

УТВЕРЖДАЮ



СОГЛАСОВАНО



Дата: 12 марта 2023

К-во детей _____

Кол-во сотрудников _____

ВОСКРЕСЕНЬЕ (1ая неделя)

ЗАВТРАК

Прием	Раздел	№ рец.	наименование сб. рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	воскресенье (1ая неделя)	
									Углевод. г	Эн. ценност
Завтрак	закуска	14	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Масло сливочное	10	10	0,1	7,3	0,1	66,0
		15	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Сыр порциями	20	20	4,6	5,9	0,0	72,0
	гор.блюдо	215	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Омлет паровой	55	55	5,67	9,89	1,47	118,00
		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	181	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Каша жидкая молочная из манной крупы	200/10	210	6,1	10,7	32,4	251,0
	гор. напиток	382	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	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						645	29,8	46,9	125,1	1040,1

ВОСКРЕСЕНЬЕ (1ая неделя)

2-й ЗАВТРАК

	2-е блюда	222	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Пудинг из творога	140	140	21,3	15,1	33,6	364,0
	кисломолочные	386	для обучающихся во всех образовательных учреждениях,	Ряженка	200	200	5,8	5	9,6	100
				Орехи	30	30	4,83	20,07	0,00	211,20
Итого						370	31,97	40,16	43,23	675,20

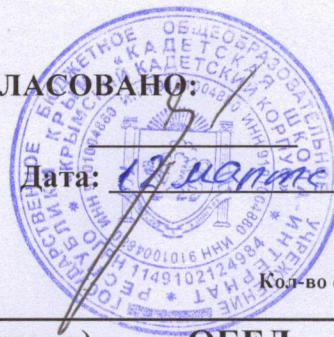
УТВЕРЖДАЮ:

Дата:



СОГЛАСОВАНО:

Дата:



К-во детей _____

Кол-во сотрудников _____

ВОСКРЕСЕНЬЕ (1ая неделя) ОБЕД

закуска	35	д/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Салат картофельный с зеленым луком	100	100	1,8	5,3	13,0	106,3
I блюдо	82	д/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Борщ с капустой и	300	300	2,16	5,90	13,12	124,50
	287	д/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Голубцы с мясом и	360	360	22,78	18,73	38,55	414,68
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
сладкие блюда	338	д/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Яблоки	200	200	0,8	0,8	19,6	94,0
напиток	349	д/обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,66	0,09	32,01	132,80
Итого					1330	40,34	41,29	218,71	1420,28

УТВЕРЖДАЮ:



Дата:

СОГЛАСОВАНО:



Дата:

К-во детей

Кол-во сотрудников

ВОСКРЕСЕНЬЕ (1ая неделя) ПОЛДНИК										
Итого						1330	40,34	41,29	218,71	1420,28
Пол зник	401	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Оладьи	100	100	7,71	7,65	40,99	264	
	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	
	389	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Сок в ассортименте	200	200	1,00	3,20	20,20	84,80	
Итого					540	10,95	10,97	96,27	500,00	
ВОСКРЕСЕНЬЕ (1ая неделя) УЖИН										
Ужи н	14	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Масло сливочное	10	10	0,1	7,3	0,1	66,0	
	80	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Сельдь соленая	52	52	11,8	6,6	0,0	106,1	
	126	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Картофель отварной с гарнир	250/38	188	3,9	8,8	26,1	209,3	
	288	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Птица отварная	41	41	9,59	7,61	0,14	107,42	
	136	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Морковь припущенная	150	150	2,1	3,4	11,2	64,5	
	378	для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2017	Чай с молоком	150/50	200	1,1	1,3	14,8	75,4	
	573	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб пшеничный	70	70	5,3	6,9	52,1	290,5	
	574	тех. нормативов, рецептур бл. и кулинарных изд, 2021	Хлеб ржаной	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0	
Итого					761	37,22	42,21	124,53	1014,10	