И.о. главного государственного санитарного врача по г. Ачинску, г. Боготолу, г. Назарово, Ачинскому, Боготольскому, Большеулуйскому, Бирилюсскому, Козульскому, Назаровскому и Тюхтетскому районам

А.В. Шевелева

06 » Majoma 2018 r. Директор МКУ «Комбинат школьного питания»

Н.И. Романенко

2018 r.

Дифференцированное меню

муниципального казенного учреждения «Комбинат школьного питания» рационов питания общеобразовательных школ г Ачинска по возрастным нормам питания

			Возрас	ст детей 7	- 1 лет			Возр	аст детей	12-18 лет	<u> </u>
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход		Пищевые	вещества (г)	Выход		Пищевы	е вещества (r)
ле рецентуры	Присм пищи. наименование отнода	порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал	порции, г	белки	идиж	углеводы	к/кал
Α	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
390 сб. 2005г	Завтрак					1912					
390 60. 20031	Каша пшенная жид мол.со слив, маслом	200/10	7,74	11,62	37,4	284,4	200/10	7,74	11.62	12	284.4
209 сб.2011г	Яйцо вареное •	40	5.08	4.6	0,28	62.8	40	5.08	4,6	0.28	62.8
382 сб 2011г	Какао с молоком	200	4.07	3.54	17,57	118,6	200	4,07	3,54	17,57	118,6
	Яблоко	130	0,4	0,4	18,95	43,7	160	0,64	0,64	20,9	70,4
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.27	14.07	69.3	50	3,08	0,45	23,45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,27	0,22	8,03	40,5		PERF		1	
	итого:		20,84	20,65	96,3	619,3		20,61	20,85	74,2	651,7
	Обед										
т.32 сб.2005г	Зелёный горошек	60	1.92	0.12	3,9	24	60	1,86	0,12	3,9	24
218 сб.2005г	Суп лапша домашняя на кур бульоне	250	2,57	5,54	11,62	115,75	250	2,57	5,54	11,62	115,75
637 сб.2005г	Цыплята отварные	80	8,94	7,84	0,64	87,6	100	11,18	9.8	0,8	109.5
321 сб.2011г	Капуста тушеная	150	3.09	4,85	14,14	112.65	200	3.3	5.82	16.9	117.3
	Сок абрикосовый	200	1		25,4	105,5	200	1		25,4	05,5
The state of the s	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	70	5,32	0,56	32,89	61,7
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.91	0.31	12.04	60.75	70	4.46	0,73	28.1	141,75
	итого:		21,71	13,39	70,19	575,55		29,69	17,03	107,99	658,2
	Полдник						I Jan Y			U-FEEL	LIE VIE
410 сб.2011г	Ватрушка с творогом	36	4,61	2,74	14,58	101	75	9.22	5.48	29.18	202
386 c6.2011r	Кефир	200	5.8	5	8	100	200	5,8	5	8	100
	итого		10,41	7,74	22,58	201		15,02	10,48	37,18	302
	ВСЕГО:		52,96	41,78	189,07	1395,85		65,32	48,36	219,37	1612

