

«Согласовано»

Директор МАОУ КШ № 3 г. Ишима

  
Ю.А. Козлов



«Утверждаю»

Директор ООО «СИБ-НОВА»

  
А.Н. Гончаров



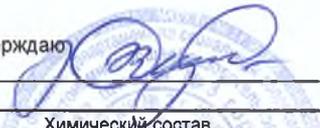
**ПРИМЕРНОЕ  
15-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
(завтрак, обед)  
для горячего питания  
обучающихся 7-11 лет  
МАОУ КШ № 3 г. Ишима  
под стоимость 189р. 60к. ежедневно**

**с 01 сентября 2021 года**

Разработано на основании рекомендованного примерного  
15-тидневного меню №15-ЛДП/3590-20/100  
от 29.03.2021 для питания обучающихся 7- 11 лет  
(разработчик АУ ТО «ЦТК»).

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Бутерброд с маслом сливочным</b>			20/10	1,8	7,1	9,9	111	10,07	
№93	хлеб пшеничный витам	20	20						
2013г.	масло сливочное	10	10						
<b>Каша молочная кукурузная, маслом сливочным</b>			200/5	5,5	5,9	27	183	13,97	
№265	крупа кукурузная	25	25						
2013г.	молоко питьевое	100	100						
	вода питьевая	85	85						
	сахар	3	3						
	масло сливочное	5	5						
<b>Какао с молоком</b>			200	3,8	3,5	25	147	10,70	
№496	какао-порошок	5	5						
2013г.	сахар	20	20						
	молоко питьевое	100	100						
	вода	100	100						
<b>Йогуртный продукт в инд. упаковке</b>			100	3,15	6,25	7	104	21,45	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			70	1,75	1,05	26,6	119	3,89	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08	
<b>ИТОГО</b>					17,4	24,5	126,3	800,5	64,16
<b>ОБЕД</b>									
<b>Рассольник "Домашний", с курицей и сметаной</b>			250/15/5	5,3	5,8	12,2	122	31,11	
№132	курица потрош. 1 категории								
2013г.	(разделка мякоть без к	45	40						
	или филе кур. пром. пр	25	24						
	или грудка кур. на кости	35	24						
	или бедро куриное	35	24						
	или филе грудки индей	25	24						
	капуста свеж. белокоча	28	22						
	картофель	100	75						
	морковь	11,25	9						
	лук репчатый	12	10						
	огурцы сол. без уксуса	25	14						
	масло сливочное	6	6						
	сметана	5	5						
<b>Котлеты, биточки мясные, с маслом сливочным</b>			100/5	12,4	12,6	15,8	263	49,21	
№381	говядина 1 категории	103	76						
2013г.	или мясо к/к	90	76						
	или фарш мясн. пром. и	76	76						
	хлеб пшеничный витам	18	18						
	молоко питьевое	9	9						
	лук репчатый	10,7	9						
	яичный порошок	2,52	2,52						
	сухари панировочные	10	10						
	масло растительное для смазки ли	2	2						
	масло сливочное	5	5						
<b>Каша гречневая вязкая отварная</b>			180	4,8	6,1	29,2	191	12,51	
№248	крупа гречневая	45	45						
2013г.	вода питьевая	144	144						
	масло сливочное	7	7						
<b>Компот из кураги</b>			200	0,6	0	18,7	77	8,69	
№512	курага	20	20						
2013г.	сахар	6	6						
	вода питьевая	211	211						
<b>Сок в ассортименте №518 2013г.</b>			200	0,5	0	34	138	18,20	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			50	1	0,5	22	97	2,91	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			50	1,17	0,17	18,8	85	2,81	
<b>ИТОГО</b>					25,77	25,17	150,7	973	125,44
<b>ИТОГ ЗА 1 ДЕНЬ</b>					43,17	49,67	277	1774	189,60

Повар-бригадир \_\_\_\_\_



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с маслом сливочным и сыром			30/10/15	4,3	9,7	10,7	147	25,43
№90,93	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013г.	масло сливочное	10	10					
	сыр твёрдый	16	15					
Каша молочная манная, с маслом сливочным			200/5	5,1	7,1	28	196	13,88
№262	крупа манная	20	20					
2013г.	молоко питьевое	106	106					
	вода питьевая	83	83					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	11,80
№501	кофейный напиток	5	5					
2013г.	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	100	100					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	1,75	1,05	26,6	119	3,89
Хлеб пшеничный витаминизированный № 108 2013г.			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08
<b>ИТОГО</b>				<b>15,75</b>	<b>21,25</b>	<b>112</b>	<b>699,5</b>	<b>59,08</b>
<b>ОБЕД</b>								
Суп гороховый с мясом, с гречками			250/10/20	9,9	6,7	31,8	227	28,01
№144	мясо к/к	19	16					
2013г.	горох	21	21					
	картофель	73	55					
	морковь	17,5	14					
	лук репчатый	14	12					
	масло сливочное	6	6					
Жаркое по-домашнему			250	14,2	15,9	29,9	320	90,96
№369	говядина 1 категории	110	81					
2013г.	или говядина к/к	96	81					
	или гуляш-п/ф пром. пр	81	81					
	или свинина мясная к/к	87	74					
масса отварного мяса			50					
	картофель	259	195					
	морковь	35	28					
	лук репчатый	14	12					
	масло растительное	8	8					
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0	18,8	77	7,15
№508	сухофрукты	25	25					
2013г.	сахар	9	9					
	вода питьевая	200	200					
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			50	1	0,5	22	97	2,91
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			27	1,1	0,6	18,9	86	1,49
<b>ИТОГО</b>				<b>26,7</b>	<b>23,7</b>	<b>121,4</b>	<b>807</b>	<b>130,52</b>
<b>ИТОГ ЗА 2 ДЕНЬ</b>				<b>42,45</b>	<b>44,95</b>	<b>233,4</b>	<b>1506,5</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Бутерброд с маслом сливочным</b>			20/10	1,8	7,1	9,9	111	10,07	
№93 хлеб пшеничный витам	20	20							
2013г. масло сливочное	10	10							
<b>Запеканка из творога, со сгущённым молоком</b>			150/10	15	11	21,75	292	69,92	
№313 творог	144	143							
2013г. мука пшеничная	12	12							
или крупа манная	11	11							
вода питьевая для каш	36	36							
яичный порошок	3,27	3,27							
сахар	6	6							
ванилин	0,01	0,01							
сметана	6	6							
сухари пшеничные	6	6							
масло сливочное для смазки листа	4	4							
масса готовой запеканки		150							
молоко сгущённое с саха	10	10							
<b>Чай с молоком</b>			200	2,8	2,5	19,9	113	9,46	
№495 чай	1	1							
2013г. молоко питьевое	100	100							
вода питьевая	100	100							
сахар	15	15							
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08	
<b>ИТОГО</b>					21	21,3	82,35	652,5	93,53
<b>ОБЕД</b>									
<b>Ши из свежей капусты, со сметаной</b>			250/5	6,1	7,2	7,8	120	15,71	
№142 капуста свеж.белоочан	63	50							
2013г. картофель	47	35							
морковь	18,75	15							
лук репчатый	12	10							
томатная паста	1,6	1,6							
масло растительное	6	6							
сметана	5	5							
<b>Котлета полтавская запеч., с соусом смет. с томатом</b>			90/30	12,5	13,2	8,6	203	60,62	
№427 говядина 1 категории	141	104							
1996г. или говядина к/к	123	104							
или фарш мясной пром	104	104							
вода питьевая	9	9							
чеснок	0,5	0,4							
яичный порошок	1,4	1,4							
сухари пшеничные	9	9							
масло растительное для смазки ли	3	3							
соус сметанный с томатом		30							
№444 сметана	12,5	12,5							
2013г. мука пшеничная	2,3	2,3							
вода питьевая	17,5	17,5							
томатная паста	1,2	1,2							
<b>Макаронные изделия отварные</b>			150	3,5	4,9	36,8	206	9,34	
№291 макаронные изделия	53	53							
2013г. масло сливочное	7	7							
<b>Компот из изюма</b>			200	0,3	0	20,1	81	5,36	
№512 изюм	16	15							
2013г. сахар	15	15							
вода питьевая	207	207							
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			40	0,8	0,4	17,6	77	2,33	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			49	1,17	0,17	18,8	85	2,71	
<b>ИТОГО</b>					24,37	25,87	109,7	772	96,07
<b>ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ</b>					45,37	47,17	192,05	1424,5	189,60

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Бутерброд с сыром</b>			30/15	6,3	4,1	14,9	122	16,79	
№90	хлеб пшеничный витам	30	30						
2013г.	сыр твёрдый	16	15						
<b>Суп молочный с крупой</b>			200	4,72	7,12	20,64	182	10,57	
№164	молоко питьевое	100	100						
2013г.	вода питьевая	110	110						
	крупa рис	12	12						
	сахар	2	2						
	масло сливочное	2	2						
<b>Чай с лимоном</b>			200/5	0,1	0	15,5	62	3,45	
№494	чай	1	1						
2013г.	сахар	15	15						
	лимон	6	5						
	вода питьевая	200	200						
<b>Йогуртный продукт в инд. упаковке</b>			100	3,15	6,25	7	104	21,45	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			70	1,75	1,05	26,6	119	3,89	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08	
<b>ИТОГО</b>					17,42	19,22	115,44	725,5	60,23
<b>ОБЕД</b>									
<b>Нарезка из консервированный огурцов №107 2013г.</b>			60	0,5	0,1	1	6,9	18,16	
	огурцы конс. без уксуса	109	60						
<b>Суп картофельный, с рыбными фрикадельками</b>			250/100	14,5	7,2	21,7	209	33,79	
№149	картофель	184	138						
2013г.	морковь	18,75	15						
	лук репчатый	12	10						
	масло растительное	6	6						
	томатная паста	1,6	1,6						
<b>фрикадельки:</b>									
№168	минтай потрошенный об	135	100						
2013г.	или фарш рыбный пром	100	100						
	лук репчатый	24	20						
	яичный порошок	1,4	1,4						
	вода питьевая	7,5	7,5						
<b>Бедро или грудка куриные запеченые "Домашние"</b>			90	14,6	12	0,6	169	42,66	
№494	курица потрошенная 1 к	150	134						
2004г.	или грудка куриная на к	141	134						
	или бедро куриное	141	134						
	томатная паста	1,6	1,6						
	чеснок	0,5	0,4						
	масло растительное	2	2						
<b>Рис припущеный</b>			150	3,1	3,8	25,4	148	9,91	
№415	крупa рисовая	53	53						
2013г.	вода питьевая	110	110						
	масло сливочное	5	5						
<b>Сок в ассортименте №518 2013г.</b>			200	0,5	0	34	138	18,20	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			60	1,2	0,6	26,4	116	3,49	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			57	1,3	0,7	22	98	3,16	
<b>ИТОГО</b>					35,7	24,4	131,1	884,9	129,37
<b>ИТОГ ЗА 4 ДЕНЬ</b>					53,12	43,62	246,54	1610,4	189,60

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с маслом сливочным и сыром			30/10/15	4,3	9,7	10,7	147	25,43
№90,93	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013г.	масло сливочное	10	10					
	сыр твёрдый	16	15					
Каша молочная пшеничная, с маслом сливочным			200/5	7,5	6,2	20,8	169	13,51
№264	крупа пшеничная	24	24					
2013г.	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	86	86					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	11,80
№501	кофейный напиток	5	5					
2013г.	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	100	100					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	1,75	1,05	26,6	119	3,89
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08
<b>ИТОГО</b>				<b>18,15</b>	<b>20,35</b>	<b>104,8</b>	<b>672,5</b>	<b>58,71</b>
<b>ОБЕД</b>								
Борщ "Сибирский" с мясом, со сметаной			250/20/5	7,9	5,7	12,1	131	40,73
№111	говядина 1 категории	38	32					
2004г.	или говядина полуфабрикат	32	32					
	или свинина мясная	38	32					
	свекла	56,25	45					
	капуста свежая белокочанная	28	22					
	картофель	20	15					
	фасоль	15	15					
	морковь	18,75	15					
	лук репчатый	12	10					
	томатная паста	1,2	1,2					
	масло сливочное	6	6					
	сахар	0,5	0,5					
	сметана	5	5					
Рыба запечённая, с маслом сливочным			100/5	17,5	13,9	3,1	208	31,78
№310	минтай потрошен обезжиренный	153	113					
1996г.	сухари	4	4					
	масло растительное	6	6					
	масло сливочное	5	5					
Картофельное пюре			180	3,9	5,9	26,7	176	18,43
№429	картофель	205	154					
2013г.	молоко питьевое	29	29					
	масло сливочное	7	7					
Компот из свежей смородины			200	0,5	0,2	23,1	96,2	13,56
№507	смородина с/м	30	30					
2013г.	сахар	15	15					
	вода питьевая	160	160					
Сок в ассортименте №518 2013г.			200	0,5	0	34	138	18,20
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			73	1,4	0,7	30,8	136,5	4,24
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			71	1,75	1,05	26,6	119	3,95
<b>ИТОГО</b>				<b>33,45</b>	<b>27,45</b>	<b>156,4</b>	<b>1004,7</b>	<b>130,89</b>
<b>ИТОГ ЗА 5 ДЕНЬ</b>				<b>51,6</b>	<b>47,8</b>	<b>261,2</b>	<b>1677,2</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Бутерброд с сыром</b>			30/15	6,3	4,1	14,9	122	16,79	
№90	хлеб пшеничный витам	30	30						
2013г.	сыр твёрдый	16	15						
<b>Каша молочная манная, с маслом сливочным</b>			200/5	5,1	7,1	28	196	13,88	
№262	крупа манная	20	20						
2013г.	молоко питьевое	106	106						
	вода питьевая	83	83						
	сахар	3	3						
	масло сливочное	5	5						
<b>Чай с молоком</b>			200	2,8	2,5	19,9	113	9,46	
№495	чай	1	1						
2013г.	сахар	15	15						
	молоко питьевое	100	100						
	вода питьевая	100	100						
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			30	0,7	0,4	11,3	51	1,67	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			30	0,4	0,2	8,8	39	1,75	
<b>ИТОГО</b>					<b>15,3</b>	<b>14,3</b>	<b>82,9</b>	<b>521</b>	<b>43,55</b>
<b>ОБЕД</b>									
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями, с куриц</b>			250/15	4,9	6,3	21,2	161	22,93	
№147	курица потрошенная 1 к	45	40						
2013г.	или филе куриное	25	24						
	или филе грудки индей	25	24						
	или грудка куриная на к	35	24						
	или бедро куриное	35	24						
	картофель	100	75						
	макаронные изделия	12	12						
	морковь	15	12						
	лук репчатый	14	12						
	масло сливочное	6	6						
<b>Говядина или свинина, тушённая с капустой</b>			250	12,8	19,8	21,4	316	98,98	
№365	говядина 1 категории	110	81						
2013г.	или говядина полуфабр	96	81						
	или гуляш-полуфабрика	81	81						
	или свинина мясная	97,5	83						
	лук репчатый	18	15						
	масло растительное	10	10						
	капуста свежая белокоч	313	250						
	морковь	40	32						
	томатная паста	1	1						
	мука пшеничная	2	2						
<b>Компот из свежей вишни</b>			200	0,5	0,2	23,1	96,2	17,64	
№505	вишня б/к с/м	40	40						
2013г.	сахар	15	15						
	вода питьевая	162	162						
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			51	0,7	0,4	11,3	51	2,83	
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			63	1,2	0,6	26,4	122	3,67	
<b>ИТОГО</b>					<b>20,1</b>	<b>27,3</b>	<b>103,4</b>	<b>746,2</b>	<b>146,05</b>
<b>ИТОГ ЗА 6 ДЕНЬ</b>					<b>35,4</b>	<b>41,6</b>	<b>186,3</b>	<b>1267,2</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с маслом сливочным			20/10	1,8	7,1	9,9	111	10,07
№93	хлеб пшеничный витам	20	20					
2013г.	масло сливочное	10	10					
Каша молочная "Дружба", с маслом сливочным			200/5	5,5	6,7	24,5	180	14,39
№260	крупа рисовая	15	15					
2013г.	крупа пшено	11	11					
	молоко питьевое	102	102					
	вода питьевая	72	72					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Чай с лимоном			200/5	0,1	0	15,5	62	3,45
№494	чай	1	1					
2013г.	сахар	15	15					
	лимон	6	5					
	вода питьевая	200	200					
Йогуртный продукт в инд. упаковке			100	3,15	6,25	7	104	21,45
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			80	1,75	1,05	26,6	119	4,44
Хлеб пшеничный витаминизированный № 108 2013г.			80	1,4	0,7	30,8	136,5	4,66
<b>ИТОГО</b>				<b>13,7</b>	<b>21,8</b>	<b>114,3</b>	<b>712,5</b>	<b>58,46</b>
<b>ОБЕД</b>								
Нарезка из консервированный огурцов №107 2013г.			60	0,5	0,1	1	6,9	18,16
	огурцы конс. без уксуса	109	60					
Суп из овощей, с мясом и сметаной			250/20/10	7,7	6,3	12,5	138	41,96
№144	говядина 1 категории	38	32					
2013г.	или говядина к/к	32	32					
	или свинина мясная	38	32					
	картофель	67	50					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	горошек зеленый консерв	15	10					
	капуста свежая белоко	38	30					
	масло сливочное	6	6					
	сметана	10	10					
Тефтели, запеченные в молочном соусе			100	14	14,4	10,5	227	43,09
№388	свинина мясная	63	54					
2013г.	или говядина 1 категор	73	54					
	или говядина к/к	64	54					
	или фарш мясной пром	54	54					
	хлеб пшеничный	10	10					
	яичный порошок	1,12	1,12					
	молоко питьевое	14	14					
	масло растительное	3	3					
	лук репчатый	35	29					
	мука пшеничная	6	6					
соус молочный для запекания							50	
№434	молоко питьевое	50	50					
2013г.	мука пшеничная	4	4					
	масло сливочное	4	4					
	масло растительное для смазки ли	3	3					
Макаронные изделия отварные			180	4,2	5,9	44,2	247	10,88
№291	макаронные изделия	64	64					
2013	масло сливочное	8	8					
Компот из сухофруктов			200	0,5	0	18,8	77	7,15
№508	сухофрукты	25	25					
2013г.	сахар	15	15					
	вода питьевая	200	200					
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			90	1,8	0,9	39,6	173	5,24
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			84	1,7	0,39	30	136	4,66
<b>ИТОГО</b>				<b>30,4</b>	<b>27,99</b>	<b>156,6</b>	<b>1004,9</b>	<b>131,14</b>
<b>ИТОГ ЗА 7 ДЕНЬ</b>				<b>44,1</b>	<b>49,79</b>	<b>270,9</b>	<b>1717,4</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с сыром			30/15	6,3	4,1	14,9	122	16,79
№90	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013г.	сыр твёрдый	16	15					
Запеканка из творога, со сгущённым молоком			150/5	15	11	21,75	292	68,52
№313	творог	144	143					
2013г.	мука пшеничная	12	12					
	или крупа манная	11	11					
	вода питьевая для каш	36	36					
	яичный порошок	3,27	3,27					
	сахар	6	6					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	6	6					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло сливочное для смазки листа	4	4					
	масса готовой запеканки		150					
	молоко сгущенное с саха	5	5					
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	11,80
№501	кофейный напиток	5	5					
2013г.	сахар	10	10					
	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	100	100					
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			60	1,2	0,6	26,4	116	3,49
<b>ИТОГО</b>				<b>25,7</b>	<b>18,4</b>	<b>78,95</b>	<b>631</b>	<b>100,60</b>
<b>ОБЕД</b>								
Суп крестьянский с крупой, с мясом и сметаной			250/20/5	7,9	5,8	15,5	146	39,03
№154	говядина 1 категории	38	32					
2013г.	или говядина к/к	32	32					
	или свинина мясная	38	32					
	капуста свежая белоко	40	32					
	картофель	37	28					
	крупя перловая	10	10					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	сметана	5	5					
Фрикадельки рыбные, с соусом сметанным с томатом			90/40	18,9	8,3	9,8	190	23,94
№347	минтай потрошен.	113	84					
2013г.	или фарш рыбный пром	84	84					
	хлеб пшеничный витам	14	14					
	молоко питьевое	14	14					
	яичный порошок	1,96	1,96					
	мука пшеничная	7	7					
	соус сметанный с томатом		40					
№444	сметана	15	15					
2013г.	мука пшеничная	3	3					
	вода питьевая	25	25					
	томатная паста	1,6	1,6					
	масло растительное для смазки ли	3	3					
Картофельное пюре			180	3,9	5,9	26,7	176	18,43
№429	картофель	205	154					
2013г.	молоко питьевое	29	29					
	масло сливочное	7	7					
Компот из изюма			200	0,3	0	20,1	81	5,36
№512	изюм	16	15					
2013г.	сахар	15	15					
	вода питьевая	207	207					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			40	0,9	0,5	14	64	2,24
<b>ИТОГО</b>				<b>31,9</b>	<b>20,5</b>	<b>86,1</b>	<b>657</b>	<b>89,00</b>
<b>ИТОГ ЗА 8 ДЕНЬ</b>				<b>57,6</b>	<b>38,9</b>	<b>165,05</b>	<b>1288</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Суп молочный с крупой			200	4,7	6,2	15,6	128	10,57
№164	молоко питьевое	100	100					
2013а.	вода питьевая	110	110					
	крупя рисовая	12	12					
	сахар	2	2					
	масло сливочное	2	2					
Чай с молоком			200	2,8	2,5	19,9	113	9,46
№495	чай	1	1					
2013а.	молоко питьевое	100	100					
	сахар	15	15					
	вода питьевая	100	100					
Йогуртный продукт в инд. упаковке			100	3,16	6,25	7	104	21,45
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08
<b>ИТОГО</b>				<b>12,05</b>	<b>14,65</b>	<b>73,3</b>	<b>481,5</b>	<b>45,56</b>
<b>ОБЕД</b>								
Нарезка из консервированный огурцов №107 2013а.			60	0,5	0,1	1	6,9	18,16
	огурцы конс. без уксуса	109	60					
Суп картофельный с овощами, со сметаной			250/5	7,2	5,9	19,9	162	16,02
№1.72	картофель	149	112					
1995а.	морковь	18,75	15					
	лук репчатый	9,5	8					
	масло сливочное	6	6					
	томатная паста	1,2	1,2					
	сметана	5	5					
Печень, тушенная в соусе			90/50	11,5	11,1	5	166	77,64
№401	печень говяжья	162	134					
2013а.	мука пшеничная	4	4					
	масло растительное	4	4					
	масса тушеной печени		90					
	соус сметанный		50					
№442	сметана	12,5	12,5					
2013а.	мука пшеничная	1,3	1,3					
	вода питьевая	40	40					
	масло сливочное	1,3	1,3					
Каша гречневая рассыпчатая			150	4,3	5,1	24,3	160	10,64
№237	крупя гречневая	38	38					
2013а.	вода питьевая	120	120					
	масло сливочное	6	6					
Компот из свежей вишни			200	0,5	0,2	23,1	96,2	17,63
№505	вишня б/к с/м	40	40					
2013а.	сахар	15	15					
	вода питьевая	162	162					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.			71	1,75	1,05	26,6	119	3,95
<b>ИТОГО</b>				<b>25,75</b>	<b>23,45</b>	<b>99,9</b>	<b>710,1</b>	<b>144,04</b>
<b>ИТОГ ЗА 9 ДЕНЬ</b>				<b>37,8</b>	<b>38,1</b>	<b>173,2</b>	<b>1191,6</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с маслом сливочным			30/15	2,5	9,9	14,5	157	15,11
№93	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013г.	масло сливочное	15	15					
Каша молочная из овсян. хлопьев "Геркулес", с маслом			200/5	7,5	7,7	26	203	14,14
№266	хлопья "Геркулес"	25	25					
2013г.	молоко питьевое	118	118					
	вода питьевая	66	66					
	сахар	3	3					
	масло сливочное	5	5					
Какао с молоком			200	3,8	3,5	25	147	10,70
№496	какао-порошок	5	5					
2013г.	сахар	20	20					
	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	100	100					
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			70	1,75	1,05	26,6	119	3,89
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			70	1,4	0,7	30,8	136,5	4,08
<b>ИТОГО</b>				<b>16,95</b>	<b>22,85</b>	<b>122,9</b>	<b>762,5</b>	<b>47,92</b>
<b>ОБЕД</b>								
Рассольник ленинградский, с мясом и сметаной			250/20/10	6,8	6,5	15,4	147	43,95
№134	говядина 1 категории	38	32					
2013г.	или говядина полуфаб	32	32					
	или свинина мясная	38	32					
	картофель	69	52					
	крупя перловая	5	5					
	морковь	12,5	10					
	лук репчатый	6	5					
	огурцы солен.без уксус	27	15					
	масло сливочное	6	6					
	сметана	10	10					
Котлета по-хлыновски			100	14,1	14,8	12,7	240	49,05
№454	говядина 1 категории	116	85					
2004г.	или говядина к/к	100	85					
	или фарш мясной пром	85	85					
	картофель	27	20					
	лук репчатый	14	12					
	яичный порошок	2,52	2,52					
	сухари панировочные	9	9					
	масло растительное	2	2					
Капуста тушеная			150	4,6	6,2	14	130	16,78
№423	капуста свежая	198	158					
2013г.	морковь	32	24					
	томатная паста	1,2	1,2					
	лук репчатый	11,9	10					
	масло растительное	6	6					
	мука пшеничная	1,8	1,8					
	сахар	0,3	0,3					
Компот из кураги			200	0,6	0	18,7	77	8,69
№512	курага	20	20					
2013г.	сахар	6	6					
	вода питьевая	211	211					
Сок в ассортименте №518 2013г.			200	0,5	0	34	138	18,20
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			50	1	0,5	22	97	2,91
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			38	0,66	0,36	11,34	52	2,10
<b>ИТОГО</b>				<b>28,26</b>	<b>28,36</b>	<b>128,14</b>	<b>881</b>	<b>141,68</b>
<b>ИТОГ ЗА 10 ДЕНЬ</b>				<b>45,21</b>	<b>51,21</b>	<b>251,04</b>	<b>1643,5</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
<b>Бутерброд с маслом сливочным и сыром</b>			<b>30/10/15</b>	<b>4,3</b>	<b>1,7</b>	<b>10,7</b>	<b>147</b>	<b>26,43</b>
№93 батон	30	30						
2013г. масло сливочное	10	10						
сыр твёрдый	16	15						
<b>Каша молочная кукурузная, с маслом сливочным</b>			<b>200/5</b>	<b>5,5</b>	<b>5,9</b>	<b>27</b>	<b>183</b>	<b>13,97</b>
№265 крупа кукурузная	25	25						
2013г. молоко питьевое	100	100						
вода питьевая	85	85						
сахар	3	3						
масло сливочное	5	5						
<b>Кофейный напиток</b>			<b>200</b>	<b>3,2</b>	<b>2,7</b>	<b>15,9</b>	<b>101</b>	<b>11,80</b>
№501 кофейный напиток	5	5						
2013г. сахар	10	10						
молоко питьевое	10	100						
вода питьевая	100	100						
<b>Йогуртный продукт в инд. упаковке</b>			<b>100</b>	<b>3,15</b>	<b>6,25</b>	<b>7</b>	<b>104</b>	<b>21,45</b>
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>51</b>	<b>1,67</b>
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	<b>1,16</b>
<b>ИТОГО</b>				<b>17,25</b>	<b>25,15</b>	<b>80,7</b>	<b>625</b>	<b>75,48</b>
<b>ОБЕД</b>								
<b>Нарезка из консервированный огурцов №107 2013г.</b>			<b>60</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1</b>	<b>6,9</b>	<b>18,16</b>
огурцы конс. без уксуса	109	60						
<b>Уха с крупой</b>			<b>250/100</b>	<b>18,1</b>	<b>10,1</b>	<b>14</b>	<b>219</b>	<b>39,37</b>
№152 минтай потрошенный	167	124						
2013г. картофель	100	75						
крупа рисовая	9	9						
лук репчатый	12	10						
масло сливочное	6	6						
<b>Курица, в соусе с томатом</b>			<b>100</b>	<b>14,1</b>	<b>15,6</b>	<b>1,8</b>	<b>204</b>	<b>24,83</b>
№405 курица потрошенная 1 к	146	130						
2013г. или грудка куриная на	73	70						
или филе куриное или	69	65						
или бедро куриное	73	70						
масло растительное	4	4						
лук репчатый	9,5	9,5						
томатная паста	4	4						
мука пшеничная	2	2						
чеснок	1,2	0,9						
морковь	10	8						
вода питьевая	50	50						
<b>Картофельное пюре</b>			<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>5,9</b>	<b>26,7</b>	<b>176</b>	<b>18,43</b>
№429 картофель	205	154						
2013г. молоко питьевое	29	29						
масло сливочное	7	7						
<b>Компот из сухофруктов</b>			<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>18,8</b>	<b>77</b>	<b>7,15</b>
№508 сухофрукты	25	25						
2013г. сахар	15	15						
вода питьевая	200	200						
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			<b>58</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>22</b>	<b>113</b>	<b>3,40</b>
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			<b>50</b>	<b>1,1</b>	<b>0,6</b>	<b>18,9</b>	<b>86</b>	<b>2,78</b>
<b>ИТОГО</b>				<b>39,2</b>	<b>32,8</b>	<b>103,2</b>	<b>881,9</b>	<b>114,12</b>
<b>ИТОГ ЗА 11 ДЕНЬ</b>				<b>56,45</b>	<b>57,95</b>	<b>183,9</b>	<b>1506,9</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р	
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Бутерброд с маслом сливочным</b>			20/10	1,8	7,1	9,9	111	10,07	
№93	хлеб пшеничный витам	20	20						
2013г.	масло сливочное	10	10						
<b>Каша молочная рисовая, с маслом сливочным</b>			200/5	7,6	8,2	20,7	187	16,37	
№255	крупа рис	31	31						
2013г.	молоко питьевое	118	118						
	вода питьевая	60	60						
	сахар	3	3						
	масло сливочное	5	5						
<b>Чай с молоком</b>			200	2,8	2,6	19,9	113	9,46	
№958	чай	1	1						
2013г.	молоко питьевое	100	100						
	сахар	15	15						
	вода питьевая	100	100						
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			20	0,4	0,2	8,8	39	1,16	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			20	0,5	0,3	7,6	34	1,11	
<b>ИТОГО</b>					<b>13,1</b>	<b>18,3</b>	<b>66,9</b>	<b>484</b>	<b>38,17</b>
<b>ОБЕД</b>									
<b>Свекольник с мясом, со сметаной</b>			250/20/5	7,7	6,3	21	172	41,85	
№131	говядина 1 категории	38	32						
2013г.	или говядина к/к	32	32						
	или свинина мясная	38	32						
	свекла	80	64						
	картофель	57	43						
	морковь	12,5	10						
	лук репчатый	13	11						
	томатная паста	1,2	1,2						
	масло сливочное	6	6						
	сахар	1	1						
	сметана	5	5						
<b>Гречка по-купечески с мясом</b>			250	15,3	18,4	37,7	378	93,93	
№4/8	говядина 1 категории	107	79						
2011г.	или говядина к/к	93	79						
	или свинина мясная	87	74						
	масло растительное	4	4						
	крупа гречневая	48	48						
	вода питьевая	150	150						
	масло сливочное	10	10						
	лук репчатый	14	12						
	морковь	31,25	25						
<b>Компот из свежих плодов</b>			200	0,2	0	20,6	83	8,81	
№507	яблоки свежие	45,6	40						
2013г.	сахар	15	15						
	вода питьевая	162	162						
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.</b>			70	0,4	0,2	8,8	39	4,06	
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.</b>			50	0,5	0,25	7,9	36	2,78	
<b>ИТОГО</b>					<b>24,1</b>	<b>25,15</b>	<b>96</b>	<b>708</b>	<b>151,43</b>
<b>ИТОГ ЗА 12 ДЕНЬ</b>					<b>37,2</b>	<b>43,45</b>	<b>162,9</b>	<b>1192</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
<b>Бутерброд с сыром</b>			<b>30/15</b>	<b>6,3</b>	<b>4,1</b>	<b>14,9</b>	<b>122</b>	<b>16,79</b>
№90	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013а.	сыр твёрдый	16	15					
<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>			<b>200</b>	<b>6,4</b>	<b>7,9</b>	<b>19,3</b>	<b>174</b>	<b>10,93</b>
№165	макаронные изделия	16	16					
2013а.	молоко питьевое	100	100					
	вода питьевая	84	84					
	сахар	2,5	2,5					
	масло сливочное	2,5	2,5					
<b>Чай с лимоном</b>			<b>200/5</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>62</b>	<b>3,45</b>
№494	чай	1	1					
2013а.	сахар	15	15					
	лимон	6	5					
	вода питьевая	200	200					
<b>Иогуртный продукт в инд. упаковке</b>			<b>100</b>	<b>3,15</b>	<b>6,25</b>	<b>7</b>	<b>104</b>	<b>21,45</b>
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.</b>			<b>60</b>	<b>1,2</b>	<b>0,6</b>	<b>26,4</b>	<b>116</b>	<b>3,49</b>
<b>ИТОГО</b>				<b>17,15</b>	<b>18,85</b>	<b>83,1</b>	<b>578</b>	<b>56,11</b>
<b>ОБЕД</b>								
<b>Нарезка из консервированный огурцов №107 2013а.</b>			<b>60</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1</b>	<b>6,9</b>	<b>18,16</b>
	огурцы конс. без уксуса	109	60					
<b>Суп картофельный с крупой, с мясом</b>			<b>250/15</b>	<b>7,7</b>	<b>5,9</b>	<b>21,1</b>	<b>168</b>	<b>38,93</b>
№138	говядина 1 категории	33	24					
2004а.	или говядина к/к	28	24					
	или свинина мясная	29	25					
	крупка перловая	6	6					
	картофель	100	75					
	лук репчатый	12	10					
	морковь	12,5	10					
	масло сливочное	6	6					
<b>Котлета рыбная натуральная запеченая, с маслом сли</b>			<b>100/5</b>	<b>13,9</b>	<b>16,3</b>	<b>7,6</b>	<b>233</b>	<b>27,19</b>
№9/7	минтай потрошенный	142	105					
2011а	или фарш рыбный прои	105	105					
	лук репчатый	9,5	8					
	яичный порошок	5,04	5,04					
	мука пшеничная	7	7					
	масло растительное дл	3	3					
	масло сливочное	5	5					
<b>Овощи припущенные</b>			<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>3,8</b>	<b>20,3</b>	<b>124</b>	<b>17,01</b>
№524	морковь	81,25	65					
2004а.	лук репчатый	18	15					
	картофель	109	82					
	мука пшеничная	3	3					
	масло сливочное	5	5					
<b>Компот из кураги</b>			<b>200</b>	<b>0,6</b>	<b>0</b>	<b>18,7</b>	<b>77</b>	<b>8,69</b>
№512	курага	20	20					
2013а.	сахар	6	6					
	вода питьевая	211	211					
<b>Сок в ассортименте №518 2013а.</b>			<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>138</b>	<b>18,20</b>
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.</b>			<b>50</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>22</b>	<b>97</b>	<b>2,91</b>
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.</b>			<b>43</b>	<b>1,17</b>	<b>0,17</b>	<b>18,8</b>	<b>85</b>	<b>2,40</b>
<b>ИТОГО</b>				<b>27,57</b>	<b>26,77</b>	<b>143,5</b>	<b>928,9</b>	<b>133,49</b>
<b>ИТОГ ЗА 13 ДЕНЬ</b>				<b>44,72</b>	<b>45,62</b>	<b>226,6</b>	<b>1506,9</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

14 ДЕНЬ

Утверждаю

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
<b>Бутерброд с маслом сливочным и сыром</b>			30/10/15	4,3	9,7	10,7	147	25,43
№90, 93	хлеб пшеничный витам	30	30					
2013а.	масло сливочное	10	10					
	сыр твёрдый	16	15					
<b>Запеканка из творога, со сгущённым молоком</b>			150/10	18,1	12,8	26,1	292	89,92
№313	творог	144	143					
2013а.	мука пшеничная	12	12					
	или крупа манная	11	11					
	вода питьевая для каш	36	36					
	яичный порошок	3,27	3,27					
	сахар	6	6					
	ванилин	0,01	0,01					
	сметана	6	6					
	сухари пшеничные	6	6					
	масло сливочное для смазки листа	4	4					
	масса готовой запеканки		150					
	молоко сгущённое с сахаром	10	10					
<b>Чай с молоком</b>			200	2,8	2,5	19,9	113	9,46
№495	чай	1	1					
2013а.	молоко питьевое	100	100					
	сахар	15	15					
	вода питьевая	100	100					
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.</b>			20	0,5	0,3	7,6	34	1,11
<b>ИТОГО</b>				25,7	26,3	64,3	686	106,92
<b>ОБЕД</b>								
<b>Борщ с мелкошинков. овощами, с курицей и сметаной</b>			250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	25,34
№1.78	курица потрошен. 1 кат	45	40					
1995а.	или филе куриное пром	25	24					
	или филе грудки индей	25	24					
	или грудка курин на кост	35	24					
	или бедро куриное	35	24					
	свекла	53,75	43					
	капуста свежая	31	25					
	картофель	33	25					
	морковь	18,75	15					
	лук репчатый	12	10					
	масло сливочное	6	6					
	томатная паста	3,2	3,2					
	сметана	5	5					
<b>Биточки рубленые из птицы запечённые, с маслом слив</b>			90/5	11,4	15,2	11,2	227	25,27
№412	филе куриное пром пр-	63	60					
2013а.	или филе грудки индей	63	60					
	или грудка куриная про	88	60					
	или фарш куриный про	60	60					
	хлеб пшеничный	17	17					
	лук репчатый	9,5	8					
	яичный порошок	1,82	1,82					
	молоко питьевое	18	18					
	мука пшеничная	5,5	5,5					
	масло растительное для смазки ли	2	2					
	масло сливочное	5	5					
<b>Рис припущенный</b>			150	3,8	7,3	20,8	164	9,91
№415	крупа рисовая	53	53					
2013а.	масло сливочное	5	5					
<b>Компот из свежей вишни</b>			200	0,5	0,2	23,1	96,2	17,63
№505	вишня блк с/м	40	40					
2013а.	сахар	15	15					
	вода питьевая	162	162					
<b>Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013а.</b>			50	1	0,5	22	97	2,91
<b>Хлеб ржано-пшеничный №110 2013а.</b>			47	1,17	0,17	18,8	85	2,62
<b>ИТОГО</b>				23,07	29,27	108,1	792,2	83,68
<b>ИТОГ ЗА 14 ДЕНЬ</b>				48,77	64,67	172,4	1378,2	189,60

Повар-бригадир \_\_\_\_\_



Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Цена, р
				Белки, г	Жиры, г	Угл. в	Эл, ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>								
Бутерброд с маслом сливочным			20/10	1,8	7,1	8,8	111	10,07
№93 батон	20	20						
2013г. масло сливочное	10	10						
Каша молочная пшеничная, с маслом сливочным			200/5	6,6	7,4	23,7	188	14,98
№267 крупа пшено	30	30						
2013г. молоко питьевое	112	112						
	68	68						
	3	3						
	5	5						
Кофейный напиток			200	3,2	2,7	15,9	101	11,80
№501 кофейный напиток	5	5						
2013г. сахар	10	10						
	100	100						
	100	100						
Йогуртный продукт в инд. упаковке			100	3,15	6,25	7	104	21,45
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			50	1	0,5	22	97	2,91
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			49	1,17	0,17	18,8	85	2,78
<b>ИТОГО</b>				<b>16,92</b>	<b>24,12</b>	<b>97,3</b>	<b>686</b>	<b>63,99</b>
<b>ОБЕД</b>								
Нарезка из консервированный огурцов №107 2013г.			60	0,5	0,1	1	6,9	18,16
	огурцы конс. без уксуса	109	60					
Суп картофельный с макаронными изделиями, с курицей			250/15	4,9	6,3	21,2	161	22,93
№147 курица потрошенная 1 к	45	40						
2013г. или филе куриное	25	24						
	или филе грудки индей	25	24					
	или грудка куриная на к	35	24					
	или бедро куриное	35	24					
	картофель	100	75					
	макаронные изделия	12	12					
	морковь	15	12					
	лук репчатый	14	12					
	масло сливочное	6	6					
Рыба запеченая, с маслом сливочным			100/10	17,5	13,9	3,1	208	36,10
№310 минтай потрошен.	153	113						
1996г. сухари панировочные	4	4						
	масло растительное	6	6					
	масло сливочное	10	10					
Картофельное пюре			180	3,9	5,9	26,7	176	18,43
№429 картофель	205	154						
2013г. молоко питьевое	29	29						
	масло сливочное	7	7					
Компот из смеси сухофруктов			200	0,5	0	18,8	77	7,15
№508 сухофрукты	25	25						
2013г. сахар	9	9						
	вода питьевая	200	200					
Сок в ассортименте №518 2013г.			200	0,5	0	34	138	18,20
Хлеб пшеничный витаминизированный №108 2013г.			50	1	0,5	22	97	2,91
Хлеб ржано-пшеничный №110 2013г.			31	0,66	0,36	11,34	52	1,73
<b>ИТОГО</b>				<b>29,46</b>	<b>27,06</b>	<b>138,14</b>	<b>915,9</b>	<b>125,61</b>
<b>ИТОГ ЗА 15 ДЕНЬ</b>				<b>46,38</b>	<b>51,18</b>	<b>235,44</b>	<b>1601,9</b>	<b>189,60</b>

Повар-бригадир \_\_\_\_\_