ДОГОВОР№ 331

на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск «27» января 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Королевой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Готфрид Рудольфа Рудольфовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1.Настоящий договор заключается по результатам аукциона в электронной форме №32414392331 на право заключить договор на оказание услуг по организации ежедневного горячего для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада Заказчика, получающих бюджетные и внебюджетные средства, в соответствии с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2025 год», и в соответствии с Итоговым Протоколом № 32414392331-01от «13» января 2025г.
- 1.2. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 1-11 классы и воспитанников детского сада «Заказчика», получающих бюджетные средства согласно с муниципальной программой «Организация питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска
- 1.3. Адрес и срок оказания услуг:
- 1) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 34 (школа/основное здание), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.2025 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.;
- 2) 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, д. 36 (филиал школы/здание начальной школы), второй этаж, помещение столовой.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.05.20258 г. и с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г
- 3) 454017, г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46 (филиал школы/здание детского сада), первый этаж, помещение пищеблока.

Услуги оказываются:

- с 03.02.2025 по 31.12.2025 г.;
- 1.4. Источник финансирования: за счет средств учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания и за счет средств от иной приносящей доход деятельности).

2. Требования к качеству организации питания

- 2.1. Заказчик, в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", создает бракеражную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.
- 2.2. Исполнитель обязуется:

результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

- 2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания учащихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.
- 2.2.3. При исполнении договора по согласованию Заказчика с исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками товара, указанными в договоре.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

- 3.1.1 Предоставить имеющиеся нежилые по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.
- 3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договору безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.
 - 3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.
- 3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.
- 3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки по количеству обучающихся в следующем порядке:
- учащиеся: ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:
- до 6-30 часов утра 1 смена (завтрак);
- до 10.00 часов утра 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8 Страница 2 из 91

- 3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.
- 3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.
- 3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.3. Исполнитель обязан:

- 3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся за бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к настоящему договору).
- 3.3.2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

Организация питания воспитанников осуществляется путем выдачи готовой продукции работникам Заказчика с пищеблока

- 3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию в полном объеме.
- 3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствие с техническим заданием Приложение № 1 к настоящему договору.

3.4. Исполнитель имеет право:

- 3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.
- 3.4.2. В соответствии с требованиями ч. 1 ст. 37 Федерального закона № 273-Ф3 «Закона об образовании» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий за счет средств родителей.
- 3.4.3. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.
- 3.4.4. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

- 4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 7 567 268 (семь миллионов пятьсот шестьдесят семь тысяч двести шестьдесят восемь) рублей 48 копеек, НДС не предусмотрен. В цену договора входит расходы «Исполнителя» связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, дезинфицирующие транспортные расходы, затраты на моющие, средства, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора. Подписан на ЭТП РЕГИОН
- 4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договорущанопределяется в

соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и расчетом стоимости в меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены договора по итогам конкурса. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса на начальную (максимальную) цену договора.

- 4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора составляет _____.
- 4.4. Цена настоящего договора может быть изменена по соглашению сторон при условии изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.
- 4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.
- 4.6. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.
- 4.7. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания **по** фактическому количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.
- 4.8 Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии), а так же уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

- 5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.
- В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).
- 5.2 Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.
- 5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.
- В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.
- 5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий —после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг,

Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

- 6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплату неустойки в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.
- 6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.
- 6.4. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.
- 6.5. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.
- 6.6. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

- 7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.
- 7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.
- 7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде. Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.
- 7.4. Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

8. Порядок разрешения споров

- 8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.
- 8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования 91

- 8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.
- 8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 8.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Порядок расторжения договора

- 9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 9.1.1. По инициативе Заказчика:
- 9.1.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.
- 9.1.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.
- 9.1.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям договора.
- 9.1.2. По инициативе Исполнителя:
- 9.1.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.
- 9.1.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае проведения экспертизы). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.
- 9.1.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

10. Прочие условия

- 10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2025, а в части финансовых обязательств до полного их исполнения.
- 10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.
- 10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.
- 10.4.В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
- 10.5. Настоящий договор имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего договора.
- 10.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Все экземпляры идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договорам

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:	Исполнитель:
МАОУ «СОШ № 14 г. Челябинска»	АО «УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34	454091, г.Челябинск, ул. Васенко, 96, офис 620
ОГРН 1027402818024	ОГРН 1187456000764
ИНН 7450011816 КПП 746001001	ИНН 7453318570 КПП 745301001
л/с 3047306014A БАНК УФК по Челябинской области г. Челябинска л/с 3147304036A в Комитете финансов г. Челябинска БИК 017501500 р/с 40703810390254000007, 40703810690254000008 ПАО «Челябинвестбанк» к/счет 4010181040000000779 БИК 047501779 тел: 722-54-15(бухгалтерия) e-mail: chel-scool14@yandex.ru	р/с 40702810990000025035 ПАО «Челябинвестбанк» к/с 30101810400000000779 БИК 047501779 тел.:8-351-778-64-40 e-mail: ksplen@mail.ru
Директор	Директор
/ Т.А. Корлева/	/ Р.Р. Готфрид / МП

МΠ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

- 1. Сведения об основных условиях оказания услуг
- 1.1 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся
- **1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».
- 2) Место оказания услуг:
- г. Челябинск, ул. Байкальская, 34 2 этаж
- г. Челябинск, ул. Байкальская, 36 2 этаж
- **3) Сроки оказания услуг:** с 03.02.2025 31.05.2025 г. с 01.09.2025 31.12.2025 г.
- 4) График оказания услуг:

Режим работы школы:

ул. Байкальская, д. 34: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут. Количество смен: 2;

ул. Байкальская, д. 36: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут. Количество смен: 2.

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 34, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	2	9.40 – 10.00	5А; 5Б
	3	10.40 – 11.00	7А;7Б; 11
	4	11.40 – 12.00	9А; 9Б; 10
	5	12.40 – 13.00	5А; 5Б; 7Б; 9А; 9Б; 10; 11
2	1	14.40 – 15.00	6А; 6Б; 8А; 8Б
	2	15.40 – 16.00	6А; 6Б; 8А; 8Б

Расписание работы столовой расположенной по адресу: 454052, г. Челябинск, ул. Байкальская, 36, 2 этаж, для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025г.:

Смена	Перемена	Продолжительность	Классы
1	1	08.40 - 09.00	1B; 2B; 3B; 4B
	2	9.40 – 10.00	1A; 1Б
	3	10.40 – 11.00	2А; 2Б
	4	11.40 – 12.00	3А; 3Б
	5	12.40 – 13.00	1B; 2B; 3B; 4B
2	1	13.30 – 13.50	Группа по присмотру
	2	14.40 – 15.00	4А; 4Б
	3	15.40 – 16.00	4А; 4Б

5) Категории и количество обучающихся:

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей
1	2	3
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класса	1	43
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 класса	2	15
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 классов	1	140
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классов	2	41
Дети из малообеспеченных семей	1	2
Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45)	1	15
Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	15
Дети из многодетных семей	1	17
Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	7
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов	1	11
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети- инвалиды 5-11 классов	1	33
Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим	2	5
Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции	2	0

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/1 к техническому заданию):

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям (1-4 классы);

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 85 (восьмидесяти пяти) рублей 15 копеек в день (Приложение 1/2 к техническому заданию):

- Дети из малообеспеченных семей;
- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой остепении рекод по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем; МКБ 10 IV Е

- 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45)
- Дети из семей, а также семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий;

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08 копеек в день (Приложение 1/3 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08копеек в день (Приложение 1/4 к техническому заданию):

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего образования: дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в 2025 году в размере 160 (ста шестидесяти) рублей 08копеек в день (Приложение 1/5 к техническому заданию):

- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим;
- Обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;
- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции;
- Обучающийся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.
- 6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:
- до 6-30 часов утра 1 смена (завтрак);
- до 10.00 часов утра 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

1.2 Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания воспитанников

- **1) Наименование заказчика:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Челябинска».
- 2) Место оказания услуг:
- г. Челябинск, ул. Социалистическая, 46 1 этаж
- **3) Сроки оказания услуг:** с 03.02.2025 г. 31.12.2025 г.
- 4) График оказания услуг:

Режим работы детского сада: с 07 часов 00 минут по 19 часов 00 минут .

Расписание работы пищеблока, расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Социалистическая, д. 46, для организации питания воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в 2025г.:

График приема пищи	Продолжительность	Группы	
Завтрак	с 08 час 00 мин до 09 час 00	Первая младшая группа	
	мин	Вторая младшая группа	
		Средняя группа	
		Старшая группа	Подписан на ЭТП РЕГИОН
		Старшая группа	dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8

		Подготовительная группа
Второй завтрак	с 10 час 00 мин до 10 час 20	Первая младшая группа
	мин	Вторая младшая группа
		Средняя группа
		Старшая группа
		Старшая группа
		Подготовительная группа
Обед	с 11 час 05 мин до 12 час 00	Первая младшая группа
	мин	Вторая младшая группа
		Средняя группа
		Старшая группа
		Старшая группа
		Подготовительная группа
Полдник уплотненный	с 15 час 50 мин до 16 час 30	Первая младшая группа
	мин	Вторая младшая группа
		Средняя группа
		Старшая группа
		Старшая группа
		Подготовительная группа

5) Категории и количество воспитанников:

Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей
Воспитанники, не относящиеся к отдельным категориям	4	50
Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети)	4	01
Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети);	4	0
Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	4	6
Дети из многодетных семей,	4	14
Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы	4	1
Дети с ограниченными возможностями здоровья	4	35
Дети из семей участников или ветеранов боевых действий	4	3

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 1,5-3 года, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание в 2025 году в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/6 к техническому заданию):

⁻ Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из семей участников боевых действий;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Примерное двухнедельное меню для воспитанников в возрасте 3-7 лет, получающих бюджетные средства и внебюджетные средства на питание на 2025 год в размере 133 (сто тридцать три) рубля 00 копеек в день (Приложение 1/7 к техническому заданию):

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не отнесенные к отдельным категориям;
- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей; дети у которых один из родителей является инвалидом I или II группы; дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из семей участников боевых действий;

00 минут утра на текущий день.

- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.
- 6) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы пищеблока. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком ежедневно за 1 день до даты оказания услуги (до 15 часов 00 минут текущего дня), в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 08 часов

В заявке указываются: количество питающихся по группам, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия нормативным документам

- 1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
- 2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

TP TC 029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

TP EAЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

4. Требования к организации питания:

В связи с нетиповой постройкой зданий школы Заказчика (ул. Байкальская, д. 34 и ул. Байкальская, д. 36) и невозможностью проведения полного цикла приготовления питания для обучающихся непосредственно в пищеблоках школы, организация питания обучающихся осуществляется следующим образом:

- первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, выпечка, хлеб готовятся на производственных площадях Исполнителя и доставляются Исполнителем в пищеблоки Заказчика в виде готовой продукции в специализированных термоконтейнерах (изотермические емкости).
- 1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание и воспитанников, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору).
 - 2) Согласование с руководителем Учреждения:
- меню горячих завтраков (обедов) на период 14 дней, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, другийе 13 дребования,

предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

- в детском саду для групп с 12-часовым пребывания детей организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтра, обед, полдник уплотненный) ежедневное горячее питание воспитанников в соответствии с *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*, в соответствии с меню (Приложение № 2 к Договору). На основании двухнедельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд с учетом возрастной категории детей.
- 3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.
- 5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.
- 6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

- 7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.
- 8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 9) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе учащихся и воспитанников
- 5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно на этп регион dbfilefs002080000p8rg75a12pdot8 используемым в организации питания и условиям их поставки Страница 14 из 91

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к Договору с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ декабря 2021 года N 2425Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность. документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания учащихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарнотранспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерномодифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерномодифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся и воспитанников, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

МЕНЮ

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (обед)

Категории:

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям.

N	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет.
№ рец.			Б	Ж	y	ченность (ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	26,00	26,31	95,09	739,83
	ОБЕД		26,00	26,31	95,09	739,83
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700	,		,	,
ЦЕНЬ 2. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	27,03	30,96	87,46	756,17
	ОБЕД		27,03	30,96	87,46	756,17
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
260/17	Гуляш из птицы	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	2,01	12,03	55,40
00 1/10	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	730	_,			12,21
цень з. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	ЗА ДЕНЬ	26,69	20,00	91,80	677,44
	ОБЕД		26,69	20,00	91,80	677,44
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
		200	0,00	0,00	10,00	42,00
	I Man C Caxanom			0,00	10,00	72,00
411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной			0.08	8.00	38 52
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
411/16		20 730		0,08 34,75	8,00 77,80	38,52 760,06
411/16	Хлеб ржаной Итого:	20 730	1,00	·		
411/16	Хлеб ржаной Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	20 730	1,00 28,25	34,75	77,80	760,06
411/16 ЦЕНЬ 4. Э Н	Хлеб ржаной Итого: IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ОБЕД	20 730 ЗА ДЕНЬ	1,00 28,25 28,25	34,75 34,75	77,80 77,80	760,06 760,06
411/16 ДЕНЬ 4. ЭН 612/04 99/17	Хлеб ржаной Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп из овощей	20 730 3A ДЕНЬ 60 200	1,00 28,25 28,25 0,72 6,51	34,75 34,75 6,05 12,28	77,80 77,80 5,14 11,17	760,06 760,06 77,90 187,78
411/16 ЦЕНЬ 4. ЭН 612/04 99/17 TTK 209	Хлеб ржаной Итого: IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп из овощей Азу из мяса птицы по домашнему	20 730 ЗА ДЕНЬ 60 200 260	1,00 28,25 28,25 0,72 6,51 18,35	34,75 34,75 6,05	77,80 77,80 5,14 11,17 39,62	760,06 760,06 77,90 187,78 389,81
411/16 ДЕНЬ 4. ЭН 612/04 99/17	Хлеб ржаной Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп из овощей	20 730 3A ДЕНЬ 60 200	1,00 28,25 28,25 0,72 6,51	34,75 34,75 6,05 12,28	77,80 77,80 5,14 11,17	760,06 760,06 77,90 187,78

Подписан на ЭТП РЕГИОН dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8 Страница 17 из 91

	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		28,56	-		
	ОБЕД		28,56	26,16	97,91	762,83
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	740				
Е НЬ 6. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	26,64	36,16	87,36	797,51
	ОБЕД		26,64	36,16	87,36	797,51
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
TTK 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700				
Е НЬ 7. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	19,99	30,82	94,26	776,7 3
	ОБЕД		19,99	30,82	94,26	776,73
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
35/06	Свекольник	200	4,65	6,92	12,49	134,27
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,14		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	740				
Е НЬ 8. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	26,66	37,10	90,91	828,9 3
	ОБЕД		26,66	37,10	90,91	828,93
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
98/17	Суп крестьянский с крупой	200	7,49	22,52	13,83	292,92
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	150	3,14	3,27	22,34	136,50
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	730				
Е НЬ 9. Э Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	19,68	27,53	84,99	675,35
	ОБЕД		19,68	27,53	84,99	675,35
57/16	Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
TTK370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	745			Подписан	на ЭТП РЕГИО

	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	735				
(ЕНЬ 11. Э)	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	20,12	29,46	113,54	821,29
	ОБЕД		20,12	29,46	113,54	821,29
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	200	1,96	4,45	13,72	102,73
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	740				
ЕНЬ 12. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	29,87	60,96	76,54	987,46
	ОБЕД		29,87	60,96	76,54	987,46
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
260/17	Гуляш из мяса	100	8,99	33,91	3,29	354,31
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	730				
ЕНЬ 13. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	23,19	28,03	82,67	688,71
	ОБЕД		23,19	28,03	82,67	688,71
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	750				
ЕНЬ 14. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	26,81	25,73	83,09	678,43
	ОБЕД		26,81	25,73	83,09	678,43
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
					15,30	255,82
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82		
303/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая	100 150	4,23	5,00	24,21	158,80
	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром	100 150 200	4,23 0,00	5,00 0,00	24,21 10,00	158,80 42,00
303/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный	100 150 200 30	4,23	5,00	24,21	158,80
303/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром	100 150 200	4,23 0,00	5,00 0,00	24,21 10,00	158,80 42,00
303/17 411/16	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный	100 150 200 30 740	4,23 0,00	5,00 0,00	24,21 10,00	158,80 42,00
303/17 411/16 [EHЬ 15. 9]	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	100 150 200 30 740 ЗА ДЕНЬ	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61
303/17 411/16 IEHЬ 15. Э	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы)	100 150 200 30 740 3A ДЕНЬ	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00
303/17 411/16 EHЬ 15. Э 70/17 99/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей	100 150 200 30 740 3 A ДЕНЬ 60 200	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00 12,28	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78
303/17 411/16 EHЬ 15. Э 70/17 99/17 291/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей Плов из филе птицы	100 150 200 30 740 • ЗА ДЕНЬ 60 200 200	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51 17,73	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17 42,90	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78 409,09
303/17 411/16 ЕНЬ 15. Э 70/17 99/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов	100 150 200 30 740 3 A ДЕНЬ 60 200 200 200	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51 17,73 1,15	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00 12,28 17,16	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17 42,90 12,03	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78 409,09 55,40
303/17 411/16 EHЬ 15. Э 70/17 99/17 291/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	100 150 200 30 740 3A ДЕНЬ 60 200 200 200 40	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51 17,73	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00 12,28	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17 42,90	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78 409,09
303/17 411/16 EHЬ 15. Э 70/17 99/17 291/17	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов	100 150 200 30 740 3 A ДЕНЬ 60 200 200 200	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51 17,73 1,15	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00 12,28 17,16	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17 42,90 12,03	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78 409,09 55,40
303/17 411/16 EHЬ 15. Э 70/17 99/17 291/17 394/16	Шницель мясной Каша пшенная вязкая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп из овощей Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	100 150 200 30 740 3A ДЕНЬ 60 200 200 200 40 700	4,23 0,00 2,28 28,91 28,91 0,48 6,51 17,73 1,15	5,00 0,00 0,24 29,76 29,76 0,00 12,28 17,16	24,21 10,00 14,76 86,80 86,80 1,02 11,17 42,90 12,03 19,68	158,80 42,00 73,80 756,61 756,61 6,00 187,78 409,09 55,40

	ОБЕД		31,15	41,41	108,80	953,99
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	735				
ЦЕНЬ 17. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	20,86	49,56	71,33	827,52
	ОБЕД		20,86	49,56	71,33	827,52
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700				
ЦЕНЬ 18. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	3А ДЕНЬ	25,30	21,10	103,29	730,54
	ОБЕД		25,30	21,10	103,29	730,54
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700	·			
ĮЕНЬ 19. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	за день	20,23	35,76	80,93	761,25
	ОБЕД		20,23	35,76	80,93	761,25
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	1 2000				
		200	5,96	6,86	19,01	161,62
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	5,96 9,15	6,86 14,97	19,01	161,62 217,68
278/14 312/17			·			
	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
312/17	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	110 150	9,15 3,26	14,97	10,60 21,99	217,68 176,30
312/17	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый	110 150 200	9,15 3,26 0,14	14,97 7,80	10,60 21,99 16,19	217,68 176,30 89,23
312/17 346/17	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной	110 150 200 20 740	9,15 3,26 0,14	14,97 7,80	10,60 21,99 16,19	217,68 176,30 89,23
312/17 346/17	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого:	110 150 200 20 740	9,15 3,26 0,14 1,00	14,97 7,80 0,08	10,60 21,99 16,19 8,00	217,68 176,30 89,23 38,52
312/17 346/17	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	110 150 200 20 740	9,15 3,26 0,14 1,00 24,67	14,97 7,80 0,08 33,00	10,60 21,99 16,19 8,00 72,89	217,68 176,30 89,23 38,52 706,77
312/17 346/17 ЦЕНЬ 20. Э	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	110 150 200 20 740 3A ДЕНЬ	9,15 3,26 0,14 1,00 24,67	14,97 7,80 0,08 33,00	10,60 21,99 16,19 8,00 72,89	217,68 176,30 89,23 38,52 706,77 706,77
312/17 346/17 ЦЕНЬ 20. Э	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы)	110 150 200 20 740 3A ДЕНЬ	9,15 3,26 0,14 1,00 24,67 24,67 0,48	14,97 7,80 0,08 33,00 33,00 0,00	10,60 21,99 16,19 8,00 72,89 72,89 1,02	217,68 176,30 89,23 38,52 706,77 706,77 6,00
312/17 346/17 ЦЕНЬ 20. Э 70/17 35/06	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Свекольник	110 150 200 20 740 3А ДЕНЬ 60 200	9,15 3,26 0,14 1,00 24,67 24,67 0,48 4,65	14,97 7,80 0,08 33,00 33,00 0,00 6,92	10,60 21,99 16,19 8,00 72,89 72,89 1,02 12,49	217,68 176,30 89,23 38,52 706,77 706,77 6,00 134,27
312/17 346/17 ЦЕНЬ 20. Э 70/17 35/06 TTK 218	Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Свекольник Бигус с птицей Кисель из концентрата плодового или	110 150 200 20 740 3A ДЕНЬ 60 200 200	9,15 3,26 0,14 1,00 24,67 24,67 0,48 4,65 16,48	14,97 7,80 0,08 33,00 33,00 0,00 6,92	10,60 21,99 16,19 8,00 72,89 72,89 1,02 12,49 10,39	217,68 176,30 89,23 38,52 706,77 706,77 6,00 134,27 345,00

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)

Категории:

⁻ Дети из малообеспеченных семей;

- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белковоэнергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белковоэнергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45);
- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.		Энергет. ценность (ккал)	
			Б	Ж	y	
1	2	3	4	5	6	7
день 1. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	21,93	17,56	87,30	616,86
	ЗАВТРАК		21,93	17,56	87,30	616,86
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
	Итого:	550				
день 2. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	16,86	23,51	82,40	622,61
	ЗАВТРАК		16,86	23,51	82,40	622,61
TTK370	Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
312/17	Пюре картофельное	200	4,35	10,40	29,32	235,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	555				
день з. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	27,09	18,63	119,58	783,34
	ЗАВТРАК		27,09	18,63	119,58	783,34
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	30	1,50	0,12	12,00	57,78
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
	Итого:	550				
день 4. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	26,69	20,29	102,50	725,28
	ЗАВТРАК		26,69	20,29	102,50	725,28
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
TTK 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	73,76
	Итого:	550	,	, <u> </u>	1.,,, 0	. 5,, 5
————— ДЕНЬ 5. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		27,64	21,36	99,94	728,12
	ЗАВТРАК	,, <u></u>	27,64	21,36	99,94	728,12
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
	•					
54/21	Гороховое пюре	180	19,51	4,84	40,76	296,76
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00 iucai	на ЭТГЗ <mark>В</mark> ЕБ/20Н 2080000р8гд75а12р
	Итого:	610			Страница	21 из 91

е нь 6. Э І	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	за день	18,54	22,75	147,27	901,07
	ЗАВТРАК		18,54	22,75	147,27	901,07
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,26	0,14	66,22
	Пряник	80	3,84	2,24	62,16	297,36
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553	3,00	0, .0	2.,00	1==,00
ЕНЬ 7. ЭН	нергетическая и пищевая ценность :		18,22	18,99	104,72	707,84
	ЗАВТРАК		18,22	18,99	104,72	707,84
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	200	5,08	3,62	53,33	278,00
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,19	3,02	16,19	89,23
340/1/	Хлеб пшеничный		-	0.40		
		50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	560				
ЕНЬ 8. ЭН	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ :	ЗА ДЕНЬ	21,72	19,14	90,01	643,30
	ЗАВТРАК		21,72	19,14	90,01	643,30
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	200	4,18	4,35	29,71	182,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	,	12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Печенье	30	2,25	3,54	22,47	136,50
	Итого:	550		•		•
ЕНЬ 9. ЭН	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	36,41	14,46	88,35	654,28
	ЗАВТРАК		36,41	14,46	88,35	654,28
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущённым	160	25,22	9,38	36,72	344,61
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
334/10	Хлеб пшеничный	60		0,48	29,52	
	Алео пшеничный Итого:	5 60	4,56	0,40	29,52	147,52
ЕНЬ 10. Э	рнергетическая и пищевая ценность		27,14	13,74	92,66	627,70
	ЗАВТРАК		27,14	13,74	92,66	627,70
47/05	Суфле "Золотая рыбка"	100	17,83	7,99	4,25	165,00
304/17	Рис отварной	180	4,57	3,26	48,00	250,18
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	147,52
	Итого:	560				
ЕНЬ 11. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	19,17	22,83	109,73	746,01
	ЗАВТРАК		19,17	22,83	109,73	746,01
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
	Итого:	610				
ЕНЬ 12. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	21,78	44,56	111,27	959,68
			24.50	44.50	1 1 Подожсан	на ЭТП-РЕГИОН
	3ABTPAK	100	21,78	44,56	11 <mark>1,27^{ca}+</mark>	на ^{ЭТ} 959,68

309/17						
444/40	Макаронные изделия отварные	180	6,77	3,41	43,20	241,20
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Печенье	60	4,50	7,08	44,94	273,00
	Итого:	560				
ĮЕНЬ 13. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	ь ЗА ДЕНЬ	15,28	5,81	46,10	306,35
	ЗАВТРАК		15,28	5,81	46,10	306,35
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	200	3,26	10,37	29,25	234,48
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	50	2,50	0,20	20,00	96,30
	Итого:					
ЕНЬ 14. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	ь за день	26,84	24,77	119,59	825,02
	3ABTPAK		26,84	24,77	119,59	825,02
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшенная вязкая	180	5,08	6,00	29,05	190,56
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	560				
ЕНЬ 15. Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ		23,08	17,56	89,33	630,26
	ЗАВТРАК		23,08	17,56	89,33	630,26
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
	Итого					
<u>(ЕНЬ 16. Э</u>	<u>НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ</u>	ь за день	14,11	6,84	98,44	535,35
	3ABTPAK		14,11	6,84	98,44	535,35
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
182/17 414/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом	203				
	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным		7,16 1,99 4,56	4,66 1,70 0,48	40,52 18,60 29,52	242,96 102,03 147,52
	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
414/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	200 60 563	1,99	1,70	18,60	102,03
414/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого:	200 60 563	1,99 4,56	1,70 0,48	18,60 29,52	102,03 147,52
414/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	200 60 563	1,99 4,56 26,84	1,70 0,48 22,83	18,60 29,52 89,57	102,03 147,52 655,35
414/16 [EHЬ 17. Э	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	200 60 563 ь ЗА ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 26,84	1,70 0,48 22,83 22,83	18,60 29,52 89,57 89,57	102,03 147,52 655,35 655,35
414/16 [EHЬ 17. 3] TTK 246	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля	200 60 563 5 3A ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02
414/16 EHЬ 17. 3 TTK 246 309/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные	200 60 563 Ь ЗА ДЕНЬ 110 200 200 50	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00
414/16 IEHЬ 17. 3 TTK 246 309/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 60 563 b 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40
414/16 IEHЬ 17. 3 TTK 246 309/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	200 60 563 b 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93
414/16 EHЬ 17. 3 TTK 246 309/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК	200 60 563 B 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 50 560 B 3A ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26
414/16 ЕНЬ 17. Э ТТК 246 309/17 394/16 ЕНЬ 18. Э	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 50 560 5 3A ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 17,56	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26 42,84
414/16 IEHЬ 17. Э TTK 246 309/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26 42,84 409,09
414/16 (EHL 17. 3) TTK 246 309/17 394/16 (EHL 18. 3)	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 17,56	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26 42,84 409,09 55,40
414/16 EHЬ 17. 9 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 9	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 60 563 B 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 B 3A ДЕНЬ 100 200 200	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 17,56	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26 42,84 409,09
ЕНЬ 17. Э ТТК 246 309/17 394/16 ЕНЬ 18. Э 291/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 50	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 31	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 50	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 31 291/17 394/16	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК	200 60 563 b 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 b 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 50 550	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 18,51	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 31 291/17 394/16 EHЬ 19. 31	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 50 50	1,99 4,56 26,84 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 18,51 4,91	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21 3,79	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13 36,09	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22 206,31
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 31 291/17 394/16 EHЬ 19. 31 766/04 278/14	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Тефтели мясные с соусом	200 60 563 B 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 B 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 50 50 50 50	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 18,51 4,91 9,15	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21 3,79 14,97	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13 36,09 10,60	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22 206,31 217,68
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. Э 291/17 394/16 EHЬ 19. Э 766/04 278/14 312/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 550 550 54 ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 18,51 4,91 9,15 3,26	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21 3,79	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13 100,13 36,09 10,60 29,25	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22 206,31 217,68 234,48
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 31 291/17 394/16 EHЬ 19. 31 766/04 278/14	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый	200 60 563 5 3A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 5 3A ДЕНЬ 100 200 200 50 550 550 5 3A ДЕНЬ	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 4,91 9,15 3,26 0,19	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21 3,79 14,97 10,37	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13 36,09 10,60 29,25 16,19	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22 206,31 217,68 234,48 89,23
414/16 TTK 246 309/17 394/16 EHЬ 18. 30 291/17 394/16 EHЬ 19. 30 766/04 278/14 312/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Азу из мяса птицы без картофеля Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТ ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	200 60 563 563 53A ДЕНЬ 110 200 200 50 560 560 53A ДЕНЬ 100 200 200 50 50 550 60 110 200 200 200 200 200 200 200 200 20	1,99 4,56 26,84 14,37 7,52 1,15 3,80 23,08 23,08 0,40 17,73 1,15 3,80 18,51 18,51 4,91 9,15 3,26	1,70 0,48 22,83 22,83 14,64 7,79 0,40 17,56 0,00 17,16 0,40 29,21 29,21 3,79 14,97	18,60 29,52 89,57 89,57 4,94 48,00 12,03 24,60 89,33 89,33 9,80 42,90 12,03 24,60 100,13 100,13 36,09 10,60 29,25	102,03 147,52 655,35 655,35 209,02 268,00 55,40 122,93 630,26 42,84 409,09 55,40 122,93 786,22 786,22 206,31 217,68 234,48

	ЗАВТРАК		36,15	14,77	88,36	641,86
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
222/17	Пудинг из творога с молоком сгущённым	160	26,83	9,77	42,70	365,90
	Яблоко	110	0,44	0,00	10,78	47,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
-	Итого	560				

Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

Категории:

- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды.

№ рец.	Прием ниши изименерачие быска	Масса порции, г.	Пищ	евые вещес	ства, г.	Энергет. ценность (ккал)
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Б	ж	y	
1	2	3	4	5	6	7
ДЕНЬ 1. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	42,41	46,18	194,38	1404,83
	ЗАВТРАК		16,41	19,87	99,29	665,00
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	500				
	ОБЕД		26,00	26,31	95,09	739,83
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700				
ЦЕНЬ 2. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	39,65	47,87	158,50	1259,82
	ЗАВТРАК		12,62	16,91	71,04	503,65
TTK 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	24.00	
		1 200	3,20	7,00	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	176,30 42,00
411/16	Чай с сахаром Хлеб пшеничный					
411/16		200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/16	Хлеб пшеничный	200 40	0,00	0,00	10,00	42,00
411/16 54-283/23	Хлеб пшеничный Итого :	200 40	0,00 3,04	0,00 0,32	10,00 19,68	42,00 98,34
54-283/23 101/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	200 40 505	0,00 3,04 27,03	0,00 0,32 30,96	10,00 19,68 87,46	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60
54-283/23 101/17 260/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы	200 40 505 60 200 100	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00
54-283/23 101/17 260/17 309/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные	200 40 505 60 200 100 150	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00
54-283/23 101/17 260/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов	200 40 505 60 200 100 150 200	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40
54-283/23 101/17 260/17 309/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 40 505 60 200 100 150 200 20	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00
54-283/23 101/17 260/17 309/17	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов	200 40 505 60 200 100 150 200	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ТЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730 3A ДЕНЬ	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16 ЦЕНЬ 3. ЭН	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730 3A JEHЬ	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37 13,68 0,40	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16 28,50 0,00	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30 101,50 9,80	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13 42,84
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16 ЦЕНЬ 3. ЭН	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	200 40 505 60 200 100 150 200 20 730 3A ДЕНЬ	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37 13,68 0,40 8,48	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16 28,50 8,50 0,00 8,00	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30 101,50 9,80 36,10	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13 42,84 259,36
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16 ЦЕНЬ 3. ЭН	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200 40 505 60 200 100 150 200 730 3A ДЕНЬ 100 203	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37 13,68 0,40 8,48 1,00	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16 28,50 8,50 0,00 8,00	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30 101,50 9,80 36,10	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13 42,84 259,36 135,00
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16 ЦЕНЬ 3. ЭН	Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	200 40 505 60 200 100 150 200 730 3A ДЕНЬ 100 203 200 50	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37 13,68 0,40 8,48 1,00	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16 28,50 8,50 0,00 8,00	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30 101,50 9,80 36,10	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13 42,84 259,36 135,00
54-283/23 101/17 260/17 309/17 394/16 ЦЕНЬ 3. ЭН	Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Свекла отварная дольками Суп картофельный с рисовой крупой Гуляш из птицы Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб пшеничный Итого:	200 40 505 60 200 100 150 200 730 3A ДЕНЬ 100 203 200 50	0,00 3,04 27,03 0,90 3,57 14,25 5,64 1,15 1,52 40,37 13,68 0,40 8,48 1,00 3,80	0,00 0,32 30,96 0,06 11,24 16,66 2,84 0,16 28,50 8,50 0,00 8,00 0,10 0,40	10,00 19,68 87,46 5,28 19,04 5,27 36,00 12,03 9,84 193,30 101,50 9,80 36,10 31,00 24,60	42,00 98,34 756,17 27,00 191,60 232,00 201,00 55,40 49,17 1237,57 560,13 42,84 259,36 135,00 122,93

295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	730				
ЕНЬ 4. ЭН	ІЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	43,46	43,11	179,85	1327,83
	ЗАВТРАК		15,21	8,36	102,05	567,77
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	203	7,26	4,25	36,28	221,12
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	503				
	ОБЕД		28,25	34,75	77,80	760,06
612/04	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
99/17	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	187,78
TTK 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	16,26	39,62	389,81
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	740		-,	2,01	,
ЕНЬ 5. ЭН	ІЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		44,20	35,78	191,96	1310,16
	ЗАВТРАК		15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553				
	ОБЕД	1	28,56	26,16	97,91	762,83
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	740				
ЕНЬ 6. Э Н	ІЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	38,28	46,68	176,86	1317,01
	ЗАВТРАК		11,64	10,52	89,50	519,50
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	543	P. C.	DC 15	0= 22	-0
	Итого: ОБЕД	543	26,64	36,16	87,36	797,51
35/17	Итого:	543 60	26,64 1,14	36,16 3,22	87,36 8,97	797,51 69,39
35/17 103/17	Итого: ОБЕД Салат картофельный (картофель, лук репч.,					
	Итого: ОБЕД Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
103/17	Итого: ОБЕД Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.) Суп картофельный с макаронными изделиями	60 200	1,14 5,96	3,22 6,86	8,97 19,01 10,39 29,31	69,39 161,62

РГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ЗАВТРАК Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Сдоба обыкновенная Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	203 100 200 50 553	39,16 19,17 7,16 8,20 0,01 3,80	42,21 11,39 4,66 6,33 0,40	235,27 141,01 40,52 60,27 15,62	1552,76 776,03 242,96 344,50
Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным Сдоба обыкновенная Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	100 200 50 553	7,16 8,20 0,01 3,80	4,66 6,33	40,52 60,27 15,62	242,96 344,50
сливочным Сдоба обыкновенная Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	100 200 50 553	8,20 0,01 3,80	6,33	60,27 15,62	344,50
Сдоба обыкновенная Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	200 50 553 60	0,01 3,80		15,62	
Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	50 553 60	0,01 3,80		15,62	
Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	553 60	3,80	0,40		65,65
ОБЕД Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	60			24,60	122,93
Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной		19,99			
Маринад овощной с томатом Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной			30,82	94,26	776,73
Свекольник Тефтели мясные с соусом Рис отварной	200	0,72	6,05	5,14	77,90
Рис отварной		4,65	6,92	12,49	134,27
Рис отварной	110	9,15	14,97	10,60	217,68
-	150	3,81	2,72	40,00	208,48
Напиток апельсиновый	200	0,14	2,72	16,19	89,23
Хлеб пшеничный	200	1,52	0,16	9,84	49,17
Итого:	740	1,52	0,10	3,04	45,17
		45,18	51,54	167,31	1358,15
		·		·	529,22
	105	 		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	163,30
					201,00
	200	0,00	0,00	10,00	42,00
Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
Итого:	505				
ОБЕД		26,66	37,10	90,91	828,93
		1			74,71
7 1					292,92
					230,88
•			3,2/		136,50
5 110		· ·			55,40
1		1,00	0,08	8,00	38,52
РГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	ВА ДЕНЬ	48,33	39,52	158,55	1212,62
ЗАВТРАК		28,65	11,99	73,56	537,27
Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
Запеканка из творога с молоком сгущённым	120	18,98	7,07	31,77	276,78
Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
		3,04	0,32	19,68	98,34
<u>'</u>	500				
ОБЕД		19,68	27,53	84,99	675,35
Икра кабачковая	60	1,14	0,00	4,62	23,04
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,96	6,86	19,01	161,62
Голубцы ленивые	115	8,32	12,79	21,37	233,87
Пюре картофельное	150	3,26		21,99	176,30
		 			42,00
•		1,00	0,08	8,00	38,52
итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		46,15	47,07	159,06	1287,23
	~~~ <del>[7</del>	·		·	
<b>3ABTPAK</b>		24,86	13,04	74.00	на <b>ЭТІ<u>5</u>В6,82</b> Н
	РГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗВАВТРАК Фрикадельки в соусе Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Салат из моркови с сахаром Суп крестьянский с крупой Котлеты из мяса птицы Каша перловая вязкая Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржаной Итого: РГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗВАВТРАК Яйцо вареное Вапеканка из творога с молоком сгущённым Яблоко Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Икра кабачковая Суп картофельный с макаронными изделиями Голубцы ленивые Пюре картофельное Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:	РЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ ВАВТРАК Фрикадельки в соусе Макаронные изделия отварные Най с сахаром Клеб пшеничный БОБЕД Салат из моркови с сахаром Суп крестьянский с крупой Суп крестьянский с крупой Суп крестьянский с крупой Суп крестьянский с усхофруктов Суп крестьянский и пищевая ценность за день Вавтрак Вавтрак Вавтрак Вабицо вареное Вапеканка из творога с молоком сгущённым Порекартофельный и устого зоро Собед Икра кабачковая Суп картофельный с макаронными изделиями Солубцы ленивые Поре картофельное Най с сахаром Суп с с с с с с с с с с с с с с с с с с с	ВТЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ  ВАВТРАК  Фрикадельки в соусе Макаронные изделия отварные Най с сахаром Алеб пшеничный Воров	ВЛЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ ВАВТРАК Фрикадельки в соусе 105 9,08 11,20 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,0	РЕТЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ  ВАВТРАК  Фрикадельки в соусе Макаронные изделия отварные Най с сахаром Хлеб пшеничный  Титог:  ВОБЕД  Салат из моркови с сахаром Салат из моркови с каром Салат из моркови с сахаром Салат из моркови с каром Салат из моркови с каром Салат из моркови с каром Сала из моркови с каром Салат из моркови с каром Салат из моркови с каром Сала каром Сала об 1,14 Саром Саларом Салар

304/17						
	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	510				
	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	735				
<b>ЕНЬ 11.</b> Э	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	36,31	50,13	178,73	1350,58
	ЗАВТРАК		17,19	20,77	96,19	664,29
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	205	8,50	9,45	36,13	272,60
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	182,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	чаи с сахаром Хлеб пшеничный	40	3,04	0,00	19,68	98,34
	хлео пшеничный <b>Итого:</b>	5 <b>00</b>	3,04	0,32	13,00	30,34
	ОБЕД	300	19,12	29,36	82,54	686,29
	<del>                                     </del>		13,12	23,30	02,34	000,23
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	200	1,96	4,45	13,72	102,73
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
20.4/4.2		200	1,00	0,10	31,00	135,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	01,00	155,00
394/16	Хлеб пшеничный	200			·	
394/16	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
		20 <b>740</b>			·	
	Хлеб пшеничный Итого: ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	20 <b>740</b>	1,52 <b>49,16</b>	0,16 <b>75,75</b>	9,84 <b>201,60</b>	49,17 <b>1728,74</b>
	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом	20 <b>740</b>	1,52	0,16	9,84	49,17
ЕНЬ 12. Э	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным	20 <b>740</b> • <b>3А ДЕНЬ</b> 253	1,52 49,16 19,29 9,76	0,16 75,75 14,79 5,69	9,84 201,60 125,06 41,84	49,17 1728,74 741,28 267,91
<b>ЕНЬ 12.</b> Э 182/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье	20 <b>740</b> • <b>ЗА ДЕНЬ</b> 253 60	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50	0,16 75,75 14,79 5,69 7,08	9,84 201,60 125,06 41,84 44,94	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00
ЕНЬ 12. Э	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком	20 <b>740</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 253 60 200	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03
<b>ЕНЬ 12.</b> Э 182/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком  Хлеб пшеничный	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50	0,16 75,75 14,79 5,69 7,08	9,84 201,60 125,06 41,84 44,94	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00
<b>ЕНЬ 12.</b> Э 182/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком  Хлеб пшеничный  Итого:	20 <b>740</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 253 60 200	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34
<b>ЕНЬ 12.</b> Э 182/17 414/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 29,87	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46
EHЬ 12. Э 182/17 414/16 612/04	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 29,87 0,72	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90
EHЬ 12. 3  182/17  414/16  612/04  87/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 29,87 0,72 13,00	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ИНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 60 200 100	1,52 49,16 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 29,87 0,72 13,00 8,99	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08 354,31
EHb 12. 3  182/17  414/16  612/04  87/17  260/17  309/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные	20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 253 60 200 40 <b>553</b> 60 200 100 150	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08 354,31 201,00
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 60 200 100 150 200	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08 354,31 201,00 42,00
EHb 12. 3  182/17  414/16  612/04  87/17  260/17  309/17	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный	20 740 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 60 200 100 150 200 20	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08 354,31 201,00
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром	20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 253 60 200 40 <b>553</b> 60 200 100 150 200 20 <b>730</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00	49,17 1728,74 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34 987,46 77,90 263,08 354,31 201,00 42,00 49,17
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 253 60 200 40 <b>553</b> 60 200 100 150 200 20 <b>730</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00  1,52  31,94	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00  0,16  31,18	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00  9,84  155,59	49,17  1728,74  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  987,46  77,90  263,08  354,31  201,00  42,00  49,17  1059,78
612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК	20 <b>740 3A ДЕНЬ</b> 253  60  200  40 <b>553</b> 60  200  100  150  200  20 <b>730 3A ДЕНЬ</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00  1,52  31,94  12,01	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00  0,16  31,18  10,95	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00  9,84  155,59  94,91	49,17  1728,74  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  987,46  77,90  263,08  354,31  201,00  42,00  49,17  1059,78  547,37
612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК Яблоко	20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 253 60 200 40 <b>553</b> 60 200 100 150 200 20 <b>730</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00  1,52  31,94  12,01  0,40	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00  0,16  31,18  10,95  0,00	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00  9,84  155,59	49,17  1728,74  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  987,46  77,90  263,08  354,31  201,00  42,00  49,17  1059,78  547,37  42,84
612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК	20 <b>740 3A ДЕНЬ</b> 253  60  200  40 <b>553</b> 60  200  100  150  200  20 <b>730 3A ДЕНЬ</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00  1,52  31,94  12,01	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00  0,16  31,18  10,95	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00  9,84  155,59  94,91	49,17  1728,74  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  987,46  77,90  263,08  354,31  201,00  42,00  49,17  1059,78  547,37
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17 309/17 411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	20 <b>740 3A ДЕНЬ</b> 253  60  200  40 <b>553</b> 60  200  100  150  200  20 <b>730 3A ДЕНЬ</b>	1,52  49,16  19,29  9,76  4,50  1,99  3,04  29,87  0,72  13,00  8,99  5,64  0,00  1,52  31,94  12,01  0,40	0,16  75,75  14,79  5,69  7,08  1,70  0,32  60,96  6,05  18,00  33,91  2,84  0,00  0,16  31,18  10,95  0,00	9,84  201,60  125,06  41,84  44,94  18,60  19,68  76,54  5,14  12,27  3,29  36,00  10,00  9,84  155,59  94,91  9,80	49,17  1728,74  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  987,46  77,90  263,08  354,31  201,00  42,00  49,17  1059,78  547,37  42,84

	Итого:	555				
	ОБЕД	1	19,93	20,23	60,68	512,41
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	200	3,57	11,24	19,04	191,60
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	21,99	176,30
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	750				
ЕНЬ 14. ЭІ	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	за день	43,86	35,15	213,52	1382,64
	ЗАВТРАК		17,05	9,42	130,43	704,21
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	253	9,08	5,31	45,35	276,40
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	553	-,	- ,	-,	,
	ОБЕД		26,81	25,73	83,09	678,43
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
113/17	Суп - лапша домашняя	200	4,09	5,61	13,54	121,01
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшенная вязкая	150	4,23	5,00	24,21	158,80
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
.11,10	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	73,80
	Итого:	740			1.,,, 0	7 5,00
Е <b>НЬ 15.</b> ЭІ	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	l .	44,55	39,38	180,85	1303,93
	ЗАВТРАК	,,	15,64	9,62	94,05	547,33
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,00	24,60	122,93
	Итого:	553	3,00	0,40	24,00	122,33
	ОБЕД	333	28,91	29,76	86,80	756,61
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	60	0,48	0,00	1,02	6,00
99/17	1 1 1 1 1 1 1	200				187,78
	Суп из овощей	200	6,51	12,28	11,17	
291/17	Плов из филе птицы		17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0.22	12,03	55,40
	Хлеб пшеничный <b>Итого:</b>	<b>700</b>	3,04	0,32	19,68	98,34
EIII 16 OI	итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		43,74	48,09	197,40	1440,16
	, ,	· » Arm		,	-	
	3ABTPAK		12,59	6,68	88,60	486,17
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	543			100.00	
	ОБЕД	20	31,15	41,41	108,80	953,99
C12/0:	Маринад овощной с томатом	60	0,72	6,05	5,14	77,90
612/04					1227	2C2.00
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем	200	13,00	18,00	12,27	263,08
87/17 TTK 298	Щи из свежей капусты с картофелем "Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
87/17	Щи из свежей капусты с картофелем		_			
87/17 TTK 298	Щи из свежей капусты с картофелем "Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
87/17 TTK 298 302/17	Щи из свежей капусты с картофелем "Чикенболлы" в соусе Каша гречневая рассыпчатая	105 150	6,14 8,77	11,91 5,19	10,92 39,63 31,00 9,84	178,84 250,00

<b>ДЕНЬ 17. Э</b> І	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	45,06	67,36	143,98	1391,28
	ЗАВТРАК		24,20	17,80	72,65	563,76
TTK 246	Азу из мяса птицы без картофеля	110	14,37	14,64	4,94	209,02
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	500				
	ОБЕД		20,86	49,56	71,33	827,52
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми	200	5,81	11,82	15,48	196,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700				
<b>ĮЕНЬ 18.</b> ЭІ	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	37,70	31,70	197,71	1274,63
	ЗАВТРАК		12,40	10,60	94,42	544,09
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
		100	0,40	0,00	3,00	42,04
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,00	24,60	122,93
	хлео пшеничный <b>Итого:</b>	553	3,00	0,40	∠4,0U	122,93
	ОБЕД	333	25,30	21,10	103,29	730,54
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	730,34
82/17	Борщ с капустой и картофелем	200	2,64	3,56	11,76	93,00
02/1/		200			42,90	409,09
201/17			17,73	17,16	42,90	
291/17	Плов из филе птицы		1 1 5		12.02	
291/17 394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0.22	12,03	55,40
			1,15 3,04	0,32	12,03 19,68	55,40 98,34
394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	200 40 <b>700</b>	3,04 36,45	44,95	19,68 <b>199,74</b>	98,34 <b>1396,13</b>
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> І	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК	200 40 <b>700</b> • <b>ЗА ДЕНЬ</b>	3,04 36,45 16,22	44,95 9,19	19,68 199,74 118,81	98,34 1396,13 634,88
394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная	200 40 <b>700</b>	3,04 36,45	44,95	19,68 <b>199,74</b>	98,34 <b>1396,13</b>
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> І	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК	200 40 <b>700</b> • <b>ЗА ДЕНЬ</b>	3,04 36,45 16,22	44,95 9,19	19,68 199,74 118,81	98,34 1396,13 634,88
394/16 <b>ĮEHЬ 19. Э</b> І 766/04	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b>	3,04 36,45 16,22 4,91	<b>44,95 9,19</b> 3,79	19,68 199,74 118,81 36,09	98,34 1396,13 634,88 206,31
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> 1  766/04  182/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253	3,04 36,45 16,22 4,91 7,50	<b>44,95 9,19</b> 3,79	19,68 199,74 118,81 36,09 42,50	98,34 1396,13 634,88 206,31 240,00
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> 1  766/04  182/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200	3,04 36,45 16,22 4,91 7,50 0,01	<b>44,95 9,19</b> 3,79 5,00	19,68 199,74 118,81 36,09 42,50 15,62	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> 1  766/04  182/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50	3,04 36,45 16,22 4,91 7,50 0,01	<b>44,95 9,19</b> 3,79 5,00	19,68 199,74 118,81 36,09 42,50 15,62	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65
394/16 <b>ЦЕНЬ 19. Э</b> 1  766/04  182/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50	3,04 36,45 16,22 4,91 7,50 0,01 3,80	<b>44,95 9,19</b> 3,79 5,00	19,68 199,74 118,81 36,09 42,50 15,62 24,60	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93
394/16 <b>ĮEHЬ 19. Э</b> І 766/04 182/17 TTK 323	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b>	3,04 36,45 16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 20,23	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25
394/16 <b>IEHЬ 19. 3</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b>	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62
394/16 <b>IEHЬ 19. 3</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68
394/16 <b>IEHB 19. 3</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	200 40 <b>700</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30
394/16 <b>IEHЬ 19. 3</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый	200 40 <b>700</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97 7,80	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23
394/16 <b>IEHЬ 19. Э</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной	200 40 <b>700</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30
394/16  IEHE 19. 31  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:	200 40 700 3A ДЕНЬ 60 253 200 50 563 60 200 110 150 200 20 740	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14 1,00	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52
394/16  IEHE 19. 31  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	200 40 700 3A ДЕНЬ 60 253 200 50 563 60 200 110 150 200 20 740	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50 0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97 7,80 0,08 47,69	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04
394/16  IEHE 19. 31  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК	200 40 <b>700</b> 3 <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>3A ДЕНЬ</b>	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50 0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06 35,39	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97 7,80 0,08 47,69 14,69	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27
394/16  IEHЬ 19. ЭП  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное	200 40 <b>700</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b>	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50  0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06  35,39 5,08	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97 7,80 0,08 47,69 14,69 4,60	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91
394/16  IEHE 19. 31  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное  Пудинг из творога с молоком сгущённым	200 40 <b>700</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b>	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14 1,00  60,06  35,39 5,08 26,83	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90
394/16  IEHЬ 19. ЭП  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное	200 40 <b>700</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b>	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50  0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06  35,39 5,08	44,95 9,19 3,79 5,00 0,40 35,76 6,05 6,86 14,97 7,80 0,08 47,69 14,69 4,60	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91
394/16  [EHЬ 19. 3]  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное  Пудинг из творога с молоком сгущённым	200 40 <b>700</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> <b>3A ДЕНЬ</b>	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14 1,00  60,06  35,39 5,08 26,83	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90
394/16  [EHb 19. 3]  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17  [EHb 20. 3]	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное  Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко	200 40 <b>700</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3A ДЕНЬ	3,04  36,45  16,22 4,91  7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14 1,00  60,06 35,39 5,08 26,83 0,44	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77 0,00	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70  10,78	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90  47,12
394/16  [EHb 19. 3]  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17  [EHb 20. 3]	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное  Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко  Чай с сахаром	200 40 <b>700</b> 3 <b>3A ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>3A ДЕНЬ</b> 40 160 110 200	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50 0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70  10,78  10,00	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90  47,12  42,00
394/16 <b>IEHЬ 19. 3</b> 766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17 <b>IEHЬ 20. 3</b> 222/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Яйцо вареное  Пудинг из творога с молоком сгущённым  Яблоко  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный	200 40 <b>700</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 40 160 110 200 40	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50 0,01 3,80  20,23 0,72 5,96 9,15 3,26 0,14 1,00  60,06 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70  10,78  10,00	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90  47,12  42,00
394/16  IEHE 19. 31  766/04  182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17  IEHE 20. 31	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Сдоба обыкновенная  Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным  Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом  Суп картофельный с макаронными изделиями  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый  Хлеб ржаной  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	200 40 <b>700</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 60 253 200 50 <b>563</b> 60 200 110 150 200 20 <b>740</b> 3 <b>А ДЕНЬ</b> 40 160 110 200 40	3,04  36,45  16,22 4,91 7,50  0,01 3,80  20,23  0,72  5,96  9,15 3,26 0,14 1,00  60,06  35,39 5,08 26,83 0,44 0,00 3,04	44,95 9,19 3,79 5,00  0,40  35,76 6,05 6,86 14,97 7,80  0,08  47,69 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00 0,32	19,68  199,74  118,81  36,09  42,50  15,62  24,60  80,93  5,14  19,01  10,60  21,99  16,19  8,00  146,33  73,44  0,28  42,70  10,78  10,00  19,68  72,89	98,34  1396,13  634,88  206,31  240,00  65,65  122,93  761,25  77,90  161,62  217,68  176,30  89,23  38,52  1282,04  575,27  63,91  365,90  47,12  42,00  98,34

TTK 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	700				

# Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

#### Категории:

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;
- Обучающиеся один из родителей которых является военнослужащим;
- Обучающиеся один из родителей которых является военнослужащим, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции;
- Обучающиеся один из родителей которых является иным участником специальной военной операции; Обучающиеся один из родителей которых является иным участником специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции.

NI	П	Macca	Пище	вые веще	ства, г.	Энергет.
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	порции, г.	Б	Ж	y	ценность (ккал)
1	2	3	4	5	6	7
день 1. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	45,89	50,27	210,07	1521,32
	ЗАВТРАК		18,11	22,48	106,67	726,65
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	255	8,51	13,06	36,89	308,25
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	550				
	ОБЕД		27,78	27,79	103,40	794,67
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
113/17	Суп - лапша домашняя	250	5,11	7,01	16,93	151,26
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
111/10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	760	-,	-, -	, , , ,	,
цень 2. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	43,36	53,85	186,31	1443,90
	ЗАВТРАК		13,71	19,51	78,37	562,35
TTK 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
312/17	Пюре картофельное	200	4,35	10,40	29,32	235,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	555				
	ОБЕД		29,65	34,34	107,94	881,55
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	4,46	14,05	23,80	239,50
260/17	Гуляш из птицы	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,77	3,41	43,20	241,20
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	850				
цень з. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	43,55	30,42	208,40	1330,18
	ЗАВТРАК		13,68	8,50	101,50	560,13
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом				1	•

394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553		,		
	ОБЕД		29,87	21,92	106,90	770,05
57/16	Икра кабачковая	100	1,90	0,00	7,70	38,40
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	3,30	4,45	14,70	116,25
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	850				
<b>ЕНЬ 4. Э</b> Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	47,38	51,27	204,89	1518,99
	ЗАВТРАК		17,03	9,42	111,12	623,05
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом	253	9,08	5,31	45,35	276,40
	СЛИВОЧНЫМ					
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	553				
	ОБЕД		30,36	41,85	93,77	895,94
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
	· F		, -	-,	,,,,,	
99/17	Суп из овощей	250	8,14	15,35	23,68	271,76
		2.60	10.25	16,26	39,62	389,81
TTK 209	Азу из мяса птицы по домашнему	260	18,35	10,20	,	
TTK 209 394/16	Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов	260	1,15	10,20	12,03	55,40
				0,16	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	55,40 49,17
