рациона) с 12.01.2023г.

1 день														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>											
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b>			200	1,94	2,59	7,6	94,8	6,2	0,04	72	10,8	6	15,7	1,5
<small>Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №47</small>														
	Макаронные изделия*	6,40	6,4											
	Картофель*	40,00	40											
	Морковь*	8,00	8											
	Лук репчатый*	8,00	8											
	Масло растительное*	2,40	2,4											
	Соль*	0,30	0,3											
	Лавровый лист*	0,10	0,1											
<b>Биточек "Куриный"</b>			100	11,31	12,97	14,34	207,38	9	0,13	67	157	119	33	0,4
<small>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499</small>														
	Биточки "Куриные"(пром-ного пр-ва)*	117,00	117											
	Масло растительное*	2,50	2,5											
<b>Каша гречневая по "Купечески"</b>			150	2,8	5,6	34,8	195,46	1,2	0,07	6,5	60,31	42,36	8,9	0,5
<small>Лечебное питание детей в стационарах №8.4</small>														
	Крупа гречневая*	45,00	45											
	Масло сливочное*	10,00	10											
	Морковь*	15,00	15											
	Лук репчатый*	20,00	20											
	Масло растительное*	2,00	2											
	Соль*	0,30	0,3											
<b>Кефир с сахаром</b>			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7
<small>Сб.тех.норм."Хлебпродинформ", М., 1996г ч1 №645</small>														
	Кефир*	207,00	200											
	Сахар*	10,00	10											
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1</small>														
	Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20											
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
<small>Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2</small>														
	Хлеб пшеничный*	20,00	20											
<b>Итого:</b>				<b>24,29</b>	<b>26,63</b>	<b>106,68</b>	<b>783,14</b>	<b>18,8</b>	<b>0,36</b>	<b>210,5</b>	<b>368,71</b>	<b>396,96</b>	<b>14,85,2</b>	<b>4,1</b>

2 день

Передан через Диадок 11.01.2023 14:03: GMT+03:00  
 35a7b516-68d5-44d4-bef2-670fa203c97f

Страница 1 из 9



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>720</b>												
<b>Борщ Сибирский, со сметаной</b>			255	3,9	5,3	17	128	21	0,22	88,5	14	12	25	2	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №111															
	Свёкла*	40,00	40												
	Капуста*	20,00	20												
	Картофель*	15,00	15												
	Морковь*	10,00	10												
	Лук репчатый*	10,00	10												
	Томатная паста*	3,00	3												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Фасоль консервированная*	16,67	10												
	Соль*	1,00	1												
	Сметана*	5,00	5												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Жаркое с мясом</b>			230	11,21	15	33,1	273,11	2,22	0,05	118,11	147,78	116,67	17,78	0,81	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111															
	Гуляш(пром-ного пр-ва)*	78,00	78												
	Картофель*	126,00	126												
	Лук репчатый*	22,00	22												
	Морковь*	18,00	18												
	Масло растительное*	3,00	3												
	Томатная паста*	4,00	4												
	Масло сливочное*	5,00	5												
	Соль*	0,60	0,6												
	Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Какао на цельном молоке (200/10/3)</b>			200	5,6	6,4	19,38	157,52	2,6	0,08	0,04	240,2	180	28	0,15	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
	Какао*	3,00	3												
	Молоко цельное*	200,00	200												
	Сахар*	10,00	10												
<b>Хлеб пшеничный</b>			35	2,69	0,28	31,04	152,3		0,04		7	22,75	4,9	0,35	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
	Хлеб пшеничный*	35,00	35												
<b>Итого:</b>				<b>23,4</b>	<b>26,98</b>	<b>100,52</b>	<b>710,93</b>	<b>25,82</b>	<b>0,39</b>	<b>206,65</b>	<b>408,98</b>	<b>331,42</b>	<b>75,68</b>	<b>3,31</b>	
<b>3 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>												
<b>Суп из овощей, со сметаной</b>			210	2,98	4,9	8,52	68,21	8	0,06	20,4	84	41,23	8,1	0,1	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99															
	Капуста*	25,00	25												
	Картофель*	40,00	40												
	Морковь*	8,00	8												
	Лук репчатый*	8,00	8												
	Горошек зелёный*	9,23	6												
	Масло растительное*	2,00	2												
	Соль*	0,30	0,3												



