

№ рецептур группы	наименование блюда	масса порции	продукты	масса			стоимость		химический состав			энергетическая ценность (ккал)	элементы (мг)									
				брутто	нетто	цена за 1 кг	Стоимость сырья	Стоимость блюда	белки	жиры	углевод. м		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		

**1 НЕДЕЛЯ**  
**ДЕНЬ ПЕРВЫЙ**

**ЗАВТРАК**

289	рату на пшени	250	массо пшеница масло растительное маргарин молоко томатная паста уксусный масло растительное соль калийная уксусная вода	192 4 160,5 31,5 18 9 6 1,2 1,5 63,1	136 4 120 28,5 15 30,000р 6 12 35,000р 60	210,00р 0,50р 35,000р 1,10р 30,000р 0,54р 110,00р 0,01р 0,05р 5,99р	40,20р	50,31р	24,8	28,2	2	331,2	0,29	24,6	3,13	4	90,37	560,7	112,8	8
707/1	овощи натуральные свежескопанные или соевые хлеб пшеничный хлеб ржаной	100 30 20	овощи натуральные свежескопанные или соевые хлеб пшеничный хлеб ржаной	63,1 30 20	60 30 20	94,44р 40,00р 49,00р	5,99р 1,20р 1,20р	5,99р	1,09р	1,17	0,3	14,4	70,5	0,04	0	0	13,8	25,2	8,4	0,6
377	чай с лимонной цедрой	200/7	чай-завтрак сахар лимон сушеный вода	0,5 15 8 150	0,5 15 7 150	690,00р 65,00р 130,00р 1,04р	0,33р 0,98р 1,04р	2,34р	0,4	0	11,7	48,6	0	3,3	0	27,2	15,5	11,7	1,5	1,5
<b>итого за прием пищи</b>								<b>58,29р</b>	<b>28,2</b>	<b>28,2</b>	<b>13,7</b>	<b>511,2</b>	<b>0,29</b>	<b>27,9</b>	<b>0,16</b>	<b>31,2</b>	<b>108,87</b>	<b>592,4</b>	<b>114,3</b>	<b>8</b>

**ОБЕД**

70	овощи натуральные соевые	100	овощи натуральные соевые	110	100	80,00р	8,80р	8,00р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
97	суп вареномолочный	250	картофель молоко уксусный масло растительное соль калийная бульон или вода картофель пшеничная пшеничная уксусная вода томатная паста маргарин масло сливочное соль калийная пшеничная вода уксусная вода	150 12,5 12 2,5 1 17,5 75,4	112,5 10 10 2,5 1 17,5 60	25,00р 30,00р 110,00р 12,00р 20,00р 20,00р	3,75р 0,38р 0,28р 0,01р	4,65р	2,2	2,4	16,3	81	0,13	12	0,4	0,19	22,1	72,6	29,5	1,2	
297/331	пшеница лущеная	100/15	пшеница лущеная пшеница уксусная вода пшеничная пшеничная уксусная вода пшеничная пшеничная уксусная вода пшеничная пшеничная уксусная вода	50,4 7,5 10 2,4 3,1 0,5 37,5 1,1 11,2 1,5 60 8,52 1,2 20 20 20 20 20 20 20 20 30	56 14,2 8 2,4 3,1 0,5 37,5 1,1 11,2 1,5 60 8,52 1,2 20 20 20 20 20 20 20 20 30	480,00р 60,00р 30,00р 600,00р 7,00р 12,00р 220,00р 35,00р 35,00р 125,00р 40,00р 600,00р 12,00р 200,00р 200,00р 200,00р 200,00р 200,00р 200,00р 40,00р 51,00р 51,00р	24,19р 0,45р 0,30р 1,44р 0,02р 0,01р 8,25р 0,04р	36,39р	11,2	5,5	12,5	136,2	0	12,3	0	0	37,3	0	27,4	1	
202/203	маринадная капуста отварная с маслом	180	маринадная капуста масло сливочное соль калийная пшеничная вода	1,5 60 8,52 1,2 20	1,5 60 8,52 1,2 20	125,00р 40,00р 600,00р 12,00р 200,00р	0,19р 2,49р 5,11р 0,01р 4,09р	7,53р	6,6	5,7	37,5	229,2	0,12	0	0	0,96	13,2	43,2	8,4	0,96	
388	салат из помидор шпината	200	салат уксусная вода уксусная вода	20 20 20 20 20	200 200 200 200 200	0,80р 0,80р 1,53р	0,80р	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,4		
<b>итого за прием пищи</b>								<b>63,90р</b>	<b>24,91</b>	<b>15,26</b>	<b>115,66</b>	<b>728,4</b>	<b>0,88</b>	<b>234,4</b>	<b>0,6</b>	<b>2,27</b>	<b>115,4</b>	<b>181,2</b>	<b>88,9</b>	<b>10,26</b>	<b>1</b>
<b>итого за день</b>								<b>124,19р</b>	<b>50,11</b>	<b>47,46</b>	<b>129,36</b>	<b>1299,6</b>	<b>9,27</b>	<b>262,2</b>	<b>0,76</b>	<b>33,47</b>	<b>221,27</b>	<b>773,6</b>	<b>209,2</b>	<b>19,26</b>	

ДЕНЬ ВТОРОЙ

№ рецептурной карты	применяемые наименования блюд	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг руб.	Стоймость		Химический состав					витамины (мг)							минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто		Стоймость сырья	Стоймость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe					
71	супщи натуральные свиные (солёный) в жареном	100	свищи натуральные свиные (солёный)	100	100	80,00р.	8,00р.	8,00р.	ЗАПЕКА	1,1	0,16	3,6	23,3	0	25	0,16	0,33	14	26	20	1				
234	биточки рыбные	100	рыба минтай	131,1	61,7	145,00р.	19,01р.	26,52р.		12,2	12,1	14,8	217,4	0	0,6	0	0	60,1	0	24,3	1,2				
			хлеб пшеничный	16,7	16,7	40,00р.	0,67р.																		
			масло	24,3	24,3	99,00р.	1,45р.																		
			сметана	9,3	9,3	70,00р.	0,65р.																		
			масло растительное	9,3	9,3	110,00р.	1,02р.																		
			масло сливочное	6,2	6,2	600,00р.	3,72р.																		
125	карпозель отварной	180	соль калийная	1,2	1,2	12,00р.	0,01р.	13,81р.		3,7	8,38	25,01	200,36	0	25,8	0	0	32,8	0	37,4	1,6				
			карпозель	248,4	188,4	35,00р.	6,69р.																		
			масло сливочное	8,5	8,5	600,00р.	5,10р.																		
			соль калийная	1,2	1,2	12,00р.	0,01р.																		
			хлеб пшеничный	30	30	40,00р.	1,29р.	1,20р.		1,17	0,3	14,4	70,5	0,04	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
376	чай с сахаром	200/15	хлеб пшеничный	20	20	51,00р.	1,02р.	1,02р.		1,7	0,6	8,5	51,8	5,9	0,06	0	0,4	1,4	2	3,1	3,1				
			чай - заварка	0,5	0,5	550,00р.	0,28р.	1,03р.		0	0	13,4	52	0	0,06	0	0	2,98	4,5	2,4	0,5	0,5			
			сахар	15	15	50,00р.	0,75р.																		
			вода	150	150																				
Итого за блюда lunch						645		51,59р.	15,07	13	37,7	339,7	5,84	0,66	0	0,79	68,4	28,1	34,2	4,9					

ОБЕД

70	супщи натуральные овощные	100	свищи натуральные овощные	110	100	75,00р.	8,25р.	8,25р.		0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
101	отт карпозельный с грибами	250	карпозель	100	75	35,00р.	3,50р.	4,89р.		1,7	2,7	13,2	66,1	0,1	16,5	0,2	0,3	23,5	55	24,2	1	
			бульон рисовый	5	5	60,00р.	0,3р.															
			морковь	12,6	10	35,00р.	0,44р.															
			лук репчатый	12	10	30,00р.	0,39р.															
			масло растительное	2,5	2,5	110,00р.	0,28р.															
			вода	187,5	187,5																	
294	котлета на гриллице	100	соль калийная	1	1	12,00р.	0,01р.	32,31р.		15,8	19,7	12,7	289,2	0	1,63	0,13	2,88	10,2	18,6	30,1	2,13	
			фарш кур на гриллице	66,6	80	280,00р.	24,82р.															
			чеснок	11,3	11,3	40,00р.	0,45р.															
			хлеб пшеничный	14,2	14,2	7,00р.	0,1р.															
			масло или вода	1,40	5,6	7,00р.	6,00р.															
			яйца куриные	1,44	1,44	600,00р.	0,99р.															
			масло сливочное	1,4	1,4	110,00р.	0,15р.															
			масло растительное для жаренья	1,2	1,2	12,00р.	0,01р.															
143	рыбу из овощей	180	соль калийная	61,2	45,8	35,00р.	2,15р.	9,72р.		2,1	11	13,4	162	0,07	9,9	24	3,4	31,4	63,2	27,8	0,9	
			карпозель	27	19,8	35,00р.	0,59р.															
			лук репчатый	21,6	18	30,00р.	0,59р.															
			карпозель	81,8	65,6	40,00р.	3,27р.															
			сметана	95,4	95,4																	
			вода	4,5	4,5	600,00р.	2,70р.															
			масло сливочное	1,2	1,2	12,00р.	0,01р.															
			соль калийная	20	20	50,00р.	1,00р.	2,69р.		0	0	19,4	77,4	0	0	0	0	9,4	0	2	0	
349	котлет на овоще отрубчатые	200	сметана	200	200	300,00р.	0,09р.															
			вода	20	20	40,00р.	0,80р.															
			хлеб пшеничный	30	30	51,00р.	1,53р.															
			хлеб ржаной					80,15р.		2,6	1	12,8	77,7	8,7	0,1	0	0,7	4,6	17,4	3	0,4	
Итого за блюда lunch						680		111,79р.	33,81	47,76	34,78	83,66	731,9	8,9	38,13	24,33	6,49	172,7	194,3	198,2	104,7	10,13
Итого за день						1117,9р.		222,3	38,88	47,76	121,36	1091,6	14,74	38,79	24,33	6,49	172,7	227,3	304,7	302,9	198,9	15,03

ДЕНЬ ТРЕТИЙ

№ рецепта улицы	применяемые ингредиенты	масса порции	продукты	масса		стоимость		художественная стоимость				закупочная стоимость		вспомогательные вещества (кг)						
				брутто	нетто	Стоимость за 1 кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	закупочная стоимость (кг/шт)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Ca	
181	каша из муки пшеничной 1-й сортной крупы	200	вода мякина молоко вода сладко соль масло сливочное соль поваренная хлеб пшеничный хлеб ржаной сироп Рошфорский масло сливочное кофеинный напиток с ванилью	31	31	30,00р	0,99р	13,14р	6,11	10,72	32,38	251	0	1,17	0	0	133,77	20,3	0	0,47
				100	100	99,00р	5,99р													
				82,5	82,5															
				6	6	90,00р	0,30р													
				6	6															
				10	10	600,00р	6,00р													
				1,2	1,2	12,00р	0,01р													
				30	30	40,00р	1,20р													
				20	20	51,00р	1,02р													
				15	15	495,00р	7,79р													
10	10	600,00р	6,00р																	
5	5	360,00р	1,79р																	
120	120																			
20	20	50,00р	1,00р																	
100	100	99,00р	5,99р																	
<b>Итого за группу лиц</b>				<b>495</b>				<b>35,42р</b>	<b>15,88</b>	<b>25,78</b>	<b>81,12</b>	<b>658,1</b>	<b>5,84</b>	<b>2,53</b>	<b>40,1</b>	<b>0,99</b>	<b>336,77</b>	<b>198</b>	<b>36,6</b>	<b>4,99</b>

№ рецепта	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		художественная стоимость				закупочная стоимость		вспомогательные вещества (кг)						
				брутто	нетто	Стоимость за 1 кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	закупочная стоимость (кг/шт)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Ca	
70	овощи нагретые соевые	100	овощи нагретые соевые	110	100	75,00р	8,25р	8,25р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0,2	2,3	54,5	51,7	27,3	1,3
				50	40	40,00р	2,00р													
				25	20	40,00р	1,00р													
				25,6	20	35,00р	0,99р													
				12,5	10	35,00р	0,49р													
				15,2	12,5	30,00р	0,49р													
				7,5	7,5	125,00р	0,89р													
				5	5	110,00р	0,55р													
				2,5	2,5	50,00р	0,19р													
				200	200															
10	10	220,00р	2,20р																	
1,2	1,2	12,00р	0,01р																	
100	100	480,00р	4,80р																	
18	18	40,00р	0,72р																	
24	24																			
10	10	80,00р	0,80р																	
6	6	110,00р	0,89р																	
1,2	1,2	12,00р	0,01р																	
10	10	600,00р	6,00р																	
10	10	600,00р	6,00р																	
65,2	65,2	85,00р	7,29р																	
1,2	1,2	12,00р	0,01р																	
12	12	80,00р	0,96р																	
24	24	50,00р	1,20р																	
8	8	80,00р	0,80р																	
0,2	0,2	300,00р	0,99р																	
216	216																			
20	20	40,00р	0,80р																	
30	30	51,00р	1,53р																	
<b>Итого за группу лиц</b>				<b>690</b>				<b>128,17р</b>	<b>48,71</b>	<b>58,16</b>	<b>206,79</b>	<b>1609,9</b>	<b>14,87</b>	<b>38,56</b>	<b>64,3</b>	<b>5,68</b>	<b>456,33</b>	<b>694,2</b>	<b>283,34</b>	<b>21,42</b>

