

## Примерное десятидневное расписание меню

На услуги по организации бесплатного горячего питания школьников 11-17 лет

№№ п/п	Наименование	Норма выхода готового продукта, г	Калорий- ность, ккал	Соотношение белков, жиров и углеводов
<b>День 1.</b>	<b>Завтрак</b>			
	Бутерброд с маслом	40	183,6	1,7/15,10/10,26
	Каша рисовая молочная с маслом	250	262,66	8,4/8,28/40,76
	Кофейный напиток с молоком	200	118,69	2,79/3,19/19,71
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Яблоко	200	46	0,4/0/11,6
	<b>Обед</b>			
	Борщ с капустой и картофелем	300	108,15	2,53/8,83/14,41
	Котлета мясная	105	265,13	16,02/17,58/8,61
	Макаронные изделия отварные с овощами	200	171,56	6,80/9,32/40,12
	Компот из сухофруктов	200	113,79	0,56/0/27,89
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 2</b>	<b>Завтрак</b>			
	Омлет натуральный	130	201,08	11,64/18,04/3,04
	Бутерброд с колбасой	45	106,60	5,86/9,81/10
	Какао с молоком	200	153,92	3,77/3,93/25,95
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Апельсины	200	138,2	1,93/0/1,24
	<b>Обед</b>			
	Рассольник ленинградский	300	109,47	6,7/15,07/43,17
	Рыба, тушеная в сметанном соусе	140	205,32	15,42/13,47/5,61
	Картофельное пюре	200	213,95	4,26/8,08/31,07
	Кисель	200	106,19	1,36/0/29,02
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 3</b>	<b>Завтрак</b>			
	Запеканка из творога	200	242,23	29,2/12,11/29,1
	Бутерброд с сыром			
	Кофейный напиток с молоком	200	118,69	2,79/3,19/19,71
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Груша	230	118	0,85/0/27,9

	<b>Обед</b>			
	Суп картофельный с макаронными изделиями	300	105,45	3,77/3,81/29,01
	Плов из отварной птицы	210	457,09	37,2/45,33/41,05
	Чай с лимоном	200	61,62	0,07/0,01/15,31
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 4</b>	<b>Завтрак</b>			
	Морковная запеканка	155	244,01	6,7/19,29/35,9
	Какао с молоком	200	103,92	3,77/3,93/25,95
	Бутерброд с маслом	40	180,6	1,7/15,1/10,26
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Мандарины	200	90,28	1,94/0/20,5
	<b>Обед</b>			
	Суп картофельный с горохом	300	131,72	3,12/5,19/18,15
	Картофельная запеканка с мясом	205	400,75	25,53/24,78/18,43
	Кисель	200	116,19	1,36/0/29,02
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 5</b>	<b>Завтрак</b>			
	Каша ячневая молочная вязкая	250	208,59	9,04/8,34/49,43
	Бутерброд с сыром	45	152	6,62/9,48/10,06
	Кофейный напиток с молоком	200	118,69	2,79/3,19/19,71
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Яблоко	220	46	0,4/0/11,6
	<b>Обед</b>			
	Суп крестьянский с крупой	300	120,45	3,08/10,32/20,57
	Печень говяжья по-строгановски	110	270,15	23,32/28,95/4,7
	Картофельное пюре	200	213,95	4,26/8,08/31,06
	Чай	200	48,64	0,12/0/12,04
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 6</b>	<b>Завтрак</b>			
	Каша «Дружба»	250	201,39	8,19/10,41/43,86
	Яйцо вареное	40	62,8	5,08/4,6/0,28
	Какао с молоком	200	123,92	3,77/3,93/25,95
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Банан	200	150,15	20,5/3,2/50,12
	<b>Обед</b>			
	Суп картофельный с рыбой	300	157,0	18,88/16,21/8,88
	Тефтели из говядины с рисом	105	194,21	13,74/20,3/14,16
	Каша гречневая рассыпчатая	200	151,75	11,64/7,24/60

	Соус молочный	50	56,17	1,68/3,45/4,61
	Кисель	200	106,19	1,36/0/29,02
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 7</b>	<b>Завтрак</b>			
	Пудинг творожный запеченный	200	230,81	24,26/8,31/39,71
	Бутерброд с колбасой	45	116,60	5,86/9,81/10
	Чай с молоком	200	87,25	2,79/2,55/13,27
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Апельсины	220	108,20	1,93/0/1,24
	<b>Обед</b>			
	Щи из свежей капусты с картофелем	300	143,77	2,79/8,44/14,18
	Компот из сухофруктов	200	113,79	0,56/0/27,89
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 8</b>	<b>Завтрак</b>			
	Каша манная молочная жидкая	300	221,01	9,05/9,01/50,93
	Кофейный напиток с молоком	200	108,69	2,79/3,19/19,71
	Бутерброд с сыром	45	102	6,62/9,48/10,06
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Апельсины	30	47,25	1,65/0,3/8,55
	<b>Обед</b>			
	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	300	107,97	8,29/10,95/24,52
	Голубцы ленивые	105	159,32	9,84/10,04/7,4
	Картофельное пюре	200	190,95	4,27/8,08/31,07
	Соус томатный	50	28,08	0,27/1,84/2,62
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 9</b>	<b>Завтрак</b>			
	Запеканка из творога	200	242,23	29,20/12,11/29,10
	Булочка российская	60	199,8	4,25/290/39,20
	Какао с молоком	200	140,92	3,77/3,93/25,95
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Груша	230	118	0,85/0/27,9
	<b>Обед</b>			
	Суп молочный с макаронными изделиями	300	168,32	6,9/9,52/25,24
	Гуляш из говядины	120	236,53	21,68/24,21/6,74
	Рис отварной	200	124	5,19/6,79/53,71
	Компот из сухофруктов	200	113,79	0,56/0/27,89
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3

	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55
<b>День 10</b>	<b>Завтрак</b>			
	Омлет с сыром	140	210,84	14,66/21,20/2,3
	Бутерброд с сельдью	65	123,8	6,33/6,20/10,9
	Кофейный напиток с молоком	200	118,69	2,79/3,19/19,71
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Банан	120	117,15	20,50/3,20/50,12
	<b>Обед</b>			
	Суп из овощей	300	153,65	2,57/7,81/16,79
	Жаркое по домашнему	220	334,08	22,54/17,33/22,13
	Чай с лимоном	200	61,62	0,07/0,01/15,31
	Хлеб пшеничный	50	60	4,05/0,6/23,3
	Хлеб ржаной	30	47,25	1,65/0,3/8,55

День: День 1  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
106	Овощи натуральные (огурцы)	60	0,48	0,06	1,50	8,40	0,02	6,00	0,01	13,80	25,20	8,40	0,36
345	Котлеты или биточки рыбные	70	10,85	2,13	6,94	87,44	0,08	0,69	0,01	31,54	125,66	17,30	0,65
430	Картофельное пюре с морковью	150	2,99	5,35	18,45	135,25	0,15	19,13	0,00	45,38	43,07	17,09	1,28
495	Чай с молоком	200	1,66	1,60	17,36	88,76	0,02	0,76	0,00	72,32	0,00	1,54	0,92
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	6,00	19,50	4,20	0,33
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
112	Плоды свежие (апельсин)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	0,04	60,00	0,01	34,00	23,00	13,00	0,30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>641</b>	<b>21,21</b>	<b>9,95</b>	<b>77,46</b>	<b>487,29</b>	<b>0,407</b>	<b>86,571</b>	<b>0,03</b>	<b>213,88</b>	<b>285,409</b>	<b>76,099</b>	<b>5,045</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут. нормы)</b>			<b>110,18</b>	<b>50,38</b>	<b>92,49</b>	<b>82,94</b>	<b>135,67</b>	<b>577,14</b>	<b>17,14</b>	<b>77,77</b>	<b>103,79</b>	<b>121,76</b>	<b>168,17</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>27,55</b>	<b>12,59</b>	<b>23,12</b>	<b>20,74</b>	<b>33,92</b>	<b>144,29</b>	<b>4,29</b>	<b>19,44</b>	<b>25,95</b>	<b>30,44</b>	<b>42,04</b>

Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 1</b>			
106	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Овощи натуральные (огурцы)</b>	<b>60</b>
		Огурец свежий	63/60
345	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Котлеты или биточки рыбные</b>	<b>70</b>
		Минтай	91,7/56
		Масло сливочное	1,4/1,4
		Яйцо	4,2/4,2
		Молоко	9,8/9,8
		Хлеб пшеничный	13,3/13,3
430	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Картофельное пюре с морковью</b>	<b>150</b>
		Морковь	103,5/82,5
		Картофель	99/74,25
		Масло сливочное	7,5/7,5
		Молоко	12/11,25
495	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Чай с молоком</b>	<b>200</b>
		Вода	100/100
		Молоко	50/50
		Сахарный песок	15/15
		Вода	54/54
		Чай высшего сорта	1/1
108	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
109	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
112	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Фрукты свежие (апельсин)</b>	<b>100</b>
		Апельсин	143/100
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>641</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>641</b>

День: День 2  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
96	Бутерброд с повидлом	40	1,35	3,22	7,33	60,34	0,03	0,00	0,00	4,90	0,00	0,00	0,30
388	Тефтели из говядины в молочном соусе	100	12,04	8,82	9,58	164,45	0,09	2,70	0,00	52,18	13,34	3,36	1,86
429	Картофельное пюре	75	1,63	2,68	10,85	74,36	0,08	12,75	0,00	20,78	36,54	14,49	0,59
423	Капуста тушеная	75	1,71	2,18	7,31	56,32	0,03	38,30	0,02	44,72	28,45	14,51	0,59
501	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	3,92	15,42	110,30	0,04	1,30	0,00	125,70	0,00	1,20	0,14
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	6,00	19,50	4,20	0,33
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>520</b>	<b>22,61</b>	<b>21,06</b>	<b>65,25</b>	<b>536,27</b>	<b>0,307</b>	<b>55,045</b>	<b>0,015</b>	<b>254,278</b>	<b>97,828</b>	<b>37,755</b>	<b>3,8</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)</b>			<b>117,45</b>	<b>106,63</b>	<b>77,91</b>	<b>91,28</b>	<b>102,33</b>	<b>366,97</b>	<b>8,57</b>	<b>92,46</b>	<b>35,57</b>	<b>60,41</b>	<b>126,67</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>29,36</b>	<b>26,66</b>	<b>19,48</b>	<b>22,82</b>	<b>25,58</b>	<b>91,74</b>	<b>2,14</b>	<b>23,12</b>	<b>8,89</b>	<b>15,10</b>	<b>31,67</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 2</b>			
96	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Бутерброды с джемом или повидлом</b>	<b>40</b>
		Повидло	20,2/20
		Масло сливочное	5/5
		Хлеб пшеничный	15/15
388	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Тефтели из говядины в молочном соусе</b>	<b>100</b>
		Лук репчатый	27/23
		Вода	14/14
		Хлеб пшеничный	9,4/9,4
		Масло сливочное	2,3/2,3
		Говядина (котлетное мясо)	67/49
		Мука пшеничная	2,4/2,4
		Молоко	30/30
		Масло сливочное	2,4/2,4
429	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>75</b>
		Картофель	84,75/63
		Масло сливочное	3,38/3,38
		Молоко	12/11,25
423	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Капуста тушеная</b>	<b>75</b>
		Морковь	3,75/3
		Мука пшеничная	0,9/0,9
		Лук репчатый	5,32/4,5
		Капуста белокочанная	98,48/78,75
		Сахарный песок	2,25/2,25
		Томат-пюре	6/6
		Масло сливочное	3,38/3,38
		Петрушка	2,03/1,5
501	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	10/10
		Кофейный напиток	5/5
		Вода	120/120
		Молоко	100/100
108	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>520</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>520</b>

День: День 3

Возрастная

категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
22	Салат из свежих помидоров	100	0,55	10,17	3,82	108,01	0,14	40,95	0,18	18,20	23,66	18,20	2,09
343	Рыба, тушенная в томатном соусе с овощами	140	14,42	8,36	5,78	156,13	0,13	4,48	0,01	49,38	219,83	50,93	1,02
414	Рис отварной	150	3,87	4,70	40,08	218,03	0,05	0,00	0,00	20,85	81,02	30,24	0,57
496	Какао с молоком (1-й вариант)	200	3,62	3,66	24,96	144,48	0,04	1,30	0,00	129,38	19,66	13,86	0,82
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
108	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>651</b>	<b>26,87</b>	<b>27,51</b>	<b>100,24</b>	<b>753,44</b>	<b>0,447</b>	<b>46,73</b>	<b>0,194</b>	<b>234,858</b>	<b>413,293</b>	<b>132,142</b>	<b>6,052</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)</b>			<b>139,58</b>	<b>139,29</b>	<b>119,69</b>	<b>128,25</b>	<b>149,00</b>	<b>311,53</b>	<b>110,86</b>	<b>85,40</b>	<b>150,29</b>	<b>211,43</b>	<b>201,73</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>34,90</b>	<b>34,82</b>	<b>29,92</b>	<b>32,06</b>	<b>37,25</b>	<b>77,88</b>	<b>27,71</b>	<b>21,35</b>	<b>37,57</b>	<b>52,86</b>	<b>50,43</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 3</b>			
<b>22</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Салат из свежих помидоров</b>	<b>100</b>
		Помидоры (томаты)	108/91
		Масло растительное	10/10
<b>343</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Рыба, тушенная в томатном соусе с овощами</b>	<b>140</b>
		Морковь	32/25
		Минтай	112,99/87
		Лук репчатый	17/14
		Сахарный песок	2,51/2,51
		Томат-пюре	9/9
		Петрушка (корень)	5/4
		Вода	25/25
		Масло растительное	7,5/7,5
<b>414</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Рис отварной</b>	<b>150</b>
		Соль пищевая йодированная	2,16/2,16
		Крупа рисовая	54/54
		Масло сливочное	6,75/6,75
		Вода	324/324
<b>496</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Какао с молоком (1-й вариант)</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	20/20
		Какао-порошок	3/3
		Вода	110/110
		Молоко	100/100
<b>109</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>108</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>651</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>651</b>

