

«Согласовано»:

Руководитель Заказчика

«Утверждаю»:

Руководитель исполнителя

_____/О.Б. Пушкина/

_____/А.Б. Мишкарёв/

**Примерное двенадцатидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся в
МБОУ «СОШ № 42» для возрастной категории от 12 до 18 лет
(завтрак) (не менее 20% суточного рациона).**

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
Завтрак (71 руб.)			550	18,53	20,62	86,86	693,35	14,55	0,34	181	274,77	258,8	61,82	3,6
Бутерброд горячий с сыром и масло сливочным			50	5,2	6,2	8,6	92,2	11	0,05	42	12	10	1	1,01
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	20,20	20												
Масло сливочное*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Каша молочная пшенная, с маслом сливочным			210	4,2	4,8	12,34	188,16	1,95	0,08	125	180,1	135	21	0,11
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311														
Молоко цельное*	120,00	120												
Крупа пшено*	41,00	41												
Сахар*	4,50	4,5												
Соль*	0,30	0,3												
Масло сливочное*	10,00	10												
Кофейный напиток на цельном молоке			200	3,14	4,3	16,2	142,7	1,6	0,02	14	60	21	8	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52														
Кофейный напиток*	4,00	4												
Молоко цельное*	200,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Хлеб пшеничный			28	2,14	0,22	24,82	121,83		0,03		5,6	18,2	3,92	0,28
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	28,00	28												
Пряник			32	1,3	4,6	14,9	84,2		0,1					
Пряник(пром.пр-во)*	32,00	32												
Итого:				18,53	20,62	86,86	693,35	14,55	0,34	181	274,77	258,8	61,82	3,6
2 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



			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак (71 руб.)			630	18,84	18,4	80,25	553,2	114,1	0,28	181	283,83	282,63	74,59	3,93
Запеканка из творога "Витаминная", со сметаной			200/10	17,21	18,24	26,35	331,8	3,1	0,1	98	209,83	189,33	38,79	1,53
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №223														
Творог*	115,60	113,2												
Морковь*	56,00	56												
Крупа манная*	22,35	22,35												
Яйцо*	16,00	16												
Сахар*	26,00	26												
Масло растительное*	2,00	2												
Сметана*	6,60	6,6												
Сметана*	10,00	10												
Соль*	0,70	0,7												
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,16	58	12	2	5	0,3
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*	7,00	7												
Чай*	2,00	2												
Шиповник*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			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												
Итого:				18,84	18,4	80,25	553,2	114,1	0,28	181	283,83	282,63	74,59	3,93
3 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			
Завтрак (71 руб.)			590	18,13	19,32	82,61	575,38	24,92	0,28	194,8	266,62	248,34	65,95	3,92
Котлета рыбная "Любительская"			120	10,73	9,85	6,9	161,1	3,72	0,12	26,5	180,2	177,16	36,55	2,5
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №390														
Рыба филе*	141,38	82												
Морковь *	24,00	24												
Хлеб пшеничный*	9,60	9,6												
Лук репчатый*	10,00	10												
Молоко цельное*	12,00	12												
Яйцо*	12,00	12												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	11,25	7,2												
Соль*	0,40	0,4												
Масло растительное*	2,00	2												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			70	0,69	2,13	3,22	24,22	15,4	0,05	84	8,82	16,38	12,6	0,56
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*	42,00	42												
Лук репчатый*	10,50	10,5												
Томатная паста*	4,20	4,2												
Масло растительное*	3,00	3												
Лимонная кислота*	0,26	0,26												
Сахар*	0,60	0,6												
Соль*	0,30	0,3												

Передан через Диадок 30.08.2022 09:31 GMT+03:00
e929b72c-889a-41c9-bd2f-c24a87e40ec9