Сметана*	10,00	10													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Гуляш</b>			100	9,76	14,52	17,44	214,32	4		70	95	251	35	2,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180															
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5													
Масло растительное*	3,00	3													
Лук репчатый*	20,00	20													
Томатная паста*	10,00	10													
Мука в/с*	6,00	6													
Соль*	0,30	0,3													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Пюре из бобовых</b>			150	8,45	5,62	29,45	223,5	36,75	0,29	147,36	82,32	28	7,8	0,2	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №199															
Крупа горох*	73,50	73,5													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5													
<b>Компот из кураги</b>			200	0,75		18,61	67,42	1	0,01	20	40,95	23	8,75	0,03	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280															
Курага*	25,00	25													
Сахар*	15,00	15													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
<b>Итого:</b>				<b>24,98</b>	<b>25,51</b>	<b>100,86</b>	<b>706,27</b>	<b>49,75</b>	<b>0,42</b>	<b>257,76</b>	<b>312,87</b>	<b>392,83</b>	<b>73,25</b>	<b>3,53</b>	
<b>4 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>745</b>												
<b>Суп-пюре из разных овощей, с сухариками</b>			220	2,84	3,96	10,31	77,64	5,39	0,01	8	36	27	4,2	0,02	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №59															
Морковь *	24,00	24													
Капуста*	16,00	16													
Картофель*	18,00	18													
Лук репчатый*	8,00	8													
Мука в/с*	4,00	4													
Масло сливочное*	8,00	8													
Молоко цельное*	30,00	30													
Соль*	0,30	0,3													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Тефтели с соусом</b>			130	16,35	16,21	14,53	209,5	14	0,2	92	226,37	139,45	28,08	1,85	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202															
Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117													
Масло растительное*	2,00	2													
Мука в/с*	1,35	1,35													
Морковь *	3,00	3													
Лук репчатый*	2,00	2													



Томатная паста*	3,00	3													
Сахар*	0,30	0,3													
Соль*	0,50	0,5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Макаронны отварные</b>			150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2	
Лечебное питание детей в стационарах №8.1															
Макаронные изделия*	52,50	52,5													
Масло сливочное*	6,00	6													
Соль*	0,50	0,5													
<b>Сок фруктовый разливной 0,2 л.</b>			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(разливной)*	200,00	200													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
<b>Хлеб пшеничный</b>			25	1,91	1,2	22,16	109,5		0,03		5	16,25	3,5	0,25	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	25,00	25													
<b>Итого:</b>				<b>26,47</b>	<b>26,26</b>	<b>106,74</b>	<b>720,9</b>	<b>29,19</b>	<b>0,38</b>	<b>210</b>	<b>344,69</b>	<b>323,11</b>	<b>75,21</b>	<b>3,42</b>	
<b>5 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>725</b>												
<b>Рассольник ленинградский, со сметаной</b>			205	5,1	2,93	14,39	114,07	5,77	0,09	55,53	24,27	12,02	1,34	1,16	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №42															
Картофель*	60,00	60													
Крупа перловая*	4,00	4													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	4,00	4													
Огурцы консервированные (соленые)*	21,82	12													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Рыба, запеченная "Солнышко"</b>			120	15,7	15,28	22,55	271,12	2	0,11	101,84	185	214	37,05	1,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №170															
Рыба филе*	179,31	104													
Мука в/с*	6,00	6													
Масло растительное*	4,00	4													
Меланж*	30,00	30													
Молоко цельное*	15,00	15													
Соль*	0,30	0,3													
<b>Рис припущенный</b>			150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34	9	0,4	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305															
Крупа рис пропаренный*	40,00	40													
Масло сливочное*	3,50	3,5													
Соль*	0,30	0,3													
<b>Напиток из плодов шиповника</b>			200	0,1	0,15	14,97	59,88	136,9	0,02	70,5	10	34	9	0,05	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388															



Шиповник*	25,00	25													
Сахар*	15,00	15													
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
<b>Итого:</b>				<b>28,88</b>	<b>24,72</b>	<b>106,64</b>	<b>782,35</b>		<b>144,67</b>	<b>0,35</b>	<b>286,87</b>	<b>331,64</b>	<b>347,63</b>	<b>88,09</b>	<b>4,81</b>

**6 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>												
<b>Суп картофельный с бобовыми, с сухариками</b>			220	4,1	2,4	27	98	10,5		55	85,5	70	21,7	0,5	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №45															
Крупа горох*	12,00	12													
Картофель*	36,00	36													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	8,00	8													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Наггетсы "Детские"</b>			100	14,5	14,5	11	243,38	4	0,11	129	129	70,2	33,8	1,52	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №499