День: День 4  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
90	Бутерброды с сыром (1-й вариант)	45	6,52	9,50	9,74	148,00	0,05	0,14	0,06	196,03	135,99	10,00	0,58
412	Котлеты,биточки,шницели припущенные	70	11,01	10,28	7,13	162,33	0,07	1,17	0,04	32,91	85,81	9,36	1,10
195	Рагу из овощей	150	2,89	9,23	14,29	153,36	0,11	28,02	0,00	55,86	48,18	19,56	1,02
494	Чай с лимоном	200	0,26	0,00	15,22	61,16	0,00	2,90	0,00	17,38	1,54	2,88	0,90
564	Булочка домашняя	75	6,03	7,79	47,35	281,20	0,10	0,00	0,01	14,95	51,96	9,23	0,76
112	Плоды свежие (яблоки)	150	0,60	0,60	14,70	70,50	0,05	15,00	0,00	24,00	16,50	13,50	3,30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>690</b>	<b>27,31</b>	<b>37,4</b>	<b>108,43</b>	<b>876,55</b>	<b>0,366</b>	<b>47,229</b>	<b>0,1</b>	<b>341,124</b>	<b>339,972</b>	<b>64,531</b>	<b>7,652</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)</b>			<b>141,87</b>	<b>189,37</b>	<b>129,47</b>	<b>149,20</b>	<b>122,00</b>	<b>314,86</b>	<b>57,14</b>	<b>124,05</b>	<b>123,63</b>	<b>103,25</b>	<b>255,07</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>35,47</b>	<b>47,34</b>	<b>32,37</b>	<b>37,30</b>	<b>30,50</b>	<b>78,72</b>	<b>14,29</b>	<b>31,01</b>	<b>30,91</b>	<b>25,81</b>	<b>63,77</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 4</b>			
90	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Бутерброды с сыром (1-й вариант)</b>	<b>45</b>
		Сыр "Советский"	21/20
		Масло сливочное	5/5
		Хлеб пшеничный	20/20
412	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Котлеты, биточки, шницели припущенные</b>	<b>70</b>
		Курица, 1 категории	145/52
		Молоко	18/18
		Хлеб пшеничный	13/13
195	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Рагу из овощей</b>	<b>150</b>
		Лук репчатый	14,25/12
		Репка	14,25/12
		Капуста белокочанная	37,5/30
		Картофель	64,5/48
		Морковь	30/24
		Масло растительное	6/6
		Сметана	22,5/22,5
		Мука пшеничная	1,12/1,12
		Отвар овощной	24,75/24,75
		Масло сливочное	1,12/1,12
494	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Чай с лимоном</b>	<b>200</b>
		Вода	150/150
		Лимон	8/7
		Сахарный песок	15/15
		Вода	54/54
		Чай высшего сорта	1/1
564	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Булочка домашняя</b>	<b>75</b>
		Соль пищевая йодированная	0,5/0,5
		Пшеничная мука, высшего сорта	48,75/48,75
		Пшеничная мука, высшего сорта	2,5/2,5
		Сахарный песок	8,75/8,75
		Сахарный песок	2,5/2,5
		Масло сливочное	11,25/11,25
		Дрожжи прессованные	1,25/1,25
		Яйцо	1,5/1,5
		Вода	21,25/21,25
112	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Плоды свежие (яблоки)</b>	<b>150</b>
		Яблоки	171/150
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>690</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>690</b>

День: День 5  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
301	Омлет натуральный	155	14,00	20,21	3,67	253,08	0,09	0,78	0,25	127,46	183,15	11,44	2,48
260	Каша "Дружба"	200	5,40	9,92	28,36	224,32	0,10	1,32	0,00	132,78	22,50	8,20	0,60
496	Какао с молоком (1-й вариант)	200	3,62	3,66	24,96	144,48	0,04	1,30	0,00	129,38	19,66	13,86	0,82
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
108	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
589	Кондитерское изделие	32	1,89	1,50	24,00	117,12	0,03	0,00	0,00	3,52	16,00	2,88	0,26
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>648</b>	<b>29,32</b>	<b>35,91</b>	<b>106,59</b>	<b>865,79</b>	<b>0,36</b>	<b>3,40</b>	<b>0,25</b>	<b>410,19</b>	<b>310,44</b>	<b>55,29</b>	<b>5,71</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут. нормы)</b>			<b>152,31</b>	<b>181,82</b>	<b>127,27</b>	<b>147,37</b>	<b>118,33</b>	<b>22,63</b>	<b>141,71</b>	<b>149,16</b>	<b>112,89</b>	<b>88,46</b>	<b>190,20</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>38,08</b>	<b>45,46</b>	<b>31,82</b>	<b>36,84</b>	<b>29,58</b>	<b>5,66</b>	<b>35,43</b>	<b>37,29</b>	<b>28,22</b>	<b>22,12</b>	<b>47,55</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 5</b>			
301	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Омлет натуральный</b>	<b>155</b>
		Масло сливочное	5,97/5,97
		Масло сливочное	5,97/5,97
		Яйцо	95,39/95,39
		Молоко	59,61/59,61
260	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Каша "Дружба"</b>	<b>200</b>
		Пшено	11/11
		Крупа рисовая	15/15
		Сахарный песок	5/5
		Масло сливочное	10/10
		Вода	70/70
		Молоко	102/102
496	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Какао с молоком (1-й вариант)</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	20/20
		Какао-порошок	3/3
		Вода	110/110
		Молоко	100/100
109	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
108	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
589	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Кондитерское изделие</b>	<b>32</b>
		Пряники заварные	32/32
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>648</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>648</b>

День: День 6  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
293	Макаронник с мясом	200	44,98	26,82	102,08	828,94	0,48	1,42	0,02	69,20	198,58	69,34	7,90
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,72	5,14	3,27	61,80	0,08	28,70	0,10	29,65	27,18	14,50	1,43
501	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	3,92	15,42	110,30	0,04	1,30	0,00	125,70	0,00	1,20	0,14
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>531</b>	<b>51,35</b>	<b>36,25</b>	<b>131,12</b>	<b>1054,98</b>	<b>0,662</b>	<b>31,42</b>	<b>0,12</b>	<b>235,4</b>	<b>274,74</b>	<b>99,61</b>	<b>10,679</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут. нормы)</b>			<b>266,75</b>	<b>183,54</b>	<b>156,56</b>	<b>179,57</b>	<b>220,67</b>	<b>209,47</b>	<b>68,57</b>	<b>85,60</b>	<b>99,91</b>	<b>159,38</b>	<b>355,97</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>66,69</b>	<b>45,89</b>	<b>39,14</b>	<b>44,89</b>	<b>55,17</b>	<b>52,37</b>	<b>17,14</b>	<b>21,40</b>	<b>24,98</b>	<b>39,84</b>	<b>88,99</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 6</b>			
<b>293</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Макаронник с мясом</b>	<b>200</b>
		Сухари	4,28/4,28
		Макароны из муки 1 сорта	50/143
		Лук репчатый	17,14/14,28
		Говядина (котлетное мясо)	184,28/135,72
		Масло сливочное	2,86/2,86
		Яйцо	7,14/7,14
		Масло растительное	5,72/5,72
		Масло растительное	2,86/2,86
<b>19</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Салат из свежих помидоров и огурцов</b>	<b>100</b>
		Лук зеленый	15/12
		Помидоры (томаты)	57/48
		Огурец свежий	44/35
		Масло растительное	5/5
<b>501</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	10/10
		Кофейный напиток	5/5
		Вода	120/120
		Молоко	100/100
<b>109</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>531</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>531</b>

День: День 7  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
95	Бутерброд с вареной сгущенкой	60	4,53	2,85	31,14	162,48	0,08	0,30	0,01	99,00	65,70	10,20	0,63
347	Котлета школьная	80	16,98	11,02	14,46	220,31	0,10	0,24	0,00	56,08	22,00	4,40	2,50
294	Макароны отварные с овощами	150	6,46	6,43	31,62	209,25	0,14	1,80	0,00	28,26	0,71	0,53	1,74
18	Салат из огурцов,маслом	50	0,31	5,03	0,95	50,27	0,01	3,80	0,01	8,74	15,96	5,32	0,23
495	Чай с молоком	200	1,66	1,60	17,36	88,76	0,02	0,76	0,00	72,32	0,00	1,54	0,92
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>571</b>	<b>31,99</b>	<b>27,3</b>	<b>105,88</b>	<b>785,01</b>	<b>0,409</b>	<b>6,9</b>	<b>0,017</b>	<b>275,25</b>	<b>153,345</b>	<b>36,555</b>	<b>7,225</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)</b>			<b>166,18</b>	<b>138,23</b>	<b>126,42</b>	<b>133,62</b>	<b>136,33</b>	<b>46,00</b>	<b>9,71</b>	<b>100,09</b>	<b>55,76</b>	<b>58,49</b>	<b>240,83</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>41,55</b>	<b>34,56</b>	<b>31,61</b>	<b>33,40</b>	<b>34,08</b>	<b>11,50</b>	<b>2,43</b>	<b>25,02</b>	<b>13,94</b>	<b>14,62</b>	<b>60,21</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 7</b>			
95	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Бутерброд с вареной сгущенкой</b>	<b>60</b>
		Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	30/30
		Хлеб пшеничный	30/30
347	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Котлета школьная</b>	<b>80</b>
		Сухари	8,8/8,8
		Говядина (котлетное мясо)	92,8/68,8
		Масло сливочное	5,6/5,6
		Молоко	18,4/18,4
		Хлеб пшеничный	15,2/15,2
294	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Макаронны отварные с овощами</b>	<b>150</b>
		Макаронные изделия	36,75/36,75
		Морковь	26,25/21
		Горошек зеленый консервированный	11,85/8,25
		Укроп	1,12/0,75
		Томат-пюре	9/9
		Масло сливочное	9/9
18	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Салат из огурцов,маслом</b>	<b>50</b>
		Огурец свежий	47,5/38
		Масло растительное	5/5
495	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Чай с молоком</b>	<b>200</b>
		Вода	100/100
		Молоко	50/50
		Сахарный песок	15/15
		Вода	54/54
		Чай высшего сорта	1/1
109	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>571</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>571</b>

