

Составитель: муниципальный район Обищевский, Обищевский район, Красноярский край
 Директор: Б.Ю.В.И.Н.О.В. Обищевский район, Красноярский край



ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
 на зимне-весенний период 2024/2025 учебного года
 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья общеобразовательных организаций Георгиевского муниципального округа Ставропольского края
 в возрасте от 7 до 11 лет



Прием пищи	Наименование блюда	Выход		Б.	Ж.	У.	к-во Калл	Выпечки, мг						Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет	7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe			
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой рисовой	200/5		3,60	3,95	15,71	138,60	0,07	0,20	0,31	0,91	158,83	23,07	137,47	0,25	Мозговой М.П.2005-№121		
	Сыр «Российский» 50% (покупной)	25		4,64	5,90	0,00	72,00	0,01	0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Мозговой М.П.2005-№15		
	Хлеб пшеничный	30		2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переяслов А.Я. 2012-122		
	Чай с лимоном	200/15/7		2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Дети приют 2005-377		
	Хлеб ржанко-пшеничный	20		1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переяслов А.Я. 2012-124		
	Итого	502		13,93	10,39	54,81	387,00	0,16	0,29	0,99	3,85	322,75	50,11	274,61	2,02			
	Икра овоцная	60		0,78	2,48	4,29	42,60	0,01	0,02	0,20	2,62	19,24	13,31	24,23	0,57	Мозговой М.П.2012-№55		
	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200		4,14	4,28	18,88	130,60	0,13	0,06	0,87	4,65	40,22	30,64	110,38	1,45	Мозговой М.П.2005-№102		
	Компота рыбные маринованные	90/5		13,32	16,92	10,44	246,60	0,07	0,06	1,63	0,27	22,95	24,30	146,70	0,66	Переяслов А.Я. 2021-308		
	Капша рассыпчатая гречневая	150/5		7,52	6,28	40,73	279,60	0,21	0,12	2,48	0,00	14,82	133,83	203,93	4,56	Мозговой М.П.2005-№302		
Компот из свежих плодов	200		0,16	0,00	29,00	138,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Мозговой М.П.2005-№342			
Хлеб пшеничный	30		2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переяслов А.Я. 2012-№122			
Хлеб ржанко-пшеничный	20		1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переяслов А.Я. 2012-№124			
Итого	760		28,83	28,02	122,15	906,80	0,50	0,29	5,69	6,64	110,17	213,67	523,11	8,87				
Итого день	1262		42,76	38,41	176,96	1293,80	0,66	0,58	6,68	10,49	432,92	263,78	797,72	10,89				

Прием пищи	Наименование блюда	Выход		Б.	Ж.	У.	к-во Калл	Выпечки, мг						Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет	7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe			
ЗАВТРАК	Каша из круп, бройлер-цыплят с рисом	90/5		14,40	21,82	7,42	283,50	0,06	0,10	4,42	0,54	16,35	16,99	113,70	0,95	Мозговой М.П.2005-№301		
	Миссопротие изделия овсяные с миссом	150/5		5,40	6,30	36,60	225,00	0,06	0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Мозговой М.П.2005-№303		
	Компот из смеси сухофруктов	200		0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Мозговой М.П.2005-№349		
	Хлеб пшеничный	30		2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переяслов А.Я. 2012-№122		
	Хлеб ржанко-пшеничный	20		1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переяслов А.Я. 2012-№124		
	Итого	500		23,57	28,66	88,94	707,50	0,20	0,17	5,94	0,94	70,73	63,41	223,97	4,57			
	Суп картофельный с крупной пшеничной	200		1,60	2,18	16,74	99,00	0,08	0,05	0,85	6,60	18,44	20,00	50,04	0,70	Мозговой М.П.2005-№101		
	Тертые 2-ой варшанн	90		10,69	15,53	15,91	245,63	0,10	0,14	2,84	0,99	51,89	23,98	141,93	1,87	Мозговой М.П.2005-№279		
	Сыр сметанный с помидом	30		0,54	1,57	2,29	23,50	0,01	0,01	0,07	0,40	8,77	4,74	8,81	0,12	Мозговой М.П.2005-№331		
	Картофель отварной	150		3,00	4,90	21,50	142,00	0,17	0,02	0,80	0,00	16,63	47,34	134,43	1,55	Мозговой М.П.2005-№310		
Чай с сахаром	200/15		0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Мозговой М.П.2005-№376			
Хлеб пшеничный	30		2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переяслов А.Я. 2012-№122			
Хлеб ржанко-пшеничный	20		1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переяслов А.Я. 2012-№124			
Итого	735		19,62	24,72	94,54	677,53	0,44	0,26	5,20	8,02	114,54	116,80	395,69	5,81				
Итого день	1235		43,19	53,38	183,48	1385,03	0,64	0,43	11,14	8,96	185,27	180,21	619,66	10,38				