Наггетсы "Детские"(пром-ного пр-ва)*	110,00	110												
Масло растительное*	2,50	2,5												
<b>Каша перловая рассыпчатая с овощами</b>			150	3,2	8,9	30,4	198	1,03	0,08	4	15,3	0,8	10,4	0,03
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №6.42														
Крупа перловая*	42,00	42												
Лук репчатый*	20,00	20												
Масло растительное*	3,00	3												
Морковь*	15,00	15												
Соль*	0,50	0,5												
Масло сливочное*	10,00	10												
<b>Кефир с сахаром</b>			210	5,2	5	23,1	152,68	2,4	0,06	65	130	180	14	0,7

Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645

Кефир*	207,00	200													
Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
<b>Итого:</b>				<b>28,51</b>	<b>31,11</b>	<b>100,61</b>	<b>737,86</b>		<b>17,93</b>	<b>0,29</b>	<b>253</b>	<b>366,4</b>	<b>357,6</b>	<b>90,7</b>	<b>3,55</b>

**7 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>700</b>												



<b>Суп-пюре из картофеля, с сухариками(1)</b>				220	2,89	4,42	16,95	119,1	15,79	0,11	69,02	69,16	8,08	28,06	0,81	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь,2008г №57																
	Картофель*	82,00	82													
	Морковь*	16,00	16													
	Лук репчатый*	16,00	16													
	Мука в/с*	4,00	4													
	Молоко цельное*	30,40	30,4													
	Масло сливочное*	12,00	12													
	Соль*	0,40	0,4													
	Хлеб пшеничный (для сухарей)*	31,25	20													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Омлет с сыром, со сливочным маслом</b>				210	18	16,32	25,94	256,64	0,78	0,14	145	88	161,2	27,6	2,04	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211																
	Меланж*	153,30	153,3													
	Молоко цельное*	60,00	60													
	Масло растительное*	4,00	4													
	Соль*	1,00	1													
	Сыр*	10,10	10													
	Масло сливочное*	10,00	10													
<b>Кофейный напиток на цельном молоке (6/10/100)</b>				200	1,14	4,3	18,2	142,7	1,6	0,02	14	210	170,31	8	0,05	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
	Кофейный напиток*	6,00	6													
	Молоко цельное*	100,00	100													
	Сахар*	10,00	10													
<b>Хлеб пшеничный</b>				30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
	Хлеб пшеничный*	30,00	30													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>				40	3,33	0,66	13,3	85,68		0,06		22,76	9,46	7,2	1,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
	Хлеб-ржано пшеничный*	40,00	40													
<b>Итого:</b>					<b>27,66</b>	<b>25,94</b>	<b>100,99</b>	<b>734,52</b>		<b>18,17</b>	<b>0,36</b>	<b>228,02</b>	<b>395,92</b>	<b>368,55</b>	<b>75,06</b>	<b>4,6</b>
<b>8 день</b>																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>745</b>													
<b>Щи по-Уральски (с крупой), со сметаной</b>				205	5,12	6,44	11,2	104,4		2,1	0,02	73	21,2	6,3	23,68	0,35
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93																
	Крупа рис круглозерный*	4,00	4													
	Томатная паста*	4,00	4													
	Капуста*	40,00	40													
	Морковь*	8,00	8													
	Лук репчатый*	8,00	8													
	Масло растительное*	2,00	2													
	Соль*	0,30	0,3													
	Сметана*	5,00	5													
	Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Бифштекс "Богатырь"</b>				100	16,39	20,15	23,5	333		2,07	0,21	40,83	166,05	174	47,5	2,8
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223																
	Говядина*	45,00	45													
	Грудка куриная*	61,64	45													



Лук репчатый*	20,00	20													
Соль*	0,50	0,5													
Масло растительное*	3,00	3													
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	7,81	5													
<b>Рагу овощное</b>			200	4	6,8	17,72	136	0,41	0,11	18,67	91,73	132,8	4,48	0,27	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36															
Картофель*	94,00	94													
Морковь*	26,00	26													
Капуста*	53,00	53													
Лук репчатый*	27,00	27													
Масло растительное*	4,00	4													
Соль*	1,00	1													
Томатная паста*	2,00	2													
<b>Сок фруктовый разливной 0,2 л.</b>			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3	
Лечебное питание детей в стационарах №11.16															
Сок(разливной)*	200,00	200													
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	20,00	20													
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
<b>Итого:</b>				<b>28,71</b>	<b>33,96</b>	<b>102,29</b>	<b>775,88</b>	<b>14,38</b>	<b>0,46</b>	<b>210,5</b>	<b>312,58</b>	<b>378,3</b>	<b>95,36</b>	<b>4,72</b>	
<b>9 день</b>															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>725</b>												
<b>Борщ с капустой и картофелем, со сметаной</b>			205	1,6	4,16	13,48	84,8	11,1	0,08	13,3	3,3	38,7	16,8	0,58	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №82															
Свёкла*	32,00	32													
Капуста*	16,00	16													
Картофель*	16,00	16													
Морковь*	8,00	8													
Лук репчатый*	8,00	8													
Томатная паста*	2,40	2,4													
Масло растительное*	2,00	2													
Сахар*	2,00	2													
Соль*	0,30	0,3													
Сметана*	5,00	5													
Лавровый лист*	0,10	0,1													
<b>Мясо тушеное в томатном соусе с курагой</b>			120	10,2	10,9	16,95	178,23	8	0,2	107,1	105,6	149,26	24,19	1	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180															
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5													
Масло сливочное*	10,00	10													
Лук репчатый *	30,00	30													
Томатная паста*	8,00	8													
Мука в/с*	4,00	4													
Соль*	0,30	0,3													
Курага*	20,00	20													
Сахар*	1,70	1,7													