День: День 8  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
366	Бефстроганов из филе курицы	100	17,45	19,24	18,85	326,24	0,02	1,47	0,00	23,51	2,71	0,86	0,14
429	Картофельное пюре	150	3,26	5,37	21,71	148,73	0,17	25,50	0,00	41,55	73,08	28,98	1,17
107	Овощи натуральные соленые (огурцы)	20	0,16	0,02	0,34	2,60	0,00	1,00	0,00	4,60	0,00	0,00	0,12
518	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,44	0,02	4,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	49,98	14,57	1,21
108	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>531</b>	<b>26,28</b>	<b>25,25</b>	<b>86,7</b>	<b>688,8</b>	<b>0,305</b>	<b>31,97</b>	<b>0</b>	<b>100,71</b>	<b>159,92</b>	<b>56,75</b>	<b>5,78</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут. нормы)</b>			<b>136,52</b>	<b>127,85</b>	<b>103,52</b>	<b>117,24</b>	<b>101,67</b>	<b>213,13</b>	<b>0,00</b>	<b>36,62</b>	<b>58,15</b>	<b>90,80</b>	<b>192,67</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>34,13</b>	<b>31,96</b>	<b>25,88</b>	<b>29,31</b>	<b>25,42</b>	<b>53,28</b>	<b>0,00</b>	<b>9,16</b>	<b>14,54</b>	<b>22,70</b>	<b>48,17</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 8</b>			
<b>366</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Бефстроганов из филе курицы</b>	<b>100</b>
		Лук репчатый	4/3
		Петрушка (корень)	2/1,33
		Морковь	13/10
		Куриное филе	113/113
		Вода	15/15
		Мука пшеничная	1,5/1,5
		Молоко	15/15
		Масло сливочное	1,5/1,5
		Сахарный песок	0,3/0,3
<b>429</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>150</b>
		Картофель	169,5/126
		Масло сливочное	6,75/6,75
		Молоко	24/22,5
<b>107</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Овощи натуральные соленые (огурцы)</b>	<b>20</b>
		Огурцы соленые	21/20
<b>518</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Соки овощные, фруктовые и ягодные</b>	<b>200</b>
		Сок яблочный	200/200
<b>109</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>108</b>	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>531</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>531</b>

День: День 9  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
93	Бутерброды с маслом (1-й вариант)	40	1,84	12,50	10,00	155,92	0,04	0,00	0,00	10,40	0,00	0,00	0,44
313	Запеканка из творога	200	34,54	22,60	31,06	461,24	0,12	0,96	0,16	339,08	449,08	49,78	1,22
481	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	0,01	0,20	0,01	61,40	43,80	6,80	0,04
501	Кофейный напиток с молоком	200	3,60	3,92	15,42	110,30	0,04	1,30	0,00	125,70	0,00	1,20	0,14
108	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>490</b>	<b>43,78</b>	<b>40,97</b>	<b>82,83</b>	<b>865,91</b>	<b>0,246</b>	<b>2,46</b>	<b>0,17</b>	<b>542,78</b>	<b>513,03</b>	<b>62,12</b>	<b>2,181</b>
<b>Суточная норма ЗАВТРАК</b>			<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	<b>0,30</b>	<b>15,00</b>	<b>0,18</b>	<b>275,00</b>	<b>275,00</b>	<b>62,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)</b>			<b>227,43</b>	<b>207,44</b>	<b>98,90</b>	<b>147,39</b>	<b>82,00</b>	<b>16,40</b>	<b>97,14</b>	<b>197,37</b>	<b>186,56</b>	<b>99,39</b>	<b>72,70</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>56,86</b>	<b>51,86</b>	<b>24,73</b>	<b>36,85</b>	<b>20,50</b>	<b>4,10</b>	<b>24,29</b>	<b>49,34</b>	<b>46,64</b>	<b>24,85</b>	<b>18,18</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 9</b>			
93	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Бутерброды с маслом (1-й вариант)</b>	<b>40</b>
		Масло сливочное	20/20
		Хлеб пшеничный	20/20
313	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Запеканка из творога</b>	<b>200</b>
		Сухари	6,94/6,94
		Сметана	6,94/6,94
		Крупа манная	12,94/12,94
		Творог	188/186
		Сахарный песок	12,94/12,94
		Масло сливочное	6,94/6,94
		Ванилин	0,02/0,02
		Яйцо	6/6
		Вода	48/48
481	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Молоко сгущенное</b>	<b>20</b>
		Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20/20
501	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	10/10
		Кофейный напиток	5/5
		Вода	120/120
		Молоко	100/100
108	<b><u>ЗАВТРАК</u></b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>490</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>490</b>

День: День 10  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ЗАВТРАК</b>												
90	Бутерброды с сыром	45	6,52	9,50	9,74	148,00	0,05	0,14	0,06	196,03	135,99	10,00	0,58
165	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,25	7,43	17,47	194,42	0,10	2,28	0,00	221,20	9,65	2,40	1,98
258	Каша пшеничная вязкая	200	8,90	11,12	38,30	290,00	0,26	1,36	0,00	143,54	0,00	0,52	1,48
493	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,02	58,76	0,00	0,10	0,00	14,58	0,00	2,04	0,86
108	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
112	Плоды свежие (яблоки)	150	0,60	0,60	14,70	70,50	0,05	15,00	0,00	24,00	16,50	13,50	3,30
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>875</b>	<b>25,83</b>	<b>28,9</b>	<b>110,48</b>	<b>834,53</b>	<b>0,488</b>	<b>18,875</b>	<b>0,058</b>	<b>605,549</b>	<b>182,286</b>	<b>32,799</b>	<b>8,532</b>
Суточная норма ЗАВТРАК			19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	0,18	275,00	275,00	62,50	3,00
Процент выполнения ЗАВТРАК (от сут.нормы)			134,18	146,33	131,92	142,05	162,67	125,83	33,14	220,20	66,29	52,48	284,40
Суточная потребность			77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	1100,00	1100,00	250,00	12,00
Процент выполнения суточной потребности			33,55	36,58	32,98	35,51	40,67	31,46	8,29	55,05	16,57	13,12	71,10

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	Суточная норма ЗАВТРАК		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	15,00	0,18	275,00	275,00	62,50	3,00
	Норма за 10 дней ЗАВТРАК		30,66	29,05	97,50	774,86	0,40	33,06	0,10	321,40	273,03	65,37	6,27
	% отклонения		62,80	67,99	85,90	75,82	75,15	45,37	183,82	85,56	100,72	95,62	47,88

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 10</b>			
90	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Бутерброды с сыром (1-й вариант)</b>	<b>45</b>
		Сыр "Советский"	21/20
		Масло сливочное	5/5
		Хлеб пшеничный	20/20
165	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>	<b>250</b>
		Макароны из муки в/с	5/5
		Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	5/5
		Сахарный песок	2/2
		Вермишель	5/5
		Масло сливочное	2,5/2,5
		Лапша	5/5
		Вода	75/75
		Молоко	175/175
258	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Каша пшеничная вязкая</b>	<b>200</b>
		Пшено	50/50
		Масло сливочное	10/10
		Вода	52/52
		Молоко	104/104
493	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Чай с сахаром, вареньем, медом</b>	<b>200</b>
		Вода	150/150
		Сахарный песок	15/15
		Вода	54/54
		Чай высшего сорта	1/1
108	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
112	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Фрукты свежие (яблоки)</b>	<b>150</b>
		Яблоки	171/150
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>875</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>875</b>

