Cor	ласовано	):
Дир	ектор МБ	ЮУ СОШ № 3
		/Н.А.Венедиктова/
<b>«</b>	<b>&gt;&gt;</b>	2023г.

Индивидуальный предприниматель

**№.Н.** Козлов/

2023г.

### Двухнедельное меню горячих завтраков для обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных семей МБОУ СОШ № 3 г.Вязьма Смоленской области на 2023-24 учебный год

Сезон: весенний, с расчетом химического состава и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), витаминов, макроэлементов, и энергетической ценности блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий на основе таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания под редакцией Варфоломеевой В.Л (Справочник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений, вып. Москва-2003), ассортимента основных продуктов питания для детей и подростков, разработанного Институтом питания РАМН, зам. директора академиком РАМН, профессором В.А. Тутельяном (Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва-2004, под редакцией Лапшиной В.Т.) в соответствии с рекомендуемой формой составления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

C	огласовано	
Ди	иректор МБ(	ОУ СОШ № 3
		/Н.А.Венедиктова/
<b>((</b>	<b>&gt;&gt;</b>	2023г.

Индивидуальный предприниматель

∠ 7С.Н. Козлов/
2023г.

# Двухнедельное меню горячих завтраков для обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных семей МБОУ СОШ № 3 г.Вязьма Смоленской области на 2023-24 учебный год

Сезон: весенний, с расчетом химического состава и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), витаминов, макроэлементов, и энергетической ценности блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий на основе таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания под редакцией Варфоломеевой В.Л (Справочник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений, вып. Москва-2003), ассортимента основных продуктов питания для детей и подростков, разработанного Институтом питания РАМН, зам. директора академиком РАМН, профессором В.А. Тутельяном (Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва-2004, под редакцией Лапшиной В.Т.) в соответствии с рекомендуемой формой составления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Пищев	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мине	еральные	вещества	а (мг)		Витами	ины (мг)	
нормативов	кулипарных изделии	(L)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	$\mathbf{E}$
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					,	День 1			THE STREET					
						Завтрак								
СбРец. Москва-2003 рец.№327	Каша молочная "Дружба"	250	4,89	10,04	27,64	220	104,36	127,21	30,26	0,65	0,01	1,01	0,05	0,01
СбРец. Москва-2003 рец.№8	Колбаса варено- копченая (порциями)	30	4,8	6,6	0,08	78,99	5,85	51,66	9,93	0,69	0,05	21,6	0	0,03
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	, 0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
	итого:	510	12,89	16,95	62,83	450,59	121,16	206,61	48,49	2,56	0,06	22,71	0,05	0,55
						TT 0						7		
					,	День 2								
						Завтрак								
СРец. Москва-2003 рец.№ 265	Макароны с сыром	250/35	13,85	17,05		,	236,68	236,8	51,87	1,63	0,23	0,39	0,13	0,08
	Макароны с сыром Батон нарезной	250/35	13,85	17,05	,	Завтрак	236,68	236,8	51,87	1,63 0,36	0,23	0,39	0,13	0,08
рец.№ 265 ГОСТ30390-95					54,67	Завтрак 435,48		1 8 194 just				·		
рец.№ 265 ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480 «Хлебпрод» Москва-	Батон нарезной	30	3	0,26	54,67	Завтрак 435,48 94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
рец.№ 265 ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480 «Хлебпрод» Москва-	Батон нарезной Чай с сахаром	30	3 0,2	0,26	54,67 20,1 15,01 89,78	Завтрак 435,48 94,6 57	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0,1	0	0,51
рец.№ 265 ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480 «Хлебпрод» Москва-	Батон нарезной Чай с сахаром	30	3 0,2	0,26	54,67 20,1 15,01 89,78	Вавтрак 435,48 94,6 57 587,08	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0,1	0	0,51
рец.№ 265 ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480 «Хлебпрод» Москва-	Батон нарезной Чай с сахаром	30	3 0,2	0,26	54,67 20,1 15,01 89,78	Завтрак 435,48 94,6 57 587,08	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0,1	0	0,51
рец.№ 265 ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480 «Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Батон нарезной Чай с сахаром итого: Запеканка творожная с	30 200 515	3 0,2 17,05	0,26 0,05 17,36	54,67 20,1 15,01 89,78	Завтрак       435,48       94,6       57       587,08       День 3       Завтрак	5,7 5,25 <b>247,63</b>	19,5 8,24 264,54	3,9 4,4 <b>60,17</b>	0,36 0,86 2,85	0 0,23	0 0,1 0,49	0 0,13	0,51

№ рецептуры сборн.тех. нормативов	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)			Энергети ческая ценность	Мин	еральные	вещества	и (мг)	i e	Витами	ины (мг)		
							Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E
1 .	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	a di					День 4								
						Завтрак				, k				
СРец. Москва-2003 рец.№ 448	Рис отварной	150	3,81	6,11	38,61	228	54,55	82,28	28,67	0,77	0,03	0	0,03	0,02
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 374	Рыба, тушеная в томате с овощами	40/30	8,23	4,3	3,92	87,2	24,88	117,5	22,82	55,2	0,07	3,77	0	0,54
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0
	итого:	450	15,3	10,72	77,85	468,8	93,18	229,06	60,63	57,23	0,1	6,67	0,03	1,07
Particular Strain	200				,	День 5					•			
						Завтрак				,				
СРец. Москва-2003 рец.№ 326	Каша гречневая с молоком	250	10,91	5,94	42,43	270	164,08	287,94	135,39	4,04	0,3	1,63	0,03	0,01
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	15	0,08	12,38	0,12	112,5	1,8	2,85	0,06	0,03	0	0	0,08	0,05
СРец. Москва-2003 оец.№ 422	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	22,31	105	60,4	45	7	0,09	0,02	0,65	0,01	0
	итого:	495	15,39	20,18	84,96	582,1	231,98	355,29	146,35	4,52	0,32	2,28	0,12	0,57

+

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пище	вые веще		Энергети ческая	Мин	еральные	вещества	а (мг)		Витами	ины (мг)	
нормативов	2	3	<u>Б</u>	Ж 5	<b>y</b>	ценность	Ca 8	P 9	<b>Mg</b>	Fe	B1	C 13	A	E 15
A CONTRACTOR OF THE STATE OF TH	2	3	4	,			0		10		12	13	14	15
Hamilton 17 . Ha						Завтрак								
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 302	Каша вязкая геркулесовая	250	6,89	4,89	33,75	206,25	36,1	184,88	71,15	2,04	0,14	0	56,25	1,01
СРец. Москва-2003 рец.№ 80	Сыр порционный	30	6,9	8,7	0	108	300	162	15	0,33	0,02	0,48	0,08	0,05
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
	итого:	510	16,99	13,9	68,86	465,85	347,05	374,62	94,45	3,59	0,16	0,58	56,33	1,57
				1-	,	День 7						a ·		
					,	Завтрак								
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 332	Макаронные изделия отварные	200	7,31	6,64	46,51	282	54,6	80,08	32,79	1,32	0,16	0	0,04	0,03
СРец. Москва-2003 рец.№ 162	Колбаса вареная отварная	50	9,52	8,73	0,11	117	8,4	101,13	17,36	1,23	0,14	16,24	0	0
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
	итого:	480	20,03	15,68	81,73	550,6	73,95	208,95	58,45	3,77	0,3	16,34	0,04	0,54
					,	День 8								
	,	-		,		Завтрак		,						
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 340	Омлет натуральный	120	12,47	20,08	2,23	237,82	90,98	199,09	15,23	2,23	0,07	0,42	0,29	0,05
СбРец. Москва-2003 рец.№8	Колбаса варено- копченая (порциями)	20	3,2	4,4	0,05	52,66	3,9	34,44	6,62	0,46	0,03	14,4	0	0,02
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	250	0,25	0,06	18,76	71,25	6,56	10,3	5,5	1,08	0	0,13	0	0
	итого:	420	18,92	24,8	41,14	456,33	107,14	263,33	31,25	4,13	0,1	14,95	0,29	0,58

20	TV C	D .	-		( )	n				/				
№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищен	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мин	еральные	вещества	1 (MF)		Витами	ны (мг)	
нормативов	пунтарным подент	(1)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					,	День 9								
	Завтрак													
СРец. Москва-2003 рец.№ 445	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,75	6,62	43,07	303	17,24	207,47	138,75	4,67	0,29	0	0,03	0,02
СРец. Москва-2003 рец.№ 445	Поджарка из курицы	40/10	30,33	14,64	13,85	193,07	17,81	116,13	50,74	0,96	0,03	3,99	0,03	0,07
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0
	итого:	430	42,34	21,57	92,24	649,67	48,8	352,88	198,63	6,89	0,32	6,89	0,06	0,6
					Į	<b>Цень</b> 10						,		
					,	Завтрак		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						
СбРец. Москва-2003 рец.№328	Каша молочная манная (жидкая)	250	7,1	14,05	36,93	302,38	157,26	141,69	23,69	0,5	0,1	1,58	0,08	0,05
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	15	0,08	12,38	0,12	112,5	1,8	2,85	0,06	0,03	0	0	0,08	0,05
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	, 3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 693	Какао с молоком	200	4,2	4,8	7,05	87	180	135	21	0,09	0,06	1,95	0,03	0,01
	итого:	495	14,38	31,49	64,2	596,48	344,76	299,04	48,65	0,98	0,16	3,53	0,19	0,62

•

Cor	ласовано	:
Дир	ектор МБ	ОУ СОШ № 3
	,	/Н.А.Венедиктова/
<b>«</b>	<b>&gt;&gt;</b>	2023г.

Индивидуальный предприниматель

/С.Н. Козлов/ 2023г.

## Двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся МБОУ СОШ № 3 г.Вязьма Смоленской области на 2023-2024 учебный год

Сезон: весенний, с расчетом химического состава и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), витаминов, макроэлементов, и энергетической ценности блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий на основе таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания под редакцией Варфоломеевой В.Л (Справочник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений, вып. Москва-2003), ассортимента основных продуктов питания для детей и подростков, разработанного Институтом питания РАМН, зам. директора академиком РАМН, профессором В.А. Тутельяном (Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва-2004, под редакцией Лапшиной В.Т.) в соответствии с рекомендуемой формой составления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Cor	ласовано:	
Дир	ектор МБО	ОУ СОШ № 3
		/Н.А.Венедиктова/
<b>«</b>	<b>»</b>	2023г.

индивидуальный предпиниматель

С.Н. Козлов/ 2023г.

## Двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся МБОУ СОШ № 3 г.Вязьма Смоленской области на 2023-2024 учебный год

Сезон: весенний, с расчетом химического состава и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), витаминов, макроэлементов, и энергетической ценности блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий на основе таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания под редакцией Варфоломеевой В.Л (Справочник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений, вып. Москва-2003), ассортимента основных продуктов питания для детей и подростков, разработанного Институтом питания РАМН, зам. директора академиком РАМН, профессором В.А. Тутельяном (Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» Москва-2004, под редакцией Лапшиной В.Т.) в соответствии с рекомендуемой формой составления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Пищев	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мин	еральные	веществ	а (мг)		Витами	ины (мг)	
нормативов	кулинарных изделии	(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	$\mathbf{E}$
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
						День 1					THE STATE OF THE S			
				4		Завтрак						— Truçux		· 7
СбРец. Москва-2003 рец.№327	Каша молочная "Дружба"	250	4,89	10,04	27,64	220	104,36	127,21	30,26	0,65	0,01	1,01	0,05	0,01
СбРец. Москва-2003 рец.№8	Колбаса варено-копченая (порциями)	40	6,4	8,8	0,1	105,32	7,8	68,88	13,24	0,92	0,06	28,8	0	0,04
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	15	0,08	12,38	0,12	112,5	1,8	2,85	0,06	0,03	0	0	0,08	0,05
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
	итого:	535	14,57	31,53	62,97	589,42	124,91	226,68	51,86	2,82	0,07	29,91	0,13	0,61
						Обед	- p.,	-						
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№45	Салат из капусты белокочанной	40	0,62	2,02	3,62	34,66	20,64	10,82	5,86	0,25	0,01	15,38	0	0,1
«Хлебпрод» Москва- 2004 р.№ 138	Суп картофельный с крупой (рис)	250	2,25	6,5	20,63	152,5	57,04	111,56	28,13	1,88	0	4,06	0,04	1,1
СРец. Москва-2003 рец.№ 445	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,75	6,62	43,07	303	17,24	207,47	138,75	4,67	0,29	0	0,03	0,02
ТТК от 09.01.2013г.	Гуляш из сердца	40/40	13,28	8,12	4	143	77,17	230,34	15,19	5,03	0,22	24,01	5,86	0,96
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
СРец. Москва-2003 рец.№ 395	Компот из сухофруктов	200	0	0	9,98	104	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0
	итого:	780	29,9	23,82	113,9	892,96	186,69	624,69	205,93	13,39	0,57	43,45	5,93	3,11

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищев	ые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мин	еральные	вещества	а (мг)		Витамины (мг)		
нормативов	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	(1)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
production of the state of the				Briga, racional de G		День 2	[8] [8]			72+5.81.				
		W 20		1		Завтрак								
СРец. Москва-2003 рец.№ 265	Макароны с сыром	200/25	11,88	14,64	46,92	373,7	219,35	186,95	40,95	1,29	0,18	0,31	0,1	0,06
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 458	Фрукт свежий	100	1,2	0	15,9	78	56	45	39	0,8	0,1	22,5	25	0,5
	итого:	555	16,28	14,95	97,93	603,3	286,3	259,69	88,25	3,31	0,28	22,91	25,1	1,07
						Обед								
СРец. Москва-2003 рец.№ 14	Помидор натуральный	20	0,22	0,46	0,76	4,8	2,8	5,2	4,5	0,18	0,14	5	0	0,24
СРец. Москва-2003 рец.№ 128	Суп «Крестьянский» с крупой (пшено)	250	2,05	5,43	10,64	101	32,28	50,7	20,38	0,71	0,08	20,01	0,03	0,93
«Хлебпрод» Москва- 2004 р.№ 520	Пюре картофельное	150	3,24	5,6	22,05	156	69,5	96,71	34,49	1,4	0,15	69,5	0,03	0,05
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 427, 588	Тефтели мясо- крупяные в томатно- овощном соусе	50/30	26,46	12,54	20,06	204	21,18	110,11	47,99	1,1	0,05	2,89	0,02	0,26
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0
	итого:	760	37,23	24,64	101,33	680,6	148,21	337	130,6	5,82	0,47	100,3	0,08	2,41

№ рецептуры	Наименование блюд и	Выход	Пищев	вые веще	ства (г)	Энергети	Мин	еральные	вещества	а (мг)		Витами	ны (мг)	
сборн.тех.	кулинарных изделий	(r)	un.			ческая	3							
нормативов	The second second second		Б	Ж	У	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<u> </u>				1	,	День 3				1 12 1		The same of the sa		
						Завтрак		-d-1	1 -		artino, a tradició	GE that was a second		
СбРец. Москва-2003 рец.№ 342	Запеканка творожная с повидлом	200/50	35,76	25,49	59,76	610,43	552,57	627,19	76,37	1,57	0,16	1,68	0,19	0,12
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	250	0,25	0,06	18,76	71,25	6,56	10,3	5,5	1,08	0	0,13	0	0
	итого:	500	36,01	25,55	78,52	681,68	559,13	637,49	81,87	2,65	0,16	1,81	0,19	0,12
	401012000000					Обед							L	
СРец. Москва-2003 рец.№ 12	Огурец свежий	20	0,16	0,02	0,52	2,8	4,6	8,4	2,8	0,12	0,01	2	0	0,02
М.У.Москва-2007 рец.№ 28, СРец. Москва-2003 рец.№ 301	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,06	5,28	13,01	108	42,89	55,5	22,33	1,2	0,05	20,46	0,03	1,06
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 492, СбРец. Москва-2003 рец.№ 208	Плов из курицы	200	55,73	23,64	55,68	462,67	43,99	266,96	109,91	2,17	0,09	6,21	0,03	1,11
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
СРец. Москва-2003 рец.№ 395	Компот из сухофруктов	200	0	0	9,98	104	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0
	итого:	730	62,95	29,5	111,79	833,27	106,08	395,36	153,04	5,05	0,2	28,67	0,06	3,12

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пище	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мин	еральные	веществ	а (мг)		Витами	ины (мг)	
нормативов			Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
The second second						День 4						Specificação es		
			age at the state of		- Juliania	Завтрак								
СРец. Москва-2003 рец.№ 448	Рис отварной	150	3,81	6,11	38,61	228	54,55	82,28	28,67	0,77	0,03	0	0,03	0,02
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 374	Рыба, тушеная в томате с овощами	60/40	12,35	6,45	5,88	130,8	37,32	176,25	34,23	82,8	0,11	5,66	0	0,81
СРец. Москва-2003 рец.№ 12, 14	Овощи свежие порционно	30	0,33	0,68	1,14	7,2	4,2	7,8	6,75	0,27	0,2	7,5	0	0,36
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0
	итого:	510	19,75	13,55	80,95	519,6	109,82	295,61	78,79	85,1	0,34	16,06	0,03	1,7
						Обед					Constant Constant			
СРец. Москва-2003 рец.№ 64	Салат из свеклы с растительным маслом	40	0,56	3,36	3,38	46	15,38	16,16	8,36	0,54	0	3,76	0	0
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 107	Суп картофельный с мясом (курица)	250	7,2	5,44	20	161	22,89	126,7	37,15	3,78	0,18	24	0,03	0,94
«Хлебпрод» Москва- 2004 р.№ 520	Пюре картофельное	150	3,24	5,6	22,05	156	69,5	96,71	34,49	1,4	0,15	69,5	0,03	0,05
СРец. Москва-2003 рец.№ 170	Котлета Московская	50	6,99	7,25	5,95	118	8,93	66,86	13,15	0,68	0,07	0,06	0,01	0,01
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 648	Кисель плодово- ягодный	200	0	0	9,98	119	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0
	итого:	750	22,99	22,21	93,96	755,8	131,3	370,93	111,15	7,96	0,45	97,32	0,07	1,93

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пище	вые веще	ства (г)	Энергети Минеральные вещества (мг) ческая						Витамины (мг)				
нормативов		(-)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E		
201	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
					,	День 5										
						Завтрак										
СРец. Москва-2003 рец.№ 326	Каша гречневая с молоком	250	10,91	5,94	42,43	270	164,08	287,94	135,39	4,04	0,3	1,63	0,03	0,01		
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51		
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	75	1,2	1,9	0,04	0,02	0	0	0,05	0,03		
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 6	Мясной гастрономический продукт (ветчина)	40	6,4	8,8	0,1	105,6	3,2	80,4	5,6	0,6	8,28	0	0	0,16		
СРец. Москва-2003 рец.№ 422	Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	22,31	105	60,4	45	7	0,09	0,02	0,65	0,01	0		
	итого:	530	21,76	24,85	85,02	650,2	234,58	434,74	151,93	5,11	8,6	2,28	0,09	0,71		
						Обед										
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 49	Салат из моркови с растительным маслом	40	0,6	1,6	4,4	34,4	7,66	14	4,66	0,2	0	2,44	0	0,02		
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 138	Суп картофельный с крупой (перловая)	250	2,73	4,54	20,54	137	21,03	88,5	26,53	1,03	0,11	16,5	0,03	0,93		
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 485	Голубцы с мясом и рисом «Ленивые»	180	11,58	10,54	12,9	194,4	64,44	134,28	33,38	1,32	0,07	36,22	0,04	0,04		
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42		
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51		
СРец. Москва-2003 рец.№ 394	Компот из свежих фруктов	200	0,21	0,21	15,27	62	8,84	5,94	4,86	1,21	0,01	8,91	0	0,01		
	итого:	730	20,12	17,45	85,71	583,6	116,37	307,22	87,43	5,29	0,24	64,07	0,07	1,93		

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищев	Пищевые вещества (г)			Мин	еральные	вещества	а (мг)	Витамины (мг)				
нормативов	1	(*)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E	
mi dide i la mai d'artista	2	3	4	5	6	7	8	9	10	-11	12	13	14	15	
		An				День 6	67 , 7 S per 2 - 1	Companyages.	38. 77.2					200 (300)	
		a v des		1 - 2 - 12		Завтрак					201 1 1 2	oden Paris exem		27 15 10	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 302	Каша вязкая геркулесовая	250	6,89	4,89	33,75	206,25	36,1	184,88	71,15	2,04	0,14	0	56,25	1,01	
СРец. Москва-2003 рец.№ 80	Сыр порционный	40	9,2	11,6	0	144	400	216	20	0,44	0,02	0,64	0,1	0,06	
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	15	0,08	12,38	0,12	112,5	1,8	2,85	0,06	0,03	0	0	0,08	0,05	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0	
	итого:	535	19,37	29,18	68,98	614,35	448,85	431,47	99,51	3,73	0,16	0,74	56,43	1,63	
						Обед									
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№45	Салат из капусты белокочанной	40	0,62	2,02	3,62	34,66	20,64	10,82	5,86	0,25	0,01	15,38	0	0,1	
СРец. Москва-2003 рец.№ 122, ТТК от 09.01.2013г	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,86	4,56	20,74	139	19,73	67,35	27,03	0,99	0,1	16,5	0,03	0,93	
СРец. Москва-2003 рец.№ 445	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,75	6,62	43,07	303	17,24	207,47	138,75	4,67	0,29	0	0,03	0,02	
СРец. Москва-2003 рец.№ 196	Гуляш из мяса курицы	40/40	33	14,39	15,66	199,2	13,57	122,42	53,96	0,97	0,03	3,41	0,02	0,06	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
СРец. Москва-2003 рец.№ 395	Компот из сухофруктов	200	0	0	9,98	104	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0	
- And the Control of the Control	итого:	780	50,23	28,15	125,67	935,66	85,78	472,56	243,6	8,44	0,48	35,29	0,08	2,04	

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая	Мин	еральные	веществ	Витамины (мг)				
нормативов	-3	(1)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	$\mathbf{E}$
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	- 11	12	13	14	15
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			7 .			<b>День 7</b> Завтрак								
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 332	Макаронные изделия отварные	150	5,48	4,98	34,88	211,5	40,95	60,06	24,59	0,99	0,12	0	0,03	0,02
СРец. Москва-2003 оец.№ 188	Сосиска отварная	60	9,6	13,2	0,07	147,6	9,78	96,18	12,78	0,54	0,06	25,8	0	0,04
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	8,24	4,4	0,86	0	0,1	0	0
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 458	Фрукт свежий	100	1,2	0	15,9	78	56	45	39	0,8	0,1	22,5	25	0,5
	итого:	540	19,48	18,49	85,96	588,7	117,68	228,98	84,67	3,55	0,28	48,4	25,03	1,07
	The same and the s					Обед								
СРец. Москва-2003 оец.№ 14	Помидор натуральный	20	0,22	0,46	0,76	4,8	2,8	5,2	4,5	0,18	0,14	5	0	0,24
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 104	Рассольник «Ленинградский» с крупой перловой	250	2,53	5,5	17,63	133	25,95	78,5	26,98	1,03	0,11	17,27	0,03	0,98
«Хлебпрод» Москва- 2004 р.№ 520	Пюре картофельное	150	3,24	5,6	22,05	156	69,5	96,71	34,49	1,4	0,15	69,5	0,03	0,05
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 454	Котлета мясная По- хлыновски	50	6,49	10,15	5,73	141,33	9,61	64,36	12,48	0,72	0,11	0,12	0,01	0,01
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51
СРец. Москва-2003 ец.№ 395	Компот из сухофруктов	200	0	0	9,98	104	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0
	итого:	730	17,48	22,27	88,75	694,93	122,46	309,27	96,45	4,89	0,56	91,89	0,07	2,21

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищев	вые вещес	ства (г)	Энергети ческая	Мине	еральные	вещества	а (мг)	Витамины (мг)				
нормативов		. (-)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
		war i deer d			,	День 8			7			p. 1			
g - 4 g	and the second second		11-12-1	1 -1 -0 -0 -1 -1	on the second	Завтрак					,				
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 340	Омлет натуральный	190	19,07	31,79	3,54	376,54	144,07	315,22	24,19	3,54	0,12	0,68	0,45	0,07	
СбРец. Москва-2003 рец.№8	Колбаса варено- копченая (порциями)	30	4,8	6,6	0,08	78,99	5,85	51,66	9,93	0,69	0,05	21,6	0	0,03	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 685	Чай с сахаром	250	0,25	0,06	18,76	71,25	6,56	10,3	5,5	1,08	0	0,13	0	0	
	итого:	500	27,12	38,71	42,48	621,38	162,18	396,68	43,52	5,67	0,17	22,41	0,45	0,61	
	A The same of the	gart.				Обед									
СРец. Москва-2003 рец.№ 12	Огурец свежий	20	0,16	0,02	0,52	2,8	4,6	8,4	2,8	0,12	0,01	2	0	0,02	
«Хлебпрод» Москва- 2004 р.№ 124	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,98	5,33	9,33	94	42,44	49,98	21,13	0,76	0,08	30,89	0,03	0,93	
СРец. Москва-2003 рец.№ 448	Рис отварной	150	3,81	6,11	38,61	228	54,55	82,28	28,67	0,77	0,03	0	0,03	0,02	
СРец. Москва-2003 рец.№ 452	Маринад овощной с томатом	30	0,38	3,01	2,8	39,57	10,95	13,73	8,37	0,21	0,02	2,16	0	1,66	
СРец. Москва-2003 рец.№ 222	Биточки рыбные по- домашнему	50	7,12	3,2	5,88	81	21,49	98,89	16,45	0,54	0,05	0,94	0,01	0	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	• 0	0	0	0,51	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 648	Кисель плодово- ягодный	200	0	0	9,98	119	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0	
1 - 2	итого:	760	18,45	18,23	99,72	720,17	148,63	317,78	95,42	3,96	0,24	35,99	0,07	3,56	

