УТВЕРЖДАЮ: _____ СОГЛАСОВАНО: _____

Дата: 10 марта

К-во детей_____

Кол-во сотрудников_____

	Пятница (1ая неделя) ЗАВТРАК									
								День		
Прием пищи	Раздел	№ рец.	наименование сб. рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал
	закуска	14	для обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Масло сливочное	10	10	0,1	7,3	0,1	66,0
		214	для обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Омлет с морковью	65	65	5,9	7,1	2,1	96,4
		157	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Горошек зеленый консервированный	40	40	1,1	1,4	2,0	25,5
	2-е блюдо	174	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Каша вязкая молочная из риса	200/10	210	6,0	10,9	43,0	294,0
	гор. напиток	382	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Какао с молоком	200	200	4,08	3,54	17,58	118,60
	хлеб	573	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб пшеничный	80	80	6,1	7,8	59,5	332,0
	хлеб	574	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб ржаной	30	30	2,0	0,3	12,0	57,0
Итого						635	25,3	38,4	136,3	989,5
2-ой завтрак	сдобные булочные изделия	406	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Пирожки печеные с яблоком	100	100	5,5	5,2	45,9	252,0
	кисломолочные продукты	386	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Кефир	200	200	5,8	5	9,6	100
				Орехи	30	30	4,83	20,07	0,00	211,20
Итого						330	16,09	30,23	55,51	563,20

УТВЕРЖДАЮ: _____

а: _____

СОГЛАСОВАНО: _____

Дата: 10.11.2023

К-во детей_____

Кол-во сотрудников_____

	ПЯТНИЦА (1ая неделя) ОБЕД									
Обед				Чеснок очищенный (порция	9	9	0,59	0,00	1,91	9,54
	закуска	70	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Огурец соленый	51	51	0,4	0,1	0,9	5,1
	1 блюдо	97	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Суп картофельный	300	300	2,81	3,39	20,24	136,80
		288	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Птица отвраная	41	41	9,59	7,61	0,14	107,42
	2-е блюдо	229	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Рыба, тушенная в томате с овощами	115/115	230	27,81	11,71	8,74	259,90
	гарнир	128	д/обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Картофельное пюре с луком	250/25	275	6,0	19,5	34,8	350,0
	хлеб	573	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб пшеничный	100	100	7,6	9,8	74,4	415,0
	хлеб	574	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб ржаной	70	70	4,6	0,7	28,1	133,0
	напиток	349	для обучающихся во всех образовательных уреждениях, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,66	0,09	32,01	132,80
Итого						1276	60,02	52,83	201,13	1549,56

УТВЕРЖДАЮ: **СОГЛАСОВАНО:**

а: _____ _____

Дата: 10 марта 2023

К-во детей_____

Кол-во сотрудников_____

	ПЯТНИЦА (1ая неделя) ПОЛДНИК									
Полдник	конд. изд.	581	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Пряник	44	44	2,596	2,068	33	161,04
	сладкие блюда	338	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Мандарин	200	200	1,6	0,0	17,2	76,0
		85	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Изюм (порциями)	40	40	0,64	0,12	17,88	75,20
	напиток	389	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Сок в ассортименте	200	200	1,00	3,20	20,20	84,80
Итого						484	5,84	5,39	88,28	397,04
	ПЯТНИЦА (1ая неделя) УЖИН									
Ужин		14	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Масло сливочное	10	10	0,1	7,3	0,1	66,0
		15	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Сыр порциями	20	20	4,6	5,9	0,0	72,0
	2-е блюдо	255	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Печень по-строгоновски	80/80	160	21,21	17,97	5,63	295,00
	гарнир	171	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Каша перловая	162/10	172	5,0	8,4	35,4	236,5
		392	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Свекла отварная	150	150	2,6	0,0	16,2	72,0
	сладкие блюда	338	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Яблоки	146	146	0,6	0,6	14,3	68,6
	гор.напиток	378	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Чай с молоком	150/50	200	1,1	1,3	14,8	75,4
	хлеб	573	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб пшеничный	70	70	5,3	6,9	52,1	290,5
	хлеб	574	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб ржаной	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
Итого						978	43,77	48,70	158,56	1271,97