

1 день

Сборник рецептур	№ технологии чesкой карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		B1	C	A	E	Ca	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	84	Щи из кв. капусты с картоф. окор. курин., сметаной (капуста кв., лук, морковь, картофель, масло слив., кура, сметана)	30-00	250/25/10	6,9	8,1	8	134	0,06	22	0,21	0,2	44	22	53	8
2008	48	Салат из свеклы с сыром и чесноч. (свекла, сыр, чеснок, масло раст., соль)	35-00	100	4,7	19,5	7	224	0,02	6	0,05	6,7	168	24	111	1,7
2008	273	Котлеты рубл. (особые) (говядина, свинина, хлеб пшен., вода, сухари, масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина, масло раст., лук репч., томат паста, мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе курин, масло слив., соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина, лук репчатый, морковь, томат паста, вода, мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов., масло слив., соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд. отварные (макаронны , соль, масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча, соль, вода, масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	402	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода, лимонная кислота, лимон)	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
пром	пром	Сок	40-00	200	1	0,2	20,2	85	0,018	3,6	0	0	12,6	7,2	12,6	2,52
2008	430	Чай с сахаром (чай, сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
к/к	к/к	Сосиска в тесте (сосиска, мука, вода, соль, масло слив., дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
2008	451	Пирожок с картошкой (мука, вода, соль, масло слив., картофель, лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	453	Ватрушка с повидлом (мука, вода, соль, повидло, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	454	Пицца "Школьная" (мука пшен., сахар., масло слив., дрожжи, соль, колбаса п/к, сыр, томат паста, огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	0,7
2008	469	Булочка дорожная (мука пшен., сахарн. песок, масло слив., дрожжи, соль, вода)	40-00	100	6,3	13,9	52,3	361	0,12	0	0,1	0,9	14	9	52	0,6
2008	451	Пирожок с картошкой (мука пшен., соль, вода, масло слив., картофель, лук репчатый)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
Пром.	Пром.	Хлеб	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	84	Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной (капуста кв.,картофель,,морковь,,лук,соль,вода,кг,говядина,сметана)	30-00	250/15/10	6,9	8,1	8	134	0,06	22	0,21	0,2	44	22	53	8
2008	23	Салат из свежих помид.и огурцов(помидор,огурец ,лук,масло растит.,соль)	30-00	100	0,9	10,1	2,9	106	0,04	18	0,1	4,9	24	16	29	0,9
Пром.	Пром.	Хлеб	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина,свинина,хлеб пшен.,вода,сахари,масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина,масло раст.,лук репч.,томат паста,мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе кури,масло слив.,соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина,лук репчатый,морковь,томат паста,вода,мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов.,масло слив.соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макароны ,соль,масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча,соль,вода,масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	335	Пюре картофельное (катофель,молоко,соль,масло слив.)	30-00	200	3,2	9,1	21,4	143,9	47	29	85	1,1	0,14	5	0,04	0,2
2008	402	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар,вода,лимонная кислота)	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
Пром	Пром	Сок	40-00	200	1	0,2	20,2	85	0,018	3,6	0	0	12,6	7,2	12,6	2,52
2008	430	Чай с сахаром (чай,сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
к/к	к/к	Сосиска в тесте (сосиска,мука,вода,соль,масло слив.,дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
2008	451	Пирожок с картошкой (мука,вода,соль,масло слив.,картофель,лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	453	Ватрушка с повидлом (мука,вода,соль,повидло,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	454	Пицца "Школьная"(мука пшен.,сахар,,масло слив,дрожжи,соль,колбаса п/к,сыр,томат паста,огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	0,7
2008	469	Булочка дорожная (мука пшен.,сахар,песок,масло слив.,дрожжи,соль,вода)	40-00	100	6,3	13,9	52,3	361	0,12	0	0,1	0,9	14	9	52	0,6