ОБЕД

ДЕНЬ ЧЕТВЕРТЫЙ

№ рецепта	продовольственные наименования блюд	количество порций	продукты	масса		стоимость		диетический состав					минеральные вещества (мг)								
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	Б1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
<b>ЗАВТРАК</b>																					
70	овощи негравированные соевые	100	овощи негравированные соевые	110	100	80,00р	8,80р	7,88р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
291	пшеница пшеница	250	булгур, пшеница, макароны, макароны, макароны, макароны, макароны, макароны	161,2 11,8 13,2 16,6 9,2 58,2	113,2 11,6 13,2 13,2 8,2	170,00р 110,00р 30,00р 35,00р 125,00р	27,40р 1,29р 0,40р 0,59р 3,49р	34,19р	20,8	18	37,9	407,3	0,05	3,23	0	0	10,3	0	0	2,05	
377	хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с лимоном	30 20 2007	хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с лимоном, сливки, вода	1,2 20 0,5 15 8	1,2 20 0,5 15	12,00р 51,00р 590,00р 50,00р	0,01р 1,02р 0,29р 0,75р	1,20р 1,02р 2,29р	1,17 1,7 0,4	0,3 0,6 0	14,4 8,5 11,7	70,5 51,9 49,6	0,04 0,06 0	0 0,33 0	0 0,29 0	6,9 1,4 27,2	6,9 2 15,5	26,1 0 11,7	9,9 0 1,5	0,6 3,1 1,5	
<b>ОБЕД</b>																					
Итого за первый завтрак																					
				46,51р	24,9	19,06	75	927	5,89	16,58	0	0,95	68,8	65,6	35,6	8,25					
<b>УДИЛИЩА</b>																					
Итого за первый ужин																					
				110	100	75,00р	8,25р	8,25р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
70	овощи негравированные соевые	100	овощи негравированные соевые	110	100	75,00р	8,25р	8,25р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
102	суп картофельный с картофелем	250	картофель, лук, морковь, масло растительное, вода	69,6 20,2 12 15,7 5	50 20 10 12,5 5	36,00р 30,00р 35,00р 110,00р	2,33р 0,71р 0,89р 0,55р	4,51р	5,6	5,4	17,5	140,6	0,2	9,5	0	0,25	4,8	63,7	35,5	2,1	
239	тефтели рыбные	100	рыба филе, лук, морковь, лук репчатый, макароны, вода	102 10,4 15 13,4 8	49,4 10,4 15 10,4 6	600,00р 40,00р 99,00р 30,00р	61,20р 0,42р 0,59р 0,40р	63,73р	12,7	11,7	18,1	230	0,2	0,3	10	4,7	53	341,6	59,6	1,6	
312	пюре картофельное	190	картофель, молоко, масло сливочное, соль, лук репчатый, лук зеленый	7,4 1,1 210,6 28,6 9	7,4 1,1 158,4 28,6 9	110,00р 12,00р 35,00р 99,00р 990,00р	0,81р 0,01р 7,37р 1,70р 5,40р	14,48р	3,8	7,2	25,6	183,1	0,24	31,2	0	0,24	2,4	102,6	39,1	1,58	
699	напиток лимонный	200	лимонный сок, сахар, вода	1,2 16 24	1,2 16 24	12,00р 170,00р 50,00р	0,01р 2,12р 1,20р	3,92р	0,3	0	31,4	127,2	0,006	0,4	0,2	0	25,2	39,6	19,4	0,6	
Итого за первый обед																					
				143,74р	51,51	44,72	192,58	1417,6	15,286	44,72	192,58	1417,6	15,286	44,72	192,58	1417,6	15,286	44,72	192,58	1417,6	15,286

ДЕНЬ ПЯТЫЙ

№ рецепта улицы	проект меню наименование блюда	масса порции	продукты	масса			Стоимость		калорийность			элементарный состав																				
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость с учетом отходов	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe												
223	закуска на тарелке со ступичным молоком	180/60	творог	189,2	165,6	304,00р.	51,44р.	71,02р.	26,08	20,7	26,4	404,2	0,09	0,81	0,09	2,07	111,6	174,9	36,8	1,26												
			сметана	10,8	10,8	36,00р.	0,38р.																									
			сахар	14,4	14,4	46,00р.	0,66р.																									
			молоко ступичное	7,2	7,2	7,00р.	0,09р.																									
			сметана	7,2	7,2	80,00р.	4,32р.																									
			сметана	7,2	7,2	220,00р.	1,59р.																									
			соль поваренная	1	1	12,00р.	0,01р.																									
			молоко ступичное	60	60	200,00р.	12,00р.																									
			лимон ступичный	30	30	40,00р.	1,20р.																									
			лимон ступичный	20	20	51,00р.	1,02р.																									
14	лимон ступичный	10	лимон ступичный	10	10	74,00р.	7,40р.	1,02р.	0,08	7,26	8,5	51,8	5,8	0,06	0	0,4	1,4	2	0	0	0,02											
			чай сладкий	0,5	0,5	550,00р.	0,28р.	7,40р.	0,08	1,76	14,0	68,1	0	0	40	0,1	2,4	3	0	0,02												
			чай с сахаром	15	15	50,00р.	0,75р.	1,03р.	0,2	0	13,4	52	0	0,06	0	0	2,98	4,5	2,4	0,5												
378	лимон ступичный	200/15	лимон ступичный	150	150	50,00р.	0,75р.	81,65р.	28,23	28,86	62,84	644,6	5,83	0,93	40,09	2,86	125,28	216,5	48,1	5,48												
			лимон ступичный	30	30	40,00р.	1,20р.																									
			лимон ступичный	20	20	51,00р.	1,02р.																									
			лимон ступичный	10	10	74,00р.	7,40р.																									
			чай сладкий	0,5	0,5	550,00р.	0,28р.																									
			чай с сахаром	15	15	50,00р.	0,75р.																									
			лимон ступичный	60	60	200,00р.	12,00р.																									
			лимон ступичный	30	30	40,00р.	1,20р.																									
			лимон ступичный	20	20	51,00р.	1,02р.																									
			лимон ступичный	10	10	74,00р.	7,40р.																									
итого за проект меню																				81,65р.	28,23	28,86	62,84	644,6	5,83	0,93	40,09	2,86	125,28	216,5	48,1	5,48

ОБЕД

№ рецепта улицы	проект меню наименование блюда	масса порции	продукты	масса			Стоимость		калорийность			элементарный состав																				
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость с учетом отходов	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe												
140	салат, тушеный в соусе	100	сметана	134	105	40,00р.	5,38р.	7,71р.	2,3	7,98	10,6	116	0,03	1,35	4,73	0,3	52,4	58,6	20,1	1,41												
			лимон ступичный	30	26	30,00р.	0,89р.																									
			лимон ступичный	5	5	110,00р.	0,55р.																									
			соль поваренная	1,6	1,6	12,00р.	0,02р.																									
			сметана	15	15	220,00р.	0,83р.																									
			лимон ступичный	1,88	1,88	30,00р.	0,06р.																									
			лимон ступичный	11,2	11,2	40,00р.	1,00р.																									
			лимон ступичный	25	20	40,00р.	1,00р.																									
			лимон ступичный	86,6	50	35,00р.	2,35р.																									
			лимон ступичный	12,5	10	36,00р.	0,44р.																									
278	творожки	100	лимон ступичный	13,2	13,2	480,00р.	41,57р.	44,64р.	13,2	16,5	11,8	248,2	0	2	0	0,63	7,63	81,3	18,2	2,1												
			лимон ступичный	20	20	40,00р.	0,53р.																									
			лимон ступичный	40	33,2	30,00р.	1,20р.																									
			лимон ступичный	5	5	110,00р.	0,55р.																									
			лимон ступичный	6,6	6,6	35,00р.	0,23р.																									
			лимон ступичный	5	5	110,00р.	0,55р.																									
			лимон ступичный	1,2	1,2	12,00р.	0,01р.																									
			лимон ступичный	63	63	60,00р.	3,78р.																									
			лимон ступичный	132,2	132,2	600,00р.	3,78р.																									
			лимон ступичный	6,3	6,3	12,00р.	0,01р.																									
305	рем. супчик	180	лимон ступичный	20	20	80,00р.	1,69р.	2,89р.	0	19,4	71,4	0	0	0	0	0,7	4,6	17,4	6,6	0,4												
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
			лимон ступичный	20	20	80,00р.	1,69р.																									
			лимон ступичный	0,2	0,2	300,00р.	0,09р.																									
			лимон ступичный	200	200	40,00р.	0,80р.																									
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
			лимон ступичный	20	20	80,00р.	1,69р.																									
			лимон ступичный	0,2	0,2	300,00р.	0,09р.																									
			лимон ступичный	200	200	40,00р.	0,80р.																									
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
349	компот из фруктов	200	лимон ступичный	20	20	40,00р.	0,80р.	0,80р.	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,4												
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
			лимон ступичный	20	20	80,00р.	1,69р.																									
			лимон ступичный	0,2	0,2	300,00р.	0,09р.																									
			лимон ступичный	200	200	40,00р.	0,80р.																									
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
			лимон ступичный	20	20	80,00р.	1,69р.																									
			лимон ступичный	0,2	0,2	300,00р.	0,09р.																									
			лимон ступичный	200	200	40,00р.	0,80р.																									
			лимон ступичный	30	30	51,00р.	1,53р.																									
итого за проект меню																				147,58р.	52,11	55,78	170,6	1425,9	14,78	14,03	65,49	5,05	182,01	437,9	98,1	14,08

**ДЕНЬ ШЕСТОЙ**

№ рецепта участка	проект наименование блюда	масса порции	рецепты	масса		Цена за 1 кг	стоимость		Хлебный состав				энергетическая ценность (ккал)											
				брутто	нетто		Стоимость сырья	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Са					
71	овощи натуральные свежие (опека) в жареном	100	овощи натуральные свежие (опека)	100	100	80,00р	8,00р	8,00р	<b>ЗАТРАКИ</b>				1,1	0,16	3,6	23,3	0	25	0,16	0,33	14	26	20	1
204	мажорны отварные с сыром	200	мажорные изделия сыр сыр Российский сыр Российский сыр Российский	70 8 36	70 8 32	40,00р 600,00р 465,00р	2,80р 4,80р 16,98р	24,58р	5	8,2	23,3	188,8	0,12	0	0	0,9	11,3	43,6	8,5	0,7				
377	хлеб пшеничный чай с лимоником	30 20 2007	хлеб пшеничный хлеб ржаной чай-лимоник сахар лимон лимонный вода	30 20 0,5 15 8	30 20 0,5 15 7	40,00р 51,00р 560,00р 60,00р 160,00р	1,20р 1,02р 0,28р 0,75р 1,20р	1,20р 1,02р 2,23р	1,17 0,6 0,4	0,3 0,6 0	14,4 8,5 11,7	70,5 51,8 49,6	0,04 5,8 0	0 0,06 3,3	0 0 0	0,29 0,4 0	6,9 1,4 27,2	26,1 2 15,5	9,9 0 11,7	0,6 3,1 1,5				
<b>итого за проект участку</b>				<b>557</b>				<b>37,02р</b>	<b>8,27</b>	<b>9,26</b>	<b>61,4</b>	<b>384</b>	<b>5,98</b>	<b>28,36</b>	<b>0,16</b>	<b>2,02</b>	<b>60,8</b>	<b>113,2</b>	<b>50,7</b>	<b>6,9</b>				

№ рецепта участка	проект наименование блюда	масса порции	рецепты	масса		Цена за 1 кг	стоимость		Хлебный состав				энергетическая ценность (ккал)												
				брутто	нетто		Стоимость сырья	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Са						
70	овощи натуральные свежие	100	овощи натуральные свежие	110	100	75,00р	8,25р	8,65р	<b>ОБЕД</b>				0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	4	23	42	14	1
102	суп мажорный с бобовыми	250	картофель фасоль лук репчатый морковь мажор лапша вода соль йодированная бульон куриный мажор растительное картофель морковь пастушка (говядина) лук репчатый горошек зеленый соль йодированная соль сметана милк пшеничная вода томатная паста сладкое сметана пастушка лимонная вода	66,6 20,2 12 15,7 5 175 1 199 12 120,6 52,2 5,4 21,6 14,4 1,2 30 7,5 2,25 22,5 3 20 0,2 200 20 30	50 20 10 12,5 5 175 1 142 12 135 41,4 4,8 18 9 1,2 7,5 2,25 22,5 3 25 0,2 200 20 30	35,00р 200,00р 30,00р 35,00р 110,00р 0,00р 12,00р 180,00р 110,00р 35,00р 35,00р 1,83р 30,00р 138,00р 12,00р 0,01р 220,00р 35,00р 1,32р 35,00р 1,83р 150,00р 30,00р 2,00р 0,01р 1,66р 35,00р 1,00р 125,00р 80,00р 50,00р 300,00р 40,00р 51,00р	2,33р 4,04р 0,39р 0,55р 0,59р 0,00р 48,58р 35,64р 1,32р 4,22р 1,83р 0,81р 0,55р 2,00р 0,01р 1,66р 0,98р 0,39р 1,69р 0,05р 0,80р 1,53р	7,84р	5,6	6,6	17,5	140,8	0,2	9,5	0,25	4	48,8	83,7	35,5	2,1					
252/331	тунца тушеная в соусе с овощами	100/180/30	соль йодированная бульон куриный мажор растительное картофель морковь пастушка (говядина) лук репчатый горошек зеленый соль йодированная соль сметана милк пшеничная вода томатная паста сладкое сметана пастушка лимонная вода	1 199 12 120,6 52,2 5,4 21,6 14,4 1,2 30 7,5 2,25 22,5 3 20 0,2 200 20 30	1 142 12 135 41,4 4,8 18 9 1,2 7,5 2,25 22,5 3 25 0,2 200 20 30	12,00р 180,00р 110,00р 35,00р 35,00р 1,83р 30,00р 138,00р 12,00р 0,01р 220,00р 35,00р 1,32р 35,00р 1,83р 150,00р 30,00р 2,00р 0,01р 1,66р 35,00р 1,00р 125,00р 80,00р 50,00р 300,00р 40,00р 51,00р	0,00р 35,64р 1,32р 4,22р 1,83р 0,81р 0,55р 2,00р 0,01р 1,66р 0,98р 0,39р 1,69р 0,05р 0,80р 1,53р	48,58р	16,24	12,63	15,71	241	0,17	10,61	45,6	0	71,8	170,3	40,7	3,7					
349	котлет на сковороде	200	топленое сало сладкое сметана пастушка лимонная вода	3 20 0,2 200 20 30	3 25 0,2 200 20 30	125,00р 80,00р 50,00р 300,00р 40,00р 51,00р	0,39р 1,69р 0,05р 0,80р 1,53р	2,06р	0	0	19,4	77,4	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,5	0,4					
<b>итого за проект участку</b>				<b>910</b>				<b>107,20р</b>	<b>35,42</b>	<b>29,85</b>	<b>138,07</b>	<b>987,2</b>	<b>15,06</b>	<b>58,97</b>	<b>46,07</b>	<b>7,14</b>	<b>220,6</b>	<b>429,6</b>	<b>148,9</b>	<b>18,8</b>					

2 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ СЕДЬМОЙ

№ рецептурных блюд	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		химический состав				энергетическая ценность (ккал)		микроэлементы (мг)																				
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость сырья	белки	жиры	углеводы	кислотность (титр)	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe															
174	каша вязкая молочная на рисовой крупе	200/10	крупа рисовая молоко вода сахар	44	44	60,00р	2,64р	14,83р	6,09	10,88	47,99	315	0,07	0,96	54,8	0	137,99	30,53	167,24	0,87														
				100	100	59,00р	5,90р																											
				55	55	- р	- р																											
				6	6	46,00р	0,28р																											
				10	10	600,00р	6,00р																											
				1	1	12,00р	0,01р																											
30	хлеб пшеничный	30	хлеб пшеничный	30	30	40,00р	1,20р	1,20р	1,17	0,3	14,4	70,5	0,04	0	0	0,39	6,9	28,1	9,9	0,6														
				20	20	51,00р	1,02р																											
				10	10	600,00р	6,00р																											
				16	15	466,00р	7,79р																											
				15	15	466,00р	7,79р																											
				1	1	200,00р	2,00р																											
200	чай с сахаром	200	чай-заварка вода сахар	0,5	4	200,00р	0,10р	0,65р	2,9	2,5	24,8	134	0	1	0	121	90	14	1															
				110	110	50,00р	0,75р																											
итого за блюдо				537,7				30,81р	12,94	23,94	71,03	357,9	3,91	1,02	94,9	0,99	280,69	145,63	182,64	4,79														
<b>ОБЕД</b>																																		
70	овощи нагретые соевые	100	овощи нагретые соевые	110	100	75,00р	8,25р	8,25р	0,63	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1														
				картофель	100	75	35,00р														3,50р													
				шавровые листья	10	10	40,00р														0,40р													
				морковь	12,5	10	35,00р														0,46р													
				лук репчатый	12	10	30,00р														0,30р													
				масло растительное	2,5	2,5	110,00р														0,28р													
				вода	175	175	- р														- р													
				соль йодированная	1	1	12,00р														0,01р													
				пшеница	100	74	48,00р														4,80р													
				хлеб пшеничный	18	18	40,00р														0,72р													
103	суп картофельный с макаронными изделиями	250	макаронные изделия картофель лук репчатый масло растительное вода	100	75	35,00р	3,50р	4,98р	3,9	2,75	19	117	0,1	6	0,2	0,4	22	34	21	0,9														
				картофель	10	10	35,00р														0,46р													
				лук репчатый	12,5	10	30,00р														0,30р													
				масло растительное	2,5	2,5	110,00р														0,28р													
				вода	175	175	- р														- р													
				соль йодированная	1	1	12,00р														0,01р													
				пшеница	100	74	48,00р														4,80р													
				хлеб пшеничный	18	18	40,00р														0,72р													
				молоко или вода	24	24	80,00р														0,80р													
				отвар	10	10	110,00р														0,69р													
288	котлета	100	соль йодированная пшеница хлеб пшеничный молоко или вода отвар масло растительное соль йодированная масло сливочное пшеница вода	100	74	48,00р	4,80р	56,19р	16,1	16,8	14,7	274,7	0	0	0,5	4,8	112	27,2	2,8															
				пшеница	100	74	48,00р													4,80р														
				хлеб пшеничный	18	18	40,00р													0,72р														
				молоко или вода	24	24	80,00р													0,80р														
				отвар	10	10	110,00р													0,69р														
				масло растительное	6	6	110,00р													0,69р														
				соль йодированная	1,2	1,2	12,00р													0,01р														
				масло сливочное	10	10	600,00р													6,00р														
				пшеница	72	72	50,00р													3,60р														
				вода	12	12	12,00р													0,01р														
171	каша пшеничная рассыпчатая	150	пшеница вода отвар	150	150	600,00р	6,00р	10,81р	8,52	10,08	49,3	310,4	0,3	0,03	0	0	18,4	0	0	5,7														
				пшеница	150	150	600,00р														6,00р													
				вода	12	12	12,00р														0,01р													
				отвар	20	25	80,00р														1,60р													
				соль йодированная	0,2	0,2	30,00р														0,06р													
				вода	200	200	40,00р														0,80р													
				хлеб пшеничный	20	20	51,00р														1,53р													
				хлеб ржаной	30	30	51,00р														1,53р													
				итого за блюдо	850																	116,59р	48,27	54,53	198,39	1479,8	1504	17,15	93,1	3,07	385,09	374,03	233,44	20,29
				349	котлет на сметане с картофелем	200	сметана вода														200	200	40,00р	0,80р	0,90р	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0,28	4,6	17,4
вода	20	20	50,00р					1,00р																										
итого за блюдо				20	20	40,00р	0,80р	0,90р	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0,28	4,6	17,4	6,6	0,4															
итого за блюдо				30	30	51,00р	1,53р	1,53р	2,6	1	12,8	71,7	8,7	0,1	0,7	2,2	3	0	4,7															
итого за блюдо				850				116,59р	48,27	54,53	198,39	1479,8	1504	17,15	93,1	3,07	385,09	374,03	233,44	20,29														

ДЕНЬ ВОСЬМОЙ

№ рецептур	другие продукты наименования блюда	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг	стоимость		химический состав				энергетическая ценность (ккал)			минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто		Столбец с единицами	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	всего	В1	С	А	Е	Са	Р	Кг	Сг

ЗАВТРАК

210	омлет картофельный	200	яйца	4	152,2	7,00р	12,00р	30,41р	20,5	34	3,3	342,8	0,17	0,4	0,36	0	127,3	330,2	26,6	3,6	
			масло сливочное	51,3	51,3	50,00р	310р														
			масло оливочное	6,8	6,8	600,00р	4,08р														
			соль йодированная	1,42	1,42	12,00р	0,20р														
			масло сливочное	19,8	19,8	600,00р	11,29р														
			масло сливочное	106	100	80,00р	8,48р														
376	чай с сахаром	200	чай-заварка	0,5	4	200,00р	0,10р	0,85р	2,9	2,5	24,8	134	0	1	0	0	121	90	14	1	
			сахар	110	110	50,00р	0,75р														
			вода	15	15																
<b>Итого за другие блюда</b>								<b>41,96р</b>	<b>27,47</b>	<b>42,1</b>	<b>58,7</b>	<b>677,1</b>	<b>6,08</b>	<b>11,06</b>	<b>0,36</b>	<b>0,79</b>	<b>288,6</b>	<b>448,3</b>	<b>50,5</b>	<b>8,71</b>	

ОБЕД

70	овощи негравлиные осленные	100	овощи негравлиные осленные	110	100	75,00р	8,25р	8,25р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1	
			капуста свекла	62,5	50	40,00р	2,50р														
			картофель	40	30	35,00р	1,40р														
			морковь	12,5	10	35,00р	0,44р														
			лук репчатый	15,1	12,5	30,00р	0,45р														
			томатное пюре	2,5	2,5	128,00р	0,31р														
			масло растительное	5	5	110,00р	0,55р														
			вода	200	200																
			соль йодированная	1	1	12,00р	0,01р														
			бродильно-печеноч	161,2	113,2	190,00р	30,63р														
			масло растительное	11,6	11,6	110,00р	1,29р														
			лук репчатый	13,2	11,6	30,00р	0,49р														
			морковь	16,6	13,2	35,00р	0,59р														
			томатное пюре	8,2	8,2	128,00р	1,09р														
			крупка рисовая	59,2	59,2	80,00р	3,49р														
соль йодированная	1,2	1,2	12,00р	0,01р																	
388	напиток на основе шиповника	200	сахар	20	20	200,00р	4,00р	5,00р	0,7	0,3	24,4	143,8	0	200	0,2	0	13	3	3	1	
			вода	200	200	50,00р	1,00р														
			хлеб пшеничный	20	20	40,00р	0,80р	0,80р	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0	0,28	4,6	17,4	6,6	0,4	
			хлеб ржечной	20	20	51,00р	1,53р	1,53р	2,6	1,1	12,5	77,7	8,7	0,1	0	0,7	2,2	3	0	4,7	
			хлеб ржечной	30	30	51,00р	1,53р	58,69р	27,57	24,66	94,16	788,8	8,78	246,63	0,4	3,32	104,6	197,5	42,8	19,05	
<b>Итого за другие блюда</b>								<b>100,62р</b>	<b>64,88</b>	<b>66,78</b>	<b>152,86</b>	<b>1446,9</b>	<b>14,84</b>	<b>257,69</b>	<b>0,76</b>	<b>4,11</b>	<b>383,2</b>	<b>549,8</b>	<b>63,3</b>	<b>18,76</b>	





ДЕНЬ ДЕСЯТЫЙ

№ рецепта продукты	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг	сплошность		элементарный состав				элементарный состав (мг)									
				брутто	нетто		Сплошность стл. стл. в единиц. М	Сплошность блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
223	запеканка из творога со стучинными хлопьями	200/60	творог	188	184	210,00р	38,48р	57,94р	27,9	23	28,2	448,1	0,1	0,9	0,1	2,27	124	194,3	38,8	1,4		
			крупа манная	12	12	36,00р	0,40р															
			сахар	16	16	46,00р	0,74р															
			яйца	8	8	6,00р	0,08р															
			масло сливочное	8	8	486,00р	3,88р															
			стучин	8	8	80,00р	0,64р															
			сметана	8	8	186,00р	1,32р															
			соль йодированная	1	1	12,00р	0,01р															
			молоко стучинное	60	60	190,00р	11,40р															
			хлеб пшеничный	30	30	36,00р	1,08р															
376	чай с сахаром	200/15	хлеб ржаной	20	20	45,00р	0,90р	1,03р	1,7	0,8	8,5	51,8	5,8	0,08	0	0,4	1,4	2	0	3,1		
			чай-заварка	0,5	0,5	550,00р	0,28р															
			сахар	15	15	50,00р	0,75р															
итого за группой блюд				525				60,94р	30,87	23,9	65,5	623,4	5,94	1,02	0,1	3,06	135,28	228,9	52,1	5,6		

№ рецепта продукты	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг	сплошность		элементарный состав				элементарный состав (мг)																								
				брутто	нетто		Сплошность стл. стл. в единиц. М	Сплошность блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe																	
70	овощи натуральные соленые	100	морковь	66,7	50	36,00р	2,33р	8,25р	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1																	
			картофель	12,5	10	39,00р	0,44р																														
			лук репчатый	12,3	10	35,00р	0,43р																														
			масло растительное	2,5	2,5	110,00р	0,28р																														
			вода	187,5	187,5	110,00р	20,63р																														
			соль йодированная	1	1	15,00р	0,02р																														
			квас	15	15	40,00р	0,18р																														
			масло сливочное	0,5	0,5	600,00р	0,30р																														
			яйца	1,3	1,3	7,00р	0,01р																														
			вода или молоко	7,2	7,2	15,00р	0,09р																														
			пшеница	94,5	69	480,00р	45,36р																														
			хлеб пшеничный	14,5	14,5	40,00р	0,58р																														
			молоко или вода	20	20	30,00р	0,27р																														
			лук репчатый	9	9	40,00р	0,29р																														
			масло сливочное	9	9	110,00р	0,99р																														
масло растительное	1,2	1,2	15,00р	0,02р																																	
соль йодированная	295,6	205,2	50,00р	12,78р																																	
квашеная капуста	5,4	5,4	300,00р	1,62р																																	
321	ягодита тушеная	180	масло сливочное	7,2	7,2	110,00р	0,78р	17,38р	3,72	5,94	18,9	135,2	0	30,89	0	0	99,8	0	37,18	1,46																	
			пшеница	10,8	10,8	120,00р	1,30р																														
			картофель	5,4	4,4	39,00р	0,19р																														
			лук репчатый	9	7,2	35,00р	0,32р																														
			пшеница	0,02	0,02	200,00р	0,00р																														
			масло сливочное	1,8	1,8	40,00р	0,07р																														
			сахар	5,4	5,4	50,00р	0,27р																														
			соль йодированная	1,2	1,2	15,00р	0,02р																														
			лимон	16	16	120,00р	2,72р																														
			сахар	24	24	50,00р	1,28р																														
			вода	214	214	40,00р	0,89р																														
			хлеб пшеничный	20	20	51,00р	1,53р																														
			хлеб ржаной	30	30	51,00р	1,53р																														
			итого за группой блюд				890																	162,19р	53,37	48,83	189,68	1370,73	14,787	49,74	0,32	5,78	360,61	401,1	113,5	15,69	21,29

ДЕНЬ ОДИНАДЦАТЫЙ

№ рецепта уры	применяемые продукты	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг	стоимость		химический состав					энергетическая ценность (ккал)		витамины (мг)							минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто		Стоимость сырья	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	з	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
70	овощи натуральные соевые	100	овощи натуральные соевые	110	100	75,00р	8,25р	7,89р	3,87	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1						
294	колбаса ки грибки	100	фарш из свиной чины хлеб пшеничный масло сливочное яйца куриные масло растительное для приготовления	65,6 11,3 14,2 1,40 1,44 1,4	80 40,00р 7,00р 6,00р 6,89р 1,5р	290,00р 23,97р	31,45р	15,8	19,7	12,7	299,2	0	1,63	0,13	2,88	10,2	18,6	30,1	2,13								
331	соеус сметанный с томатами	30	соль калийная сметана моло пшеничная вода томатная паста соль калийная уксус столовый масло сливочное соль калийная хлеб пшеничный чай-заправка сахар лимон соевый вода	1,2 7,5 2,25 22,5 3 0,24 65,2 12 30 20 0,5 15 8 150	12,00р 243,63р 48,03р -р 166,00р 15,19р 75,00р 6,39р 5,82р 12,00р 40,00р 51,00р 590,00р 50,00р 150,00р	1,94р	0,5	1,5	2,1	24	0	0,41	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,6								
171	салат гречневый рассольный	180	соль калийная уксус столовый масло растительное соль калийная хлеб пшеничный чай-заправка сахар лимон соевый вода	0,24 65,2 12 30 20 0,5 15 8 150	15,19р 75,00р 6,39р 5,82р 12,00р 40,00р 51,00р 590,00р 50,00р 150,00р	12,22р	10,63	7,1	47,7	3,6	0,3	0	24	0,75	19	252,1	168	5,76									
377	хлеб пшеничный хлеб ржаной чай о лимонном сахар лимон соевый вода	30 20 200/7	хлеб пшеничный хлеб ржаной чай-заправка сахар лимон соевый вода	30 20 0,5 15 8 150	40,00р 51,00р 590,00р 50,00р 150,00р	1,20р 1,03р 2,23р	1,17 1,7 0,4	0,3 0,6 0	14,4 8,6 11,7	70,5 51,8 49,6	0,04 5,8 0	0 0,66 3,3	0 0,4 0	0,39 0,4 0	6,9 1,4 27,2	26,1 2 15,5	9,9 0 11,7	0,6 3,1 1,5									
Итого за продукт				667			56,00р	30,53	27,86	97,5	810,6	6,14	14,99	24,13	4,58	87,7	356,3	233,7	14,09								

70	овощи натуральные соевые	100	овощи натуральные соевые	масса		Цена за 1 кг	стоимость		химический состав					энергетическая ценность (ккал)		витамины (мг)							минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто		Стоимость сырья	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	з	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe							
101	суп картофельный с грибами	250	картофель морковь лук репчатый масло растительное соль калийная сметана картофельная молоко соль калийная уксус столовый сметана грудобротки яйцо куриное вода хлеб пшеничный хлеб ржаной	100 5 12,5 12 2,5 2 1 90 18,7 23 10 5 2,5 2 0,01 1,2 210,6 28,8 9 1,2 20 20 0,2 200 20 20 30	100 7,5 10 10 10 2,5 2 1 73,7 18,7 18 8,7 10 5 2,5 2 0,01 1,2 158,4 28,8 9 12 25 20 0,2 200,00р 50,00р 50,00р 30	75,00р	8,25р	8,25р	4,89р	1,7	2,7	13,2	96,1	0,1	16,5	0,2	0,3	23,5	42	55	24,2	1					
229	рыба тушеная в томате с овощами	100	соль калийная минтай потрошенный вода уксус лук репчатый томатная паста масло растительное соль калийная сахар пюре картофельное картофель молоко соль калийная уксус столовый сметана грудобротки яйцо куриное вода хлеб пшеничный хлеб ржаной	90 18,7 23 10 5 2,5 2 1 90 18,7 18 8,7 10 5 2,5 2 0,01 1,2 210,6 28,8 9 1,2 20 20 0,2 200 20 20 30	73,7 18,7 18 8,7 10 5 2,5 2 1 73,7 18,7 18 8,7 10 5 2,5 2 0,01 1,2 158,4 28,8 9 12 25 20 0,2 200,00р 50,00р 50,00р 30	12,00р 145,00р 13,05р	16,87р	11,2	5,05	50,4	105	0,99	2,64	0	0	37,04	0	0	0,78								
312	пюре картофельное	180	соль калийная картофель молоко соль калийная уксус столовый сметана грудобротки яйцо куриное вода	1,2 210,6 28,8 9 1,2 20 20 0,2 200	12,00р 36,00р 36,00р 12,00р 50,00р 50,00р 300,00р 0,99р	7,37р	14,49р	3,8	7,2	25,6	163,1	0,24	31,2	0	0,24	2,4	102,6	38,1	1,55								
349	котлет на сметане с грудобротками	200	сметана грудобротки яйцо куриное вода	20 20 0,2 200	50,00р 50,00р 50,00р 300,00р	1,89р	2,89р	0	0	19,4	77,4	0	0	0	0	9,4	0	0	2	0							
Итого за продукт				880			106,41р	51,44	44,17	231,06	1399,4	15,3	75,43	24,33	6,24	189,84	576,3	319,6	23,53								

**ДЕНЬ ДВЕНАДЦАТЫЙ**

№ рецепта УДЧ	применяемые блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		Хлебный состав		запасы		витамины (мг)					микроэлементы (мг)			
				брутто	нетто	Цена за 1	Стоимость	Стоимость	белки	жиры	углеводы	кислоты	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
70	овощи натуральные соевые	100	овощи натуральные соевые	110	100	75,00р.	8,25р.	7,88р.	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1
205	мажорны отварины с овощами	200	Мажорны картофель пшеница (пшени) лук репчатый томатная паста масло растительное соль йодированная	70 20 7,1 15,1 11,1 8 1,3	70 16 6,6 12,7 11,1 8 1,3	40,00р. 30,00р. 150,00р. 20,00р. 110,00р. 110,00р. 12,00р.	2,80р. 0,60р. 1,07р. 0,30р. 1,22р. 0,89р. 0,02р.	6,88р.	7,12	9,28	41,8	270,6	0,98	0,03	0	0	19,4	0	0	0,1
14	хлеб пшеничный	30	хлеб пшеничный	30	30	36,00р.	1,09р.	1,09р.	1,17	0,3	14,4	70,5	0,04	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,6	
378	чай с сахаром	200	чай-заварка сахар	10 15	10 15	485,00р. 550,00р.	4,85р. 0,29р.	10,9р.	0,98	7,28	0,14	66,1	0	3,3	0	27,2	15,5	11,7	1,5	
итого за прием пищи				567	150	150	- р.	22,62р.	11,3	17,6	79,04	522,1	5,92	13,39	40	1,05	80,3	88,8	35,6	6,32
70	овощи натуральные соевые	100	овощи натуральные соевые	110	100	75,00р.	8,25р.	8,25р.	0,83	0,16	2,5	13,5	0	10	0	0,16	23	42	14	1
88	шурп на свиной карбонат с картофелем	250	карбонат свиной картофель масло сливочное лук репчатый томатная паста масло растительное вода	62,5 40 12,5 19,3 2,5 5 200	50 30 10 12,5 2,5 5 200	40,00р. 36,00р. 30,00р. 30,00р. 125,00р. 110,00р. 0,25р.	2,29р. 1,49р. 0,49р. 0,49р. 0,21р. 0,25р. - р.	5,67р.	1,8	5	6,9	80,5	0	33,3	0,2	2,2	51,5	36,1	19,2	0,9
288	рагу на пшенице	250	соль йодированная масло сливочное картофель мажорны томатная паста масло растительное вода	1 192 4 180,5 120 31,5 9 9 18 6 1,2 1,5 20 20 0,2 200	1 136 4 120 9 9 15 6 1,2 1,5 25 20 0,2 200	12,00р. 190,00р. 110,00р. 35,00р. 30,00р. 125,00р. 110,00р. 0,01р.	0,01р. 36,48р. 0,44р. 5,62р. 1,10р. 1,39р. 0,54р. 0,85р. 0,01р. 0,89р. 1,90р. 1,00р. 0,09р.	46,03р.	24,8	26,2	2	331,2	0,29	24,6	3,13	4	90,37	580,7	112,8	8
348	котлет на свином огульците	200	мясо свинины яйца хлеб пшеничный хлеб ржаной	20 20 30 30	20 20 30 30	40,00р. 51,00р. 1,53р.	0,80р. 1,53р.	0,80р.	0,78	0,2	9,66	47	0,03	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,4	
итого за прием пищи				856	30	51,00р.	1,53р.	64,64р.	36,67	32,56	53,28	627,3	9,02	69	3,33	7,37	181,07	678,2	154,6	15
итого за обед				856	30	51,00р.	1,53р.	87,59р.	42,11	50,76	132,3	148,4	14,94	81,39	43,33	8,37	281,37	787,8	190,2	21,32
итого по меню				200	200	40,00р.	0,80р.	148,15р.	54,173	54,572	204,86	1588,79	179,23	240,611	335,44	322,4815	329,81	504,6023	2213,42	233,55
итого за завтрак				20	20	40,00р.	0,80р.	121,71р.	54,173	54,572	204,86	1588,79	179,23	240,611	335,44	322,4815	329,81	504,6023	2213,42	233,55
итого за обед				20	20	40,00р.	0,80р.	58,85р.	25,72	25,572	80,43	6812,3	71,35	231,628	200,06	327,958	325,88	504,602	221,34	23,26
итого за ужин				20	20	40,00р.	0,80р.	49,09р.	25,72	25,572	80,43	6812,3	71,35	231,628	200,06	327,958	325,88	504,602	221,34	23,26
итого за день				200	200	40,00р.	0,80р.	87,59р.	42,11	50,76	132,3	148,4	14,94	81,39	43,33	8,37	281,37	787,8	190,2	21,32

**Разработано на основании:**

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20
2. "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях." Делии плюс 2015 год/ под ред. М.П.Морозова. В.А. Трулева
3. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях." Делии плюс 2014 год/ под ред. М.П.Морозова. В.А. Трулева
4. "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" Уральский РЦП, по ред. Перваголова А.Р., г. Пермь, 2011г.