<b>Макароны отварные</b>	150	3,7	4,48	27,6	208,8		0,04	32	47,72	88,21	22,53	0,2		
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	52,50	52,5												
Масло сливочное*	6,00	6												
Соль*	0,50	0,5												
<b>Сыр порцией</b>	20	10,2	9,2	2	76	0,7	0,09	45,02	208	116	3,5	1,52		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1														
Сыр*	20,20	20												
<b>Чай с сахаром и шиповником(1)</b>	200			14,97	59,88	105	0,01	58	12	2	5	0,3		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	15,00	15												
Чай*	2,00	2												
Шиповник*	20,00	20												
<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
<b>Итого:</b>			<b>28</b>	<b>28,98</b>	<b>101,6</b>	<b>738,11</b>	<b>124,8</b>	<b>0,45</b>	<b>255,42</b>	<b>382,62</b>	<b>413,67</b>	<b>76,22</b>	<b>3,9</b>	
<b>10 день</b>														
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед 81(руб)</b>			<b>765</b>											
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной</b>			205	3	4,7	9,3	79,5	3,8	0,04	20	50,3	73	14,4	0,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124														
Капуста*	40,00	40												
Картофель*	24,00	24												
Морковь *	8,00	8												
Лук репчатый *	8,00	8												
Томатная паста*	0,80	0,8												
Масло растительное*	2,00	2												
Сметана*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Лавровый лист*	0,10	0,1												
<b>Поджарнировка: Маринад овощной с томатом</b>	40	0,4	1,28	1,84	13,84	8,8	0,03	38	5,04	9,36	7,2	0,24		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*	24,00	24												
Лук репчатый*	6,00	6												
Томатная паста*	3,00	3												
Масло растительное*	4,00	4												
Лимонная кислота*	0,10	0,1												
Сахар*	0,40	0,4												
Соль*	0,40	0,4												
<b>Хлебцы рыбные</b>	120	18,27	13,6	18,93	230,93	0,16	0,29	60	130,99	167,87	60	1,56		
Хлебпродинформ, 2004. Сборник для общеобразовательных школ №398														
Рыба филе*	172,41	100												
Хлеб пшеничный*	15,00	15												
Молоко цельное*	25,00	25												
Меланж*	10,00	10												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	2,00	2												
<b>Рис припущенный</b>	150	3,9	5,7	27	186		0,05	59	101	34				





Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*	40,00	40												
Масло сливочное*	3,50	3,5												
Соль*	0,30	0,3												
<b>Сок фруктовый разливной 0,2 л.</b>			200	0,16	0,1	23,03	69,66	9,8	0,06	78	23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(разливной)*	200,00	200												
<b>Хлеб пшеничный</b>			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
<b>Итого:</b>				<b>28,77</b>	<b>25,85</b>	<b>106,94</b>	<b>712,75</b>	<b>22,56</b>	<b>0,53</b>	<b>255</b>	<b>320,93</b>	<b>349,43</b>	<b>110,3</b>	<b>3,9</b>

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Идентификатор документа 35a7b516-68d5-44d4-bef2-670fa203c97f



## Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Подписи отправителя:	Владелец сертификата: организация, сотрудник МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" МИШКАРЕВ АЛЕКСАНДР БОРИСОВИЧ, ДИРЕКТОР	Сертификат: серийный номер, период действия 01D638BE0025AFC9A441EFC9C86A4E6 с 05.10.2022 14:22 по 05.01.2024 14:22 GMT+03:00	Дата и время подписания 11.01.2023 14:03 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24" Нехца Елена Николаевна, Директор	10DC01492B0E2D0D146386D4D9F845DE с 21.04.2022 12:08 по 15.07.2023 12:08 GMT+03:00	12.01.2023 10:17 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа