



№ рецептуры сборника технологическ их нормативов, год издания	День 1															
	Наименование блюд и кулинарных изделий	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)							Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe	В1	C	A(РЭ) мкг	E(ТЭ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
№118	1) Суп гороховый с картофелем	250	5,48	4,74	19,74	146	43,84	109,42	40,3	2,02	0,23	15,25	0,02	-		
№ 1/1	2) Каша гречневая с молоком	180	7,85	4,27	30,55	194,4	118,13	207,31	97,48	2,90	0,22	1,16	0,02	-		
№ 422	3) Кофейный напиток с молоком	200	1,4	1,6	22,31	105	60,40	45,00	7,0	0,09	0,02	0,65	0,01	0,01		
№ 90	4) Бутерброд с сыром	30/15	5,76	5,25	14,94	133	156,6 0	106,5	17,40	0,76	0,05	0,24	0,03	-		
ГОСТ	5) Кондитерское изделие	15	0,96	1,02	6,7	54,59	37,3	40	0	0	0	0	0	-		
ГОСТ	6) Фрукты	100/120	1,5	0,5	21	96	8	28	42	28	0,04	10	20	-		
	<b>ИТОГО</b>		22,95	27,38	115,2 4	728,99	424,27	536,23	204,18	33,77	0,56	27,3	20,08	0,01		

День 2																
№ рецептуры	Наименование блюд и кулинарных изделий	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)							Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		Ca	P	Mg	Fe	В1	C	A(РЭ) мкг	E(ТЭ)		
№115	1) Суп овощной	250	2,02	5,37	11,40	104	30,12	55,10	21,95	0,8	0,008	21,26	0,03	-		
№ 31	2) Картофельное пюре	150	3,24	5,60	22,05	156	69,49	96,70	34,48	14,39	0,15	25,95	0,03	-		
№ 42	3) Гуляш из мяса курицы	80	3,3	14,39	15,66	199,20	13,17	122,42	53,96	0,97	0,03	3,41	0,01	-		
№ 433	4) Чай с сахаром	200	0,20	0,005	15,01	57	5,24	8,24	4,40	0,86	0,0	0,10	0,0	-		
ГОСТ	5) Хлеб	30	5,7	3	3,5	63,5	21,96	87,15	18,82	0,5	0,04	0,94	14,8	1,9		
ГОСТ	6) Фрукты	100/120	1,5	0,5	21	96	8	28	42	28	0,04	10	20	-		
	<b>ИТОГО</b>		366,42	28,86	88,62	675,70	147,98	397,61	175,61	45,52	0,118	61,66	34,87	1,9		

День 3

№ рецептуры сборника технологическ их нормативов, год издания	Наименование блюд и кулинарных изделий		Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетиче- ская ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)						
				Энергети- ческая ценность (ккал)								Минеральные вещества (мг)						
				Б	Ж	У	ЭЦ	Са	Р	Mg		Fe	В1	С	А(РЭ) МКГ	Е(ТЭ)		
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
№125	1 Суп картофельный с рыбой		250	7,42	4,76	20	156	28,59	141,55	40,3	1,37	0,17	24,30	0,03	-			
№ 54	2) Плов с курицей		150	41,8	17,73	41,76	347	32,99	200,22	82,43	1,63	0,07	4,66	0,02	-			
№ 433	3) Чай с сахаром		200	0,20	0,005	15,01	57	5,24	8,24	4,40	0,86	0,0	0,10	0,0	-			
ГОСТ	4) Хлеб		30	5,7	3	3,5	63,5	21,96	87,15	18,82	0,5	0,04	0,94	14,8	1,9			
ГОСТ	5) Фрукты		100- 120	3	1	42	192	16	56	84	56	0,08	20	40	-			
	ИТОГО			58,12	26,5	122,2	815,60	104,7	493,16	229,95	60,36	0,36	50	54,85	1,9			