			Возра	ст детей 7	-11 ner			Возг	аст детей	і 12-18 лет	
		Выход		Пищевые	вещества (1			Пищевы	е вещества (г)
№ рецептуры	Прием пищи наименование блюда	порции,г	белки	жиры	углеводы	к/кал	Выход порции	белки	жиры	углеводы	к/кал
Α	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак										
т.32 сб 2005г	Огурец консервированный	60	0,48	0,06	0,02	8,4					
14 сб.2011г	Масло сливочное						10	0.08	7.25	0,13	66
510 сб.2005г	Биточки рыбные	100	8.2	4,08	8.88	123,33	100	8,2	4,08	8,88	123,33
312 сб.2011г	Картофельное тюре	150	3,06	4,8	20,4	137	180	3,67	5.76	24.48	164.7
379 сб.2011г	Напиток кофейныи с молоком	200	3,6	2,67	28,27	155.2	200	3.6	2.67	28,27	155,2
	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.27	14,07	69,3	50	3,08	0,45	23,45	115.5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,91	0,31	12,04	60,75	30	1,91	0,31	12,04	60,75
	Бананы	120	1,8	0,6	25,2	114	120	1.8	0.6	25.2	114
	итого:	2	21,33	12,79	108,88	667.98		22,34	21,12	122,45	799,48
	Οδεδ	(81)		5.51							
52 c6 2011r	Салат из свеклы	60	0,84	3,6	4,95	55,68	100	1,04	6,01	8,26	92.8
196 сб.2005г	Рассольник домашний со сметаной	250/5	2,09	5,09	12,69	114,5	250/5	2,09	5,09	12,69	114.5
288 сб.2010г	Фрикадельки из гов.в смет.соусе	60/60	9,45	9,56	8,43	158	60/60	9.45	9.56	8,43	158
302 сб.2011г	Каша рассыпчатая гречневая	150	8.86	6,09	38,64	243,8	180	10,31	7,31	46,36	292,5
867 сб.2005г	Компот из изюма	200	0,4		27,7	113	200	0,4		27,7	113
	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	60	3.7	0.54	38.18	138.6
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.91	0.31	12.04	60,75	40	2,54	0,41	16	80,5
	итого:		25,83	24,92	118,52	815,03		29,53	28,92	157,62	989,9
	Полдник						W.				
	Вафли	15	0.48	4.53	11,64	97,02	15	0,48	4,53	11,64	97,02
385 c62011r	Молоко кипячёное						200	5,6	6,4	9,4	104
	Сок персиковый	200	5,6	6,4	9.4	104		7,5	-1.		
	итого:		5,6	6,4	9,4	104		6,08	10,93	21,04	201,02
	всего:		52,76	44,11	236,8	1587		57,87	53,72	300,38	1924

		Возраст детей 7-11 лет						Возр	аст детей	і 12-18 лет	
№ рецептуры	Прием пищи. наименование блюда	Выход		Пищевые	вещества (г)	порции,		Пищевы	е вещества (r)
		порции,г	белки	жиры	углеводы	к/кал	Γ	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак	40150									
т 33сб2005г	Сыр голландский	15	3,05	4,35	0	54	15	3.05	4.35	0	54
536 сб2005г	Сосиски отварные	75	7	17,92	0.33	195	100	9,3	23,9	0,4	260
321 c62011r	Капуста тушеная	150	3.09	4.85	14,14	112,65	200	3,3	5,82	16,9	117.3
378 сб.2011г	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	200	1.52	1,36	15,9	81
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,07	69.3	40	3,04	0,36	18,76	92,4
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,27	0,22	8.03	40.5	30	1,91	0,31	12,04	60.75
	итого		18,21	28,97	52,47	552,45		22,12	36,1	64	548.15
	Обед		1000								
т.32 сб.2005г	Кукуруза консервированная	60	1,73	3,71	4,82	59.6	60	1,73	3,71	4,82	59.6
87 сб.2010г	Суп картоф, с рыбн, консервами	250	8,6	8,4	14.34	167,25	250	8,6	8,4	14,34	167.25
268 сб.2011г	Биточки рубленые из говядины	80	6.32	9.24	12,56	183	100	7.9	11.23	14.95	220
716 сб2005г	Рагу овощное	150	2,81	11,52	27,46	209,6	200	5.61	15.36	36,61	232,2
	Сок яблочный	200	1	0	18,5	76	200	1	0	18,5	76
	Хлеб пшеничный	40	2.28	0,27	14.07	69,3	50	3.08	0.45	23,45	115.5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.91	0,31	12,04	60,75	50	3 19	0,55	20.07	101.25
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66		Line			
	итого		25,25	30,34	118,49	891,5		31,11	39,7	132,74	971,8
	Полдник		The state of								
438 сб 2005г	Омлет натуральный с слив. маслом	105/5	9,69	17,75	2,07	214,92	105/5	9.69	17.75	2,07	214,92
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,07	69,3	30	2.28	0,27	14,07	69,3
386 c6.2011r	Ряженка	200	5,8	5	8.4	108	200	5,8	5	8,4	108
	итого	7.7	17,77	23,02	24,54	392,22		17,77	23,02	24,54	392,22
	BCETO		61,23	83,26	195,29	1858,8		68,2	94,98	212,13	1903

			Возра	ст детей 7	-11 лет			Возр	аст детей	і 12-18 лет	
№ рецептуры	Прием пищи наименование блюда	Выхол		Пищевые	вещества (г)	Выход		Пищевы	е вещества	(r)
		лорции,г	белки	жиры	углеводы	к/кал	162рнии, Г	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Egg=l=agy	Завтрак	998 J 30 groupe or 1					1				
таб 32 сб.2005	Зелёный горошек	60	1.92	0,12	3,9	24			547 A		
268 сб.2011г	Котлеты рубление на говядивни	80	6,32	9,24	12,56	183	100	7.9	11,55	15,7	228,75
312 сб.2011г	Картофельное пюре	150	3,06	4.8	20,4	137	180	3,67	5,76	24,48	164.7
377 сб.2011г	Чай с лимоном	200	0.07		15,31	61,62	200	0,07		15.31	61.62
The boundary of the last of th	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	40	3.04	0,36	18,76	92,4
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,27	0,22	8.03	40.5	30	1,91	0,31	12,04	60,75
C HIII	итого:		13	14,53	70.37	491.42		16,59	17,98	86,29	608,22
	Обед										
т.33 сб 2005 г	Сыр голландский	15	3,05	4,35	0	54	20	4.06	5.8	0	72
187 сб2005г	Щи из св.кап со картоф.со сметаной	250/5	1,75	4,89	8,49	84.7	250/5	1,75	4,89	8,49	84,7
229 сб.2011г	Рыба тушенная с овощами	100/100	19,15	13,65	5,5	185	100/100	19,15	13,65	5,5	185
302 сб.2011г	Рис отварной	150	3.65	7,16	36,68	209,4	200	4,86	7,16	48.91	279.0
868 c6,2005r	Компот из сухофруктов	200	0,4		27,7	113	200	0,4		27,7	113
	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115.5	50	3,08	0,45	23,45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.91	0,31	12,04	60,75	50	3,19	0,55	20.7	101 25
	Яблоко	155	0,62	0,62	15,1	68.8	155	0.62	0,62	15,1	68.8
	итого:		32,99	30,81	113,86	822,35		37,11	33,12	149,85	1019.85
	Полдник					500					
410 сб. 2011г	Ватрушка с творогом	36	4,61	2,74	14,58	101	T. DELL				
	Молоко кипячёное	200	5,6	6,4	9.4	104					
410 сб 2011г	Ватрушка с творогом	75					75	9,22	5.48	29.18	202
	Сок абрикосовый	200	5 50 5°C		T. SPECIE	C. SACI	200	1134		25,4	105,5
	итого:		10,21	9,14	23,98	205		10,22	5,48	54,58	307,5
	ВСЕГО:		56,2	54,48	208,21	1518,77	-	60,43	55,86	285,81	1907