Рис припущенный			180	4,68	6,88	34,8	223,2		0,07	70,8	73,2	40,8	12	0,6
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №305														
Крупа рис пропаренный*			48,00	48										
Масло сливочное*			5,00	5										
Соль*			0,30	0,3										
Компот "Рябинка"			200	0,5	0,3	19,96	79,84	5,8	0,02	13,5	0,4	1	2	0,06
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
Смесь ягодная Рябинка*			15,00	15										
Сахар*			7,00	7										
Хлеб пшеничный			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										
Итого:				18,13	19,32	82,61	575,38	24,92	0,28	194,8	266,62	248,34	65,95	3,92
4 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
Завтрак (71 руб.)			560	22,1	20,14	79,78	617,29	30,38	0,28	217,11	251,61	317,4	65,03	3,96
Жаркое с мясом			250	8,21	12	17,81	201,11	22,22	0,05	78,11	47,78	16,67	17,78	0,81
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Гуляш из мяса (пром-ного пр-ва)*			77,80	77,8										
Картофель*			133,30	133,3										
Лук репчатый*			27,80	27,8										
Морковь*			22,20	22,2										
Масло растительное*			3,30	3,3										
Томатная паста*			4,40	4,4										
Масло сливочное*			11,10	11,1										
Соль*			0,60	0,6										
Горошек консервированный			40	3,84	2,4	6,27	48,84	1,76	0,08	74	50,76	26,63	1,15	0,35
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Горошек зелёный*			61,54	40										
Кефир с сахаром			210	5,2	5	19,1	172,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*			207,00	200										
Сахар*			10,00	10										
Хлеб пшеничный			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										
Хлеб ржано- пшеничный			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										
Итого:				22,1	20,14	79,78	617,29	30,38	0,28	217,11	251,61	317,4	65,03	3,96
5 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
Завтрак (71 руб.)			550	20,8	19,81	89,36	662,07	15,3	0,5	180,5	313,12	240,49	61,68	3,63
Тефтели с соусом			130	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,92	262,44	11,35	1,35

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												
Каша гречневая по "Купечески"			180	5,76	7,92	23,09	184,75	1,3	0,16	88	75,95	51,44	10	0,65
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
Крупа гречневая*	54,00	54												
Масло сливочное*	5,00	5												
Морковь*	18,00	18												
Лук репчатый*	24,00	24												
Масло растительное*	2,40	2,4												
Соль*	0,40	0,4												
Компот из кураги			200	0,65	0,21	14,9	135		0,08	36,5	0,2		20	0,13
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №280														
Курага*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Хлеб пшеничный			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												
Итого:			20,8	19,81	89,36	662,07	15,3	0,5	180,5	313,12	240,49	61,68	3,63	
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
Завтрак (71 руб.)			570	21,51	17,49	79,45	585,73	8,7	0,32	115,18	251,25	137,93	62,36	3,36
Филе куриное "Нежность"			140	12,34	9,57	12,69	145,65	8,05	0,18	136,17	163,19	126,86	37,33	1,6
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
Грудка куриная*	152,19	111,1												
Масло растительное*	2,90	2,9												
Лук репчатый*	23,30	23,3												
Морковь*	23,30	23,3												
Мука в/с*	2,30	2,3												
Томатная паста*	5,80	5,8												
Сметана*	8,20	8,2												
Соль*	0,60	0,6												
Макаронны отварные			180	3,96	6,77	18,72	194,56		0,05	44	15,26	9,97	3,03	0,8
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	0,50	0,5												
Чай с сахаром и молоком			200	1,4	1,6	12,33	69,32	0,65	0,02	0,01	60,2	45	7	0,06
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868														