День: День 1  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
147	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5,15	3,15	24,77	148,28	0,15	21,50	0,00	18,20	63,80	24,40	1,25
345	Котлеты или биточки рыбные	70	10,85	2,13	6,94	87,44	0,08	0,69	0,01	31,54	125,66	17,30	0,65
430	Картофельное пюре с морковью	150	2,99	5,35	18,45	135,25	0,15	19,13	0,00	45,38	43,07	17,09	1,28
508	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	19,40	73,80	0,00	0,00	0,00	9,00	0,00	1,90	0,04
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	6,00	19,50	4,20	0,33
543	Пирожки печеные из сдобного теста с фаршем	60	9,28	4,39	23,78	171,60	0,16	11,43	2,77	11,53	133,88	11,45	2,71
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>760</b>	<b>30,65</b>	<b>15,26</b>	<b>108,1</b>	<b>686,87</b>	<b>0,573</b>	<b>52,741</b>	<b>2,786</b>	<b>121,642</b>	<b>385,913</b>	<b>76,343</b>	<b>6,252</b>
<b>Суточная норма ОБЕД</b>			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
<b>Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)</b>			<b>113,73</b>	<b>55,19</b>	<b>92,20</b>	<b>83,51</b>	<b>136,43</b>	<b>251,15</b>	<b>1137,14</b>	<b>31,60</b>	<b>100,24</b>	<b>87,25</b>	<b>148,86</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>39,81</b>	<b>19,32</b>	<b>32,27</b>	<b>29,23</b>	<b>47,75</b>	<b>87,90</b>	<b>398,00</b>	<b>11,06</b>	<b>35,08</b>	<b>30,54</b>	<b>52,10</b>

Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 1</b>			
147	<u>ОБЕД</u>	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b>	<b>250</b>
		Макаронные изделия	10/10
		Морковь	12,5/10
		Лук репчатый	12/10
		Картофель	100/100
		Бульон мясной	175/175
		Масло растительное	2,5/2,5
345	<u>ОБЕД</u>	<b>Котлеты или биточки рыбные</b>	<b>70</b>
		Минтай	91,7/56
		Масло сливочное	1,4/1,4
		Яйцо	4,2/4,2
		Молоко	9,8/9,8
		Хлеб пшеничный	13,3/13,3
430	<u>ОБЕД</u>	<b>Картофельное пюре с морковью</b>	<b>150</b>
		Морковь	103,5/82,5
		Картофель	99/74,25
		Масло сливочное	7,5/7,5
		Молоко	12/11,25
508	<u>ОБЕД</u>	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>200</b>
		Смесь сухофруктов	25/30,5
		Сахарный песок	15/15
		Вода	190/190
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	30/30
543	<u>ОБЕД</u>	<b>Пирожки печеные из сдобного теста с фаршем</b>	<b>60</b>
		Пшеничная мука, высшего сорта	0,9/0,9
		Масло растительное	0,9/0,9
		Яйцо	1,3/1,3
		Лук репчатый	2,98/2,5
		Петрушка	0,23/0,18
		Печень говяжья	39,85/33,08
		Мука пшеничная	0,25/0,25
		Масло сливочное	2/2
		Пшеничная мука, высшего сорта	27,22/27,22
		Вода	12,9/12,9
		Соль пищевая йодированная	0,43/0,43
		Дрожжи прессованные	0,82/0,43
		Масло сливочное	0,82/0,82
		Сахарный песок	1,89/1,89
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>760</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>760</b>

День: День 2  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
91	Бутерброды с сыром (2-й вариант)	50	7,01	11,27	10,47	168,72	0,06	0,15	0,07	210,59	145,73	10,72	0,62
153	Суп с рыбными консервами	250	2,18	2,68	17,05	101,35	0,10	17,35	0,03	28,20	54,38	22,95	0,90
412	Котлеты, биточки, шницели припущенные	70	11,01	10,28	7,13	162,33	0,07	1,17	0,04	32,91	85,81	9,36	1,10
195	Рагу из овощей	150	2,89	9,23	14,29	153,36	0,11	28,02	0,00	55,86	48,18	19,56	1,02
503	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,00	0,00	9,98	37,90	0,00	0,00	0,00	8,86	0,00	1,90	0,04
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
112	Плоды свежие (бананы)	150	2,25	0,75	31,50	144,00	0,06	15,00	0,03	12,00	42,00	63,00	0,90
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>901</b>	<b>27,39</b>	<b>34,58</b>	<b>100,77</b>	<b>821,6</b>	<b>0,452</b>	<b>61,689</b>	<b>0,155</b>	<b>359,262</b>	<b>425,066</b>	<b>142,054</b>	<b>5,788</b>
<b>Суточная норма ОБЕД</b>			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
<b>Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)</b>			<b>101,63</b>	<b>125,06</b>	<b>85,94</b>	<b>99,89</b>	<b>107,62</b>	<b>293,76</b>	<b>63,27</b>	<b>93,31</b>	<b>110,41</b>	<b>162,35</b>	<b>137,81</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>35,57</b>	<b>43,77</b>	<b>30,08</b>	<b>34,96</b>	<b>37,67</b>	<b>102,82</b>	<b>22,14</b>	<b>32,66</b>	<b>38,64</b>	<b>56,82</b>	<b>48,23</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 2</b>			
91	<u>ОБЕД</u>	<b>Бутерброды с сыром (2-й вариант)</b>	<b>50</b>
		Сыр "Советский"	22,15/21,43
		Масло сливочное	7,14/7,14
		Хлеб пшеничный	21,43/21,43
153	<u>ОБЕД</u>	<b>Суп с рыбными консервами</b>	<b>250</b>
		Морковь	20/16
		Лук репчатый	9,5/8
		Крупа рисовая	5/5
		Картофель	93,25/70
		Укроп	1,8/1,75
		Масло сливочное	3,75/3,75
		Вода	200/200
		Консервы из рыбы	40/40
412	<u>ОБЕД</u>	<b>Котлеты, биточки, шницели припущенные</b>	<b>70</b>
		Курица, 1 категории	145/52
		Молоко	18/18
		Хлеб пшеничный	13/13
195	<u>ОБЕД</u>	<b>Рагу из овощей</b>	<b>150</b>
		Лук репчатый	14,25/12
		Репа	14,25/12
		Капуста белокочанная	37,5/30
		Картофель	64,5/48
		Морковь	30/24
		Масло растительное	6/6
		Сметана	22,5/22,5
		Мука пшеничная	1,12/1,12
		Отвар овощной	24,75/24,75
		Масло сливочное	1,12/1,12
503	<u>ОБЕД</u>	<b>Кисель из концентрата плодового или ягодного</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	10/10
		Концентрат киселя	24/24
		Вода	190/190
109	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
112	<u>ОБЕД</u>	<b>Фрукты свежие (бананы)</b>	<b>150</b>
		Банан	214,5/150
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>901</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>901</b>