			Возра	ст детей 7	- 1 лет			Возр	аст детей	12-18 лет		
№ рецептуры	Прием пиши. наименование блюда	Выход		Пищевые	вещества (г)	Выход порции,					
Mary or any		порции,г	белки	жиры	углеводы	к/кал	г	белки	жиры	углеводы	к/кал	
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	Завтрак	DIE.		111								
469 сб.2005г	Запеканка из творога с повидлом	150/20	23,1	22.18	35.02	370	150/20	23,1	22,18	35,02	370	
385 cō 2011r	Молоко кипячёное	200	5,6	6.4	9,4	104	200	5,6	6,4	9,4	104	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,76	92,4	40	3,04	0.36	18.76	92,4	
	итого:		31,74	28,94	63,18	566,4		31.74	28,94	63,18	566,4	
	Обед	1	1137								104	
827 сб.2005г	Маринад овощной	60	0.72	3	7,2	77,4	100	1,2	5	12	129	
99 сб.2011г	Суп из овощей со сметаной	250/5	2,1	7,48	11,69	122,96	250/5	2,1	7.48	11.69	122,96	
601 сб 2005г	Плов из говядины	50/200	12,1	21,5	51,8	446,1	50/200	12.1	21.5	51,8	446,1	
867 сб2005г	Компот из кураги	200	0,4		27.7	113	200	0,4		27,7	113	
	Хлеб пшеничный	40	2.28	0.27	14,07	69,3	70	5,32	0,56	32,89	161.7	
	Хлеб ожано - пшеничный	40	2,55	0,42	16,06	81	50	3.19	0.55	20,07	101,25	
	Груша		Transact I	III DO	4 11 11 11 11		160	0.64		0,48	73,6	
	итого:		20,15	32,67	128,52	909,76		24,95	35,09	156,63	1147,61	
ATTENDED	Полдник	1/1		6.00								
	Печенье сдобное	15	1,56	0.78	11.42	58,8	15	1,56	0.78	11,42	58,8	
386 сб 2011г	Кефир	200	5,8	5	8	100	200	5,8	5	8	100	
	Груша	120	0,48	0,36	12,36	55,2		- WORKEL S				
	итого:		7,84	6,14	31,78	214		7.36	5,78	19,42	158,8	
571	BCETO:		59,73	67,75	223,48	1690,2		60.39	61,55		169	

			Возра	ст детей 7	-11 лет			Возр	аст дете	12-18 лет	
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда			Пишевые	вещества (т)	Выход	7	Пищевы	е вещества (r)
		Выход порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал	порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1 11 1	12
	Застрик							-			
т.33 сб.2005	Сыр голландский	10	2,04	2,9	0	36	20	4,06	5,8	0	72
637 сб 2005г	Цыплята отварные	100	11.18	9.8	0.8	109.5	100	11,18	9.8	0.8	109,5
321 сб.2011г	Капуста тушеная	150	3,09	4,85	14,14	112,65	200	3,3	5,82	16,9	117.3
378 сб.2011г	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	200	1,52	1,36	15.9	81
	Хлеб пшеничный	40	3.04	0.36	18.76	92.4	50	3.08	0.45	23,45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,27	0,22	8,03	40,5	30	1,91	0,31	12,04	60,75
	итого		20,1	19,49	57,63	472,05		25,05	23,54	69,09	438,8
	Obed		BIRELEN	6	-	Z MATERIAL		200007		03,03	45//40
829 сб.2005г	Маринад из свеклы	60	0.72	3	7.2	77.4	100	1.2	5	12	129
209 сб.2005г	Суп картоф. с мясн. фрикадельками	250/25	7,29	5.7	16,99	148.5	250/25	7,29	5.7	16,99	148.5
536 c6.2005r	Сосиски отварные	75	7	17.92	0,33	195	75	7	17,92	0,33	195
309 сб.2011г	Макаронные изд.отварные	150	5,51	4,51	26,44	168,45	180	6,62	5,41	31,73	202
	Сок абрикосовый	200	1		25.4	105.5	200	1	5,11	25.4	105.5
	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115,5	70	5,32	0,56	32,89	161,7
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,91	0,31	12,04	60,75	50	3,19	0,55	20,7	101,25
	итого		26,51	31,89	111,85	871,1		31,62	35,14	140,04	1043,0
	Полдник			1 11						110,01	1040,0
425 сб.2011г	Булочка дорожная	50	3,39	6,98	21,07	160,5	15	-			
AND DESCRIPTION OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUM	Молоко кипячёное	200	5.6	6,4	9.4	104	200				
	Яблоко	150	0.6	0.6	14.7	66	150	0.6	0,6	14,7	66
	Вафли						15	0,48	4,53	11,64	97,02
	Кефир						200	5,8	5	8	100
	итого		9,59	13,98	45,17	330,5	200	. 6,88	10,13	34,34	263,02
	ВСЕГО		56.2	65,36	214,65	1673,7		63,55	68,81	243,47	1745

Ì	1	Ĭ	ģ	Ŀ
	Ì	14'	14'1	14'11

		7.1110	Возра	ст детей 7	-11 лет		THE RESERVE	Возр	аст детеі	12-18 лет	
№ рецептуры	Прием пиши, наименование блюда			Пищевые	вещества ()	Выход		Пищевы	е вещества	(r)
		У Выход порции, г	белки	жиры	углеводы	к∕кал	лорции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал
Α	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
111	Застрак									10000	
438 c6 2005r	Омлет натуральный со сл маслом	160/5	16,6	26,62	3.1	317.25	160/5	16.6	26,62	3,1	317,25
т 32 сб 2005г	Зелёный горошек .	60	1.92	0.12	3,9	24	60	1,92	0,12	3,9	24
382 сб.2011г	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17.57	118,6	200	4,07	3,54	17.57	118.6
A I I	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,07	69.3	50	3.08	0.45	23,45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.27	0.22	8,03	40,5	30	1,91	0,31	12,04	60,75
	Апельсины	155	1,39	0,31	12,5	62	155	1,39	0,31	12,5	62
	итого		27,53	31,08	59,17	631,65	100	28,97	31,35	72.56	698,1
	Обед			1						12.00	07041
т 33 сб.2005	Сыр голландский	15	3.05	4,35	0	54	15	3,05	4,35	0	54
235 cб.2005r	Суп мол с макаронными изделия	250	7,18	6,51	23,54	181,5	250	7,18	6,51	23,54	181,5
295 сб 2011г	Котлеты из цыплят	100	8,99	29,4	15,46	388	100	8,99	29.4	15,46	388
303 сб.2011г	Каша вязкая перловая	150	3,01	4,16	23,36	135	200	4.01	5.54	28,48	180
	Сок яблочный	200	1	0	18.5	76	200	THE PERSON NAMED IN	0	18,5	76
	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	70	5,32	0,56	32,89	161.7
	Хлеб ржано-пщеничный	30	1,91	0,31	12,04	60,75	50	3,19	0.55	20,7	101.25
	итого:		27,42	45	106,97	964,55		32,74	46,91	139,57	1142,4
	Полдник					1				10000	
410 сб.2011г	Ватрушка с творогом	36	4,61	2,74	14,58	101	75	9.22	5.48	29.18	202
386 сб 2011г	Варенец	200	5.6	6.4	8.2	101.3	200	5,6	6.4	9,4	104
385 сб.2011г	Молоко кипячёное	137					200	5,6	6,4	9,4	104
	итого:		10,21	9,14	22,78	202,3		14,82	11,88	38,58	306
16.	всего:		65,16	85,22	188,92	1798,5		76,53	90,14	250,71	2147