День 4

№126	1) Суп картофельный с фасолью		250	5,53	4,75	19,40	145	46,14	139,07	37,92	1,8	0,19	12,37	0,02	-
№ 45	2) Каша «Дружба» молочная		200	5,86	12,04	33,16	264	125,24	152,66	36,32	0,78	0,12	1,22	0,06	-
№ 422	3) Кофейный напиток с молоком		200	1,4	1,6	22,31	105	60,40	45,00	7,0	0,09	0,02	0,65	0,01	0,01
№ 29	4) Яйцо вареное		40-100	1,0	0,9	1,0	157	4,4	15,4	1,0	0,2	0,01	0,0	20,8	0,05
№ 90	5) Бутерброд с сыром		30/15	5,76	5,25	14,94	133	156,6	106,50	17,40	0,76	0,05	0,24	0,03	-
Гост	6) Кондитерское изделие		15	0,96	1,02	6,7	54,59	37,3	40	-	-	-	-	-	-
	ИТОГО			20,42	25,56	91,51	858,59	430,08	498,63	99,64	3,63	0,39	13,88	20,92	0,06

№ рецептуры сборника технологичес- ких нормативов, год издания	День 5														
	Наименование блюд и кулинарных изделий	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)					Витамины (мг)		
			Б	Ж	У	ЭЦ		Са	Р	Mg	Fe	В1	С	А(РЭ) МКГ	Е(ТЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
№6	1) Борщ с картофелем *	250	2,02	5,02	13,44	117	41,98	65,8	29,83	1,38	0,08	9,18	217,35	2,4	
№ 49	2) Рагу из курицы	170	46,3	19,58	30,8	316,2	52,27	211,01	95,91	2,03	0,12	27,91	-	-	
№ 433	3) Чай с сахаром	200	0,20	0,005	15,01	57	5,25	8,24	4,40	0,86	0,0	0,10	-	-	
ГОСТ	4) Хлеб	30	5,7	3	3,5	63,5	21,96	87,15	18,82	0,5	0,04	0,94	14,8	1,9	
Гост	5) Овощи по сезону	60-100	0,48	0,06	1,56	8,4	30,40	6,12	0,35	0,01	0,02	5	-	-	
	<b>ИТОГО</b>		54,7	27,67	64,31	562,10	151,8 6	378,32	149,31	4,78	0,26	43,13	232,15	4,3	

День 6

№120	1) Суп картофельный с крупой пшено	250	2,37	4,6	17,22	122	18,57	57,4	26,67	0,97	0,12	16,5	0,02	-
№ 44	2) Запеканка рисовая с творогом, сгущенным молоком	170	13,14	11,59	76,18	467,50	216,72	267,99	51,97	1,07	0,08	0,65	0,07	-
№ 389	3) Чай с сахаром	200	1,3	0,0	23,73	96	40,20	36,50	26,25	0,83	0,02	1,0	-	-
№88	4) Булерброд с маслом	30/10	2,36	9,15	15,02	153	7,8	27,40	9,94	0,62	0,04	0,0	0,05	1,9
ГОСТ	5) Кондитерское изделие	15	0,96	1,02	6,7	54,59	37,3	40	-	-	-	-	-	-
ГОСТ	6) Фрукты	100- 120	1,5	0,5	21	96	8	28	42	28	0,04	10	20	-
	<b>ИТОГО</b>		20,13	26,36	138,85	893,09	320,59	429,29	114,83	3,49	0,26	18,15	20,14	1,9