День: День 3  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
106	Овощи натуральные (помидоры)	40	0,24	0,08	1,68	7,96	0,06	18,00	0,08	8,00	10,40	8,00	0,92
159	Суп-пюре из картофеля	250	5,17	6,32	24,30	176,25	0,18	21,43	0,00	124,00	58,00	24,38	1,10
343	Рыба, тушенная в томатном соусе с овощами	140	14,42	8,36	5,78	156,13	0,13	4,48	0,01	49,38	219,83	50,93	1,02
170	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,24	0,16	7,61	33,64	0,03	0,00	0,00	3,62	0,00	0,00	0,30
414	Рис отварной	150	3,87	4,70	40,08	218,03	0,05	0,00	0,00	20,85	81,02	30,24	0,57
508	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	19,40	73,80	0,00	0,00	0,00	9,00	0,00	1,90	0,04
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>852</b>	<b>29,45</b>	<b>20,24</b>	<b>124,45</b>	<b>792,6</b>	<b>0,537</b>	<b>43,905</b>	<b>0,094</b>	<b>231,902</b>	<b>438,375</b>	<b>134,355</b>	<b>5,499</b>
<b>Суточная норма ОБЕД</b>			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
<b>Процент выполнения ОБЕД (от сут. нормы)</b>			<b>109,28</b>	<b>73,20</b>	<b>106,14</b>	<b>96,36</b>	<b>127,86</b>	<b>209,07</b>	<b>38,37</b>	<b>60,23</b>	<b>113,86</b>	<b>153,55</b>	<b>130,93</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>38,25</b>	<b>25,62</b>	<b>37,15</b>	<b>33,73</b>	<b>44,75</b>	<b>73,18</b>	<b>13,43</b>	<b>21,08</b>	<b>39,85</b>	<b>53,74</b>	<b>45,83</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 3</b>			
106	<u>ОБЕД</u>	<b>Овощи натуральные (помидоры)</b>	<b>40</b>
		Помидоры (томаты)	42,8/40
159	<u>ОБЕД</u>	<b>Суп-пюре из картофеля</b>	<b>250</b>
		Морковь	6,25/5
		Мука пшеничная	5/5
		Картофель	133,25/100
		Масло сливочное	5/5
		Вода	137,5/137,5
		Молоко	87,5/87,5
343	<u>ОБЕД</u>	<b>Рыба, тушенная в томатном соусе с овощами</b>	<b>140</b>
		Морковь	32/25
		Минтай	112,99/87
		Лук репчатый	17/14
		Сахарный песок	2,51/2,51
		Томат-пюре	9/9
		Петрушка (корень)	5/4
		Вода	25/25
		Масло растительное	7,5/7,5
170	<u>ОБЕД</u>	<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>	<b>10</b>
		Хлеб пшеничный	18,75/15,75
414	<u>ОБЕД</u>	<b>Рис отварной</b>	<b>150</b>
		Соль пищевая йодированная	2,16/2,16
		Крупа рисовая	54/54
		Масло сливочное	6,75/6,75
		Вода	324/324
508	<u>ОБЕД</u>	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>200</b>
		Смесь сухофруктов	25/30,5
		Сахарный песок	15/15
		Вода	190/190
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
109	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>852</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>852</b>

День: День 4  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
50	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,05	5,02	50,91	0,01	5,70	0,00	21,09	24,51	12,54	0,80
144	Суп картофельный с бобовыми	200	5,88	3,02	17,54	121,12	0,20	11,90	0,00	30,34	35,10	13,06	1,68
388	Тефтели из говядины в молочном соусе	100	12,04	8,82	9,58	164,45	0,09	2,70	0,00	52,18	13,34	3,36	1,86
429	Картофельное пюре	75	1,63	2,68	10,85	74,36	0,08	12,75	0,00	20,78	36,54	14,49	0,59
423	Капуста тушеная	75	1,71	2,18	7,31	56,32	0,03	38,30	0,02	44,72	28,45	14,51	0,59
509	Компот из яблок с лимонами	200	0,26	0,20	25,06	101,68	0,02	7,80	0,00	19,50	7,04	7,14	1,20
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>772</b>	<b>26,78</b>	<b>20,57</b>	<b>100,96</b>	<b>695,63</b>	<b>0,53</b>	<b>79,145</b>	<b>0,015</b>	<b>205,658</b>	<b>214,108</b>	<b>84,005</b>	<b>8,258</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)			<b>99,37</b>	<b>74,39</b>	<b>86,11</b>	<b>84,58</b>	<b>126,19</b>	<b>376,88</b>	<b>6,12</b>	<b>53,42</b>	<b>55,61</b>	<b>96,01</b>	<b>196,62</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>34,78</b>	<b>26,04</b>	<b>30,14</b>	<b>29,60</b>	<b>44,17</b>	<b>131,91</b>	<b>2,14</b>	<b>18,70</b>	<b>19,46</b>	<b>33,60</b>	<b>68,82</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 4</b>			
<b>50</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Салат из свеклы отварной</b>	<b>60</b>
		Свекла	72,6/57
		Масло растительное	3/3
<b>144</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Суп картофельный с бобовыми (1-й вариант)</b>	<b>200</b>
		Горох шлифованный	16,2/16
		Морковь	10/8
		Лук репчатый	9,6/8
		Картофель	66,6/50
		Масло сливочное	4/4
		Петрушка (корень)	2,6/2
		Бульон мясной	130/130
<b>388</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Тефтели из говядины в молочном соусе</b>	<b>100</b>
		Лук репчатый	27/23
		Вода	14/14
		Хлеб пшеничный	9,4/9,4
		Масло сливочное	2,3/2,3
		Говядина (котлетное мясо)	67/49
		Мука пшеничная	2,4/2,4
		Молоко	30/30
		Масло сливочное	2,4/2,4
<b>429</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>75</b>
		Картофель	84,75/63
		Масло сливочное	3,38/3,38
		Молоко	12/11,25
<b>423</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Капуста тушеная</b>	<b>75</b>
		Морковь	3,75/3
		Мука пшеничная	0,9/0,9
		Лук репчатый	5,32/4,5
		Капуста белокочанная	98,48/78,75
		Сахарный песок	2,25/2,25
		Томат-пюре	6/6
		Масло сливочное	3,38/3,38
		Петрушка	2,03/1,5
<b>509</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Компот из яблок с лимонами</b>	<b>200</b>
		Яблоки	56/50
		Лимон	16/7
		Сахарный песок	20/20
		Вода	180/180
<b>108</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>109</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>772</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>772</b>

День: День 5  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
106	Овощи натуральные (огурцы)	25	0,20	0,03	0,62	3,50	0,01	2,50	0,00	5,75	10,50	3,50	0,15
132	Рассольник домашний	250	4,00	5,35	14,92	124,85	0,10	26,25	0,00	26,35	49,30	18,65	1,03
366	Бефстроганов из филе курицы	100	17,45	19,24	18,85	326,24	0,02	1,47	0,00	23,51	2,71	0,86	0,14
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,70	6,40	38,91	248,59	0,30	0,00	0,00	20,21	0,00	1,02	4,61
507	Компот из свежих плодов или ягод	200	0,16	0,16	18,90	75,64	0,02	4,00	0,00	14,60	4,40	5,32	0,92
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>787</b>	<b>34,92</b>	<b>31,8</b>	<b>117,8</b>	<b>905,61</b>	<b>0,543</b>	<b>34,22</b>	<b>0,002</b>	<b>107,465</b>	<b>136,04</b>	<b>48,26</b>	<b>8,39</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут. нормы)			<b>129,57</b>	<b>115,01</b>	<b>100,47</b>	<b>110,10</b>	<b>129,29</b>	<b>162,95</b>	<b>0,82</b>	<b>27,91</b>	<b>35,34</b>	<b>55,15</b>	<b>199,76</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>45,35</b>	<b>40,25</b>	<b>35,16</b>	<b>38,54</b>	<b>45,25</b>	<b>57,03</b>	<b>0,29</b>	<b>9,77</b>	<b>12,37</b>	<b>19,30</b>	<b>69,92</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 5</b>			
106	<u>ОБЕД</u>	<b>Овощи натуральные (огурцы)</b>	<b>25</b>
		Огурец свежий	26,25/25
132	<u>ОБЕД</u>	<b>Рассольник домашний</b>	<b>250</b>
		Морковь	12,5/10
		Огурцы соленые	16,75/15
		Лук репчатый	12/10
		Картофель	100/75
		Капуста свежая	25/20
		Бульон мясной	175/175
		Масло растительное	5/5
366	<u>ОБЕД</u>	<b>Бефстроганов из филе курицы</b>	<b>100</b>
		Лук репчатый	4/3
		Петрушка (корень)	2/1,33
		Морковь	13/10
		Куриное филе	113/113
		Вода	15/15
		Мука пшеничная	1,5/1,5
		Молоко	15/15
		Масло сливочное	1,5/1,5
		Сахарный песок	0,3/0,3
237	<u>ОБЕД</u>	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	<b>150</b>
		Масло сливочное	6,75/6,75
		Крупа гречневая	69/69
		Вода	102/102
507	<u>ОБЕД</u>	<b>Компот из свежих плодов или ягод (из плодов)</b>	<b>200</b>
		Яблоки	45,4/40
		Сахарный песок	15/15
		Лимонная кислота	0,2/0,2
		Вода	172/172
109	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>787</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>787</b>

День: День 6  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
96	Бутерброды с джемом или повидлом	40	1,35	3,22	21,65	115,54	0,03	0,48	0,01	7,30	3,60	1,80	0,38
156	Суп-лапша домашняя	250	5,17	5,82	13,93	126,48	0,05	1,00	0,03	9,15	30,45	4,83	0,43
369	Жаркое по-домашнему	150	17,04	8,11	13,59	195,78	0,15	16,58	0,00	19,14	193,29	35,96	2,84
496	Какао с молоком (1-й вариант)	200	3,62	3,66	24,96	144,48	0,04	1,30	0,00	129,38	19,66	13,86	0,82
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>671</b>	<b>29,54</b>	<b>21,06</b>	<b>89,38</b>	<b>655,13</b>	<b>0,306</b>	<b>19,355</b>	<b>0,037</b>	<b>171,17</b>	<b>267,15</b>	<b>60,78</b>	<b>4,801</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут. нормы)			<b>109,61</b>	<b>76,17</b>	<b>76,23</b>	<b>79,65</b>	<b>72,86</b>	<b>92,17</b>	<b>15,10</b>	<b>44,46</b>	<b>69,39</b>	<b>69,46</b>	<b>114,31</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>38,36</b>	<b>26,66</b>	<b>26,68</b>	<b>27,88</b>	<b>25,50</b>	<b>32,26</b>	<b>5,29</b>	<b>15,56</b>	<b>24,29</b>	<b>24,31</b>	<b>40,01</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 6</b>			
96	<u>ОБЕД</u>	<b>Бутерброды с джемом или повидлом (2-й вариант)</b>	<b>40</b>
		Повидло	20,2/20
		Масло сливочное	5/5
		Хлеб пшеничный	15/15
156	<u>ОБЕД</u>	<b>Суп-лапша домашняя</b>	<b>250</b>
		Мука пшеничная	1,2/1,2
		Соль пищевая йодированная	0,3/0,3
		Лук репчатый	12/10
		Пшеничная мука, высшего сорта	17,5/17,5
		Яйцо	5/5
		Бульон куриный	237,5/237,5
		Вода	3,5/3,5
		Масло растительное	5/5
369	<u>ОБЕД</u>	<b>Жаркое по-домашнему</b>	<b>150</b>
		Говядина, тазобедренная часть (боковой кусок)	102,96/75,68
		Лук репчатый	11,92/10,23
		Картофель	103,63/77,73
		Томат-пюре	4,77/4,77
		Масло сливочное	4,77/4,77
496	<u>ОБЕД</u>	<b>Какао с молоком (1-й вариант)</b>	<b>200</b>
		Сахарный песок	20/20
		Какао-порошок	3/3
		Вода	110/110
		Молоко	100/100
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>671</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>671</b>

День: День 7  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
154	Суп крестьянский с крупой	250	4,45	5,38	13,70	121,20	0,08	20,00	0,00	31,45	57,85	18,05	0,78
370	Плов из филе птицы	150	20,67	22,78	48,30	489,20	0,05	1,35	0,00	10,92	64,68	21,24	0,59
518	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,44	0,02	4,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>662</b>	<b>30,53</b>	<b>28,78</b>	<b>107,8</b>	<b>821,63</b>	<b>0,236</b>	<b>25,35</b>	<b>0</b>	<b>73,42</b>	<b>205,66</b>	<b>66,2</b>	<b>5,71</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)			<b>113,28</b>	<b>104,09</b>	<b>91,94</b>	<b>99,89</b>	<b>56,19</b>	<b>120,71</b>	<b>0,00</b>	<b>19,07</b>	<b>53,42</b>	<b>75,66</b>	<b>135,95</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>39,65</b>	<b>36,43</b>	<b>32,18</b>	<b>34,96</b>	<b>19,67</b>	<b>42,25</b>	<b>0,00</b>	<b>6,67</b>	<b>18,70</b>	<b>26,48</b>	<b>47,58</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 7</b>			
<b>154</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Суп крестьянский с крупой</b>	<b>250</b>
		Морковь	12,5/10
		Лук репчатый	12/10
		Крупа овсяная	2/2
		Крупа перловая	2/2
		Крупа рисовая	2/2
		Крупа ячневая	2/2
		Капуста белокочанная	37,5/30
		Картофель	33,25/25
		Крупа пшеничная	2/2
		Бульон мясной	212,5/212,5
		Масло растительное	5/5
<b>370</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Плов из филе птицы</b>	<b>150</b>
		Морковь	18,6/15
		Лук репчатый	7,2/6
		Крупа рисовая	40,8/40,8
		Масло сливочное	6/6
		Курица (филе)	118,5/118,5
<b>518</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Соки овощные, фруктовые и ягодные (яблочный)</b>	<b>200</b>
		Сок яблочный	200/200
<b>108</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>109</b>	<b><u>ОБЕД</u></b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>662</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>662</b>

День: День 8  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
106	Овощи натуральные (помидоры)	50	0,30	0,10	2,10	9,95	0,08	22,50	0,10	10,00	13,00	10,00	1,15
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,80	5,20	8,92	98,52	0,08	30,13	0,00	33,48	38,70	16,30	0,73
381	Котлеты, биточки, шницели	70	14,85	9,64	12,66	192,77	0,09	0,21	0,00	49,07	19,25	3,85	2,18
291	Макаронные изделия отварные	150	5,85	5,22	35,61	212,62	0,09	0,00	0,00	27,98	0,02	3,06	1,10
507	Компот из свежих плодов или ягод	200	0,16	0,16	18,90	75,64	0,02	4,00	0,00	14,60	4,40	5,32	0,92
109	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,20	0,06	0,00	0,00	10,50	47,40	14,10	1,17
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>781</b>	<b>29,3</b>	<b>20,93</b>	<b>103,46</b>	<b>714,55</b>	<b>0,445</b>	<b>56,835</b>	<b>0,1</b>	<b>151,82</b>	<b>142,915</b>	<b>56,97</b>	<b>7,585</b>
<b>Суточная норма ОБЕД</b>			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
<b>Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)</b>			<b>108,72</b>	<b>75,70</b>	<b>88,24</b>	<b>86,88</b>	<b>105,95</b>	<b>270,64</b>	<b>40,82</b>	<b>39,43</b>	<b>37,12</b>	<b>65,11</b>	<b>180,60</b>
<b>Суточная потребность</b>			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Процент выполнения суточной потребности</b>			<b>38,05</b>	<b>26,49</b>	<b>30,88</b>	<b>30,41</b>	<b>37,08</b>	<b>94,73</b>	<b>14,29</b>	<b>13,80</b>	<b>12,99</b>	<b>22,79</b>	<b>63,21</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 8</b>			
106	<u>ОБЕД</u>	<b>Овощи натуральные (помидоры)</b>	<b>50</b>
		Помидоры (томаты)	53,5/50
142	<u>ОБЕД</u>	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b>	<b>250</b>
		Морковь	15,75/12,5
		Лук репчатый	12/10
		Капуста белокочанная	62,5/50
		Картофель	40/30
		Томат-пюре	2,5/2,5
		Бульон мясной	200/200
		Масло растительное	5/5
381	<u>ОБЕД</u>	<b>Котлеты, биточки, шницели</b>	<b>70</b>
		Сухари	7,7/7,7
		Говядина (котлетное мясо)	81,2/60,2
		Масло сливочное	4,9/4,9
		Молоко	16,1/16,1
		Хлеб пшеничный	13,3/13,3
291	<u>ОБЕД</u>	<b>Макаронные изделия отварные</b>	<b>150</b>
		Макаронные изделия	51/51
		Соль пищевая йодированная	2,55/2,55
		Масло сливочное	6,75/6,75
		Вода	306/306
507	<u>ОБЕД</u>	<b>Компот из свежих плодов или ягод (из плодов)</b>	<b>200</b>
		Яблоки	45,4/40
		Сахарный песок	15/15
		Лимонная кислота	0,2/0,2
		Вода	172/172
109	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>
		Хлеб ржаной	30/30
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>781</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>781</b>