Прием пищи	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витаминиз, мг						Минералов, мг			№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe		
ЗАВТРАК	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/15	31,50	12,60	49,50	433,00	0,08	0,39	0,78	0,36	220,95	33,30	315,45	1,04	Мозгиловый М.П. 2005-№223	
	Какао с молоком	200	3,76	3,20	26,74	150,80	0,06	0,19	0,17	1,59	152,22	21,33	124,56	0,48	Мозгиловый М.П. 2005-№382	
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0,80	0,00	25,20	104,00	0,08	0,06	0,40	120,00	68,00	26,00	46,00	0,60	Мозгиловый М.П. 2005-№338	
	Итого	515	36,06	15,80	101,44	689,80	0,22	0,64	1,33	121,95	441,17	80,63	486,01	2,12		
	Борщи с капустой и картофелем	200/5	1,46	3,92	12,16	89,80	0,04	0,03	0,47	8,23	35,51	21,00	42,58	0,95	Мозгиловый М.П. 2005-№82	
	Конфеты рубленая из фруктиер-финля	90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	0,09	0,12	4,23	0,66	15,75	21,00	120,45	1,42	Мозгиловый М.П. 2005-№295	
	Пюре из бобовых с маслом	150/5	13,20	7,50	43,05	292,50	0,51	0,11	1,36	18,16	7,95	27,75	86,59	4,96	Мозгиловый М.П. 2005-№199	
	Компот из яблоков	200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобнов А.И. — №864	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.В. 2012-№122	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.В. 2012-№124	
Итого	705	32,11	32,39	118,71	893,90	0,74	0,31	6,76	39,95	100,43	95,55	318,82	8,83			
Итого день	1220	68,17	48,19	220,15	1583,70	0,96	0,95	8,11	161,90	541,60	176,18	804,83	10,95			

Прием пищи	Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витаминиз, мг						Минералов, мг			№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe		
ЗАВТРАК	Гречка, тушеная в мякоти с овощами	90/50	12,74	6,72	6,72	138,60	0,07	0,07	0,86	2,03	27,45	29,03	149,06	0,63	Мозгиловый М.П. 2005-№229	
	Пюре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	132,60	0,14	0,11	1,36	18,16	36,98	27,75	86,59	1,01	Мозгиловый М.П. 2005-№312	
	Компот из свежих яблоков	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	9,90	0,94	Мозгиловый М.П. 2005-№342	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.В. 2012-№122	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.В. 2012-№124	
	Итого	540	19,71	12,36	77,39	516,20	0,30	0,23	2,93	21,91	96,61	79,68	297,75	3,84		
	Овощи отварные (морковь)	60	0,43	1,14	1,18	14,38	0,04	0,02	0,24	5,25	11,15	15,90	19,73	0,18	Здобнов А.В. 2005-№700	
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,12	2,22	19,38	106,00	0,09	0,05	0,94	6,60	19,68	21,60	53,32	0,86	Мозгиловый М.П. 2005-№103	
	Пшеница, тушеная в соусе сметанным 15% жирности	90/30		18,9	23,94	5,32	0,05	0,12	3,48	0,01	47,72	17,73	116,32	1,41	Мозгиловый М.П. 2005-№290/330	
	Каши рисовая пшеничная	150	6,58	5,06	41,29	237,00	0,12	0,05	0,70	0,00	24,04	34,22	158,97	2,69	Мозгиловый М.П. 2005-№302	
Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	63,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Мозгиловый М.П. 2005-№377		
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.В. 2012-№122		
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.В. 2012-№124		
Итого	802	33,29	31,76	105,09	831,60	0,34	0,26	5,77	9,44	123,36	95,29	390,75	6,58			
Итого день	1342	53,00	44,12	182,48	1347,80	0,64	0,49	8,70	31,35	219,97	174,97	688,50	10,42			

