

УТВЕРЖДАЮ:



СОГЛАСОВАНО:



Дата: 11.01.2023

К-во детей _____

Кол-во сотрудников _____

СУББОТА (1ая неделя)

ЗАВТРАК

Прием пищи	Раздел	№ рец.	наименование сб. рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	День
	закуска	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	
		209	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Яйца вареные	20	20	2,5	2,3	0,1	31,5	
		157	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Кукуруза сладкая консервированная	40	40	1,7	1,2	9,3	55,9	
	2-е блюдо	173	л/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Каша вязкая молочная из овсяной	200/10	210	9,0	13,4	40,2	318,0	
	гор. напиток	379	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	200	3,2	2,7	15,9	100,6	
	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						610	29,2	40,9	137,3	1033,0	

СУББОТА (1ая неделя)

2-й ЗАВТРАК

	2-е блюдо	223	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Запеканка из творога	150	150	26,4	18,1	25,2	378,0	
	кисломолочные продукты	386	л/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Ряженка	200	200	5,8	5	9,6	100	
				Орехи	30	30	4,83	20,07	0,00	211,20	
Итого						380	37,00	43,19	34,80	689,20	

УТВЕРЖДАЮ:



СОГЛАСОВАНО:



Дата: 11 марта 2023

К-во детей _____

Кол-во сотрудников _____

СУББОТА (1ая неделя)				ОБЕД						
Обед			для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Чеснок очищенный (порция)	9	9	0,59	0,00	1,91	9,54
	1-е блюдо	108	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Суп картофельный с клецками	300	300	4,27	5,51	22,55	173,10
		288	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Птица отварная	41	41	9,59	7,61	0,14	107,42
	2 блюдо	241	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Говядина отварная в соусе	74/44	118	20,71	16,58	2,60	431,88
	гарнир	304	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Рис отварной	188	188	4,6	6,7	46,0	262,8
		75	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Икра морковная	150	150	3,0	0,2	30,8	136,8
	хлеб	573	тех. нормативы, рецептур бл. и 2021	Хлеб пшеничный	100	100	7,6	9,8	74,4	415,0
	хлеб	574	тех. нормативы, рецептур бл. и 2021	Хлеб ржаной	70	70	4,6	0,7	28,1	133,0
	напиток	349	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,66	0,09	32,01	132,80
Итого						1176	55,57	47,18	238,48	1802,36

УТВЕРЖДАЮ:



СОГЛАСОВАНО:



Дата: 17 марта 2023

К-во детей _____

Кол-во сотрудников _____

		СУББОТА (1ая неделя)			ПОЛДНИК					
Полдник	конд. изд.	582	тех. нормативов, рецептур бл. и для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2021	Печенье	44	44	3,3	4,312	32,736	182,6
	сладкие блюда	338	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд. 2021	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	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд. 2021	Сок в ассортименте	200	200	1,00	3,20	20,20	84,80
Итого						484	6,54	7,63	88,02	418,60
		СУББОТА (1ая неделя)			УЖИН					
		14	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Масло сливочное	10	10	0,1	7,3	0,1	66,0
	второе блюдо	226	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Рыба отварная	118	118	22,2	1,1	0,4	101,5
		125	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Картофель отварной	260	260	0,53	9,81	34,64	260,00
	гарнир	139	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Капуста тушеная	150	150	3,06	5,52	18,23	169,50
	сладкие блюда	338	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Яблоки	200	200	0,8	0,8	19,6	94,0
	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						1058	36,38	33,10	159,92	1151,85