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mq	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	90	Рассольник домашний с курой и сметаной (картофель,морковь,лук репч.,масло коровье,соль,перец гор.,лавровый лист,вода,кура)	30-00	250/15	7,7	5,3	19	155	0,1	6	0,2	0,5	30	29	100	13
2008	23	Салат из свежих помид.и огурцов(помидор,огурец ,лук,масло растит.,соль)	30-00	100	0,9	10,1	2,9	106	0,04	18	0,1	4,9	24	16	29	0,9
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина,свинина,хлеб пшен.,вода,сахари,масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина,масло раст.,лук репч.,томат паста,мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе курин,масло слив.,соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина,лук репчатый,морковь,томат паста,вода,мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов.,масло слив.соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макароны ,соль,масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча крупа (греча,соль,вода,масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	335	Пюре картофельное (картофель, масло слив., молоко, соль)	30-00	200	4,1	7,2	27,07	188	0,25	6,67	0,05	0,27	62,67	38,7	113,33	1,47
2008	231	Рыба, тушенная в томате с овощами (рыба,мука,масло раст.,лук,морковь,соль)	70-00	100	10,9	4,8	4,1	103	0,06	3	0,31	2,6	25	16	150	0,7
2008	402	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар,вода,лимонная кислота)	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
Пром	Пром	Сок фруктовый	40-00	200	1	0,2	20,2	85	0,018	3,6	0	0	12,6	7,2	12,6	2,52
2008	430	Чай с сахаром (чай,сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
к/к	к/к	Сосиска в тесте (сосиска,мука,вода,соль,масло слив.,дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
2008	451	Пирожок с картошкой (мука,вода,соль,масло слив.,картофель,лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	453	Ватрушка с повидлом (мука,вода,соль,повидло,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	454	Пицца "Школьная"(мука пшен.,сахар.,масло слив,дрожжи,соль,колбаса п/к,сыр,томат паста,огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	0,7
2008	469	Булочка дорожная (мука пшен.,сахар,песок,масло слив.,дрожжи,соль,вода)	40-00	100	6,3	13,9	52,3	361	0,12	0	0,1	0,9	14	9	52	0,6
2008	451	Пирожок с картошкой (мука пшен.,соль,вода,масло слив.,картофель,лук репчатый)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
Пром.	Пром.	Хлеб	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	94	Суп крестьянский с курой ,сметаной (капуста св.,картофель,морковь,лук,масло слив., крупа,соль,кура,сметана)	30-00	250/25/10	9,2	6,6	12,4	133	0	8,6	0,2	1,6	49,3	21,4	65,9	1,1
2008	40	Салат из квашеной капусты (капуста кв.,лук репч.,сахар,масло раст.)	30-00	100	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	15	28	0,7
2008	273	Котлеты рубл. (особые) (говядина,свинина,хлеб пшен.,вода,сахари,масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина,масло раст.,лук репч.,томат паста,мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе курин,масло слив.,соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина,лук репчатый,морковь,томат паста,вода,мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов.,масло слив.соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макаронны ,соль,масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча крупа греча,соль,вода,масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	299	Запеканка картофельная с мясом (говядина, масло раст., картофель,лук,сахари,масло слив.)	110-00	250	21,6	29,2	40,8	512	0,28	24	0,04	6,2	36	70	262	4
2008	430	Чай с сахаром (чай,сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
2008	402	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар,вода,лимонная кислота)	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
Пром	Пром	Сок фруктовый	40-00	200	1	0,2	20,2	85	0,018	3,6	0	0	12,6	7,2	12,6	2,52
Пром.	Пром.	Хлеб	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
к/к	к/к	Сосиска в тесте (сосиска,мука,вода,соль,масло слив.,дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
2008	451	Пирожок с картошкой (мука,вода,соль,масло слив.,картофель,лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	453	Ватрушка с повидлом (мука,вода,соль,повидло,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	454	Пицца "Школьная"(мука пшен.,сахар.,масло слив.,дрожжи,соль,колбаса п/к,сыр,томат паста,огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	0,7
2008	469	Булочка дорожная (мука пшен.,сахар,песок,масло слив.,дрожжи,соль,вода)	40-00	100	6,3	13,9	52,3	361	0,12	0	0,1	0,9	14	9	52	0,6