День: День 9  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
165	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,25	7,43	17,47	194,42	0,10	2,28	0,00	221,20	9,65	2,40	1,98
377	Картофельная запеканка с печенью	200	22,72	14,96	34,48	364,10	0,52	66,98	8,64	35,48	434,30	58,48	8,76
442	Соус сметанный	50	0,82	3,28	1,86	41,00	0,02	0,13	0,00	22,86	0,00	0,00	0,05
518	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,44	0,02	4,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>762</b>	<b>35,38</b>	<b>23,01</b>	<b>97,75</b>	<b>769,75</b>	<b>0,736</b>	<b>73,26</b>	<b>8,64</b>	<b>287,73</b>	<b>527,08</b>	<b>87,79</b>	<b>15,09</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут. нормы)			<b>131,28</b>	<b>83,22</b>	<b>83,37</b>	<b>93,59</b>	<b>175,24</b>	<b>348,86</b>	<b>3526,53</b>	<b>74,74</b>	<b>136,90</b>	<b>100,33</b>	<b>359,29</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>45,95</b>	<b>29,13</b>	<b>29,18</b>	<b>32,76</b>	<b>61,33</b>	<b>122,10</b>	<b>1234,29</b>	<b>26,16</b>	<b>47,92</b>	<b>35,12</b>	<b>125,75</b>

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 9</b>			
<b>165</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>	<b>250</b>
		Макароны из муки в/с	5/5
		Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	5/5
		Сахарный песок	2/2
		Масло сливочное	2,5/2,5
		Вермишель	5/5
		Лапша	5/5
		Вода	75/75
		Молоко	175/175
<b>377</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Картофельная запеканка с печенью</b>	<b>200</b>
		Сухари	3/3
		Печень говяжья	126/103
		Картофель	220/165
		Яйцо	4/4
		Масло растительное	10/10
<b>442</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Соус сметанный</b>	<b>50</b>
		Сметана	25/25
		Мука пшеничная	1,25/1,25
		Масло сливочное	1,25/1,25
		Отвар овощной	27,5/27,5
<b>518</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Соки овощные, фруктовые и ягодные</b>	<b>200</b>
		Сок яблочный	200/200
<b>108</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
<b>109</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>762</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>762</b>

День: День 10  
 Возрастная категория: Школьники 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	<b>ОБЕД</b>												
115	Икра кабачковая (промышленного производства)	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
128	Борщ с капустой и картофелем	250	3,65	5,17	11,90	108,70	0,05	18,63	0,00	41,95	40,80	20,00	1,03
258	Каша пшеничная вязкая	200	8,90	11,12	38,30	290,00	0,26	1,36	0,00	143,54	0,00	0,52	1,48
512	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,22	0,22	20,46	83,16	0,02	5,60	0,00	18,50	6,16	7,06	1,28
108	Хлеб пшеничный	31	2,36	0,25	15,25	72,85	0,03	0,00	0,00	6,20	20,15	4,34	0,34
109	Хлеб ржаной	31	2,05	0,37	10,35	53,94	0,06	0,00	0,00	10,85	48,98	14,57	1,21
589	Кондитерское изделие	32	1,89	1,50	24,00	117,12	0,03	0,00	0,00	3,52	16,00	2,88	0,26
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>784</b>	<b>19,07</b>	<b>18,63</b>	<b>120,26</b>	<b>725,77</b>	<b>0,452</b>	<b>25,585</b>	<b>0</b>	<b>224,56</b>	<b>132,09</b>	<b>49,37</b>	<b>5,591</b>
Суточная норма ОБЕД			<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	<b>0,42</b>	<b>21,00</b>	<b>0,25</b>	<b>385,00</b>	<b>385,00</b>	<b>87,50</b>	<b>4,20</b>
Процент выполнения ОБЕД (от сут.нормы)			<b>70,76</b>	<b>67,38</b>	<b>102,57</b>	<b>88,24</b>	<b>107,62</b>	<b>121,83</b>	<b>0,00</b>	<b>58,33</b>	<b>34,31</b>	<b>56,42</b>	<b>133,12</b>
Суточная потребность			<b>77,00</b>	<b>79,00</b>	<b>335,00</b>	<b>2350,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1100,00</b>	<b>1100,00</b>	<b>250,00</b>	<b>12,00</b>
Процент выполнения суточной потребности			<b>24,77</b>	<b>23,58</b>	<b>35,90</b>	<b>30,88</b>	<b>37,67</b>	<b>42,64</b>	<b>0,00</b>	<b>20,41</b>	<b>12,01</b>	<b>19,75</b>	<b>46,59</b>

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	В1, мг.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Р, мг.	Mg, мг.	Fe, мг.
			Б	Ж	У								
	Суточная норма ОБЕД		26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	21,00	0,25	385,00	385,00	87,50	4,20
	Норма за 10 дней ОБЕД		29,30	23,49	107,07	758,91	0,48	47,21	1,18	193,46	287,44	80,61	7,30
	% отклонения		91,98	117,73	109,50	108,38	87,32	44,48	20,71	199,00	133,94	108,54	57,56

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда
<b>День 10</b>			
115	<u>ОБЕД</u>	<b>Икра кабачковая (промышленного производства)</b>	<b>40</b>
		Икра кабачковая	40/40
128	<u>ОБЕД</u>	<b>Борщ с капустой и картофелем</b>	<b>250</b>
		Морковь	15,75/12,5
		Свекла	50/40
		Лук репчатый	12/10
		Капуста белокочанная	25/20
		Картофель	26,75/20
		Сахарный песок	2,5/2,5
		Томат-пюре	7,5/7,5
		Бульон мясной	200/200
		Вода	200/200
		Масло растительное	5/5
258	<u>ОБЕД</u>	<b>Каша пшеничная вязкая</b>	<b>200</b>
		Пшено	50/50
		Масло сливочное	10/10
		Вода	52/52
		Молоко	104/104
512	<u>ОБЕД</u>	<b>Компот из плодов или ягод сушеных</b>	<b>200</b>
		Яблоки	15/56
		Сахарный песок	15/15
		Вода	202/202
108	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>31</b>
		Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	31/31
109	<u>ОБЕД</u>	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>31</b>
		Хлеб ржаной	31/31
589	<u>ОБЕД</u>	<b>Кондитерское изделие</b>	<b>32</b>
		Пряники заварные	32/32
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>784</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>784</b>

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Мельникова Светлана Николаевна Организация: МАОУ "КАЛИНИНСКАЯ СОШ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.П.ХОХРЯКОВА" (ИНН 5940306879, КПП 591701001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: Братанов Роман Алексеевич Организация: Индивидуальный предприниматель Братанов Роман Алексеевич (ИНН 59179287544, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0433D3E7A7EECF5A4D4A5449BE0D8B34 Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 23.07.2024 14:57 (МСК) - 16.10.2025 14:57 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 027A20A10065B1CF9B4C6A4564C8301961 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 03.05.2024 12:36 (МСК) - 03.08.2025 12:46 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 34 Дата подписания: 28.12.2024	