			Возра	ст детей 7	-11 лет			Возр	аст детей	і 12-18 лет	
№ рецептуры	Прием лищи, наименование блюда	Выход		Пищевые	вещества (г	`)	Выход	/=	Пищевы	е вещества	(r)
		порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал	порами, г	белки	нары	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак				1						
14сб2011г	Масло сливочное						10	0,08	7,25	0,13	66
т 33 сб.2005г	Сыр голландский	15	3,05	4,35	0	54	20	4,06	5,8	0	72
619 сб.2005г	Тефтели из гов.с соусом	60/50	8.14	9.04	10.3	155	115/75	12.88	14.31	16,31	287,2
312 сб.2011г	Картофельное пюре	150	3.06	4.8	20,4	137	180	3,67	5,76	24,48	164.7
378 сб 2011г	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	200	1,52	1,36	15.9	81
	Хлеб пшеничный	40	3.04	0,36	18,76	92,4	50	3.08	0.45	23,45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.27	0,22	8.03	40.5	30	1,91	0,31	12,04	60,75
	итого:		20.08	20,13	73,39	559,9		27,2	35,24	92,31	847,15
	Обед				TO THE PERSON				,	7-,51	V11,13
т.32 сб.2005г	Кукуруза консервированная	60	1,73	3.71	4,82	59,6	60	1.73	3.71	4,82	59,6
197 сб.2005г	Рассольник петербур со сметаной	250/5	2,01	5.1	11.98	107.25				1,02	33,0
197 сб2005г	Рассольник петербур,с цыпл, со смет.						250/25	4,81	7,55	12,18	134,55
510 сб.2005г	Биточки рыбные	100	8,2	4,08	8,88	123,33	100	8,2	4,08	8.88	123,33
716 сб.,2005г	Рагу овощное	150	2,81	11,52	27,46	232,2	200	2,81	11.52	27.46	232,2
868 сб.2005г.	Компот из сухофруктов	200	0.4		27.7	113	200	0,4		27,7	113
	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115,5	70	5,32	0,56	32,89	161,7
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,91	0,31	12,04	60,75	50	3,19	0,55	20,07	101.25
	Яблоко	150	0.6	0.6	14,7	66	150	0.6	0,6	14,7	66
	итого:		20,14	25,17	116,33	811,63		25,33	24,86	143,88	932,03
	Полдник	100								1.10,00	752,00
	Пряник	15	0.7	0.4	11.65	50.5	15	0.7	0,4	11,65	50,5
386 cf 2011r	Кефир	200	5.8	5	8	100				*1,00	50,5
The state of the s	Сок вишневый						200		0	18,5	76
THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	итого		5,8	5	8	100	100	1,7	0,4	11.65	50,5
	всего:		46,02	50,3	197,72	1471,5		54,23	60.5	247,84	1830

		Возраст детей 7-11 лет						Возр	аст детей	і 12-18 лет	
№ рецентуры	Приєм пищи, наименование блюда			Пищевые	вещества (г)	Выход		Пищевы	е вещества (r)
us bedernales	Присм пищи. наименование влюда	Выход порции.г	белки	жиры	углеводы	к/кал	порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак										
236 сб.2010г	Пудинг из творога с рисом с повидлом	200/20	14.73	19.88	37.86	448	200/20	14,73	19,88	37,86	448
385 c62011r	Молоко кипячёное	200	5,6	6,4	9,4	104	200	5.6	6,4	9.4	104
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0.36	18.76	92.4	40	3,04	0,36	18,76	92,4
	итого:		23.37	26.64	66.02	644,4		23,37	26,64	66,02	644,4
	Obed		1.09								
т.32 сб.2005г	Огурец консервированный	60	0,48	0,06	0,02	8,4					
8сб.2010г	Сельдь						50	8	4,26		72
170 сб 2005г	Борщ с св.кал. и картоф. со сметаной	250/5	1,8	4,84	10,93	93.78	250/5	1.8	4,84	10,93	93,78
590 сб.2005г	Жархое по-домашнему	50/250	19,02	10,18	35.4	361.36	50/250	19,02	10,18	35,4	361,36
342 сб.2011г	Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	23,56	97,6	200	0,16	0,16	23.56	97.6
	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115,5	60	3.7	0.54	38.18	138.6
1 1 1 1 1 1 1	Хлеб ржано - пшеничный	40	2,55	0,42	16.06	81	70	4.46	0.73	28,1	141,75
	Груша	150	0,6	0.6	14.7	66			177		Park I
	итого:	and the second	27.09	16,11	109,42	823,64		37,14	20,71	136,17	905,09
	Полдник										
	Печенье сдобное	15	1.56	0.78	11.42	58.8	15	1,56	0,78	11,42	58,8
386 сб2011г	Кефир						200	5,8	5	8	100
	Груша						150	0,6	0,6	14,7	66
	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32.6	136.6				1000	N. D. Dollar
	итого:		2,16	1,18	44,02	195,4		7,96	6,38	34,12	224,8
	всего:		52,62	43,93	219,46	1663,4		66,91	52,95	224,89	1715

11 7/ 3			Возрас	ст детей 7	-1 і лет			Возр	аст детей	і 12-18 лет	
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда			Пищевые	вещества (г		Выход		Пищевы	е вещества	r)
		Выход порвим, г	белки	жиры	; углеводы	к/кал	порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак	The second secon									
252 сб.2010г	Минтай запеченный в смет соусе	80/80	8,28	9,84	3,88	178	80/80	8,28	9 84	3,88	178
312 сб 2011г	Картофельное шоре	150	3.06	4.8	20.4	137	180	3.67	5,76	24,48	164,7
378 сб.2011г	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,9	81	200	1,52	1,36	15,9	81
	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	50	3.08	0.45	23.45	115,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,27	0.22	8.03	40.5	30	1.91	0,31	12,04	60,75
	ИТОГО		16,41	16,49	62,28	505,8	Lean House	18,46	17,72	79,75	599,95
	Обед	The Burgarens			1 1			TO	local I		
827 сб.2005г	Маржнад овощной	60	0,72	3	7.2	77.4	100	1.2	5	12	129
208 сб.2005г	Суп картоф.с верм. с мясом цыплят		LEGI				250/25	5.4	5,6	17.3	132,25
208 сб.2005т	Суп картоф с вермищелью	250	2.6	2.8	17.I	118,25					
298 сб.2010г	Голубцы ленивые с соус смет с томатом	160/30	14,1	19 57	42.62	462.03	160/30	14.1	19,57	42,62	462,03
868 сб.2005г	Компот из сухофруктов						200	0,4		27,7	113
IN SERVICE TO SERVICE	Сок яблочный	200	1	0	18,5	76				14-05	3.9
THE THE	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115,5	70	5.32	0.56	32.89	161,7
MU proficiency	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.91	0.31	12.04	60,75	50	3,19	0,55	20,07	101,25
	итого:		23,41	26,13	120,91	909,93		29,61	31,28	152,58	1099,23
01- 212	Полдник	Total Sales			TE COME	Pro-12 Styles					
410 сб.2011г	Ватрушка с творогом	36	4,61	2.74	14 58	101	75	9,22	5,48	29,18	202
385 сб.2011г	Молоко кипячёное	200	5,6	6,4	9,4	104	200	5,6	6,4	9,4	104
	ИТОГО		10,21	9,14	23,98	205		14,82	11,88	38,58	306
	всего		50,03	51,76	207,17	1620,7	S day	60,09	58,08	270,71	1991
	Bridge			1.74	10,12	ME BIBLE					
	0.400						11				

11					

№ рецептуры	Прием пищи_ наименование блюда		Возраст детей 12-18 лет								
		Выход порции, г	Пищевые вещества (1)					Пищевые вещества (г)			
			белки	жиры	углеводы	к/кал	Выход порции	белки	жиры	углеводы	к/кал
A	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак										
Contract to the second section in the section in th	The state of the s	40	5,08	4,6	0.28	62,8	40	5,08	4,6	0,28	62,8
		200/10	5.04	10,61	32,93	237.94	200/10	5.04	10,61	32.93	237.94
382 сб.2011г	Какао с молоком	200	4.07	3.54	17.57	118.6	200	4.07	3,54	17,57	118,6
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,07	69,3	50	3,08	0,45	23,45	115,5
	Апельсины	150	1,08	0,24	9,72	48	150	1.08	0,24	9,72	48
	ИТОГО		17,55	19,26	74,29	536,64		18,35	19,44	83.95	582,84
	Обед	Contract of the Contract of th								55,55	202101
52 сб.2011г	Салат из свеклы	60	0,84	3,6	4,95	55,68	100	1,04	6,01	8,26	92,8
	Суп картофельный с горохом	250	5,4	5,3	16,3	134,75	250	5,4	5,3	16.3	134,75
	Биточки рубленые из говядины	80	6,32	9,24	12,56	183	100	7.9	11.23	14.95	220
321 сб. 2011г	Капуста тушеная	150	3.09	4.85	14.14	113	200	6.61	5,41	18,85	150,7
883 сб.2005г	Кисель из концентрата	200	0,08	0,072	22,82	92,4	200	0,08	0,072	22.82	92,4
	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,27	14,07	69,3	50	3,08	0,45	23,45	115.5
	Хлеб ржано - пшеничный	40	2.55	0.42	16.06	81	60	3.82	0.62	24.08	121.5
	Яблоко	145	0,56	0,56	14,21	63,8			0.02	21.00	121.5
	итого	A STATE OF THE STA	20,28	20,712	110,16	737,25	960	27,93	29,092	128,71	927,65
	Полдпик	5						,,,,	27,072	120,71	227,00
	Печенье сдобное	15	1,56	0,78	11,42	58,8	15	1,56	0,78	11,42	58,8
386 c6 2011r	Кефир	200	5,8	5	8	100	200	5,8	5	8.4	101,3
E4 0	ИТОГО		7,36	5,78	19,42	158,8	200	7,36	5,78	19,82	160.1
	BCELO	14 27 17 11	45,19	45,752	203,87	1433		53,61	54,312	245,33	1722