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
2008	76	Борщ с капустой и картоф., говядиной, сметаной (свекла, картофель, лук репч., морковь, говядина, соль, сахар, вода, томатная паста)	30-00	520/25/15	7,7	5,6	12,8	121	0	8,6	0,2	0,4	59,6	27,2	173	1,6
2008	20	Салат из соленых огурцов с луком и маслом растительным	30-00	100	2,7	5,1	2,6	67	0,02	6	0	2,3	23	13	28	0,7
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина, свинина, хлеб пшен., вода, сухари, масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина, масло раст., лук репч., томат паста, мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе курин, масло слив., соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина, лук репчатый, морковь, томат паста, вода, мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов., масло слив., соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макароны, соль, масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча крупа (греча, соль, вода, масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
1996	394	Жаркое по-домашнему со свиной (свинина, масло раст., картофель, лук, сухари, масло слив.)	110-00	200	21	16	27	486	0,6	14,3	0	3,1	26,7	51,2	201	3,2
2008	402	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода, лимонная кислота)	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
Пром	Пром	Сок фруктовый	40-00	200	1	0,2	20,2	85	0,018	3,6	0	0	12,6	7,2	12,6	2,52
2008	430	Чай с сахаром (чай, сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
к/к	к/к	Сосиска в тесте (сосиска, мука, вода, соль, масло слив., дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
2008	451	Пирожок с картошкой (мука, вода, соль, масло слив., картофель, лук)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	453	Ватрушка с повидлом (мука, вода, соль, повидло, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	454	Пицца "Школьная"(мука пшен., сахар, масло слив., дрожжи, соль, колбаса п/к, сыр, томат паста, огурцы солен, сметана)	30-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	0,7
2008	469	Булочка дорожная (мука пшен., сахар, песок, масло слив., дрожжи, соль, вода)	40-00	100	6,3	13,9	52,3	361	0,12	0	0,1	0,9	14	9	52	0,6
2008	451	Пирожок с картошкой (мука пшен., соль, вода, масло слив., картофель, лук репчатый)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61

6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
2008	95	Суп из овощей с говядиной, со сметаной(лук,морковь,картофель,масло слив.,говядина,сметана)	30-00	250/25/10	8,8	5,7	11,2	116	0,1	9,1	0,2	0,5	45,4	25,6	75,9	1,4
2008	23	Салат из свежих помид.и огурцов (огурцы,помидоры,масло раст.,соль)	30-00	100	0,9	10,1	2,9	106	0,04	18	0,1	4,9	24	16	29	0,9
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина,свинина,хлеб пшен.,вода,сахари,масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина,масло раст.,лук репч.,томат паста,мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	316	Котлеты рубл. из кур, запеченные с соусом молочным (особые)(курица,хлеб пшен.,молоко,сыр,масло слив.)	60-00	50	7,1	8,8	5,7	132	0,03	4	0,11	0,3	61	13	77	1
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина,лук репчатый,морковь,томат паста,вода,мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов.,масло слив.соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макароны ,соль,масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча крупа (греча,соль,вода,масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	402	Компот из сухофруктов	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
2008	430	Чай с сахаром (чай,сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	430	Сосиска в тесте (сосиска,мука,вода,соль,масло слив.,дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
к/к	к/к	Пирожок с картошкой (мука,вода,соль,масло слив.,картофель,лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	451	Ватрушка с повидлом (мука,вода,соль,повидло,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	453	Пицца "Школьная"(мука пшен.,сахар,масло слив,дрожжи,соль,колбаса п/к,сыр,томат паста,огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	
2008	451	Ватрушка с творогом (мука,вода,соль,творог,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	451	Пирожок с капустой (мука пшен.,вода,масло слив.,дрожжи,соль капуста,яйцо,	30-00	100	4,6	4	26,8	162	24	9	44	1	0,08	5	0,02	1,3