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищев	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мин	еральные	вещества	а (мг)	Витамины (мг)				
нормативов	20 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	$\mathbf{E}$	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1.5					,	День 9									
					Ş	Вавтрак									
СРец. Москва-2003 рец.№ 445	Каша гречневая рассыпчатая	170	9,92	7,5	48,81	343,4	19,54	235,13	157,25	5,29	0,33	0	0,04	0,02	
СРец. Москва-2003 рец.№ 209	Поджарка из курицы	60/15	45,49	21,96	20,78	289,61	26,72	174,2	76,11	1,44	0,05	5,98	0,05	0,1	
СРец. Москва-2003 рец.№ 12, 14	Овощи свежие порционно	30	0,33	0,68	1,14	7,2	4,2	7,8	6,75	0,27	0,2	7,5	0	0,36	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0	
	итого:	505	59	30,45	106,05	793,81	64,21	446,41	249,25	8,26	0,58	16,38	0,09	0,99	
	Langrage Specific					Обед		•		i		7			
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 49	Салат из моркови с растительным маслом	40	0,6	1,6	4,4	34,4	7,66	14	4,66	0,2	0	2,44	0	0,02	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 139	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,48	4,74	19,74	146	43,84	109,43	40,3	2,03	0,23	15,25	0,03	1,08	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 332	Макаронные изделия отварные	150	5,48	4,98	34,88	211,5	40,95	60,06	24,59	0,99	0,12	0	0,03	0,02	
СРец. Москва-2003 рец.№ 182	Печень тушеная в соусе	50/50	16,6	10,15	5	178,75	96,46	287,93	18,99	6,29	0,28	30,01	7,33	1,2	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	. 0	0,51	
СРец. Москва-2003 рец.№ 395	Компот из сухофруктов	200	0	0	9,98	104	0,2	0	0	0,03	0	0	0	0	
	ИТОГО:	800	33,16	22,03	106,6	830,45	203,51	535,92	106,54	11,07	0,68	47,7	7,39	3,25	

№ рецептуры сборн.тех.	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход (г)	Пищев	вые веще	ства (г)	Энергети ческая	Мино	еральные	вещества	а (мг)	Витамины (мг)				
нормативов		/ /	Б	Ж	$\mathbf{y}$	ценность	Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A	E	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
					Į	<b>Цень</b> 10						egranica in the contract			
						Завтрак									
СбРец. Москва-2003 рец.№328	Каша молочная манная (жидкая)	250	7,1	14,05	36,93	302,38	157,26	141,69	23,69	0,5	0,1	1,58	0,08	0,05	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
СРец. Москва-2003 рец.№ 9	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	75	1,2	1,9	0,04	0,02	0	0	0,05	0,03	
СРец. Москва-2003 рец.№ 80	Сыр порционный	20	5,75	7,25	0	90	250	135	12,5	0,28	0,01	0,4	0,06	0,04	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 693	Какао с молоком	200	4,2	4,8	7,05	87	180	135	21	0,09	0,06	1,95	0,03	0,01	
	итого:	510	20,1	34,61	64,16	648,98	594,16	433,09	61,13	1,25	0,17	3,93	0,22	0,64	
						Обед									
СРец. Москва-2003 рец.№ 64	Салат из свеклы с растительным маслом	40	0,56	3,36	3,38	46	15,38	16,16	8,36	0,54	0	3,76	0	0	
ТТК 09.01.2013г.	Суп рыбный	250	7,43	4,76	20	156	28,59	141,55	42,8	1,38	0,18	24,3	0,03	0,94	
СРец. Москва-2003 рец.№ 197	Жаркое по-домашнему из филе курицы	200	47,25	20,32	38,32	357,71	30,56	234,23	98,1	2,39	0,18	27,87	0,02	0,17	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 481	Хлеб ржано- пшеничный	30	2	0,3	12,5	61,2	8,7	45	14,1	1,17	0,05	0	0	0,42	
ГОСТ30390-95 Москва-2006 р.№ 480	Батон нарезной	30	3	0,26	20,1	94,6	5,7	19,5	3,9	0,36	0	0	0	0,51	
«Хлебпрод» Москва- 2004 рец.№ 686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,26	0,05	15,22	59	8,05	9,78	5,24	0,9	0	2,9	0	0	
	итого:	750	60,5	29,05	109,52	774,51	96,98	466,22	172,5	6,74	0,41	58,83	0,05	2,04	

.