Чай*	1,00	1												
Молоко цельное*	50,00	50												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			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												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Итого:				21,51	18,49	79,45	585,73	8,7	0,32	180,18	251,25	237,93	62,36	3,56
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
Завтрак (71 руб.)			552	24,29	26,18	90,89	680,3	23,15	0,37	190,9	277,06	240,55	76	4,05
Бутерброд горячий с сыром и маслом сливочным			60	7,89	9,38	10,3	104,18	12	0,09	45	18,5	12,4	1,5	1,52
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №10														
Сыр*	20,20	20												
Масло сливочное*	10,00	10												
Хлеб пшеничный*	30,00	30												
Каша молочная рисовая с маслом сливочным			200/5	5,04	4,1	17,15	160,64	8,55	0,01	104	96,29	57,3	15,1	0,33
Лечебное питание детей в стационарах №6.3														
Крупа рис круглозерый*	40,00	40												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	4,50	4,5												
Масло сливочное*	5,00	5												
Соль*	0,30	0,3												
Какао на цельном молоке (150/7/3)			200	5,6	6,4	16,38	157,52	2,6	0,08	41,9	140,2	80	28	0,15
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8														
Какао*	3,00	3												
Молоко цельное*	150,00	150												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Хлеб пшеничный			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												
Пряник			32	1,3	4,6	14,9	84,2		0,1					
Пряник(пром.пр-во)*			32,00	32										
Итого:				24,29	26,18	90,89	680,3	23,15	0,37	190,9	277,06	240,55	76	4,05
8 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
Завтрак (71 руб.)			625	18,22	18,51	76,65	544,6	14,65	0,28	191,7	240,96	243,74	64,24	3,6
Омлет с картофелем (запеченный), со сливочным маслом			200/5	15,94	18,14	22,82	248,08	8,65	0,18	130,2	178,18	178,18	13,24	1,7

Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211														
Яйцо*	94,00	94												
Молоко цельное*	35,30	35,3												
Картофель*	129,30	129,3												
Масло растительное*	5,00	5												
Соль*	0,90	0,9												
Масло сливочное*	5,00	5												
Компот из кураги			200	0,65	0,21	14,9	135		0,08	36,5	0,2		20	0,13
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №280														
Курага*	15,00	15												
Сахар*	10,00	10												
Сок фруктовый т/п			200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3	28	1,9
Лечебное питание детей в стационарах №11.16														
Сок(т/п)*	200,00	200												
Хлеб пшеничный			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												
Итого:				18,22	18,51	76,65	544,6	14,65	0,28	191,7	240,96	243,74	64,24	3,6
9 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
Завтрак (71 руб.)			580	25,31	20,89	86,22	689,09	14,45	0,36	180,17	321,05	272,93	69,36	4
Филе куриное "Нежность"			140	12,34	8,57	12,69	145,65	8,05	0,18	71,17	163,19	26,86	37,33	1,4
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493														
Грудка куриная*	152,19	111,1												
Масло растительное*	2,90	2,9												
Лук репчатый *	23,30	23,3												
Морковь*	23,30	23,3												
Мука в/с*	2,30	2,3												
Томатная паста*	5,80	5,8												
Сметана*	8,20	8,2												
Соль*	0,60	0,6												
Макароны отварные			180	3,96	6,77	18,72	194,56		0,05	44	15,26	9,97	3,03	0,8
Лечебное питание детей в стационарах №8.1														
Макаронные изделия*	63,00	63												
Масло сливочное*	7,00	7												
Соль*	0,50	0,5												
Кефир с сахаром			210	5,2	5	19,1	172,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1996г ч1 №645														
Кефир*	207,00	200												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			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												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Итого:				25,31	20,89	86,22	689,09	14,45	0,36	180,17	321,05	272,93	69,36	4



10 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
Завтрак (71 руб.)			560	18,1	18,4	76,6	544	121,6	0,41	248,67	244,96	251,31	54,97	3,6
Рыба, запеченная с картофелем по-русски			240	13,33	15,61	30,68	308,62	1,2	0,12	106,67	203,07	145,33	6,67	0,74
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №229														
Рыба филе*			147,24	85,4										
Картофель*			112,00	112										
Масло сливочное*			3,00	3										
Мука в/с*			5,30	5,3										
Хлеб пшеничный (для сухарей)*			6,25	4										
Соль*			0,20	0,2										
Масло сливочное*			5,00	5										
Масло растительное*			6,00	6										
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом			70	0,69	2,13	3,22	24,22	15,4	0,05	84	8,82	16,38	12,6	0,56
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Морковь*			42,00	42										
Лук репчатый*			10,50	10,5										
Томатная паста*			4,20	4,2										
Масло растительное*			3,00	3										
Лимонная кислота*			0,26	0,26										
Сахар*			0,60	0,6										
Соль*			0,30	0,3										
Чай с сахаром и шиповником			200			14,97	59,88	105	0,16	58	12	2	5	0,3
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №376														
Сахар*			7,00	7										
Чай*			2,00	2										
Шиповник*			10,00	10										
Хлеб ржано- пшеничный			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										
Хлеб пшеничный			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										
Итого:				18,1	18,4	76,6	544	121,6	0,41	248,67	244,96	251,31	54,97	3,6
11 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
Завтрак (71 руб.)			570	24,47	23,2	87,08	633,79	22,6	0,42	180,54	241,81	268,6	66,57	4,16
Котлета "Детская"			120	11,34	13,54	15,58	201,52		0,08	0,01	113,21	124,4	25,67	1,76
Лечебное питание детей в стационарах №2.6														
Мясо*			82,00	82										
Лук репчатый *			10,00	10										
Хлеб пшеничный*			20,00	20										
Яйцо*			3,20	3,2										
Хлеб пшеничный (для сухарей)*			15,00	9,6										
Соль*			0,60	0,6										
Масло растительное*			1,20	1,2										

Передан через Диадок 30.08.2022 09:31 GMT+03:00
e929bf2c-889a-41c9-bd2f-c24a87e40ec9

Страница 7 из 9



Капуста тушеная			200	8,52	8,11	17,39	185,67	16	0,07	165,33	104	80	15,6	0,9
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №321														
Капуста*	229,20	229,2												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Морковь*	4,00	4												
Лук репчатый*	8,00	8												
Томатная паста*	4,00	4												
Мука в/с*	2,30	2,3												
Сахар*	2,70	2,7												
Соль*	0,60	0,6												
Компот из смеси сухофруктов			200	0,8	1	18,4	70,4	6,6	0,2	15,2	12	8,1	10,3	0,4
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864														
Сухофрукты*	20,00	20												
Сахар*	7,00	7												
Хлеб пшеничный			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												
Хлеб ржано- пшеничный			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												
Итого:				24,47	23,2	87,08	633,79	22,6	0,42	180,54	241,81	268,6	66,57	4,16
12 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
Завтрак (71 руб.)			550	23,94	22,24	100,64	724,45	25,54	0,27	100,11	284,73	137,68	61,33	4,73
Жаркое из куриной грудки			250	15	19	37,81	401,11	22,22	0,01	91,11	207,78	116,67	27,78	2,22
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №111														
Грудка куриная*	103,56	75,6												
Картофель*	133,30	133,3												
Лук репчатый*	27,80	27,8												
Морковь*	22,20	22,2												
Масло растительное*	3,30	3,3												
Томатная паста*	4,40	4,4												
Масло сливочное*	11,10	11,1												
Соль*	0,60	0,6												
Горошек консервированный			40	3,84	2,4	6,27	48,84	1,76	0,08	74	50,76	26,63	1,15	0,35
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №811														
Горошек зелёный*	61,54	40												
Компот "Вкус лета"			200	0,25	0,1	19,96	79,84	1,56	0,09	15	3,12	0,28	0,3	0,06
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279														
Смесь ягод (вишня, смородина черная, клубника)*	15,00	15												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный			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												
Хлеб ржано- пшеничный			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												

Передан через Диадок 30.08.2022 09:31 GMT+03:00
e929bf2c-889a-41c9-bd2f-c24a87e40ec9

Страница 8 из 9



Итого:	23,94	22,24	100,64	724,45	25,54	0,27	180,11	284,73	237,68	61,33	4,73
--------	-------	-------	--------	--------	-------	------	--------	--------	--------	-------	------

Идентификатор документа e929bf2c-889a-41c9-bd2f-c24a87e40ec9



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, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	Сертификат: серийный номер, период действия 019C849000BAAE86B84011A3D8AB529314 с 20.06.2022 11:36 по 20.09.2023 11:36 GMT+03:00	Дата и время подписания 30.08.2022 09:31 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:		МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 42" Пушкина Ольга Борисовна, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	2F3F449EB58AFE792870CB8FE102C66F с 08.07.2022 13:31 по 01.10.2023 13:31 GMT+03:00	31.08.2022 08:40 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа