

Хлеб пшеничный											
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2											
Хлеб пшеничный*											
Итого:	20	18,72	17,55	86,77	570,66	21,2	0,43	146	383,25	347,71	85,68
											6,7

Зам.директора по производству

Истомина

Истомина О.Л.

Главный технолог

Голышева

Голышева А.А.

Директор *Жарнова* *Жарнова Н.Н.*

"СОГЛАСОВАНО":
Директор МБОУ "СОШ № 24"
Корнилова Н.Н.
(подпись)
(подпись)
(подпись)

[illegible]

Мишкарёв А. Б.

суточного рациона). 05.09.2022-10.09.2022г.

[illegible]

№ _____

"СОГЛАСОВАНО"

г.р. МБОУ "СОШ № 27"

12.02.2019

15:00

Секретарь МБОУ № 27

(подпись)

(подпись)

[illegible]

Компот из кураги												
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008г. №280												
Курага*	25											
Сахар*	10											
Хлеб ржано- пшеничный	20	4,99	1	19,96	128,52							
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1												
Хлеб-ржано пшеничный*	20											
Хлеб пшеничный	20	2,3	0,24	26,6	130,4							
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2												
Хлеб пшеничный*	20											
Итого:		32,07	25,98	100,56	788,16	73,75	0,71	393,96	417,41	330,2	87,03	4,38

Зам.директора по производству

Главный технолог

Истомина О.Л.

Голышева А.А.

Директор Кармова Кармова Н.Н.

[illegible]

Итого:		18,72	17,55	86,77	570,66	21,2	0,43	146	383,25	347,71	85,68	6,7
6 день												
Наименование блюда		Химический состав				Наименование пищевых веществ						
Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
	570	21,51	17,49	79,45	585,73	8,7	0,32	115,18	251,25	137,93	62,36	3,36
Филе куриное "Нежность"	140	12,34	9,57	12,69	145,65	8,05	0,18	136,17	163,19	126,86	37,33	1,6
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №493												
Грудка куриная*	111,1											
Масло растительное*	2,9											
Лук репчатый*	23,3											
Морковь*	23,3											
Мука в/с*	2,3											
Томатная паста*	5,8											
Сметана*	8,2											
Соль*	0,6											
Макаронные изделия	180	3,96	6,77	18,72	194,56		0,05	44	15,26	9,97	3,03	0,8
Лечебное питание детей в стационарах №8.1												
Макаронные изделия*	63											
Масло сливочное*	7											
Соль*	0,5											
Чай с сахаром и молоком	200	1,4	1,6	12,33	69,32	0,85	0,02	0,01	60,2	45	7	0,06
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. №898												
Чай*	1											
Молоко цельное*	50											
Сахар*	10											
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.2												
Хлеб пшеничный*	30											
Хлеб ржаной- пшеничный	20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова 1995г.) №15.1												
Хлеб ржаной пшеничный*	20											
Итого:		21,51	18,49	79,45	585,73	8,7	0,32	130,18	251,25	237,93	62,36	3,56

Зам. директора по производству

Главный технолог

Истомина О.Л.

Гольшева А.А.

Директор

Кармоз Л. Н. И

Наименование блюда	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Этс, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг	Кальций	Фосфор	Магний
Обед												
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	612	27,39	26,09	116,08	793,87	19,82	0,32	242,97	186,11	281,68	90,43	5,38
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124	205	4,49	5,8	13,7	121,89	5,23	0,06	40,9	64,6	82,9	26,4	0,5
Капуста (очищенная)*	40											
Картофель (очищенный)*	24											
Морковь (очищенная)*	8											
Лук репчатый (очищенный)*	8											
Томатная паста*	1											
Масло растительное*	2,0											
Соль*	0,3											
Сметана	5											
Плов с мясом												
Сборник для общ. учрежд., 2011 г., Мотильный №265	200	16,23	15,36	29,58	308,5	5,8	0,12	180,9	29,81	85,45	23,93	2,94
Мясо гуляш п/ф (пром-ного пр-ва)*	87,0											
Курица пропаренный*	53,0											
Масло растительное*	3,0											
Лук репчатый (очищенный)*	5,0											
Морковь (очищенная)*	7,5											
Томатная паста*	3,0											
Соль	1,0											
Вода	155											
Компот "Ягодный"												
Сборник тех. нормативов, Под ред. Л.С. Корюка, Пермь, 2008г №279	200	0,5	0,3	19,96	79,84	5,8	0,02	13,5	0,4	1	2	0,06
Смесь ягодная "Ягодка"	15											
Сахар*	10											
Вода	180											
Хлеб ржано-пшеничный												
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1	35	2,6	0,5	12,4	66,2		0,07		11,5	64,1	18,9	1,4
Хлеб ржано-пшеничный*	35	2,69	0,28	31,04	152,3		0,04		7	22,75	4,9	0,35
Лечебное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2	35											
Хлеб пшеничный*	35											
Итого:		27,39	26,09	116,08	793,87	19,82	0,32	242,97	186,11	281,68	90,43	5,38

Зам. директора по производству

Главный технолог

Истомина О.Л.

Голышева А.А.

Директор

Жарнов

Жарнов Н.Н.