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	91	Рассольник с курой, сметаной (картофель, морковь, лук репч., рис, огурцы солен., масло коровье, соль, перец гор., лавровый лист, вода, кура)	30-00	250/25/10	7,4	6,4	17,7	147	0,1	7,3	0,2	0,5	40	26,6	170	1,2
2008	43	Салат картофельный с маслом растительным (капуста св., помидоры, масло растительное, морковь, соль.)	30-00	100	1,6	15,3	11,9	192	0,01	15	0,05	6,8	24	19	43	1
2008	313	Котлета натур из филе кури (филе курин, масло слив., соль)	60-00	50/5	14,2	2,9	0,4	85	0,03	9	0,1	0,3	26	16	103	1
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина, свинина, хлеб пшен., вода, сухари, масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина, масло раст., лук репч., томат паста, мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина, лук репчатый, морковь, томат паста, вода, мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов., масло слив. соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд. отварные (макаронны , соль, масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча, соль, вода, масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	335	Пюре картофельное (картофель, масло слив., молоко, соль)	30-00	200	4,1	7,2	27,07	188	0,25	6,67	0,05	0,27	62,67	38,7	113,33	1,47
2008	402	Компот из сухофруктов	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
2008	430	Чай с сахаром (чай, сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	430	Сосиска в тесте (сосиска, мука, вода, соль, масло слив., дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
к/к	к/к	Пирожок с картошкой (мука, вода, соль, масло слив., картофель, лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	451	Ватрушка с повидлом (мука, вода, соль, повидло, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	453	Пицца "Школьная"(мука пшен., сахар., масло слив., дрожжи, соль, колбаса п/к, сыр, томат паста, огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	
2008	451	Ватрушка с творогом (мука, вода, соль, творог, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	451	Пирожок с капустой (мука пшен., вода, масло слив., дрожжи, соль капуста, яйцо)	30-00	100	4,6	4	26,8	162	24	9	44	1	0,08	5	0,02	1,3

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	101	Суп с макаронными изделиями, картофелем с курой (макароны,картофель,морковь,лук,масло слив.,соль, там. паста, кура)	30-00	250/25/10	4,4	3,2	19	126	0,1	5,2	0,2	0,5	29,8	20,7	149,8	1,2
2008	50	Салат "Свеколка" (свекла, курага,изюм,масло раст.,соль)	30-00	100	8	10,1	15,2	184	0,03	7	0,03	4,8	48,1	28,1	56,1	1,9
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина,свинина,хлеб пшен.,вода,сахари,масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина,масло раст.,лук репч.,томат паста,мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина,лук репчатый,морковь,томат паста,вода,мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов.,масло слив.соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд.отварные (макароны ,соль,масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча,соль,вода,масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	351	Рагу овощное	30-00	200	4,5	8,9	17,47	171	0,77	14,7	1	0,53	58,7	34,7	117,3	1,47
2008	402	Компот из сухофруктов	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
2008	430	Чай с сахаром (чай,сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	430	Сосиска в тесте (сосиска,мука,вода,соль,масло слив.,дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
к/к	к/к	Пирожок с картошкой (мука,вода,соль,масло слив.,картофель,лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	451	Ватрушка с повидлом (мука,вода,соль,повидло,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	453	Пицца "Школьная"(мука пшен.,сахар,масло слив.,дрожжи,соль,колбаса п/к,сыр,томат паста,огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	
2008	451	Ватрушка с творогом (мука,вода,соль,творог,масло слив.,сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	451	Пирожок с капустой (мука пшен.,вода,масло слив.,дрожжи,соль капуста,яйцо,	30-00	100	4,6	4	26,8	162	24	9	44	1	0,08	5	0,02	1,3

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	99	Суп картофель с горохом, свиной (картофель, горох, морковь, лук репч., свинина, масло слив., вода, соль)	30-00	250/10	9,1	7,9	18,9	170	0,4	5,2	0,2	2,1	47,1	37	182,1	2,3
2008	40	Салат из квашеной капусты (капуста кв., лук репч., сахар, масло раст.)	30-00	100	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	15	28	0,7
2008	273	Котлеты рубл.(особые)(говядина, свинина, хлеб пшен., вода, сухари, масло слив.)	60-00	50	7,4	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина, масло раст., лук репч., томат паста, мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина, лук репчатый, морковь, томат паста, вода, мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов., масло слив., соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд. отварные (макаронны , соль, масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча, соль, вода, масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	402	Компот из сухофруктов	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
2008	430	Чай с сахаром (чай, сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	430	Сосиска в тесте (сосиска, мука, вода, соль, масло слив., дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
к/к	к/к	Пирожок с картошкой (мука, вода, соль, масло слив., картофель, лук.)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	451	Ватрушка с повидлом (мука, вода, соль, повидло, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	453	Пицца "Школьная" (мука пшен., сахар., масло слив., дрожжи, соль, колбаса п/к, сыр, томат паста, огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	
2008	451	Ватрушка с творогом (мука, вода, соль, творог, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	451	Пирожок с капустой (мука пшен., вода, масло слив., дрожжи, соль капуста, яйцо)	30-00	100	4,6	4	26,8	162	24	9	44	1	0,08	5	0,02	1,3

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Белки	Жиры	Углевод.		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
2008	78	Борщ с фасолью, свиной и сметаной (картофель, морковь, лук репч., фасоль, масло коровье, соль, перец гор., лавровый лист, вода, свинина)	30-00	250/25/10	8,1	8,1	15,7	164	0,2	8,6	0,2	0,2	67,9	34,9	108,9	1,9
2008	23	Салат из свежих помид. и огурцов (помидор, огурец, лук, масло растит., соль)	30-00	100	1	10,2	3,3	109	0,05	24	0,16	5,1	30	18	24	1
2008	241	Котлеты рыбные любительские	70-00	100	13,6	3,6	6	110	0,08	2	0,36	0,8	42	18	180	1,01
2008	273	Котлеты рубл. (особые) (говядина, свинина, хлеб пшен., вода, сухари, масло слив.)	60-00	50	0	11,2	6,4	157	0,09	0	0,03	1,8	7	12	78	1
2008	259	Гуляш (говядина, масло раст., лук репч., томат паста, мука)	90-00	50/50	15,7	15,9	8,1	218	0,04	1	0,01	2,2	14	20	150	2
2008	257	Мясо тушеное свинина (свинина, лук репчатый, морковь, томат паста, вода, мука)	70-00	50/50	9,9	15	4,2	174	0,04	0	0,06	2,2	10	20	154	2
2008	325	Рис отварной (крупа рисов., масло слив. соль)	30-00	200	3,7	6,3	32,8	203	0,02	0	0,05	0,3	3	19	61	0,6
2008	331	Макаронные изд. отварные (макарон., соль, масло слив.)	30-00	200	5,5	4,8	31,3	191	0,6	0	0,03	0,8	11	7	36	0,8
2008	323	Греча (крупа греча, соль, вода, масло слив.)	30-00	200	3,6	4,6	37,7	206	0,03	0	0,03	0,3	11	26	78	0,6
2008	335	Пюре картофельное (картофель, масло слив., молоко, соль)	30-00	200	4,1	7,2	27,07	188	0,25	6,67	0,05	0,27	62,67	38,7	113,33	1,47
2008	402	Компот из сухофруктов	10-00	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	16	23	0,7
2008	430	Чай с сахаром (чай, сахар)	5-00	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	4	8	1
Пром.	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	2-00	15	2,1	0,33	13,5	66	0,05	0	0	0	8,3	12,4	40,04	0,61
2008	430	Сосиска в тесте (сосиска, мука, вода, соль, масло слив., дрожжи)	30-00	100	8,2	9,25	40	278	0,14	0	0,02	1,3	21	12,5	84	1,1
к/к	к/к	Пирожок с картошкой (мука, вода, соль, масло слив., картофель, лук)	30-00	100	4,35	47,1	47,1	249	0,07	4	0,01	1	14	10	46	1
2008	451	Ватрушка с повидлом (мука, вода, соль, повидло, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	453	Пицца "Школьная" (мука пшен., сахар, масло слив., дрожжи, соль, колбаса п/к, сыр, томат паста, огурцы солен, сметана)	45-00	100	8,6	8,7	32,7	245	0,12	1	0,06	0,6	97	13	103	
2008	451	Ватрушка с творогом (мука, вода, соль, творог, масло слив., сахар)	30-00	75	4	1,5	46,4	214	0,07	12	0,01	0,6	15	9	37	0
2008	451	Пирожок с капустой (мука пшен., вода, масло слив., дрожжи, соль капуста, яйцо)	30-00	100	4,6	4	26,8	162	24	9	44	1	0,08	5	0,02	1,3