№ рецептуры сборника технологическ их нормативов, год издания	Наименование блюд и кулинарных изделий	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетиче- ская ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)							Витамины (мг)	
											Ca	P	Mg	Fe	B1	C	A(РЭ) МКГ		E(ТЭ)
			Б	Ж	У	ЭЦ	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
№122	1) Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,86	4,56	20,73	139	19,72	67,35	27,02	0,99	0,12	16,5	0,02	-					
№ 445	2) Каша гречневая рассыпчатая	150	8,74	6,61	43,06	270	17,23	207,16	138,75	4,66	0,28	0,0	0,03	-					
№ 4	3) Бефстроганов из филе курицы	60	32,32	18,94	17	248,8	30,69	135,72	54,72	1,05	0,05	3,44	0,06	-					
№ 433	4) Чай с сахаром	200	0,20	0,005	15,01	57	5,25	8,24	4,40	0,86	0,0	0,10	0,0	-					
ГОСТ	5) Хлеб	30	5,7	3	3,35	63,5	21,96	87,15	18,82	0,5	0,04	0,94	14,8	1,9					
Гост	6) Овощи по сезону	60-100	0,48	0,06	1,56	8,4	30,40	6,12	0,35	0,01	0,02	5	-	-					
	<b>ИТОГО</b>		43,93	26,87	72,14	789	114,9 2	565,58	115,21	3,74	0,26	25,98	14,88	1,9					

**День 8**

№52	1) Суп картофельный с мясом кур	250	8,4	6,44	28	189,28	24,98	130,7	47,2	4,87	0,2	28	0,04	-
№ 265	2) Макароны с сыром	180	7,23	11,29	36,21	288,41	169,2 9	144,28	31,60	0,99	0,14	0,24	0,008	-
№ 431	3) Чай с молоком	200	1,54	1,63	9,36	56	63,60	50,76	10,08	0,62	0,02	0,72	0,01	-
№ 88	4) Бутерброд с маслом	30/10	2,36	9,15	15,02	153	7,3	27,40	9,94	0,62	0,04	0,00	0,05	-
	<b>ИТОГО</b>		19,53	28,51	88,59	686,69	265,17	353,14	98,82	7,1	0,04	28,96	0,11	-

**День 9**

№ рецептуры сборника технологическ их нормативов, год издания	Наименование блюд и кулинарных изделий	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергети- ческая ценность (ккал)	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)			
			Б		Ж		У			Ca	*P	Mg	Fe	B1	C	A(РЭ) мкг	E(ТЭ)		
			4	5	6	7	8	9										10	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
№103	1) Рассольник Ленинградский с перловой крупой	250	2,52	5,5	17,62	133	25,95	78,5	26,97	1,02	0,11	17,26	0,03	-					
№ 48	2) Жаркое по-домашнему из филе курицы	175	41,34	17,78	33,53	313	26,74	204,95	85,84	2,09	0,16	24,59	0,02	-					
№ 433	3) Чай с сахаром	200	0,20	0,005	15,01	57	5,25	8,24	4,40	0,86	0,0	0,10	0,0	-					
ГОСТ	4) Хлеб	30	5,7	3	3,5	63,5	21,96	87,15	18,82	0,5	0,04	0,94	14,8	1,9					
ГОСТ	5) Кондитерское изделие	15	0,96	1,02	6,7	54,59	37,3	40	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0					
	<b>ИТОГО</b>		50,72	27,31	76,36	621,09	117,20	418,84	136,05	4,477	0,31	42,69	14,83	1,9					

**День 10**

№53	1) Щи из свежей капусты с картофелем и мясом	250	2,37	5,42	10,31	114	40,41	54,9	20,11	0,13	0,09	30,1	0,01	-					
№ 33	2) Каша вязкая геркулесовая с маслом	200	7,4	13,94	31,96	284	141,2 4	227,78	68,76	1,66	0,22	1,22	0,06	-					
№ 431	3) Чай с сахаром и молоком	200	1,54	1,63	9,36	56	63,60	50,76	10,08	0,62	0,02	0,72	0,01	-					
№ 88	4) Бутерброд с маслом	30/10	2,36	9,15	15,02	153	7,3	27,4	9,94	0,62	0,04	-	0,05	-					
ГОСТ	5) Фрукты	100/120	1,5	0,5	21	96	8	28	42	28	0,04	10	20	-					
Гост	6) Кондитерское изделие	15	0,96	1,02	6,7	54,59	37,3	40	-	-	-	-	-	-					
	<b>ИТОГО</b>		16,13	31,66	94,35	757,59	297,8 5	428,84	150,89	31,03	0,41	42,04	20,12	-					