12 цень

№ рецептуры	Прием пиши, наименование блюда	CLEVE	Возраст детей 12-18 лет								
			Пищевые вещества (г)				Выход	Пищевые вещества (г)			
		Выход порциил	белки	жиры	углеводы	к/кал	порции, г	белки	жиры	углеводы	к/кал
ΑΑ	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Завтрак	S CONTRACTOR MANAGEMENT			7					1	D- 12
591 co.2005r	Гуляш из говадины	50/75	15.52	12.42	3.96	189	50/75	15,52	12,42	3,96	189
309 c6.2011r	Макаронные изд.отварные •	150	5,51	4,51	26,44	168,45	180	6.62	5.41	31,73	202
376 c6.2011r	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	16,6	63	200	0.06	0.02	16.6	63
	Хлеб пщеничный	40	2.28	0.27	14.07	69.3	50	3.08	0,45	23,45	115,5
			PHALIF.				30	1,91	0,31	12,04	60.75
	итого	PROMO	23,37	17,22	61,07	489,75		27,19	18,61	87,78	630,25
	<u>Obeò</u>				THE STATE OF THE S			,,,,,	20,02	0,,10	050,25
т 32 сб 2005г	Огурец консервированный	60	0,48	0.06	1.98	8,4	60	0.48	0.06	1,98	8.4
201 c6.2005r	Суп крестьян, со сметаной	250/5	3,1	5	20,8	121,13	250/5	3,1	5	20,8	121,13
WHEN THE REAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY AND ADDRESS OF THE PART	Шницель рыбный	100	12	4,9	10,26	145	100	12	3,92	8,21	116
312 c6 2011r	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,4	137	180	3.67	5.76	24.48	164,7
868 c6 2005r	Компот из сухофруктов	200	04		27.7	113	7			21,10	104,7
	Сок яблочный						200		0	18,5	76
	Хлеб пшеничный	50	3,08	0,45	23,45	115,5	70	5,32	0,56	32,89	161.7
	Хлеб ржано - пшеничный	40	2,55	0,42	16,06	81	30	1.91	0.31	12.04	60.75
	Бананы	120	1		10,92	49,92				12.01	00.73
	NTOLO		25,67	15,63	131,57	770,95		27,48	15.61	118,9	708,7
	Полдник								10101	710,0	700,7
410 сб.2011г	Ватрушка с творогом	36	4,61	2,74	14,58	101	75	9,22	5,48	29,18	202
385 c6.2011r	Молоко кипячёное	200	5,6	6,4	9,4	104		7,22	3,10	27,10	202
	Кефир						200	5.8	5	8	100
	Бананы						120	1.8	0,6	25,2	114
	Итого		10,21	9,14	23,98	205	7	16,82	11,08	62,38	416
	ВСЕГО	T THE	59,25	41,99	216,62	1465,7		63,89	39,7	235,86	1541