Присм пици	Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витаминный, мг						Минералы, мг			№ рецептуры
							В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe		
ЗАВТРАК	Каши жидкая молочная из зреловой крупы	200/5	5,40	11,20	35,30	278,00	0,03	0,01	0,48	0,00	4,93	15,33	47,87	0,32	Мозгиный М.П.2005-№183	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.В. 2012-122	
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Мозгиный М.П.2005-№376	
	Колупт 2,5% жирности	1/125	4,90	6,20	21,20	240,00	2,05	0,03	0,56	0,00	3,40	7,30	24,00	0,50	прон.	
	Итого	575	12,77	17,70	86,00	649,00	2,13	0,06	1,54	0,03	16,34	33,97	100,75	1,73		
ОБЕД	Суп картофельный с борщевиком (фасоль)	200	4,14	4,28	18,88	130,60	0,06	0,06	0,87	4,65	40,22	30,64	110,38	1,45	Мозгиный М.П.2005-№102	
	Кисели из кур, бройлер-цаплян с рисом	90/5	14,40	21,82	7,42	283,50	0,06	0,10	4,42	0,54	16,35	16,99	113,70	0,95	Мозгиный М.П.2005-№301	
	Масляные изделия опарные с маслом	150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	0,06	0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Мозгиный М.П.2005-№203	
	Кисели из яблок	200	0,12	0,00	30,12	121	0,01	0,01	0,1	1,72	14,47	3,6	4,4	0,94	Мозгиный М.П.2005-№352	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.В. 2012-№122	
Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.В. 2012-№124		
Итого	695	27,75	32,94	116,12	871,50	0,34	0,23	6,78	6,91	93,60	91,65	323,35	5,71			
	Итого день	1270	40,52	50,64	202,12	1520,50	2,47	0,29	8,32	6,94	109,94	125,62	424,10	7,44		

Присм пици	Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витаминный, мг						Минералы, мг			№ рецептуры
							В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe		
ЗАВТРАК	Фруктовый (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Мозгиный М.П.2005-№338	
	Пиво из пшеницы	90/150	23,36	27,04	38,24	489,60	0,07	0,14	4,64	1,15	51,54	34,29	227,77	2,50	Мозгиный М.П.2005-№291	
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	0,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Мозгиный М.П.2005-№377	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.В. 2012-№122	
	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.В. 2012-№124	
ОБЕД	Итого	612	29,45	27,98	87,14	710,00	0,23	0,24	5,69	123,98	99,46	85,03	335,91	6,32	Мозгиный М.П.2005-№96	
	Рассолюк: Лениградский (крупа перловая)	200/5	1,68	4,08	16,40	109,00	0,08	0,05	0,86	6,03	21,16	20,72	57,00	0,78	Мозгиный М.П.2012-№306	
	Блинычи рубленные из пшеницы	90/5	16,06	3,29	7,95	193	0,06	0,04	6,19	0	10,65	22,05	116,85	1,24	Мозгиный М.П.2005-№321	
	Канюса луцкая	150	3,11	4,01	20,10	253,85	0,04	0,06	1,02	24,56	83,70	29,55	60,60	1,13	Мозгиный М.П.2005-№376	
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Мозгиный М.П.2005-№376	
Итого	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.В. 2012-№122	
	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.В. 2012-№124	
	Итого	725	24,64	11,92	82,55	727,25	0,26	0,19	8,71	30,62	134,32	93,06	294,93	4,72		
	Итого день	1337	54,09	39,90	169,69	1437,25	0,49	0,43	14,40	154,60	233,78	178,09	630,84	11,04		

Присм пици	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	К-во Ксил	Выamina, мг						Минералы, мг			№ рецептуры
							В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe		
ЗАВТРАК	Каши жидкая молочная из яичной крупы	200/5	6,00	3,00	43,40	225,00	0,04	0,02	0,36	0,00	8,00	5,50	27,60	0,32	Мозлиный М.П.2005-№181	
		15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Мозлиный М.П.2005-№15	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-122	
		200	3,58	2,68	28,34	151,8	0,04	0,15	0,11	1,31	125,73	14	90	0,13	Мозлиный М.П.2005-№379	
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Мозлиный М.П.2005-№338	
		550	15,83	10,81	96,04	545,80	0,22	0,30	1,38	121,42	288,63	43,70	264,70	3,40		
	Овощи свежие (Свекла)	60	0,72	1,91	1,97	24,31	0,03	0,02	0,14	8,75	18,59	26,50	31,60	0,31	Здобнова А.И. 2005-№700	
		200	1,60	2,18	16,74	93,00	0,08	0,05	0,85	6,60	18,44	20,00	50,04	0,70	Мозлиный М.П.2005-№101	
	Суп картофельный с крутой рисовой	90	3,60	5,10	20,33	141,50	0,09	0,06	0,70	6,29	50,25	34,50	97,93	1,71	Мозлиный М.П. 2012-№298	
		30	0,54	1,57	2,29	25,50	0,01	0,01	0,07	0,40	8,77	4,74	8,81	0,12	Мозлиный М.П. 2012-№331	
Сале стениный с мястом	150	7,52	6,28	40,23	279,60	0,21	0,12	2,48	0,00	14,82	135,83	203,93	4,56	Мозлиный М.П.2005-№302		
	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Мозлиный М.П.2005-№349		
Каша из смеси сухобрусьев	30	2,37	0,30	14,90	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-№122		
	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.Я. 2012-№124		
Хлеб ржано-пшеничный	780	17,03	15,67	125,01	738,60	0,47	0,29	4,85	13,69	141,80	220,27	433,81	9,60			
	1330	32,86	26,48	221,05	1284,40	0,69	0,59	6,23	135,11	430,43	264,07	698,51	13,00			

Присм пици	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	К-во Ксил	Выamina, мг						Минералы, мг			№ рецептуры
							В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe		
ЗАВТРАК	Тренили 2-ой варшани	90	10,69	15,53	15,91	245,63	0,1	0,14	2,84	0,99	51,89	23,98	141,93	1,87	Мозлиный М.П.2005-№279	
		30	1,32	1,50	1,76	22,23	0,01	0,01	0,07	0,01	8,19	1,58	8,81	0,06	Мозлиный М.П.2012-№330	
	Масляные изделия олеарные с маслом	150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	0,06	0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Мозлиный М.П.2005-№203	
		200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобнов А.И. — 864	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-122	
		20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.Я. 2012-124	
	Хлеб ржано-пшеничный	525	21,18	23,96	104,45	712,86	0,27	0,22	4,38	13,90	106,16	72,48	257,11	4,54		
		200/5	1,38	3,94	9,20	117,40	0,05	0,04	0,65	14,78	34,66	17,80	38,10	0,64	Мозлиный М.П.2005-№88	
	Комплетный разбавленный лимонеске	90/5	13,32	16,92	10,44	246,60	0,07	0,06	1,63	0,27	22,95	24,30	146,70	0,66	Переватов А.Я. 2012-308	
		150	6,58	5,06	41,29	237	0,12	0,05	0,7	0	24,04	34,22	158,97	2,69	Мозлиный М.П.2005-№302	
Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Мозлиный М.П.2005-№376		
	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-№122		
Хлеб пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.Я. 2012-№124		
	715	24,97	26,46	99,03	772,40	0,32	0,19	3,62	15,08	100,46	97,06	404,25	5,56			
Хлеб ржано-пшеничный	1240	46,15	50,42	203,48	1485,26	0,59	0,41	8,00	28,98	206,62	169,54	661,36	10,10			

Присев пицци	Наименование блюда	Выход		Б.	Ж.	У.	К-во Квца	Витаминиз., мг							Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет	7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe				
ЗАВТРАК	Ябло европое	1/40	5,1	4,6	0,3	63	0,19	0,18	0,61	1,45	22	32,93	94,4	1	Мозильный М.П. 2005-№209				
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Мозильный М.П. 2005-№377				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-122				
	Икра свекольная	160	3,45	10,20	23,10	198,00	0,05	0,05	0,30	10,12	57,34	44,44	91,17	2,65	Мозильный М.П. 2005-№375				
	Фруктовый (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Мозильный М.П. 2005-№338				
	Итого	552	9,87	5,30	40,60	243,00	0,32	0,26	1,52	124,28	59,12	54,27	170,94	4,16					
	Суп-пюре домашняя	200	1,77	4,05	9,54	81,8	0,04	0,01	0,33	0,4	15,76	8,36	23,44	0,47	Забятов А.И.-№1066				
	Пшеница отпарная	90/5	19,26	17,1	1,26	233,8	0,03	0,12	4,32	0	35,1	18	128,7	1,62	Мозильный М.П. 2005-№288				
	Пюре из бобовых с маслом	150/5	13,20	7,50	43,05	292,50	0,51	0,11	1,36	18,16	7,95	27,75	86,59	4,96	Мозильный М.П. 2005-№199				
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Мозильный М.П. 2005-№342				
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-№122					
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.Я. 2012-№124					
Итого	700	38,08	29,19	105,95	855,10	0,67	0,29	6,72	20,28	90,99	77,01	300,83	9,25						
Итого день	1252	47,95	34,49	146,55	1098,10	0,99	0,55	8,24	144,56	150,11	131,28	471,77	13,41						

Присев пицци	Наименование блюда	Выход		Б.	Ж.	У.	К-во Квца	Витаминиз., мг							Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет	7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Мг	Р	Fe				
ЗАВТРАК	Капюшн мученая	150	3,11	4,01	20,10	253,85	0,04	0,06	1,02	24,56	83,70	29,55	60,60	1,15	Мозильный М.П. 2005-№321				
	Комплетн рубленая из бройлер-птицы	150	13,68	20,34	13,32	291,60	0,06	0,12	4,23	0,66	15,75	21,00	120,45	1,42	Мозильный М.П. 2005-№295				
	Компот из свежих сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Мозильный М.П. 2005-№349				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-122				
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,65	0,24	8,35	43,5	0,05	0,02	0,14	0	8,75	0	31,6	0,97	Переватов А.Я. 2012-124				
	Итого	500	20,89	24,89	78,09	747,55	0,21	0,23	6,00	25,62	146,92	66,45	254,15	5,37					
	Среднее значение за 10 дней завтрак	500	20,89	24,89	78,09	747,55	0,21	0,23	6,00	25,62	146,92	66,45	254,15	5,37					
	Суп картофельный с клецками	200	4,18	5,02	23,2	175,8	0,06	0,04	0,62	4,6	14,58	14,5	37,88	0,54	Мозильный М.П. 2005-№108/109				
	Рыба, тушеная в масле с овощами	150	12,74	6,72	6,72	6,72	238,60	0,07	0,07	0,86	2,03	27,45	29,03	149,06	0,63	Мозильный М.П. 2005-№229			
	Пюре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	132,60	0,14	0,11	1,36	18,16	36,98	27,75	86,59	1,01	Мозильный М.П. 2005-№312				
Чай с сахаром	200/215	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Мозильный М.П. 2005-№376					
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Переватов А.Я. 2012-№122					
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Переватов А.Я. 2012-№124					
Итого	755	23,83	17,38	86,59	718,40	0,35	0,26	3,48	24,82	97,82	92,02	334,01	3,75						
Среднее значение за 10 дней обед	755	23,83	17,38	86,59	718,40	0,35	0,26	3,48	24,82	97,82	92,02	334,01	3,75						
Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий для питания школьников Дени притм Москва 2005 г. М.П.Мозильный	1255	44,72	42,27	164,68	1465,95	0,56	0,49	9,48	50,44	244,74	158,47	588,16	9,12						
Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий для ДЮО и деп. оздоровительных учреждений Термо 2012 г. А.Я.Переватов	787	29,10	27,33	113,38	874,06	0,46	0,28	6,36	20,11	125,44	125,89	397,37	7,41						
Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий для питания школьников Дени притм Москва 2005 г. М.П.Мозильный	1317	49,35	45,52	194,92	1443,07	0,87	0,52	8,93	73,33	275,54	182,22	638,55	10,68						

Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий для питания школьников Дени притм Москва 2012 г. М.П.Мозильный
 Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий для ДЮО и деп. оздоровительных учреждений Термо 2012 г. А.Я.Переватов
 Сборщик рецептур бифид и кушитарных изделий. Москва "Табл" 2005 г. А.И.Здобное
 Соотношение белков:жиров:углеводов 1:1:4
 Ведущий инженер-технолог МКУ "Ресурсный центр"

И.Ю.Паршина