394/16	Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 20 <b>830</b>	1,15		12,03	·
394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	200 20 <b>830</b>	1,15 1,52 48,79	0,16 37,99	12,03 9,84 <b>202,82</b>	49,17 <b>1393,87</b>
394/16	Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:	200 20 <b>830</b>	1,15 1,52 48,79 15,64	0,16 37,99 9,62	12,03 9,84 202,82 94,05	49,17 1393,87 547,33
394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	200 20 <b>830</b> ЗА ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79	0,16 37,99	12,03 9,84 <b>202,82</b>	49,17 <b>1393,87</b>
394/16 ЕНЬ 5. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК  Яблоко  Макароны запеченные с сыром	200 20 <b>830</b> <b>3А ДЕНЬ</b>	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40	0,16 37,99 9,62 0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80	49,17 1393,87 547,33 42,84
394/16 <b>ЕНЬ 5. ЭН</b> 334/04	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко	200 20 <b>830</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 100 203	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44	0,16 37,99 9,62 0,00 9,22	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65	49,17 1393,87 547,33 42,84 339,56
394/16 <b>ЕНЬ 5. ЭН</b> 334/04	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром	200 20 <b>830</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 100 203 200	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00	0,16  37,99  9,62  0,00  9,22  0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00	49,17 1393,87 547,33 42,84 339,56 42,00
394/16 <b>ЕНЬ 5. ЭН</b> 334/04	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК  Яблоко  Макароны запеченные с сыром  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный	200 20 <b>830</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 203 200 50	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00	0,16  37,99  9,62  0,00  9,22  0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00	49,17 1393,87 547,33 42,84 339,56 42,00
394/16 ЕНЬ 5. ЭН 334/04 411/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД	200 20 <b>830</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 100 203 200 50 <b>553</b>	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80	0,16 37,99 9,62 0,00 9,22 0,00 0,40 28,37	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54
394/16 ЕНЬ 5. ЭН 334/04 411/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы)	200 20 830 3A ДЕНЬ 100 203 200 50 553	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя	200 20 830 3A ДЕНЬ 100 203 200 50 553	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17 182/06	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе	200 20 <b>830</b> <b>3A ДЕНЬ</b> 100 203 200 50 <b>553</b> 100 250 110	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73	0,16  37,99  9,62  0,00  9,22  0,00  0,40  28,37  0,00  7,01  16,34	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя	200 20 830 3A ДЕНЬ 100 203 200 50 553	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200 20 830 3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00	0,16  37,99  9,62  0,00  9,22  0,00  0,40  28,37  0,00  7,01  16,34  4,84  0,10	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной	200 20 830 3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51	0,16  37,99  9,62  0,00  9,22  0,00  0,40  28,37  0,00  7,01  16,34  4,84	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого:	200 20 830 3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	200 20 830 3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860  3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 45,41 12,40	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  544,09
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко	200 20 830 3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860  3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 45,41 12,40	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  544,09
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04  411/16  70/17  113/17  182/06  54/21  394/16  EHЬ 6. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная геркулесовая (жидкая) с	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860  3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80  33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41 12,40 0,40	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60 0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11 94,42 9,80	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  42,84
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17 182/06 54/21 394/16  EHЬ 6. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860  3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41 12,40 0,40 8,20	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60 0,00 10,20	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11 94,42 9,80 50,02	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  544,09  42,84  336,32
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17 182/06 54/21 394/16  EHЬ 6. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  ИЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)  Хлеб ржаной  Итого:  ИЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным Чай с сахаром	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 20 860  3A ДЕНЬ  100 203 200	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41 12,40 0,40 8,20 0,00	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60 0,00 10,20 0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11 94,42 9,80 50,02 10,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  42,84  336,32  42,00
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17 182/06 54/21 394/16  EHЬ 6. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  ИЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого: ИЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 3A ДЕНЬ  100 203 3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 33,15 0,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41 12,40 0,40 8,20 0,00	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60 0,00 10,20 0,00	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11 94,42 9,80 50,02 10,00	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  151,26  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  42,84  336,32  42,00
394/16  EHЬ 5. ЭН  334/04 411/16  70/17 113/17 182/06 54/21 394/16  EHЬ 6. ЭН	Компот из смеси сухофруктов  Хлеб пшеничный  Итого:  HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Макароны запеченные с сыром Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Овощи солёные порционные (огурцы) Суп - лапша домашняя Ежики в соусе Гороховое пюре Компот из плодов или ягод сушенных (изюм) Хлеб ржаной  Итого:  HEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:	200 20 830  3A ДЕНЬ  100 203 200 50 553  100 250 110 180 200 3A ДЕНЬ  100 203 3A ДЕНЬ	1,15 1,52 48,79 15,64 0,40 11,44 0,00 3,80 5,11 5,73 19,51 1,00 1,00 45,41 12,40 0,40 8,20 0,00 3,80	0,16  37,99  9,62 0,00 9,22 0,00 0,40  28,37 0,00 7,01 16,34 4,84 0,10 0,08  57,07 10,60 0,00 10,20 0,00 0,40	12,03 9,84 202,82 94,05 9,80 49,65 10,00 24,60 108,77 1,70 16,93 10,38 40,76 31,00 8,00 195,11 94,42 9,80 50,02 10,00 24,60	49,17  1393,87  547,33  42,84  339,56  42,00  122,93  846,54  10,00  215,00  296,76  135,00  38,52  1514,49  42,84  336,32  42,00  122,93

		1				
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	8,58	23,76	202,00
TTK 218	Бигус с птицей	250	20,60	32,20	12,99	431,25
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	840				
ĮЕНЬ 7. ЭH	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	41,61	48,51	249,85	1679,93
	ЗАВТРАК		19,17	11,39	141,01	776,03
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
766/04	Сдоба обыкновенная	100	8,20	6,33	60,27	344,50
TTK 323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553				
	ОБЕД		22,44	37,12	108,84	903,90
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
35/06	Свекольник	250	5,81	8,65	15,61	167,84
278/14	Тефтели мясные с соусом	110	9,15	14,97	10,60	217,68
304/17	Рис отварной	180	4,57	3,26	48,00	250,18
346/17	Напиток апельсиновый	200	0,19		16,19	89,23
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	860				
(ЕНЬ 8. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	49,97	59,19	190,14	1543,01
	ЗАВТРАК		20,40	15,38	88,40	596,22
280/17	Фрикадельки в соусе	105	9,08	11,20	5,80	163,30
309/17	Макаронные изделия отварные	200	7,52	3,78	48,00	268,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50 <b>555</b>	3,80	0,40	24,60	122,93
	ОБЕД	555	29,57	43,81	101,74	946,79
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
98/17	Суп крестьянский с крупой	250	9,36	28,15	17,29	365,28
295/17	Котлеты из мяса птицы	100	13,14	11,17	17,79	230,88
303/14	Каша перловая вязкая	200	4,18	4,35	29,71	182,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
ЕНЬ Q ЭН	Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	830 34 ЛЕНЬ	57,58	46,21	183,51	1418,96
, 5, 511	, ,	m	·	-		
	3ABTPAK	40	35,65	14,38	83,43	629,69
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
223/17	Запеканка из творога с молоком сгущённым	160	25,22	9,38	36,72	344,61
20.4/4.2	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0.40	12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50 <b>550</b>	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	330	24.02	24.02	100.00	700 07
FF.4.6	ОБЕД	100	21,93	31,82	100,08	789,27
57/16 103/17	Икра кабачковая Суп картофельный с макаронными изделиями	100 250	1,90 7,45	0,00 8,58	7,70 23,76	38,40
	1				·	
TTK370 312/17	Голубцы ленивые Пюре картофельное	115 200	8,32 3,26	12,79 10,37	21,37 _{иса} 29,51 ₆ fs00	на эт <b>233;87</b> н ²⁰⁸⁰⁰⁰ 2;34;48 ¹² г
O = , = ,						

	II. V a assess	200	0.00	0.00	10.00	42.00
411/16	Чай с сахаром Улоб рукууой	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной <b>Итого:</b>	20 <b>885</b>	1,00	0,08	8,00	38,52
	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		50,88	52,67	190,51	1488,59
ень 10. эг	нері етическая и пищевая ценноств	эн депь	50,00	52,07	190,51	1400,39
	ЗАВТРАК		26,38	13,66	87,74	603,10
47/05	Суфле "Золотая рыбка"	100	17,83	7,99	4,25	165,00
304/17	Рис отварной	180	4,57	3,26	48,00	250,18
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	550				
	ОБЕД		24,50	39,00	102,77	885,49
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	7,26	14,78	19,35	245,00
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	180	6,92	12,10	36,83	292,80
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	855				
ЕНЬ 11. ЭН	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	40,57	50,74	229,04	1583,22
	ЗАВТРАК		18,21	19,13	102,99	682,25
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная пшенная (жидкая) с маслом сливочным	255	9,52	7,81	42,93	290,56
	Печенье	40	3,00	4,72	29,96	182,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	550				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	ОБЕД		22,36	31,61	126,05	900,97
35/17	Салат картофельный (картофель, лук репч., масло раст.)	60	1,14	3,22	8,97	69,39
96/17	Рассольник "Ленинградский"	250	2,45	5,56	17,15	128,41
182/06	Ежики в соусе	110	5,73	16,34	10,38	215,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
002/1/	rama ipe mesan pacesin aran	100	10,52	0,20		50 1,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
394/16						
394/16	Хлеб пшеничный	20	1,00	0,10	31,00 9,84	135,00 49,17
	Хлеб пшеничный Итого:	20 <b>865</b>	1,52	0,16	9,84	49,17
	Хлеб пшеничный Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	20 <b>865</b>	1,52 <b>54,02</b>	0,16 <b>84,85</b>	9,84	49,17 <b>1886,61</b>
	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Каша молочная манная (жидкая) с маслом	20 <b>865</b>	1,52	0,16	9,84	49,17
ЕНЬ 12. ЭІ	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным	20 <b>865</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 253	1,52 54,02 19,29 9,76	0,16 84,85 14,79 5,69	9,84 215,33 125,06 41,84	49,17  1886,61  741,28  267,91
<b>ЕНЬ 12. ЭН</b> 182/17	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье	20 <b>865</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 253 60	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50	0,16 <b>84,85 14,79</b> 5,69 7,08	9,84 215,33 125,06 41,84 44,94	49,17 1886,61 741,28 267,91 273,00
ЕНЬ 12. ЭІ	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком	20 <b>865</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 253 60 200	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99	0,16 <b>84,85 14,79</b> 5,69  7,08  1,70	9,84 215,33 125,06 41,84 44,94 18,60	49,17 1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03
<b>ЕНЬ 12. ЭН</b> 182/17	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	20 <b>865</b> <b>3А ДЕНЬ</b> 253 60 200 40	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50	0,16 <b>84,85 14,79</b> 5,69 7,08	9,84 215,33 125,06 41,84 44,94	49,17 1886,61 741,28 267,91 273,00
<b>ЕНЬ 12. ЭН</b> 182/17	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком  Хлеб пшеничный  Итого:	20 <b>865</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 253 60 200	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32	9,84 215,33 125,06 41,84 44,94 18,60 19,68	49,17 1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34
<b>ЕНЬ 12. ЭН</b> 182/17 414/16	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06	9,84 215,33 125,06 41,84 44,94 18,60 19,68	49,17  1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34  1145,33
182/17 414/16	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом	20 865 3 <b>А ДЕНЬ</b> 253 60 200 40 <b>553</b>	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60	49,17  1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80
182/17 414/16 612/04 87/17	Хлеб пшеничный  Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25	0,16  84,85 14,79  5,69  7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34	49,17  1886,61 741,28  267,91  273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29	49,17  1886,61 741,28  267,91  273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85 354,31
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17 309/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100 180	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99 6,77	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91 3,41	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29 43,20	49,17  1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85 354,31 241,20
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100 180 200	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99 6,77 0,00	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91 3,41 0,00	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29 43,20 10,00	49,17  1886,61 741,28  267,91  273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85 354,31 241,20 42,00
182/17 414/16 612/04 87/17 260/17 309/17	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100 180 200 20	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99 6,77	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91 3,41	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29 43,20	49,17  1886,61  741,28  267,91  273,00  102,03  98,34  1145,33  129,80  328,85  354,31  241,20
182/17  414/16  612/04  87/17  260/17  309/17  411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100 180 200 20 850	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99 6,77 0,00 1,52	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91 3,41 0,00 0,16	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29 43,20 10,00 9,84	49,17  1886,61 741,28 267,91 273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85 354,31 241,20 42,00 49,17
182/17  414/16  612/04  87/17  260/17  309/17  411/16	Хлеб пшеничный  Итого:  НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  ЗАВТРАК  Каша молочная манная (жидкая) с маслом сливочным Печенье Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Маринад овощной с томатом Щи из свежей капусты с картофелем Гуляш из мяса Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный	20 865 3A ДЕНЬ 253 60 200 40 553 100 250 100 180 200 20 850	1,52 54,02 19,29 9,76 4,50 1,99 3,04 34,73 1,20 16,25 8,99 6,77 0,00	0,16  84,85 14,79 5,69 7,08 1,70 0,32  70,06 10,08 22,50 33,91 3,41 0,00	9,84  215,33 125,06  41,84  44,94 18,60 19,68  90,27 8,60 15,34 3,29 43,20 10,00	49,17  1886,61 741,28  267,91  273,00 102,03 98,34  1145,33 129,80 328,85 354,31 241,20 42,00

182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	555		,		
	ОБЕД		24,17	35,33	98,78	829,59
45/17	Салат из белокочанной капусты	100	1,57	5,10	9,43	92,10
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	4,46	14,05	23,80	239,50
229/17	Рыба, тушенная с овощами	100	12,38	5,61	6,30	125,21
312/17	Пюре картофельное	200	3,26	10,37	29,25	234,48
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб ржаной	50	2,50	0,20	20,00	96,30
	Итого:	900	2,30	0,20	20,00	50,50
IEIII 14 NI			45.57	27.47	225.25	1457 20
<u> цень 14. эг</u>	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	эн депь	45,57	37,47	225,35	1457,30
FCC (0.4	ЗАВТРАК	60	17,05	9,42	130,43	704,21
766/04	Сдоба обыкновенная	60	4,91	3,79	36,09	206,31
182/17	Каша молочная ячневая (жидкая) с маслом сливочным	253	9,08	5,31	45,35	276,40
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	553		·		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	ОБЕД		28,52	28,05	94,92	753,09
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
113/17	Суп - лапша домашняя	250	5,11	7,01	16,93	151,26
268/17	Шницель мясной	100	15,31	14,82	15,30	255,82
303/17	Каша пшенная вязкая	180	5,08	6,00	29,05	190,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб пшеничный	200	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	850	1,32	0,10	3,04	43,17
TELLI 15 OL	итого:   НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		47.26	42.52	198,96	1416 50
<u>тепр 13. Эг</u>	ЗАВТРАК	эн депь	47,26	42,53		1416,50
		100	15,64	9,62	94,05	547,33
22.4/0.4	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
334/04	Макароны запеченные с сыром	203	11,44	9,22	49,65	339,56
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553				
	ОБЕД		31,62	32,91	104,91	869,18
70/17	Овощи солёные порционные (огурцы)	100	0,80	0,00	1,70	10,00
99/17	Суп из овощей	250	8,14	15,35	23,68	271,76
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	800				
<b>ĮЕНЬ 16. Э</b> І	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	36,95	46,79	225,14	1519,72
•	ЗАВТРАК	• • •	13,35	6,76	93,52	510,76
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная "Дружба" (жидкая) с маслом сливочным	203	7,16	4,66	40,52	242,96
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
-1- <del>1</del> /10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553	3,00	0,40	24,00	144,33
		ააა	33 EU	40 D2	121 62	1000 00
C12/04	ОБЕД	100	23,60	40,03	131,62	1008,96
612/04	Маринад овощной с томатом	100	1,20	10,08	8,60	129,80
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой	250	3,21	11,55	22,55	212,15
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,52	6,23	48,71	304,00
	Каша гречневая рассыпчатая	100	10,52	0,23	10,71	50 1,00
394/16	Каша гречневая рассыпчатая Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00исан	на эт <b>135,00</b> н

	V 706 11110111111111111111111111111111111	20	1 [7	0.16	001	AO 17
	Хлеб пшеничный <b>Итого:</b>	20 <b>855</b>	1,52	0,16	9,84	49,17
ЛЕНЬ 17 O	итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ		49,76	75,35	173,29	1569,15
день 17. э	ЗАВТРАК	эн депь	26,08	22,75	84,65	630,76
TTK 246	Азу из мяса птицы без картофеля	110	14,37	14,64	4,94	209,02
309/17	Макаронные изделия отварные	200	7,52	7,79	48,00	268,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	7,73	12,03	55,40
334/10	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	550	3,04	0,32	19,00	30,34
	ОБЕД	550	23,68	52,60	88,64	938,39
54-283/23	Свекла отварная дольками	100	1,50	0,06	13,80	64,28
102/17	Суп картофельный с бобовыми	250	7,26	14,78	19,35	245,00
259/17	Жаркое по-домашнему	200	11,11	37,36	20,89	464,18
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/10	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	
		800	3,00	0,40	24,60	122,93
пени 10 эн	Итого:		20.61	22.71	216 05	1272 27
день 18. эі	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	за день	39,61	32,71	216,85	1372,27
	3ABTPAK	100	12,40	10,60	94,42	544,09
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с	203	8,20	10,20	50,02	336,32
/11/1C	маслом сливочным	200			10.00	42.00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	553	25.24	00.44	400.40	000.40
60/45	ОБЕД	100	27,21	22,11	122,43	828,19
62/17	Салат из моркови с сахаром	100	1,23	0,10	28,20	124,52
82/17	Борщ с капустой и картофелем	250	3,30	4,45	14,70	116,25
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15	0.40	12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
TELL 40 01	Итого:	800	20.45	=0.0=	045.04	454650
<u>день 19. э</u> 1	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	38,47	53,27	215,21	15/16 5U
						1546,59
ECC/0.4	ЗАВТРАК		16,22	9,19	118,81	634,88
766/04	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная	60				
182/17	ЗАВТРАК	60 253	<b>16,22</b> 4,91 7,50	9,19	<b>118,81</b> 36,09 42,50	<b>634,88</b> 206,31 240,00
	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром	60 253 200	16,22 4,91 7,50 0,01	<b>9,19</b> 3,79 5,00	<b>118,81</b> 36,09	634,88 206,31 240,00 65,65
182/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный	60 253 200 50	<b>16,22</b> 4,91 7,50	<b>9,19</b> 3,79	<b>118,81</b> 36,09 42,50	<b>634,88</b> 206,31 240,00
182/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	60 253 200	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80	9,19 3,79 5,00	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93
182/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный	60 253 200 50	16,22 4,91 7,50 0,01	<b>9,19</b> 3,79 5,00	118,81 36,09 42,50 15,62	634,88 206,31 240,00 65,65
182/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	60 253 200 50	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80	9,19 3,79 5,00	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93
182/17 TTK 323	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	60 253 200 50 563	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93
182/17 TTK 323 612/04	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом	60 253 200 50 <b>563</b>	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08 10,08	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80
182/17 TTK 323 612/04 103/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями	60 253 200 50 563 100 250	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08 10,08 8,58	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом	60 253 200 50 563 100 250	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	60 253 200 50 563 100 250 110 200	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08 10,08 8,58 14,97 10,37	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08 10,08 8,58 14,97 10,37	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого:	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30	9,19 3,79 5,00 0,40 44,08 10,08 8,58 14,97 10,37 0,08	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52 1386,19
182/17 TTK 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52 1386,19 617,27
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52 1386,19 617,27 63,91
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 20 3A ДЕНЬ	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08 26,83	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28 42,70	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93  911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52  1386,19 617,27 63,91 365,90
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17  ДЕНЬ 20. ЭЛ	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ 40 160 110	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08 26,83 0,44	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77 0,00	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28 42,70 10,78	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93  911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52  1386,19 617,27 63,91 365,90 47,12
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17  ДЕНЬ 20. ЭЛ	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко Чай с сахаром	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ 40 160 110 200	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28 42,70 10,78 10,00	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52 1386,19 617,27 63,91 365,90 47,12 42,00
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17  ДЕНЬ 20. ЭЛ	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко Чай с сахаром Хлеб пшеничный	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ 40 160 110 200 40	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28 42,70 10,78 10,00	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93 911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52 1386,19 617,27 63,91 365,90 47,12 42,00
182/17 ТТК 323 612/04 103/17 278/14 312/17 346/17  ДЕНЬ 20. ЭЛ	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко Чай с сахаром Хлеб пшеничный	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ 40 160 110 200 40	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80 22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00 62,30 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00 3,04	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00 0,32	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60 96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00 165,05 83,44 0,28 42,70 10,78 10,00 19,68	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93  911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52  1386,19 617,27 63,91 365,90 47,12 42,00 98,34
182/17  TTK 323  612/04  103/17  278/14  312/17  346/17  ДЕНЬ 20. ЭЛ  222/17  411/16	ЗАВТРАК Сдоба обыкновенная Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом сливочным Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Маринад овощной с томатом Суп картофельный с макаронными изделиями Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб ржаной Итого: НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК Яйцо вареное Пудинг из творога с молоком сгущённым Яблоко Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	60 253 200 50 563 100 250 110 200 200 20 880 3A ДЕНЬ 40 160 110 200 40 550	16,22 4,91 7,50 0,01 3,80  22,25 1,20 7,45 9,15 3,26 0,19 1,00  62,30 35,39 5,08 26,83 0,44 0,00 3,04  26,91	9,19 3,79 5,00  0,40  44,08 10,08 8,58 14,97 10,37  0,08  49,50 14,69 4,60 9,77 0,00 0,00 0,32  34,81	118,81 36,09 42,50 15,62 24,60  96,40 8,60 23,76 10,60 29,25 16,19 8,00  165,05 83,44 0,28 42,70 10,78 10,00 19,68  81,61	634,88 206,31 240,00 65,65 122,93  911,71 129,80 202,00 217,68 234,48 89,23 38,52  1386,19 617,27 63,91 365,90 47,12 42,00 98,34  768,92

247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	122,93
	Итого:	800				

## Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 85,15 руб. (завтрак)

#### Категории:

- Дети из малообеспеченных семей;
- Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45);
- Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Дети из многодетных семей;
- Дети из семей участников боевых действий.

Приложение № 2 к Договору от «27» января 2025 № 331

## Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 160,08 руб. (завтрак, обед)

#### Категории:

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования: дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

N	Приом нинии маниманарамна батака	Macca	Пище	ства, г.	Энергет. ценность	
№ рец.			Б	Ж	У	ценность (ккал)
1	2	3	4	5	6	7
<b>день 1. э</b> н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	41,21	45,02	190,07	1377,05
	ЗАВТРАК		16,41	19,87	99,29	665,00
15/17	Сыр (порциями)	10	2,60	2,65	0,35	36,24
14/17	Масло сливочное (порциями)	5	0,05	3,63	0,07	33,11
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	205	6,81	10,45	29,51	246,60
	Пряник	40	1,92	1,12	31,08	148,68
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,70	18,60	102,03
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	500				
	ОБЕД		24,80	25,15	90,78	712,05
45/17	Салат из белокочанной капусты	60	0,94	3,06	5,66	55,26
113/17	Суп - лапша домашняя с мясом птицы	205	3,09	4,61	12,54	107,36
291/17	Плов из филе птицы	200	17,73	17,16	42,90	409,09
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	705				
<b>ДЕНЬ 2. Э</b> Н	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	38,59	48,87	159,05	1270,69
	ЗАВТРАК		12,62	16,91	71,04	503,65
TTK 370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37 дсан	на этг <b>187,01</b> н
312/17	Пюре картофельное	150	3,26	7,80	2 <mark>4,99^{s002}</mark>	080000p <del>7</del> 6,30 ^{2p}

411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	505				
	ОБЕД		25,97	31,96	88,01	767,04
52/17	Салат из свеклы	60	0,84	3,06	6,83	59,75
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой с фрикадельками	205	2,57	9,24	18,04	169,72
260/17	Гуляш из птицы (грудка)	100	14,25	16,66	5,27	232,00
309/17	Макаронные изделия отварные	150	5,64	2,84	36,00	201,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	735				
ЕНЬ 3. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	44,49	31,55	181,27	1233,86
	ЗАВТРАК		19,03	6,46	83,52	489,34
4-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
TTK 269	Жаркое "Пикантное"	200	14,09	5,98	27,56	229,00
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	500				
	ОБЕД		25,46	25,09	97,75	744,52
75/17	Икра морковная	60	1,21	6,20	12,33	113,00
82/17	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками	210	2,64	3,56	11,76	93,00
295/17	Котлеты из мяса птицы	90	11,84	10,06	16,03	208,00
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150				42.00
302/17 411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной <b>Итого:</b>	200 20 <b>730</b>	1,00	0,08	8,00	38,52
411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого: IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	200 20 <b>730</b>	1,00 <b>49,58</b>	0,08 <b>49,29</b>	8,00 160,68	38,52 1330,23
411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого: ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ЗАВТРАК	200 20 <b>730</b> ЗА ДЕНЬ	1,00 49,58 21,17	0,08 49,29 17,48	8,00 160,68 82,38	38,52 1330,23 592,27
411/16 Е <b>нь 4. Эн</b>	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ЗАВТРАК Яблоко	200 20 <b>730</b> <b>3А ДЕНЬ</b>	1,00 49,58 21,17 0,40	0,08 49,29 17,48 0,00	8,00 160,68 82,38 9,80	38,52 1330,23 592,27 42,84
411/16 Е <b>НЬ 4. ЭН</b> 291/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73	0,08 49,29 17,48 0,00 17,16	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09
411/16 Е <b>нь 4. Эн</b>	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73 0,00	0,08 <b>49,29</b> <b>17,48</b> 0,00 17,16 0,00	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90 10,00	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09 42,00
411/16 Е <b>НЬ 4. ЭН</b> 291/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ИТО	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200 40	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73	0,08 49,29 17,48 0,00 17,16	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09
411/16 Е <b>НЬ 4. ЭН</b> 291/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73 0,00 3,04	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90 10,00 19,68	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09 42,00 98,34
411/16 Е <b>НЬ 4. ЭН</b> 291/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ИТО	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200 40	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73 0,00	0,08 <b>49,29</b> <b>17,48</b> 0,00 17,16 0,00	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90 10,00	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09 42,00
411/16 Е <b>НЬ 4. ЭН</b> 291/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200 40	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73 0,00 3,04	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90 10,00 19,68	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09 42,00 98,34
291/17 411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	200 20 <b>730</b> <b>ЗА ДЕНЬ</b> 100 200 200 40 <b>540</b>	1,00 49,58 21,17 0,40 17,73 0,00 3,04 28,41	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81	8,00 160,68 82,38 9,80 42,90 10,00 19,68	38,52 1330,23 592,27 42,84 409,09 42,00 98,34 737,96
291/17 411/16 71/04	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  ИТОГО:  ИТОГО:  ИТОГО:  ИТОГО:  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  ИТОГО:  ОБЕД Винегрет овощной	200 20 730 3A ДЕНЬ 100 200 200 40 540	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД Винегрет овощной  Суп из овощей со сметаной и фрикадельками	200 20 730 3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 ТТК 209	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 ТТК 209	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 TTK 209 394/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 TTK 209 394/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750	1,00  49,58  21,17 0,40 17,73 0,00 3,04  28,41 0,88 6,51 18,35 1,15 1,52	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 TTK 209 394/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15  1,52  43,02	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 ТТК 209 394/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  ИЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный  Итого:  ИТОГО:  ИТОГО:  ЗАВТРАК	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ	1,00  49,58  21,17 0,40 17,73 0,00 3,04  28,41 0,88 6,51 18,35 1,15 1,52  43,02 15,20	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32
291/17 411/16 291/17 411/16 71/04 99/17 ГТК 209 394/16 ЕНЬ 5. ЭН	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ	1,00  49,58  21,17 0,40 17,73 0,00 3,04  28,41 0,88 6,51 18,35 1,15 1,52  43,02 15,20 6,14	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84
291/17 291/17 411/16  71/04 99/17  TTK 209 394/16  EHb 5. 9H  TTK 298 309/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе Макаронные изделия отварные	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 750  3A ДЕНЬ	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15  1,52  43,02  15,20  6,14  5,64	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91  2,84	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92  36,00	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84  201,00
291/17 291/17 411/16  71/04 99/17  TTK 209 394/16  EHb 5. 9H  TTK 298 309/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе Макаронные изделия отварные Чай с сахаром	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15  1,52  43,02  15,20  6,14  5,64  0,00	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91  2,84  0,00	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92  36,00  10,00	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84  201,00  42,00
291/17 291/17 411/16  71/04 99/17  TTK 209 394/16  EHb 5. 9H  TTK 298 309/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ  105 150 200 45	1,00  49,58  21,17  0,40  17,73  0,00  3,04  28,41  0,88  6,51  18,35  1,15  1,52  43,02  15,20  6,14  5,64  0,00	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91  2,84  0,00	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92  36,00  10,00	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84  201,00  42,00
291/17 291/17 411/16  71/04 99/17  TTK 209 394/16  EHb 5. 9H  TTK 298 309/17	Чай с сахаром Хлеб ржаной Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Итого:  IEPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный Итого:	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ  105 150 200 45	1,00  49,58  21,17 0,40 17,73 0,00 3,04  28,41 0,88 6,51 18,35 1,15 1,52  43,02 15,20 6,14 5,64 0,00 3,42	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91  2,84  0,00  0,36	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92  36,00  10,00  22,14	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84  201,00  42,00  110,59
291/17 291/17 411/16  71/04 99/17  TTK 209 394/16  EHb 5. 9H  TTK 298 309/17 411/16	Чай с сахаром Хлеб ржаной  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК Яблоко Плов из филе птицы Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД Винегрет овощной Суп из овощей со сметаной и фрикадельками Азу из мяса птицы по домашнему Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный  Итого:  EPГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК "Чикенболлы" в соусе Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого: ОБЕД	200 20 730  3A ДЕНЬ  100 200 200 40 540  60 210 260 200 20 750  3A ДЕНЬ  105 150 200 45 500	1,00  49,58  21,17 0,40 17,73 0,00 3,04  28,41 0,88 6,51 18,35 1,15 1,52  43,02 15,20 6,14 5,64 0,00 3,42  27,82	0,08  49,29  17,48  0,00  17,16  0,00  0,32  31,81  3,11  12,28  16,26  0,16  40,33  15,11  11,91  2,84  0,00  0,36  25,22	8,00  160,68  82,38  9,80  42,90  10,00  19,68  78,30  5,64  11,17  39,62  12,03  9,84  191,87  79,06  10,92  36,00  10,00  22,14  112,81  16,92	38,52  1330,23  592,27  42,84  409,09  42,00  98,34  737,96  55,80  187,78  389,81  55,40  49,17  1350,32  532,43  178,84  201,00  42,00  110,59  817,89

54/21	Гороховое пюре	150	16,26	4,03	33,97	247,30
394/16	Компот из плодов или ягод сушенных (изюм)	200	1,00	0,10	31,00	135,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	745				
ЕНЬ 6. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	36,35	47,66	178,22	1330,81
	ЗАВТРАК		11,64	10,52	89,50	519,50
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
182/17	Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом сливочным	203	8,20	10,20	50,02	336,32
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	ОБЕД	543	24,71	37,14	88,72	811,31
75/17	Икра морковная	60		6,20		113,00
/5/1/	1 1	60	1,21	0,20	12,33	113,00
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками	205	3,96	4,86	17,01	131,81
TTK 218	Бигус с птицей	200	16,48	25,76	10,39	345,00
247/06	Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	0,02		29,31	123,16
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	705				
ЕНЬ 7. ЭН	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	39,83	46,42	171,92	1328,42
	ЗАВТРАК		20,17	13,51	95,15	606,52
TTK 243	Биточки "Чикенфиш"	90	11,81	8,11	4,87	143,05
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
	Печенье	20	1,50	2,36	14,98	91,00
323	Печенье Напиток каркаде с сахаром	20 200	1,50 0,01	2,36	14,98 15,62	91,00 65,65
323			1	2,36 0,32		-
323	Напиток каркаде с сахаром	200	0,01		15,62	65,65
323	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный	200 40	0,01		15,62	65,65
323 45/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный <b>Итого:</b>	200 40	0,01 3,04	0,32	15,62 19,68	65,65 98,34
	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД	200 40 <b>500</b>	0,01 3,04 <b>19,66</b>	0,32 <b>32,91</b>	15,62 19,68 <b>76,77</b>	65,65 98,34 <b>721,91</b>
45/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Салат из белокочанной капусты	200 40 <b>500</b>	0,01 3,04 19,66 0,94	0,32 <b>32,91</b> 3,06	15,62 19,68 <b>76,77</b> 5,66	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26
45/17 35/06	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого: ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками	200 40 <b>500</b> 60 210	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65	0,32 <b>32,91</b> 3,06 6,92	15,62 19,68 <b>76,77</b> 5,66 12,49	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27
45/17 35/06 278/14	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками Тефтели мясные с соусом	200 40 <b>500</b> 60 210 110	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15	0,32 32,91 3,06 6,92 14,97	15,62 19,68 <b>76,77</b> 5,66 12,49 10,60	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68
45/17 35/06 278/14 312/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное	200 40 <b>500</b> 60 210 110 150	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26	0,32 32,91 3,06 6,92 14,97	15,62 19,68 <b>76,77</b> 5,66 12,49 10,60 21,99	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30
45/17 35/06 278/14 312/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый	200 40 <b>500</b> 60 210 110 150 200	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14	0,32 32,91 3,06 6,92 14,97 7,80	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб пшеничный	200 40 500 60 210 110 150 200 20 750	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14	0,32 32,91 3,06 6,92 14,97 7,80	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З	200 40 500 60 210 110 150 200 20 750	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52	0,32 32,91 3,06 6,92 14,97 7,80 0,16	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 3H	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом	200 40 <b>500</b> 60 210 110 150 200 <b>20</b> <b>750</b> <b>3A ДЕНЬ</b>	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52 43,22 17,76 9,08	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 9H TTK 369 309/17	Напиток каркаде с сахаром Хлеб пшеничный Итого:  ОБЕД Салат из белокочанной капусты Свекольник со сметаной и фрикадельками Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб пшеничный Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З ЗАВТРАК Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52 43,22 17,76 9,08 5,64	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 3H	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом  Макаронные изделия отварные  Чай с сахаром	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00	0,32  32,91 3,06 6,92 14,97 7,80  0,16  53,35 14,36 11,20 2,84 0,00	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00 10,00	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 9H TTK 369 309/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом  Макаронные изделия отварные  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40	0,01 3,04 19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52 43,22 17,76 9,08 5,64	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 9H TTK 369 309/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00 98,34
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHb 8. 9H TTK 369 309/17 411/16	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом  Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом  Макаронные изделия отварные  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40 500	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04  25,46	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32  38,99	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00 98,34 <b>791,09</b>
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 9H TTK 369 309/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные Чай с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из свеклы  Суп крестьянский с крупой со сметаной и	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00 98,34
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHL 8. 3H TTK 369 309/17 411/16	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные  Чай с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из свеклы  Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40 500	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04  25,46 0,84 7,49	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32  38,99  3,06  22,52	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68 79,06 6,83 13,83	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00 98,34 <b>791,09</b> 59,75
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17  EHЬ 8. ЭН  TTK 369 309/17 411/16  52/17 98/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное  Напиток апельсиновый  Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ З  ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные Чай с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из свеклы  Суп крестьянский с крупой со сметаной и	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40 500 60 210	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04  25,46 0,84	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32  38,99  3,06	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 150,54 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68 79,06 6,83	65,65 98,34 <b>721,91</b> 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17 <b>1295,73</b> <b>504,64</b> 163,30 201,00 42,00 98,34 <b>791,09</b> 59,75 292,92
45/17 35/06 278/14 312/17 346/17 EHb 8. 9H TTK 369 309/17 411/16 52/17 98/17	Напиток каркаде с сахаром  Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из белокочанной капусты  Свекольник со сметаной и фрикадельками  Тефтели мясные с соусом Пюре картофельное Напиток апельсиновый Хлеб пшеничный  Итого:  ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАВТРАК  Митболы "Ориджинал" с красным соусом Макаронные изделия отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный  Итого:  ОБЕД  Салат из свеклы Суп крестьянский с крупой со сметаной и фрикадельками Котлеты из мяса птицы	200 40 500 60 210 110 150 200 750 3A ДЕНЬ 110 150 200 40 500 60 210 90	0,01 3,04  19,66 0,94 4,65 9,15 3,26 0,14 1,52  43,22 17,76 9,08 5,64 0,00 3,04  25,46 0,84 7,49 11,84	0,32  32,91  3,06  6,92  14,97  7,80  0,16  53,35  14,36  11,20  2,84  0,00  0,32  38,99  3,06  22,52  10,06	15,62 19,68 76,77 5,66 12,49 10,60 21,99 16,19 9,84 71,48 5,80 36,00 10,00 19,68 79,06 6,83 13,83 16,03	65,65 98,34  721,91 55,26 134,27 217,68 176,30 89,23 49,17  1295,73 504,64 163,30 201,00 42,00 98,34  791,09 59,75 292,92 208,00

	Итого:	730				
день 9. эн	ЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ :	ВА ДЕНЬ	49,44	30,97	184,49	1261,33
	ЗАВТРАК		28,65	11,99	73,56	537,27
	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,91
223/17	Запеканка из творога с джемом	120	18,98	7,07	31,77	276,78
	Яблоко	100	0,40	0,00	9,80	42,84
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	500				
	ОБЕД		20,79	18,98	110,93	724,05
62/17	Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,06	16,92	74,71
103/17	Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками	205	3,96	4,86	17,01	131,81
TTK370	Голубцы ленивые	115	6,32	8,79	19,37	187,01
302/17	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,77	5,19	39,63	250,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб ржаной	20	1,00	0,08	8,00	38,52
	Итого:	750				
<b>ДЕНЬ 10. Э</b>	НЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	ЗА ДЕНЬ	46,15	47,07	159,06	1287,23
	ЗАВТРАК		24,86	13,04	74,82	536,82
110/06	Рыба, запеченная в омлете	100	17,83	7,99	4,25	165,00
304/17	Рис отварной	150	3,81	2,72	40,00	208,48
238/06	Соус томатный	20	0,18	2,01	0,89	23,00
411/16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	42,00
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	98,34
	Итого:	510				
	ОБЕД		21,29	34,03	84,24	750,41
54-283/23	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,06	5,28	27,00
102/17	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	205	5,81	11,82	15,48	196,00
TTK 298	"Чикенболлы" в соусе	105	6,14	11,91	10,92	178,84
143/17	Рагу из овощей	150	5,77	10,08	30,69	244,00
394/16	Компот из смеси сухофруктов	200	1,15		12,03	55,40
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	49,17
	Итого:	740				

#### Список использованной литературы:

- 1. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.
- 2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.
- 3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.
- 4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.
- 5. Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
- 6. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

# Меню для воспитанников от 1,5 до 3 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в размере 133,00 руб.

(завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

## Категории:

- Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям;
- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

		1 НЕДЕЈ	ІЯ			
		1 ДЕНІ	<b>)</b>	ı		
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-1						
		Завтран	<b>c:</b>			
Масло сливочное	4	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	15	1,56	1,60	0,21	21,39
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/2,5	182	6,99	7,82	29,19	215,11
Молоко заварное	180	320/6	5,22	5,76	20,94	156,60
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	368		15,70	18,37	63,26	481,15
		Второй зав	грак:			
Сок фруктовый	180	418	0,75		15,15	63,60
Кондитерское изделие	20		1,50	1,96	14,88	83,16
Всего во второй завтрак:	200		2,25	1,96	30,03	146,76
		Обед:				
Салат из свеклы и моркови	30	19	0,79	1,50	4,65	36,00
Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными	150/5/15	82	7,82	6,18	37,50	237,20
Бигус со свининой	160	70	11,18	37,43	8,70	416,40
Компот из свежих яблок	150	390	0,14		9,52	74,57
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	510		22,13	45,54	74,73	834,30
	y	плотненный і	полдник:			
Каша гречневая вязкая с масло сливочным	110/2,5	331	4,72	8,12	20,92	175,60
Суфле из печени	70/20	360	14,70	8,04	7,78	162,28
Пирожок печеный с яблоком	70	437	4,63	2,11	37,69	dbfilefs0021800007g75a12pd

Напиток кисломолочный	150	251	30	61,05	66,00	93,45
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	444		55,57	79,48	142,23	666,87
Итого за день:						
		1 НЕДЕЈ	IЯ			
		2 ДЕНІ	<b>5</b>			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-2						
Crm	6	<b>Завтран</b> 7	1	1.50	0.21	21.20
Сыр			1,56	1,59	0,21	21,39
Масло сливочное	5	124	0,05	2,46	0,07	22,62
Каша молочная манная с маслом сливочным	150/2,5	182	8,37	8,46	37,90	249,65
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	137,40
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	370	Второй зав	16,52	17,94	70,09	16,52
	4=0	_	_	04.05	00.00	00.45
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:	150	Обед:	30,00	61,05	66,00	93,45
Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону)	30	26	0,59	1,58	3,36	29,89
Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными	150/5/15	99	5,75	5,12	12,72	119,90
Биточек куриный	60	360	28,01	4,75	38,59	308,00
Рагу овощное	110	148	1,90	2,06	12,32	76,67
Компот из смеси сухофруктов, витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		38,79	13,94	89,34	637,96
	3		∟ полдник:			L
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/10	251	22,452	8,136	10,08	204
Чай с сахаром	180	411	0	0	10,01	40,03
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Фрукты	120					
Булочка "Дорожная"	50	43	3,57	4,46	29,44	172,15
Всего в уплотненный полдник:	530		0,48		11,76	48,96
Итого за день:			37,83			
		1 НЕДЕЛ	Я			
		3 ДЕНІ	Ь			Подписан на ЭТП РЕГИОН dbfilefs002080000p8rg75a12pdg

dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8 Страница 44 из 91

Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-3						
		Завтраі	<b>K</b> :			
Масло сливочное	4	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Омлет натуральный с маслом сливочным	130/3	229	13,82	19,26	2,62	239,90
Какао на молоке	180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	350		21,91	28,22	29,77	21,91
-		Второй зав	 трак:			<u> </u>
Сок фруктовый	180		0,90		18,18	76,32
Кондитерское изделие	20	609	1,50	1,96	14,88	83,16
Всего во второй завтрак:	200		2,40	1,96	33,06	159,48
		Обед:				<u> </u>
		очед.				
Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03	30	9	0,33	2,27	3,29	34,98
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными	150/5/15	63	5,76	6,02	13,78	132,33
Котлета рыбная	70	135	12,82	1,45	1,78	83,42
Пюре картофельное	110	339	2,42	3,16	16,40	102,50
Компот из свежих яблок, витамин С	150	390	0,04		7,93	62,14
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	566		23,57	13,33	57,54	485,50
	7	плотненный п	полдник:	-	-	-
Голубцы ленивые с мясом	60/20	315	7,17	5,14	5,43	96,72
Макароны отварные	110	194	4,06	2,74	26,50	146,60
Чай с молоком	180	413	3,02	2,57	14,28	92,28
Фрукт	100		0,40		9,80	40,80
Хлеб пшеничный	25	75	1,90	0,20	12,30	58,60
Всего в уплотненный полдник:	495		16,55	10,65	68,31	435,00
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
7.1		<b>⊤</b> 1 НЕДЕЛЯ 4	ЛЕНЬ	ı	ı	I
	Das	1	день			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-4						
		Завтраі	<b>K:</b>			
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Пудинг из творога с молоком сгущённым	120/10	249	21,89	9,36	30,90	333,10
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	Подписан на ЭПП РЕГИОН dbfilefs002¶83(000) 21 g75a12pd Страница 45 из 91

	1					
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Кондитерское изделие	20	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего за завтрак:	365		29,98	19,61	77,86	645,45
<del>-</del>		Второй зав	трак:			
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:	150		30	61,05	66,00	93,45
Decro Do Dropon subspans	150	Обед:		01,03	00,00	33,13
Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами	30	1	0,39	2,67	2,49	35,61
Суп лапша "Домашняя" с мясом птицы	150/10	88	6,36	3,79	20,59	141,80
Плов из свинины	150	256	11,18	37,82	27,38	494,68
Компот из изюма	180	394	0,56	0,12	23,91	98,95
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	546		20,69	44,83	88,73	841,17
	,	Уплотненный 1	полдник:			
Тефтели мясные(без риса) с соусом	60/30	278	9,09	12,87	10,14	192,79
Картофель тушёный по- домашнему	110	94	7,55	4,84	59,90	313,32
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Сок фруктовый	180	418	0,90		18,18	76,32
Манник	70	285	4,80	12,76	39,50	292,30
Всего в уплотненный полдник:	470		23,86	30,63	137,56	921,61
итого за день:						
		1 НЕДЕЛ				
		5 ДЕНІ	b			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-5						
	T	Завтра	<b>K:</b>	ı	T	
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Суп молочный с макаронными изделиями	150	100	3,85	3,34	15,33	106,40
Какао с молоком	180	416	6,90	5,67	17,90	150,25
Takao e monokom			1,88	0,73	12,85	65,43
Батон	25					104.45
	25 359		12,68	12,20	46,15	194,45
Батон		Второй зав		12,20	46,15	194,45
Батон		Второй зав		12,20	<b>46,15</b> 11,76	48,96

		Обед:				
Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону)	30	36	0,36	1,52	3,69	29,90
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными	150/5/15	73	5,16	4,70	15,29	124,07
Котлета домашняя	60	64	14,02	7,70	11,65	172,65
Рагу овощное	110					
Компот из сухофруктов Витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		22,08	14,35	52,98	430,12
	3	<b>плотненный</b> 1	полдник:	ı		T
Шницель натуральный рыбный	70	135	12,85	1,45	1,78	83,42
Рис с овощами	110	135	2,67	4,21	23,25	141,58
Молоко заваоное	180	320/6	5,22	5,76	20,94	156,50
Пирожок печеный с яблоком	70	437	4,63	2,11	37,69	188,26
Хлеб пшеничный	30	75	2,28	2,24	14,76	70,32
Всего в уплотненный полдник:	460		22,43	15,77	98,42	640,08
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
		2 НЕДЕЛ	RI			
	T	6 ДЕНІ	Ь	T	Г	T
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-6						
		Завтраі	<b>K:</b>	1		1
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Омлет натуральный с маслом сливочным	130/2,5	229	13,82	19,26	2,62	238,90
Какао на молоке	180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
Батон	25		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	350		17,31	28,95	29,77	466,99
		Второй зав	трак:			
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Кондитерское изделие	20	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего во второй завтрак:	170		31,50	63,41	80,98	180,61
		Обед:	ı	1	1	1
Салат из моркови и зелёного горошка	30	11	0,07	1,53	2,04	24,47
Суп картофельный с крупой и сайрой	150	63	3,93	3,89	10,46	92,53
Ежики мясные в соусе	60/30	182				
						Подписан на ЭТГЭТГИОН dbfilefs002080000b8rg75a12p

Страница 47 из 91

Компот из изюма	150	394	0,56	0,12	23,91	98,95
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:			10,06	8,27	72,81	409,38
	3	<b>Уплотненный</b> 1	полдник:			
Печень по-строгановски	50/50	204,00	27,9	6,25	38,5	321,6
Пюре картофельное	120	339	2,65	3,45	17,61	111,90
Молоко кипяченое	150	419	4,80	5,33	7,83	98,60
Хлеб пшеничный	20	75	1,14	0,12	7,38	35,16
Фрукт	110	0	0,48		11,76	48,96
Всего в уплотненный полдник:	495		36,97	15,15	83,08	616,22
итого за день:						
		<b>2 НЕДЕ</b> Ј	RI			
		7 ДЕНІ	<u> </u>			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-7						
		Завтран	κ:		<u> </u>	
Масло сливочное	5	6	0,05	2,46	0,07	22,62
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	150/2,5	199	5,85	7,14	28,78	202,81
Кофейный напиток на молоке	180	183	4,66	4,70	19,06	137,14
Батон	25		1,88	0,73	12,58	65,63
Всего за завтрак:	363		12,44	15,03	60,49	428,20
	!	Второй зав	грак:	!	ļ	
	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Всего во второй завтрак:			30,00	61,05	66,00	93,45
		Обед:				,
Салат из свеклы с 01.03. или	30	34	0,75	2,33	8,94	61,95
салат из свежей капусты Суп "Метелица"	170/15	21	5,96	7,94	10,36	136,72
Суп тистелица	1/0/13	41	3,30	/,54	10,50	130,72
Овощи тущеные	110	336	1,10	4,13	71,78	358,60
Котлета домашняя	60	64	14,02	7,07	11,65	172,65
Соус молочный	20	221	0,55	1,11	1,63	18,67
Кисель плодово-ягодный	150	247	0,02		29,08	171,00
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	556		23,50	23,01	147,80	989,72
•		л Уплотненный і		1	1	
					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Рыба тушеная с овощами	60/60	144	12,51	1,73	4,12	82,10
Рыба тушеная с овощами Каша гречневая вязкая	60/60 110/4	144 331	12,51 3,45	1,73 5,68	4,12 15,32	82,10 126,17
Каша гречневая вязкая						
	110/4	331	3,45		15,32	126,17

Всего в уплотненный полдник:	464		23,18	20,33	86,96	623,77
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						
		<b>2 НЕДЕ</b> Ј	ІЯ			
		8 ДЕНІ	Ь	I		
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-8						
		Завтран	1	ı		
Масло сливочное	4	6	0,05	2,40	0,07	22,60
Сыр	6	7	1,56	1,59	0,21	21,39
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/10	251	22,45	8,14	10,08	204,00
Чай с молоком	180	413	3,02	2,57	14,28	92,28
Батон	30		2,16	0,86	15,36	78,40
Всего за завтрак:	350		29,24	15,56	40,00	418,67
	•	Второй зав	трак:	1		
Напиток кисломолочный	150	251	30,00	61,05	66,00	93,45
Кондитерское изделие	15	59	1,50	2,36	14,98	87,16
Всего во второй завтрак:	150		31,50	63,41	80,98	180,61
		Обед:				
Икра кабачковая	40	54	0,57	0	2,28	11,52
Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными	150/15	88	7,30	4,80	21,60	163,90
Жаркое из птицы "Петушок"	150	212	15,81	9,77	67,27	420,24
Компот из сухофруктов Витамин С	150	394	0,34		7,99	33,37
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,13
Всего в обед:	541		26,22	15,00	113,50	699,16
	7	Уплотненный 1	полдник:			
Рис с овощами	110	135	2,67	4,21	23,25	141,58
Сердце тушеное в соусе	50/50					
Сок фруктовый	180	418	0,90		18,18	76,32
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,16	9,84	46,88
Булочка "Осенняя"	50	778	3,56	3,54	27,77	157,19
Всего в уплотненный полдник:	460		8,65	7,91	79,04	421,97
итого за день:						
		2 НЕДЕЈ	 тя			
		2 педел 9 дені				
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-9						
<del>-</del> <del>-</del>	ı	Завтран	т. К:	I	I	Подписан на ЭТП РЕГИОН
Масло сливочное	4	6	0,05	2,40	0,07	dbfilefs0020802080375a12pc

6	7	1.56	1.59	0.21	21,39
					,
150/2,5	331	4,72	8,12	20,92	175,60
180	2	4,60	4,91	14,02	118,65
25		1,88	0,73	12,85	65,43
365		8,09	17,75	48,07	403,67
	Второй зав	трак:			
150	251	40,00	81,40	88,00	124,60
15	59	1,50	2,36	14,98	87,16
170		41,50	83,76	102,98	211,76
	Обед:		1		
30	23	0,33	1,17	2,35	28,53
150/5/15	35	5,67	4,71	26,28	170,16
150	51	13,88	11,00	14,99	214,47
150	390	0,04		7,93	62,14
36	148	2,20	0,43	14,36	70,30
536		22,12	17,31	65,91	545,60
3	лотненный <b>п</b>	полдник:		1	
70	135	12,82	1,45	1,78	83,42
120	128	2,65	3,48	17,65	112,51
20	75	1,14	0,12	7,38	35,16
180	412	0,48		10,12	41,31
120		0,48		11,76	48,96
475		17,57	5,05	48,69	321,36
	<b>2 НЕДЕ</b> Ј	ля Тя			
	10 ДЕН	Ъ			
Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	Завтраі	K:			
20	327	2,54	2,00	0,14	31,41
150	100	3,85	3,34	15,33	16,40
180	411			10,01	40,03
25		1,50	0,58	10,28	52,34
395		7,89	5,92	35,76	140,18
	Втрой завт	грак:			
150	251	30,00 <b>30,00</b>	61,05 <b>61,50</b>	66,00 <b>66,00</b>	93,40
	25 365  150 15 170  30 150/5/15 150 150 36 536  70 120 20 180 120 475  Bec блюда  20 150 150 150 150	150/2,5 331  180 2  25 365  Второй зав 150 251  15 59  170 0  150/5/15 35  150 51  150 390  36 148  536  Уплотненный  70 135  120 128  20 75  180 412  120  475  180 412  120  475  180 412  120  338  475  10 ДЕН  Вес блюда рецептуры  Вес блюда 128  20 327  150 100  180 411  25 395	150/2,5       331       4,72         180       2       4,60         25       1,88         365       8,09         Второй завтрак:         150       251       40,00         15       59       1,50         170       41,50         Обед:         30       23       0,33         150/5/15       35       5,67         150       51       13,88         150       390       0,04         36       148       2,20         536       22,12         Уплотненный полдник:         70       135       12,82         20       75       1,14         180       412       0,48         475       17,57         2 НЕДЕЛЯ         Вес блюда       №       Белки         9 ецентуры       Белки         20       327       2,54         150       100       3,85         180       411       25         180       411       1,50	150/2,5       331       4,72       8,12         180       2       4,60       4,91         25       1,88       0,73         365       8,09       17,75         Второй завтрак:         150       251       40,00       81,40         15       59       1,50       2,36         170       41,50       83,76         Обед:         Обед:         150/5/15       35       5,67       4,71         150       51       13,88       11,00         150       390       0,04       150         36       148       2,20       0,43         536       22,12       17,31         Уплотненный полдник:         70       135       12,82       1,45         120       128       2,65       3,48         20       75       1,14       0,12         180       412       0,48       1         120       0,48       1       17,57       5,05         Вес блюда       рецентуры       Белки       Жиры         20       327       2,54       2,00 <td>150/2,5         331         4,72         8,12         20,92           180         2         4,60         4,91         14,02           25         1,88         0,73         12,85           365         8,09         17,75         48,07           Второй завтрак:           150         251         40,00         81,40         88,00           15         59         1,50         2,36         14,98           170         41,50         83,76         102,98           Обед:           30         23         0,33         1,17         2,35           150/5/15         35         5,67         4,71         26,28           150         51         13,88         11,00         14,99           150         390         0,04         7,93           36         148         2,20         0,43         14,36           536         22,12         17,31         65,91           Утлотненный полдник:           70         135         12,82         1,45         1,765           20         75         1,14         0,12         7,38           180&lt;</td>	150/2,5         331         4,72         8,12         20,92           180         2         4,60         4,91         14,02           25         1,88         0,73         12,85           365         8,09         17,75         48,07           Второй завтрак:           150         251         40,00         81,40         88,00           15         59         1,50         2,36         14,98           170         41,50         83,76         102,98           Обед:           30         23         0,33         1,17         2,35           150/5/15         35         5,67         4,71         26,28           150         51         13,88         11,00         14,99           150         390         0,04         7,93           36         148         2,20         0,43         14,36           536         22,12         17,31         65,91           Утлотненный полдник:           70         135         12,82         1,45         1,765           20         75         1,14         0,12         7,38           180<

Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно	30	70	0,48		1,02	6,00				
Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	87	3,72	1,26	11,98	74,20				
Биточек куриный	60	360	28,01	4,75	38,59	308,00				
Капуста тушеная	110	354	2,58	3,96	12,12	87,00				
Кисель плодово-ягодный	150	247	0,02		24,23	96,97				
Хлеб ржаной	36	148	2,20	0,43	14,36	70,30				
Всего в обед:	686		37,01	10,40	102,30	642,47				
	Уплотненный полдник:									
Суфле из печени	70/20	360	14,70	8,04	7,78	162,28				
Картофель тушеный по домашнему	120									
Молоко кипяченое	180	419	5,80	6,40	9,40	118,40				
Хлеб пшеничный	20	75	1,52	0,19	9,84	46,80				
Фрукты	120		0,48		11,76	48,96				
Всего в уплотненный полдник:	450		22,50	14,63	38,78	376,44				
итого за день:										

Приложение № 2 к Договору от «27» января 2025 № 331

Меню для воспитанников от 3 до 7 лет, получающих бюджетные и внебюджетные средства на питание в размере 133,00 руб. (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

Категории:

Подписан на ЭТП РЕГИОН

- Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети); дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети);
- Дети из многодетных семей, дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы, дети с ограниченными возможностями здоровья;
- Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

-		1 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		1 ДЕН	Њ			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-1						
		Завтра	ak:			
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	33,93
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	24,96
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	180/3	182/14	5,29	6,77	33,83	217,31
Молоко заварное	200	320/6	5,22	5,76	14,46	130,55
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	429		14,80	18,73	61,55	472,18
		Второй за	втрак:			
Сок фруктовый	180	418/16	0,90		18,18	76,32
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		5,76	13,56	82,71	475,92
		Обед	<b>;</b> :			
Салат из свеклы и моркови	50	19/15	0,83	3,06	4,71	49,63
Рассольник "Ленинградский " со сметаной и фрикадельками мясными	180/5/15	82/16	6,89	6,95	24,83	189,30
Бигус со свининой	50/130	TTK 70	11,66	38,14	11,72	436,84
Компот из свежих яблок	180	3394/16	0,35	0,08	15,86	65,49
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	660		22,78	48,83	77,07	838,66
		Уплотненный	і полдник	:		
Каша гречневая вязкая с масло сливочным	150/3	331/16	4,72	8,12	20,92	175,61
Суфле из печени	70/20	360	28,13	4,75	38,59	308,00
Пирожок печеный с яблоком	70					
Напиток кисломолочный	180		5,80	5,00	8,00	100,20
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	528		40,17	18,03	77,35	630,69
Итого за день:			83,51	99,15	298,68	2417,45
		1 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		2 ДЕН	Њ			

Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-2						
		Завтра	ak:			
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09
Масло сливочное	5		0,07	3,08	0,01	28,28
Каша молочная манная с маслом сливочным	180/3	199/16	6,43	6,78	32,13	215,19
Кофейный напиток на молоке	180	TTK 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	407		15,90	18,20	65,37	488,93
		Второй за	втрак:			
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,22	4,50	7,56	90,18
Всего во второй завтрак:	180		5,22	4,50	7,56	90,18
		Обед	ι <b>:</b>			
Салат из картофеля с зеленым горошком или огурец свежий, порционно (по сезону)	50	26/16	0,98	2,72	5,58	50,56
Суп из овощей со сметаной фрикадельками мясными	170/10/15	99/14	6,03	5,36	14,38	129,72
Биточек куриный	70	360	28,13	4,75	38,59	308,00
Рагу овощное	130	148/16	2,50	2,44	14,65	90,62
Компот из смеси сухофруктов, витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	675		41,10	15,87	101,15	709,95
		Уплотненный	полдник	•		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	251/16	24,53	10,42	26,94	299,75
Чай с сахаром	180	411/16			10,01	40,04
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Фрукты	130		1,5	0,50	21,00	94,50
Булочка "Дорожная"	50	453/16	3,68	5,23	30,17	182,48
Всего в уплотненный полдник:	565		31,23	16,31	97,96	663,65
Итого за день:			93,45	54,88	272,04	1952,71
		1 НЕДЕ	Е <b>ЛЯ</b>			
		3 ДЕН				
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-3						
		Завтра	ak:			
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Сыр	10	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09

Омлет натуральный с	4=0 /=	00046	40.50	45.50	2.45	000 50
маслом сливочным	150/5	229/16	12,76	17,78	2,42	220,59
Какао на молоке	200	TTK 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	400		23,20	30,52	34,03	503,22
•		Второй за	втрак:		I	
Сок фруктовый	180	418/16	0,50		10,10	42,40
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		5,36	13,56	74,63	442,00
		Обед	[;			
Салат из моркови с 01.03 или салат из свежей моркови до 01.03	50	9/15	0,68	4,05	6,58	65,46
Борщ с капустой и картофелем со сметаной и фрикадельками мясными	170/10/15	63/16	6,01	6,44	15,57	144,25
Рыба под овощами	75/50	261/16	14,96	1,70	2,08	83,42
Пюре картофельное	150	339/16	2,60	4,00	17,61	111,90
Компот из свежих яблок, витамин С	180	390/16	0,14		9,52	38,64
Хлеб ржаной	40		2,44	0,48	15,96	77,92
Всего в обед:	740		26,83	16,67	67,32	521,59
		Уплотненный	і полдник	<b>:</b>		
Голубцы ленивые с мясом	75/25	315/16	8,95	6,44	6,86	121,12
Макароны отварные	130	218/16	3,79	2,59	24,03	136,62
Чай с молоком	180	413/16	1,45	1,60	12,36	69,64
Фрукт	130					
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Всего в уплотненный полдник:	575		15,71	10,79	53,09	374,26
итого за день:			71,10	71,54	229,07	1841,07
		1 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		4 ДЕН	њ			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-4						
		Завтра	ak:		·	
Масло сливочное	5		0,07	3,08	0,08	28,28
Пудинг из творога с молоком сгущённым	130/20	249/16	17,18	6,50	16,64	193,76
Кофейный напиток на молоке	200	TTK 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Кондитерское изделие	20		0,98	0,33	13,65	61,43
Всего за завтрак:	405		25,29	15,86	63,28	496,84
		Второй за	втрак:			Подписан на ЭТП РЕГИОН
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	Страница <u>100,90</u>

Т

Т

Всего во второй завтрак:	180		5,8	5	8	100,2
	T	Обед	<b>;</b>			T
Винегрет овощной с огурцами или салат с огурцами и помидорами	50	1/06	0,81	5,49	4,99	72,56
Суп лапша "Домашняя"с мясом птицы	200/10	88/16	2,54	1,63	18,07	97,08
Плов из свинины	200	265/17	12,56	41,41	41,13	587,37
Компот из изюма	180					
Хлеб ржаной	40		1,83	0,36	11,97	58,44
Всего в обед:	680		17,74	48,89	76,16	815,45
		Уплотненный	і полдник	:		1
Тефтели мясные(без риса) с соусом	70/30	278	9,90	12,89	10,19	192,00
Картофель тушёный по- домашнему	150	TTK 94	2,18	3,77	16,40	108,30
Хлеб пшеничный	30		1,52	0,16	9,84	46,88
Сок фруктовый	180	TTK 88	0,90		18,18	76,32
Манник	70					
Всего в уплотненный полдник:	530		14,50	16,82	54,61	423,50
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			63,33	86,57	202,05	1835,99
		1 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		5 ДЕН	Њ			T
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-5						
		Завтра	1			
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Суп молочный с макаронными изделиями	200	100/16	5,12	4,44	20,43	142,18
Какао с молоком	180	416/16	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,50	0,58	10,28	52,34
Всего за завтрак:	415		12,84	14,64	49,15	379,63
		Второй за	T -			
Фрукт	130		0,52		12,74	53,04
Всего во второй завтрак:	130		0,52		12,74	53,04
		Обед	<b>ι</b> :			
Салат из свеклы с яблоками или салат из свежих огурцов с репчатым луком (по сезону)	50	36/16	0,74	3,05	7,43	60,02
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с фрикадельками мясными	175/10/15	73/16	5,89	6,05	11,09	122,47
Котлета домашняя	70	64	14,02	7,70	11,65	подписан172,65 гион
Рагу овощное	150	148/16	2,5	2,44	14,56	Подписан в 2 2,00 дет и ОН dbfilefs002080000p8rg75a12pd Страница 52 0 x 62

Компот из сухофруктов Витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	700		26,61	19,84	72,68	576,81
		Уплотненный	і полдник	<b>:</b>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Шницель рыбный	70	234	9,29	3,30	11,56	113,08
натуральный				·	-	·
Рис с овощами	150	TTK 135	4,03	6,35	34,90	212,66
Молоко заваоное	200					
Пирожок печеный с яблоком	70					
Хлеб пшеничный	30		1,90	0,20	12,30	58,60
Всего в уплотненный полдник:	520		15,22	9,85	58,76	384,34
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			55,19	44,33	193,33	1393,82
,,		2 НЕДІ	ЕЛЯ	-		
		6 ДЕН				
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-6						
		Завтра	ак:			•
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Сыр	10					
Омлет натуральный с маслом сливочным	150/5	229/16	12,76	17,78	2,42	220,59
Какао на молоке	200	TTK 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	400		20,86	28,13	33,71	471,13
		Второй за	втрак:			
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30		4,86	13,56	64,53	399,60
Всего во второй завтрак:	210		10,66	18,56	72,53	499,80
		Обед	  :			
Салат из моркови и зелёного горошка	50	11/15	1,22	3,09	4,09	48,95
Суп картофельный с крупой и сайрой	180	63/15	5,23	5,19	13,95	123,38
Ежики мясные в соусе	70/50	182	9,06	12,88	11,38	197,20
Макароны с овощами	130				-	
Компот из изюма	180	394/16	0,35	0,08	15,86	65,49
Хлеб ржаной	40		2,44	0,48	15,96	77,92
Всего в обед:	690		18,30	21,72	61,24	512,94
		Уплотненный	і полдник	<b>:</b>		
Печень по-строгановски	50/50	TTK 204	9,73	6,28	5,05	115,57
Пюре картофельное	150	339/16	2,65	3,48	17,65	112,51
Молоко кипяченое	180	240-1/05	5,22	5,76	8,46	106,56
	30	10 2,00	1,52	0,16	9,84	46,86
Хлеб пшеничный	30		1,02	0,10	5,01	10,00

Всего в уплотненный полдник:	545		19,12	15,68	41,00	381,50
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			68,94	84,09	208,48	1865,37
		2 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		7 ДЕН	Њ			
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-7						
		Завтра	ак:			
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,09	28,28
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	200/3	199/16	7,60	8,24	35,93	248,24
Кофейный напиток на молоке	180	TTK 183	5,18	5,22	20,06	147,94
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	419		14,73	17,27	68,93	489,89
		Второй за	втрак:			
Кисломолочный продукт	180					
Всего во второй завтрак:	180					
		Обед	<b>(</b> :			
Салат из свеклы с 01.03. или салат из свежей капусты	50	34/16	0,92	4,06	4,55	58,30
Суп "Метелица"	170/15	4/15	5,96	7,94	10,36	136,72
Овощи припущенные	130	204	10,84	8,59	21,44	156,90
Котлета домашняя	70	271	10,53	8,89	9,53	160,30
Соус молочный	20	368/16	0,41	1,01	1,47	16,61
Кисель плодово-ягодный	180	247/06	0,02		25,45	101,89
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	695		31,73	31,09	92,75	728,12
		<b>Уплотненный</b>	і полдник	<b>:</b>		
Рыба тушеная с овощами	75/60	261/16	13,98	1,64	2,06	78,95
Каша гречневая вязкая	130	331/16	4,72	8,12	20,92	175,61
Сок фруктовый	180					
Хлеб пшеничный	30		1,52	0,16	9,84	46,88
Манник	70					
Всего в уплотненный полдник:	545		18,70	9,76	22,98	254,56
итого за день:			65,16	58,12	184,66	1472,57
		2 НЕДЕ	ЕЛЯ			
		8 ДЕН	Њ	1		
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-8						
		Завтра	ак:			I
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,08	28,28
Сыр	10			-	-	·
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	251/16	18,71	6,88	8,40	170,20
Чай с молоком	200	413/16	1,45	1,60	12,36	69,64
Батон	35		1,88	0,73	12,85	Подписан на ЭТП РЕГИОН dbfilefs002659433rg75a12pdo

Всего за завтрак:	420		22,11	12,29	33,69	333,55
•		Второй за				•
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30					
Всего во второй завтрак:	200		5,80	5,00	8,00	100,20
осего во второи завтрак.	200	Ofen	-	3,00	0,00	100,20
T. C.	<b>50</b>	Обед	1	0	2.05	10.2
Икра кабачковая	50	54/16	0,95	0	3,85	19,2
Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками мясными	180/15	88/16	7,02	4,21	25,67	168,51
Жаркое из птицы "Петушок"	180	TTK 212	14,18	10,73	41,59	319,57
Компот из сухофруктов Витамин С	180	394/16	0,41		8,00	33,65
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	625		25,61	15,54	99,06	638,33
		Уплотненный	<b>по</b> лдник	:		
Рис с овощами	150	148/16	4,32	6,37	36,42	220,07
Сердце тушеное в соусе	50/50	327/16	5,08	4,60	0,28	62,84
Сок фруктовый	180	TTK 88	0,90		18,18	76,32
Хлеб пшеничный	30		1,90	0,20	12,30	58,60
Булочка "Осенняя"	60	465/16	4,28	4,21	33,28	188,02
Всего в уплотненный полдник:	520		11,40	10,78	100,18	543,01
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			64,92	43,61	240,93	1615,09
· '		2 НЕДІ	⊥ ₹ <b>ПЯ</b>			
		2 пед 9 ден				
	Bec	N₂				2.voprozvvocvo
Наименование блюда	блюда	рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-9						
	i	Завтр	ак:			
Масло сливочное	5	6/16	0,07	3,08	0,08	28,28
Сыр	9	7/16	2,34	2,39	0,32	32,09
Каша молочная гречневая вязкая с маслом сливочным	200/5	149/96	9,31	7,84	38,38	261,33
Какао на молоке	180	TTK 2	6,15	6,54	18,35	156,83
Батон	30	_	1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	429		19,75	20,58	69,98	543,96
	1	Второй за		1 -	<u> </u>	
Напиток кисломолочный	180	420/16	5,80	5,00	8,00	100,20
Кондитерское изделие	30			_,,,,	-,00	
				_		
Всего во второй завтрак:	180		5,80	5,00	8,00	100,20
		Обед	<b>ι</b> :			
Салат из картофеля с соленым огурцом или огурец свежий порционно	50	23/16	0,91	3,15	6,30	57,08
Свекольник со сметаной с фрикадельками мясными	180/5/15	35/15	5,70	629,00	13,41	Подписан1н3.2Т.9.1ЕГИОН dbfilefs002080000p8rg75a12

Птица тушеная с овощами	170	TTK 51	16,42	12,51	17,07	246,64
Компот из свежих яблок	180	390/16	0,14		9,52	38,64
Хлеб ржаной	50		3,05	0,60	19,95	97,40
Всего в обед:	655		26,22	645,26	66,25	572,67
		Уплотненный	полдник	:		•
Шницель рыбный натуральный	70	234	11,54	3,95	7,09	109,95
Пюре картофельное	150	339/16	3,28	4,46	22,01	141,31
Хлеб пшеничный	35		1,52	0,16	9,84	46,88
Чай с сахаром и лимоном	180	412/16	0,06		10,22	41,31
Фрукты	120		1,50	0,50	21,00	94,50
Всего в уплотненный полдник:	555		17,90	9,07	70,16	433,95
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			69,67	679,91	214,39	1650,78
		2 неде	ля			
		10 ден				
Наименование блюда	Вес блюда	№ рецептуры	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-10						
		Завтра	ık:			
Яйцо отварное	20					
Суп молочный с макаронными изделиями	200	100/16	5,12	4,44	20,42	142,18
Чай с сахаром	180	411/16			10,01	40,04
Батон	30		1,88	0,73	12,85	65,43
Всего за завтрак:	450		7,00	5,17	43,28	247,65
		Втрой зав	трак:			
Напиток кисломолочный	180		5,22	4,50	7,20	90,18
Всего во второй завтрак:	180		5,22	4,50	7,20	90,18
		Обед	:			
Овощи натрульные соленые (огурец консервированный) или помидор свежий порционно	50	23/16	0,40		0,85	5,00
Суп картофельный с бобовыми (горох)	180	87/16				
Биточек куриный	70	360	28,30	4,75	38,59	308,00
Биточек куриный Капуста тушеная		360 354/16	28,30 3,02	4,75 4,68	38,59 12,12	308,00 102,88
	70		-		-	
Капуста тушеная	70 130	354/16	3,02		12,12	102,88
Капуста тушеная Кисель плодово-ягодный	70 130 180	354/16	3,02	4,68	12,12 25,45	102,88 101,89
Капуста тушеная Кисель плодово-ягодный Хлеб ржаной	70 130 180 40	354/16	3,02 0,02 2,44 34,18	0,48 9,91	12,12 25,45 15,96	102,88 101,89 77,92
Капуста тушеная Кисель плодово-ягодный Хлеб ржаной	70 130 180 40	354/16 247/06	3,02 0,02 2,44 34,18	0,48 9,91	12,12 25,45 15,96	102,88 101,89 77,92
Капуста тушеная Кисель плодово-ягодный Хлеб ржаной Всего в обед:	70 130 180 40 650	354/16 247/06 Уплотненный	3,02 0,02 2,44 <b>34,18</b> полдник	4,68 0,48 <b>9,91</b>	12,12 25,45 15,96 <b>92,97</b>	102,88 101,89 77,92 <b>595,69</b>
Капуста тушеная Кисель плодово-ягодный Хлеб ржаной Всего в обед:  Суфле из печени Картофель тушеный по	70 130 180 40 650	354/16 247/06 Уплотненный	3,02 0,02 2,44 <b>34,18</b> полдник	4,68 0,48 <b>9,91</b>	12,12 25,45 15,96 <b>92,97</b>	102,88 101,89 77,92 <b>595,69</b>

Фрукты	130	0	40		9,80	40,80
Всего в уплотненный полдник:	665	32	,15	16,40	62,40	525,75
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		78	,55	35,98	205,85	1459,27

## При составлении меню для воспитанников использовалась литература:

- 1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.
- 2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с.
- 3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640 с.
- 4. Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
  - 5. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

Заказчик:		Исполнитель:	
Директор		Директор	
	/ Т.А. Корлева/		/ Р.Р. Готфрид
МП	,	/	
		МΠ	

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК 209

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу из мяса птицы по домашнему

Номер рецептуры: ТТК 209

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		1 порц. 100 порц.		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Грудка куриная	86.00	72.00	8.600	7.200	
Томат-паста	7.00	7.00	0.700	0.700	
Лук репчатый очищенный нетто	10.00	10.00	1.000	1.000	
Мука	1.00	1.00	0.100	исан на ЭНТ РЕГИОН	
Огурцы соленые	33.00	20.00	3.300 dbfil	efs002080000pp875 ^{5a12} pdoti8 ница 60 из s 1	

Картофель очищенный нетто	160.00	160.00	16.000	16.000
Чеснок	0.80	0.64	0.080	0.064
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300
Соль йодированная	0.5	0.5	0.05	0.05

Выход:	260	26

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	18.35
Жиры (г):	16.26
Углеводы (г):	39.62
Эн. ценность (ккал):	389.81

Са (мг):	27.32
Мg (мг):	92.48
Fe (мг):	2.4
С (мг):	14.85

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе грудки, нарезанное брусочками по 10-15 грамм, припускают с добавлением горячей воды почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус с добавлением пассерованной муки, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук и томатную пасту, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют запеченный картофель нарезанный дольками и тушат 15-20 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком, доводят до кипения.

## Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

## Органолептические показатели

**Внешний вид: мясо птицы** нарезано брусочками, поперек волокон, форма нарезки сохранена. **Консистенция:** овощи мягкие, форма нарезки сохранена. **Цвет:** мяса – светло- серый, картофеля- золотистый. **Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав блюда, в меру соленый.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бигус с птицей (курицей)

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного

питания				
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Грудка куриная	87.00	72.00	8.700	7.200
Масло растительное	4.00	4.00	0.400	0.400
Масса тушеной птицы	0.00	50.00	0.000	5.000
Капуста белокочанная очищенная нетто	150.00	150.00	15.000	15.000
Масло растительное	5.00	5.00	0.500	0.500
Морковь очищенная нетто	3.00	3.00	0.300	0.300
Лук репчатый очищенный нетто	5.00	5.00	0.500	0.500
Томат-паста	3.00	3.00	0.300	0.300
Кислота лимонная	0.14	0.14	0.014	0.014
Мука	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	1.00	1.00	0.100	0.100
Соль йодированная	0.5	0.5	0.05	0.05
Лавровый лист	0.02	0.02	0.002	0.002

Выхол	200	20
рыход.		l .

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

лимический состав, витак	ийны и микроэле	менты на 1 порцию	•
Белки (г):	16.48	Са (мг):	7.83
Жиры (г):	25.76	Мg (мг):	56.81
Углеводы (г):	10.39	Fe (мг):	0.98
Эн. ценность (ккал):	345.00	С (мг):	1.09

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мякоть птицы нарезают на мелкие кубики и тушат с добавлением растительного масла. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый. За 15-20 минут до готовности капусты добавляют тушеное мясо птицы и доводят до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной панировкой, сахаром, солью, лавровым листом.

# Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

## Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки мяса птицы аккуратно нарезаны и равномерно распределены в тушеной капусте

Консистенция: сочная, мягкая

**Цвет:** от золотистого до светло- коричневого

Вкус и запах: приятный, в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав данного блюда.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые с мясом птицы

Номер рецептуры: ТТК 370

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		100 порц.	100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Капуста белокочанная очищенная нетто	48.00	46.00	4.800	4.600	
Фарш куриный	31.00	31.00	3.100	3.100	
Крупа рисовая	8.00	20.00	0.800	2.000	
Лук репчатый очищенный нетто	9.00	9.00	0.900	0.900	
Соль йодированная	0.05	0.05	0,05	0,05	
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100	
масса полуфабриката	0.00	101.50	0.000	10.100	
Масло растительное	0.50	0.50	0.050	0.050	
соус красный основной	0.00	25.00	0.000	2.500	
вода	0.00	30.00	0.000	3.000	
Гомат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200	
Масло растительное	0.50	0.50	0.050	0.050	
Мука	1.25	1.25	0.125	0.125	
Сахар-песок	0.37	0.37	0.037	0.037	
Морковь очищенная нетто	2.00	2.00	0.200	0.200	
Лук репчатый очищенный нетто	0.50	0.50	0.050	0.050	

Выход:	115	11.5
--------	-----	------

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6.32
Жиры (г):	8,79
Углеводы (г):	19.37
Эн. ценность (ккал):	187.01

Са (мг):	7.21
Мg (мг):	34.69
Fe (мг):	0.65
С (мг):	0.85

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют с добавлением растительного масла, фарш дефростируют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсолённой воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, масса полуфабриката 101,5 г, складывают в противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250° C до готовности.

#### Приготовление соуса

Подготовленные лук, морковь пассеруют с добавлением томатной пасты, добавляют пассерованную муку, разводят водой или бульоном. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

## Органолептические показатели

Внешний вид: изделия сохранили овальную форму

**Консистенция:** сочная, мягкая **Цвет**: на разрезе светло-серый

Вкус и запах: мяса и капусты, соуса красного, в меру солёные.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Пикантное»

Номер рецептуры: 269

Масса тушеного мяса Масса готовых овощей

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного

питания				
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сердце говяжье	79.00	67.00	7.900	6.700
Картофель очищенный нетто	150.00	150.00	15.000	15.000
Лук репчатый очищенный нетто	10.00	10.00	1.000	1.000
Морковь очищенная нетто	7.00	7.00	0.700	0.700
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300
Томат-паста	4.00	4.00	0.400	0.400
Соль йодированная	0.50	0.50	0.05	0.05

Выхол:	200	20
Benon:		

0.00

0.00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	14.09
Жиры (г):	5.98
Углеводы (г):	27.56
Эн. ценность (ккал):	229.00

Са (мг):	22.42
Мg (мг):	48.55
Fe (мг):	4.12
С (мг):	14.03

40.00

160.00

0.000

0.000

4.000

16.000

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные овощи нарезают: картофель - дольками, морковь и лук шинкуют. Подготовленное сердце отваривают в течение 2 ч и нарезают на куски массой 15-20 г. Овощи пассеруют по отдельности, томат пассеруют с луком и морковью. Нарезанное на куски отварное сердце и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху сердца были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

## Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65° С.

# Органолептические показатели

Внешний вид: куски сердца нарезаны по 15-20 г

Консистенция: сердца - мягкое; овощи мягкие, форма нарезки сохранена

Цвет: сердца – темно-серый, овощей-темно-красный

Вкус и запах: тушеного мяса, в сочетании с ароматом овощей.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Митболлы «Ориджинал» красным соусом

Номер рецептуры: 369

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Фарш "Новый"	19.00	19.00	1.900	1.900	
Сердце говяжье	23.00	19.00	2.300	1.900	
Вода	6.00	6.00	0.600	0.600	
Лук репчатый очищенный нетто	9.00	9.00	0.900	0.900	
Сыр	3.50	3.30	0.350	0.330	
Яйцо куриное	1/8 шт.	5.20	13 шт.	0.520	
Соль йодированная	0.05	0.05	0.05	0.05	
Мука	4.00	4.00	0.400	0.400	
Масса полуфабриката	0.00	71.00	0.000	7.100	
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300	
Масса готовых митболов	0.00	60.00	0.000	6.000	
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000	
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000	
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100	
Мука	0.50	0.50	0.050	0.050	
Гомат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200	
Морковь очищенная нетто	4.00	4.00	0.400	0.400	
Лук репчатый очищенный нетто	1.00	1.00	0.100	0.100	
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075	

Выход:	60/50	6/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9.08
Жиры (г):	11.20
Углеводы (г):	5.80
Эн. ценность (ккал):	163.30

Са (мг):	35.49
Мg (мг):	12.95
Fe (мг):	1.53
С (мг):	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фарш дефростируют, яйцо обрабатывают, сыр освобождают от упаковки и трут на терке. Подготовленное сердце говяжье пропускают через мясорубку с луком репчатым, смешивают фарш из сердца с сыром, фаршем "Новым" и яйцом, добавляют воду и соль. Котлетную массу разделывают в виде шариков, панируют в муке, запекают при температуре 180-200 * C 20-30 минут в жарочном шкафу, заливают соусом и запекают еще 5-10 мин до готовности. Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут. Подписан на ЭТП РЕГИОН

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °C, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

## Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают митболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.. Срок реализации не более 2 часов . Температура подачи не ниже  $65^{\circ}$  С.

Орг

#### анолептические показатели

**Внешний вид**: митболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: митболлов -в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: митболлов-коричневый, соуса-розовый от томата **Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток каркаде с сахаром

Номер рецептуры: ТТК 323

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		1 порц. 100 порц.		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Каркаде гибискус	0.80	0.80	0.080	0.080	
Вода	200.00	200.00	20.000	20.000	
Сахар-песок	15.00	15.00	1.500	1.500	

Выход:	200	20
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0.01
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	15.62
Эн. ценность (ккал):	65.65

Са (мг):	2.15
Ma (ver)	0.51
Мg (мг):	0.51
Fe (мг):	0.02
C (100):	0.12
С (мг):	0.12

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В стакан наливают заварку из листьев каркаде и сахара и доливают кипятком.

## Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают в стаканах. Температура подачи не ниже 75° C. Срок реализации не более 2 часов.

#### Требования к качеству

Внешний вид: жидкость бордово - коричневого цвета, налита в стакан

**Консистенция**: жидкая **Цвет:** красно - коричневый

Запах и вкус: кисло - сладкий, чуть терпкий.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели «Крепыш»

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш "Новый"	20.00	20.00	2.000	2.000
Сердце говяжье	18.00	15.00	1.800	1.500
Хлеб пшеничный	8.00	8.00	0.800	0.800
Вода	8.00	8.00	0.800	0.800
Лук репчатый очищенный	5.00	5.00	0.500	0.500
Мука	2.50	2.50	0.250	0.250
Соль йодированная	0.05	0.05	0.05	0.05
Масса полуфабриката	0.00	58.50	0.000	5.850
Масло растительное	2.00	2.00	0.200	0.200
Масса готовых тефтелей	0.00	50.00	0.000	5.000
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Мука	1.50	1.50	0.150	0.150
Гомат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Морковь очищенная	4.00	4.00	0.400	0.400
Лук репчатый очищенный	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075

BBNOA.
--------

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9.63
Жиры (г):	12.61
Углеводы (г):	8.51
Эн. ценность (ккал):	189.68

Са (мг):	6.08
Мд (мг):	10.24
Fe (мг):	1.22
С (мг):	0.77

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сердце дефростируют, зачищают, пропускают через мясорубку с добавлением сырого репчатого лука и фарша "Нового", добавляют предварительно замоченный в воде хлеб, солят и разделывают в виде шариков массой 56 г, затем панируют в муке. Изделие выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250–280 °C 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * C - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 * C 20 минут ). Затем тефтели заливают соусом красным основным и доводят до готовности при тех же режимах в течение 15 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем Подписан на ЭТП РЕГИОН dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8 проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Характеристика блюда на выходе:

Страница 69 из 91

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция – пышная, на разрезе однородная без трещин. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °C, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

## Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи не ниже  $65^{\circ}$  С

Орг

## анолептические показатели

**Внешний вид**: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: тефтелей-коричневый, соуса-розовый от томата **Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного

питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		100 порц.	100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Минтай потрошеный без головы	53.20	40.00	5.320	4.000	
Лук репчатый очищенный	16.00	16.00	1.600	1.600	
Вода	7.00	7.00	0.700	0.700	
Яйцо куриное	1/10 шт.	4.00	10 шт.	0.400	
Фарш куриный	35.00	35.00	3.500	3.500	
Соль йодированная	0.10	0.10	0.010	0.010	
Мука	5.00	5.00	0.500	0.500	
Масса полуфабриката	0.00	106.00	0.000	10.600	
Масло растительное	3.00	3.00	0.300	0.300	

Выхол:	90	9
Banon.		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11.81
Жиры (г):	8.11
Углеводы (г):	4.87
Эн. ценность (ккал):	143.05

Са (мг):	23.64
Мg (мг):	48.39
Fe (мг):	0.91
С (мг):	0.97

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * С - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме ПАР температура 100 * С 20 минут).

## Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже  $65^{\circ}$  С.

# Органолептические показатели

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая, сочная **Цвет:** на разрезе светло – серый

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки «Чикен – фиш»

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного

пит	aH	ия.

Наименование сырья	Расход сырья	н и полуфабрикат	гов		
	1 порц.		100 порц.	100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Минтай потрошеный без головы	59.10	44.50	5.910	4.450	
Лук репчатый очищенный	18.00	18.00	1.800	1.800	
Вода	7.80	7.80	0.780	0.780	
Яйцо куриное	1/9 шт.	4.40	11 шт.	0.440	
Мука	6.00	6.00	0.600	0.600	
Фарш куриный	39.00	39.00	3.900	3.900	
Масса полуфабриката	0.00	118.00	0.000	11.800	
Масло растительное	3.30	3.30	0.330	0.330	
Соль йодированная	0.11	0.11	0.011	0.011	

Выход:	10
--------	----

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	13.11
Жиры (г):	9.00
Углеводы (г):	5.41
Эн. ценность (ккал):	158.79

Са (мг):	26.4
Мg (мг):	53.96
Fe (мг):	1.02
С (мг):	1.09

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с дефростированным фаршем из мяса птицы, добавляют подготовленный измельченный репчатый лук, воду, яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формуют биточки, панируют в муке, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в духовом шкафу при температуре 250–280 С 25–30 минут или пароконвектомате: Режим Конвекция + ПАР - 25 минут при температуре 165 * C - 25 минут, или в пароконвектомате при режиме  $\Pi AP$  температура 100 * C 20 минут ).

## Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске подают с гарниром. Срок реализации готовых изделий не более 2 часов с момента приготовления, температура подачи не ниже 65° С.

#### Органолептические показатели

Внешний вид: биточки кругло-приплюснутой формы

Консистенция: мягкая, сочная **Цвет:** на разрезе светло – серый

Вкус и запах: умеренно соленый, приятный, рыбный.

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 298

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чикенболлы в соусе

Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш куриный	38.00	38.00	3.800	3.800
Хлеб пшеничный	8.00	8.00	0.800	0.800
Вода	11.00	11.00	1.100	1.100
Лук репчатый очищенный нетто	4.00	4.00	0.400	0.400
Мука	5.00	5.00	0.500	0.500
Соль йодированная	0.1	0.1	0.01	0.01
Масса полуфабриката	0.00	65.00	0.000	6.500
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Масса готовых чикенболлов	0.00	55.00	0.000	5.500
Соус красный основной	0.00	50.00	0.000	5.000
Вода	0.00	50.00	0.000	5.000
Масло растительное	1.00	1.00	0.100	0.100
Мука	2.50	2.50	0.250	0.250
Томат-паста	2.00	2.00	0.200	0.200
Морковь очищенная нетто	4.00	4.00	0.400	0.400
Лук репчатый очищенный нетто	1.00	1.00	0.100	0.100
Сахар-песок	0.75	0.75	0.075	0.075

	Выход:	55/50	5.5/5
--	--------	-------	-------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6.14
Жиры (г):	11,91
Углеводы (г):	10.92
Эн. ценность (ккал):	178.84

Са (мг):	6.53
Мg (мг):	32.21
Fe (мг):	0.62
С (мг):	0.76

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделывают в виде шариков массой 65 г, затем панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °C, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкаф слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят

45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

## Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают чикенболлы с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации не более 2 часов. Температура подачи не ниже  $65^{\circ}$  C.

Орг

#### анолептические показатели

**Внешний вид**: чикенболлы в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

Консистенция: чикенболлов-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет**: чикенболлов-коричневый, соуса-розовый от томата **Вкус и запах**: тушеного мяса и соуса, умеренно соленый.

# Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

	одукция мясной и птицеперераба	атывающеи промышленности.
№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1.	Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3,со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.
2.	Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего
3.	Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев	к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани. Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (среднеягодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырехглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая).М.д. жира не более 20%. Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца).М.д. жира - не более 20%. Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер.М.д. жира - не более 9,3%. Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории .М.д. жира - не более 20,0%. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок.рН - не более 6,3. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2 ,со сроком годности не более 6 месяцев	Повторной заморозки.  Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.

_	Полудобрушать матурали и	Townway your porton out to town and to town and
5.	Полуфабрикаты натуральные	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и
	охлажденные из свинины	мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши
	крупнокусковые для	в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых
	детского (дошкольного и школьного) питания:	поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и
	тазобедренная часть,	
		жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная,
	лопаточная часть.	края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая
		поверхностная пленка оставлена.
<u></u>	Пожифобрицович извидовичи	Тазобедренная часть: мышцы, (среднеягодичная, двухглавая,
6.	Полуфабрикаты натуральные	полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой,
	замороженные из свинины	крестцовой и бедренной кости одним пластом, без мышечной и
	крупнокусковые для	соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля
	детского (дошкольного и	(м.д.) жира - не более 12,2%.
	школьного) питания:	Лопаточная часть: мышцы (заостная, предостная, дельтовидная,
	тазобедренная часть,	трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним
	лопаточная часть, со сроком	пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям.
	годности не более 6 месяцев	Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,1%.
		Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней
		половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой
		частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки,
		полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Массовая
		доля (м.д.) жира - не более 20,0 %.
		Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего
		фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок.
		Для замороженной продукции не допускается наличие признаков
		повторной заморозки.
7.	Тушки цыплят и цыплят-	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и
	бройлеров потрошенные	их разделанные части) для детского питания. Технические условия»,
	первого сорта и их части	ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки»,
	(полутушки, четвертины	ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их
	передняя и задняя, грудки,	разделанные части) для детского питания. Технические условия»*
	окорочка) охлажденные	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.
		Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в
		которых имеются условия для их разделки.
8.	Полуфабрикаты натуральные	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского
	кусковые (бескостные и	питания. Общие технические условия» *
	мясокостные) из мяса кур и	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся
	цыплят-бройлеров	ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.
	охлажденные:	Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей
	мясокостные - грудка,	или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не
	окорочок, бедро, голень,	допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым
	крылышко, плечевая часть;	оттенком.
	бескостные - филе грудной	Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с
	части, филе большое, филе	прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет:
	малое, кусковое мясо бедра,	бледно-желтый с розовым оттенком.
	кусковое мясо голени,	Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к
	кусковое мясо плеча. со	ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.
	сроком годности не более 6	Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей
	месяцев	с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с
		розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.
9.	Полуфабрикаты натуральные	Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому
	кусковые (мясокостные и	суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей
	бескостные) из мяса кур и	кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-
	цыплят-бройлеров	желтый.
	замороженные:	Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу,
	мясокостные - грудка,	состоящая из плечевой кости с прилегающими ней мякотными
	окорочок, бедро, голень,	тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.
	крылышко, плечевая часть;	Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой
	бескостные - филе грудной	грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым
	части, филе большое, филе	ОТТЕНКОМ. Подписан на ЭТП РЕГИОН
	малое, кусковое мясо бедра,	Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной 1
	малос, кусковое мясо оедра,	жиле оольшое - часть филе тушки, состоящая из оольшоны нудном

	W. W	
	кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со	
	сроком годности не более 6	
	месяцев	
		мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча -
0	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски),	мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%
	сардельки	CDDIMC 0,00070
11	Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия «Рубленый мясной полуфабрикат» — мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло — розового до темно — красного. Запах — характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
12	Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2О безопасности пищевой продукции»; «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13	Полуфабрикаты мясные рубленные категории А,	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяся и регион мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая из 91

	замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев	продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 2 «О безопасности пищевой продукции», «фарш» — рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерномодифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.
14	Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до Темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»

Про	одукция рыбной промышленнос	ги
N₂	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или
п/п	продукта	основные требования к качеству
1.	Филе или филе-кусок рыбы	TP EAЭC 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического
	мороженое высшей категории с	союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции».
	кожей или без кожи в	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»*
	ассортименте (треска, хек,	Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского
	горбуша, минтай, сайда, пикша,	питания.
	судак с кожей и др.)	Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.
2.	Филе рыбы мороженое с кожей	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического
	или без кожи для детского	союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции».
	(дошкольного и школьного)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»*
	питания в ассортименте (треска,	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после
	пикша, сайда, минтай, хек,	размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши.
	окунь морской, судак, кефаль,	Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира.
	горбуша, кета, нерка, семга,	Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и
	форель)	запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному
		виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от
		1,0 до 11,0 %.
		Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского
		питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна
		превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
3.	Рыба мороженая	ГОСТ 32366-2013* «Рыба мороженая. Технические условия.»
	_	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после
		размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши.
		Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира.
		Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и
		запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному
		виду рыбы.
		Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского
		питания.
		Не допускается наличие признаков повторной заморозки.
4.	Сельдь соленые	Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах
		имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй. Соответствует
		ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия* «Сельди соленые.
		Технические условия»
5.	Крабовые палочки	Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские
		беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»*
		Маркировка и упаковка; упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр.
6.	Консервы рыбные	Куски или филе-куски рыбы целые, запах приятный свойственный консервам
		данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г Соответствие
		ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением маслат регион
		Технические условия»* dbfilefs002080000p8rg75a12pdo

Молоко и молочная продукция

	локо и молочная продукция	
No /	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
<u>п/п</u> 1.	продукта Молоко питьевое	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
1.	стерилизованное,	молока и молочной продукции»
	ультрапастеризованное с	monona п mono mon продумать»
	массовой долей жира 2,5 % (для	
	приготовления блюд и	
	кулинарных изделий)	
2.	Молоко питьевое	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
	ультрапастеризованное	молока и молочной продукции»
	(обогащенное или	
	необогащенное) для детского	
	(дошкольного и школьного)	
	питания с массовой долей жира 2,5%	
3.	Творог с массовой долей жира 5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
J.	1 ворог с массовой долей жира 3	молока и молочной продукции»
4.	Творог с массовой долей жира	Технический регламент Таможенного союза ТР TC 033/2013 «О безопасности
••	9 %	молока и молочной продукции»
5.	Сметана с массовой долей	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
	жира 15%	молока и молочной продукции»
6.	Сыры полутвердые с массовой	Технический регламент Таможенного союза ТР TC 033/2013 «О безопасности
	долей жира 45%-50% в	молока и молочной продукции»
	пересчете на сухое вещество.	Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %.
		Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
7.	Сыры полутвердые с массовой	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
	долей жира от 40 до 44,9 % в	молока и молочной продукции»
	пересчете на сухое вещество.	Массовая доля поваренной соли не более 2%.
		Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
8.	Сыры полутвердые с массовой	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
	долей жира от 40% до 50% в	молока и молочной продукции»
	пересчете на сухое вещество.	Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.
9.	Сыр мягкий для детского	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
<i>J</i> .	(дошкольного и школьного)	молока и молочной продукции»
	питания	Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая,
	initialissi	неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без
		посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная,
		упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное
		отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком.
		Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая
		доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается.
		Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто,
		обеспечивающей удобное порционирование.
10.	Масло сладко-сливочное	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности
	несоленое с массовой долей	молока и молочной продукции»
	жира 72,5%	
Яйц	1	
No	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или
п/п	продукта	основные требования к качеству
1.	Яйца куриные пищевые	Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и
		помета, неповрежденной . ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» *
		т ост этоэн-2012 «лица куриные пищевые, технические условия»
Про		ленности
N₂	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или
п/п	продукта	основные требования к качеству
1.	Изделия булочные – батоны	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»,
	нарезные из пшеничной	ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
	хлебопекарной муки первого	*
	сорта	По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без
		потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных
		жиров, маргарина.
		Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводова 45-55 %ион
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»

	Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %.
Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»* Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Влажность мякиша — не более 53,0 %. Кислотность — не более 12 град. Пористость мякиша — не менее 46 %. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с
Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.  ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» *  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.  Влажность мякиша — не более 43,0%. Кислотность — не более 3 град.  Пористость мякиша — не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	упакованных изделии допускается незначительная морщинистость.  ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.*
	муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке  Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.  Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Масло кукурузное марки Д	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический
		регламент на масложировую продукцию»
2.	Масло подсолнечное:	Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для
	- рафинированное	непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых
	дезодорированное	продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не
		более2 ммоль активного кислорода/кг жира
		Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический
		регламент на масложировую продукцию» подписан на ЭТП РЕГИОН

№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству					
1.	Хлопья овсяные	Хлопья овсяные гекулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *					
2. 3.	Крупа овсяная высшего сорта Горох целый или колотый	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия» * Горох колотый шлифованный. Сорт 1,с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия» *					
4.	Крупа гречневая: ядрица быстроразвариваюшаяся	Крупа гречневая . Сорт 1 Ядрица , цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком , запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия» *					
5.	Крупа кукурузная шлифованная	Крупа кукурузная ,цвет белый или желтый с оттенками ,запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *					
6.	Крупа манная	Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия*					
7.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия					
В.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия					
€.	Крупа пшено шлифованное	Крупа пшено шлифованное 1 сорт . Цвет желтый разных оттенков , запах свойственный пшену, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *					
0.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 572-2010 «Крупа пшено шлифованное: технические условия»  ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия*					
11.	Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки,	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах					
	перья, лапша и др)	свойственные без посторонних.					
12.	Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия» * Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.					
13.	Сухари панировочные из хлебных сухарей	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» * Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло- коричневого. Вкус и запах свойственные, без посторонних.					
14	Крупа « 5 ЗЛАКОВ»	Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя, ржи и кукурузы, запах свойственный смеси хлопьев, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый, упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр.					
Про	одукция плодоовощная свежая						
№ п/	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству					
<u>п</u> 1.	Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»",					
2.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» *					
3.	Свекла столовая свежая	свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» *  ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» *					
4.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*					
	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной 5a1					
5.	Капуста оелокочанная свежая	1 OO1 1 J1005 Z001 "RullyClu OCHORO-fulliluh CDC/Ruh IX uhin 1970 William Albumatum Company					

	среднепоздняя и позднеспелая	
6.	Томаты свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске
		соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и
		заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие.
		Технические условия»*
7.	Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске
		соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и
		заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016
		Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
8	Апельсины свежие не ниже	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
	первого сорта	
9	Лимоны свежие не ниже	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
	первого сорта	
10	Мандарины свежие не ниже	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» *
	первого сорта	
11	Бананы свежие не ниже	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *
	первого класса	
12	Яблоки свежие поздних сроков	ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.
	созревания не ниже первого	Технические условия»*
	сорта	
13	Яблоки свежие ранних сроков	ГОСТ 34314-2017. « Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.
	созревания первого сорта	Технические условия»*
Пъ	0 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	LIGO OVERWIND REPORTED A CHARLES

	созревания первого сорта	Технические условия»				
		ая, охлажденная, замороженная и сушеная				
№п/						
П	продукта	основные требования к качеству и безопасности				
1.	Томатная паста экстра или	Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до				
	высшего сорта без соли	малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без				
		посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные				
		концентрированные. Общие технические условия»				
2.	Томатное пюре высшего сорта	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические				
		условия»				
3.	Огурцы консервированные без	Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без				
	добавления уксуса для	плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без				
	детского (дошкольного и	механических и других повреждений.				
	школьного) питания	Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.				
		Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей				
		мякотью, с недоразвитыми семенами.				
		Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом				
		пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка				
		практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.				
		Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не				
		менее 55%.				
		Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца,				
		горчицы, хрена и др.).				
4.	Огурцы соленые	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без				
	стерилизованные	плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без				
	(консервированные без уксуса)	механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или				
	для детского (дошкольного и	оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без				
	школьного) питания	пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах				
		- слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без				
		посторонних привкусов и запахов.				
		Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с				
		частицами пряностей.				
		Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не				
		менее 50%.				
		Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца,				
		горчицы, хрена и др.).				
		Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с				
		зеленью в заливке. Технические условия»*				
5.	Чернослив целые плоды без	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» *				
	косточки высшего сорта	Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым				
		ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой				
		обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана				
		соответствующая информация.				
6.	Абрикосы сушеные без	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» * Егион				
	косточки (курага) высшего	Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым				

	сорта	ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.
7.	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *
8.	Соки фруктовые и фруктово- овощные восстановленные в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
9.	Соки фруктовые и фруктовоовощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо). Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
11.	Икра кабачковая	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»
12.	Консервированный зеленый горошек	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.
13	Консервированная кукуруза	Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
14	Фасоль красная консервированная	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжевокрасный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»
15	Сухофрукты (компотная смесь)	Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
16	Изюм б/к (сушеный виноград)	Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».
17	Чернослив б/к	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19	Шиповник сушеный	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые; 975а12рао

20	Черная смородина замороженная	хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро- красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» *  Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические
21	Вишня замороженная	условия»*  Ягода вишни замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
22	Клюква замороженная	Ягода клюквы замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*
23	Соки фруктовые и фруктово- овощные восстановленные в ассортименте	Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).
24	Соки фруктовые и фруктово- овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	изготовлены восстановленные соки. Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %. Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»

Продукция сахарной промышленности

№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
1	Сахар белый (кристаллический)	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *

№ Наименование пищевого продукта							
1. Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, ма Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – н						
2. Зефир	ГОСТ 6441-2014 *Вкус и запах Свойственные данному наимо учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запах Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах пароматизаторов Цвет Консистенция: Свойственный данному наименованию правномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурце сероватый оттенок В зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными допускается кристаллов сахара; - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующе Форма:Свойственная данному наименованию продукта, пено равномерная Различная, без деформаций Поверхность Свойственная данному наименованию продукта затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа.	аа. применяемых продукта, елларане допускается обавлениями. Не ем крахмале образная,					

		Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения					
3.	Вафли	глазури ГОСТ 14031-2014*					
] 5.	Бифли	Вкус и запах					
		Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом					
		используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов					
		Поверхность					
		Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и					
		трещин.					
		Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным					
		или волнистым слоем.					
		Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.					
		Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури					
		(кондитерской, шоколадной, жировой и др.)					
		Форма					
		Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель.					
		Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично					
		глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными					
		углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими					
		внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных					
		вафель					
		Цвет					
		Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается					
		неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара,					
		фруктозы, глюкозы.					
		Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой					
	П	упаковочной единице					
4.	Пряники	ГОСТ 15810-2014*					
		Вкус и запах					
		Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными					
		данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым					
		вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха					
		Структура					
		Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании					
		Цвет					
		От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности.					
		Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть					
		темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.					
		Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.					
		Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой					
		упаковочной единице					
		Вид в изломе					
		Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот,					
		закала и следов непромеса.					
		В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не					
		допускается вытекание начинки на поверхность изделия.					
		Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой.					
		Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой.					
		пластов пряничного полуфаориката, соединенных между сооои начинкои. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия					
		Поверхность					
		Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов.					
		Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности					
		Farmers and a second se					
Пп	олукция чайной соляной промы	шленности, пищевые концентраты					

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

№ п/ п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности
1.	Чай черный байховый	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»*
	фасованный крупный	Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г прегион
	(листовой) высшего или	dbfilefs002080000p8rg75a12pdo;i8
		Страница 85 из 91

	первого сорта	
2.	Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*
3.	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.
4.	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.
5	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата. (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
7.	Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 1 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.
8.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*
9.	Кислота лимонная Дрожжи хлебопекарные	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»* ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется , цвет равномерный , без пятен, светлый, допускается сероватый , кремовый или желтоватый оттенок . Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая ( натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха . Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок , цвет от белого до светло- желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице без посторонних запахов.
14.	Укроп сушенный	Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев , цвет зеленый , запах характерный для петрушки , без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушенная	Петрушка 1сорт в виде пластинок листьев ,частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки ,без посторонних запахов . ГОСТ 32065-2013*

Заказчик:		Исполнитель:		
Директор		Директор		
МП	_ / Т.А. Королева/	МП	_/	/

* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

# Расчет цены Обоснование начальной (максимальной) цены договора

Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание		Количеств о детей		Количество детодней	Размер бюджетных средств в день,	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей			Начальная (максимальная) цена договора,
					выделяемых на питание учащихся, рублей	За счет федеральног о бюджета	За счет областного бюджета	За счет бюджета г. Челябинска	рублей
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 1 класс	1	43	148	6 364	85,15	63,76	17,98	3,41	541 894,60
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесённые к отдельным категориям 2-4 класс	1	140	153	21 420	85,15	63,76	17,98	3,41	1 823 913,00
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 1 классы	2	15	148	2 220	160,08	63,76	17,98	78,34	355 377,60
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 2-4 классы	2	41	153	6 273	160,08	63,76	17,98	78,34	1 004 181,84
Дети из малообеспеченных семей	1	2	122	244	85,15	0,00	32,43	52,72	20 776,60
Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV Е 45)	1	15	122	1 830	85,15	0,00	32,43	52,72	155 824,50
Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в	1	15	122	1 830	85,15	0,00	0,00	85,15 dbfile Стра	исан на <b>ЭТП РЕГИОН</b> (s0020 <del>2000</del> 08253212pdot[8 иица 88 из 91

трудной жизненной ситуации									
Дети из многодетных семей	1	17	122	2 074	85,15	0,00	0,00	85,15	176 601,10
Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	7	122	854	85,15	0,00	0,00	85,15	72 718,10
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся кадетских классов, спортивных классов	1	11	122	1 342	30,00	0,00	0,00	30,00	40 260,00
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды 5-11 классов	2	39	122	4 758	160,08	0,00	0,00	160,08	761 660,64
Обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим	2	4	165	660	160,08	0,00	160,08	0,00	105 652,80
Обучающиеся, один из родителей которых является иным участником специальной военной операции	2	0	165	0	0	0,00	153,92	0,00	0,00
ИТОГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ: 5 241 098,48							5 241 098,48		

Категории воспитанников, получающих бюджетные средства на питание	1 <b>1</b>	Количеств о детей	Количество дней	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рубле		Размер внебюджетн ых средств в день, выделяемых на питание воспитанни	Начальная (максимальная) цены договора, рублей
						За счет областного бюджета	За счет бюджета г. Челябинск а	ков, рублей	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Воспитанники дошкольных отделений при школах, не относящиеся к отдельным категориям	4	50	159	7 950	133,00	0,0	27,00	106,00	1 057 350,00
Дети-инвалиды; слабослышащие дети; дети, имеющие диагноз: детский церебральный паралич, задержка психического развития, нарушение интеллекта (умственно отсталые дети)	4	1	159	159	133,00	0,00	133,00	0,00	21 147,00
Дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые дети);	4	0	159	0	133,00	0,00	133,00	0,00	0,00

Дети из малообеспеченных, неблагополучных семей, а также семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации	4	6	159	954	133,00	27,36	105,64	0,00	126 882,00
Дети из многодетных семей,	4	14	159	2 226	133,00	0,00	80,00	53,00	296 058,00
Дети у которых один из родителей является инвалидом 1-й или 2-й группы	4	1	159	159	133,00	0,00	80,00	53,00	21 147,00
Дети с ограниченными возможностями здоровья	4	35	159	5 565	133,00	0,00	80,00	53,00	740 145,00
Дети из семей участников или ветеранов боевых действий	4	3	159	477	133,00	0,00	48,20	84,80	63 441,00
ИТОГО ПО ВОСПИТАННИКАМ:								2 326 170,00	
ВСЕГО ПО ОБУЧАЮЩИМСЯ И ВОСПИТАННИКАМ:								7 567 268,48	

Заказчик:		Исполнитель:	
Директор		Директор	
/ T.	.А. Королева/		/Р.Р. Готфрид /
МΠ		МΠ	

- Идентификатор документа dbfilefs002080000p8rg75a12pdoti8 -

## Документ подписан электронной подписью на ЭТП РЕГИОН

Владелец сертификата: организация, сотрудник

Серийный номер сертификата

Дата и время подписания

Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)

АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" ГОТФРИД РУДОЛЬФ РУДОЛЬФОВИЧ, ДИРЕКТОР

2DEDE4B0034B2A1B8431A7FF7A0530263

16.01.2025 12:35 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

Подпись заказчика

Подпись заказчика

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛ**БИЗЭ**21898FC4DB4D85CF4DAE11073C5D
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№ 14 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
КОРОЛЕВА ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА, Директор

— Номер процедуры 0259924005DP | 32414392331

27.01.2025 13:31 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа