





6 день

3 мого	1	Бутеророл с маслом, сыром.	завтрак	4,58	12,94	10,35	201,89	0,11	98,00	1/6		153,5	5,25	110,5	0,42
290 мого	2	Курица тушеная соусе	31/10/15	15,55	11,55	15,7	228,75	0,15	28,75	0,1	0,21	43,75	32,13	166,4	1,5
TK43/3 2011/1	3	Макаронны отварные	100	6,3	4,56	38,88	225				15,38	2,79	14,66	132,1	0,79
TK11/10 2011/2	4	Чай с лимоном	200	0,1		9,3	56	0,8	0,01			112,5	99,1	185,5	0,1
Пр1 2011/2	5	Хлеб из пшеничной муки I сорта	обед	2,2	0,62	20,5	144,58			0,3	41		67	0,53	
TK 12/1 2011	1	С-т из св.морк.с сахаром,м/р до	100	1,3	4,96	19,64	127	4,31	2	0,04	6,9	19,9		26,53	0,52
		1,03,из припуш. морк.с сахаром													
		с м/р. С 1,03 до нового урожая													
102 мого	2	Суп гороховый	250	9,76	6,82	19,01	190,95	5,8		0,23	0,21	38,08	35,3	87,18	2,03
TK 8/12 2011/2	3	Запеканка картофельная с мясом	250	35,65	10,45	36,84	350,88	10,73	29,72	1,48	0,48	19,89	74,22	448,8	1,12
Пр1 2011/1	4	Компот из сушен. фруктов, ягод	200	0,56		27,89	113,79	1,22	0,18	0,03	1,68	49,5	32,03	44,53	1,02
Пр1 2011/2	5	Хлеб ржаной	31	1,8	0,3	13,3	56,7			0,01		21		41	0,3
Пр1 2011/2	6	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	4,3	1,5	29,3	150,1			0,03		40,6		67	0,4
		<b>итого день</b>		<b>78,1</b>	<b>56,11</b>	<b>240,71</b>	<b>1825,64</b>	<b>24,07</b>	<b>130,01</b>	<b>46</b>	<b>65,65</b>	<b>489,89</b>	<b>493,96</b>	<b>1145,2</b>	<b>6,7</b>
TK 246 2008г			<b>7 день</b>												
TK9/7 2011/2	1	Огурец консервирован. порц.	завтрак	1	0,4	2,3	21								
TK3/3 2011/1	2	Шницель из рыбы с маслом/сливоч	50	14,8	4,28	3,28	130,9	0,08		0,08	0,09	59,7	15	120,3	0,8
TK6/10 2011/1	3	Пюре картофельное	180	3,83	7,27	27,95	192,42	6,46	0,05	0,16	0,23	47,95	13,39	105,66	1,2
Пр1 2011/2	4	Компот из урюка	200	0,56		27,89	113,79	1,22	0,18	0,03	1,68	49,5	32,03	44,53	1,02
	5	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	2,2	0,62	20,5	144,58			0,3	41		67	0,53	
TK 246 2008г			<b>обед</b>												
TK 25/2 2011/1	1	Помидор порционно	100	1,1	0,2	4,6	22,5								
268 мого	2	Суп- пюре с гречками	250	3,38	5,15	21,06	144,14	6,17	0,05	0,16	0,25	48	35,3	106,1	1,01
321 мого	3	Котлета из мяса с маслом слив	100/5	15,55	11,55	15,7	228,75	0,15	28,75	0,1	0,87	43,75	32,13	166,4	1,5
349 мого	4	Капуста тушеная	180	3,38	3,47	10,62	83,36	37,62	0,31	0,05	3,36	83,93	27,63	56,07	1,06
Пр1 2011/2	5	Напиток из шиповника	200	0,04		24,76	94,2	6,08		0,01	0,02	6,4		3,6	0,18
Пр1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1,8	0,3	13,3	56,7			0,01		21		41	0,3
	7	Хлеб из пшеничной муки I сорта	31	2,15	0,75	14,65	75			0,01		20,3		67	0,2
		<b>итого день</b>		<b>49,92</b>	<b>36,6</b>	<b>196,61</b>	<b>1384,34</b>	<b>69,28</b>	<b>29,34</b>	<b>0,94</b>	<b>47,82</b>	<b>438,73</b>	<b>254,48</b>	<b>775,19</b>	<b>9,17</b>
23 мого			<b>8 день</b>												
TK64 2011/2	1	С-т из св. огурицов с м/раст	завтрак	1,23	4,9	3,52	102								
302 мого	2	Колбаски "Витаминные" из курицы	100	22,4	18,23	7,03	281,25	0,68	53,75	0,08	0,13	70,13	29,88	172,8	2,21
Пр1 2011/1	3	Каша гречневая вязкая	180	10,35	7,31	46,37	292,5		1,39		0,35	17,64	1,71	26,58	1,44
Пр1 2011/2	4	Компот из свежих фруктов,ягод	200	0,56		27,89	113,79	1,22	0,18	0,03	1,68	49,5	32,03	44,53	1,02
	5	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	2,2	0,62	20,5	144,58			0,3	41		67	0,53	
41 мого	1	С-г из отв. карт.с зел.гор. С м/раст	обед												
88 мого	2	Ши со сметаной	100	2,98	5,19	6,25	88,3	11	0,68	0,11	4,74	21,45	20,8	59,95	0,68
			250/5	3,9	5,2	10,64	109,45	18,46		0,08	1,53	48,32	24,35	50,83	0,9



TK9/5 2011/1	3	Печень по-строгоновски	100	21.68	24.21	13.48	220	0.5	2.9	0.12	0.5	56	44	215	1.8
302 мот	4	Рис припущенный	180	4.55	5.18	45.74	244.26	0.16		0.7	0.31	6.37	30.55	93.49	1.33
Пр 1 2011/2	5	Сок фруктовый	200	1		21.2	88	9		0.02	2	14	8	14	2.8
Пр 1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1.8	0.3	13.3	56.7			0.01		21		41	0.3
Пр 1 2011/2	7	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	4.3	1.5	29.3	150.1			0.03		40.6		67	0.4
Пр 1 2011/2		<b>итого день</b>		<b>76.95</b>	<b>72.64</b>	<b>245.22</b>	<b>1890.93</b>	<b>44.12</b>	<b>58.9</b>	<b>2.38</b>	<b>52.44</b>	<b>375.01</b>	<b>281.42</b>	<b>837.71</b>	<b>13.98</b>
		<b>9 день</b>													
		<b>завтрак</b>													
3 мот	1	Бутерброд с маслом сливочн.	31\10	4.9	11.55	17.1	193	1.31	72	0.11	2.1	106	4.8	0.12	0.09
128 мот	2	Каша молочная рисовая с маслом слив.	300/5	30.46	25.3	53.33	563.3	1.49	0.02	0.07	0.05	67.66	71.26	298.92	3.29
TK13/10 2011/2	3	Кофейный напиток с молоком	200	2.79	3.19	19.71	118.63			0.3	41	170.4	34.2	136.8	1.25
Пр 1 2011/2	4	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	2.2	0.62	20.5	144.58						67	0.53	
		<b>обед</b>													
TK 24/1 2011/1	1	Салат "Полезный" с маслом растит.	100	1.53	6.19	10.8	101	11.5		0.03	4.6	37.25	20	57	1.8
82 мот	2	Борщ со сметаной	250/5	2.6	5.7	14.4	123.3	10.8		0.05	1.53	44.38	26.25	53.23	0.9
TK9/5 2011/1	3	Филе куриное тушеное в соусе	100	19.2	16.1	6.5	261	0.6	52	0.1	15.38	70.25	30	173.13	2
TK43/3 2011/1	4	Макаронны отварные	180	6.3	4.56	38.88	225				0	2.79	14.66	132.1	0.79
376 мот	5	Чай с сахаром	200	0.12		12.04	48.64			0.01		3.45	1.5	2	0.25
Пр 1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1.8	0.3	13.3	56.7			0.03		21		41	0.3
Пр 1 2011/2	7	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	4.3	1.5	29.3	150.1			0.03	65.61	40.6		67	0.4
		<b>итого день</b>		<b>73.97</b>	<b>72.02</b>	<b>244.24</b>	<b>1982.61</b>	<b>25.63</b>	<b>124.18</b>	<b>0.65</b>	<b>65.61</b>	<b>442.88</b>	<b>267.5</b>	<b>869.56</b>	<b>10.84</b>
		<b>10 день</b>													
		<b>завтрак</b>													
45 мот	1	Салат из св. капусты с м/раст	100	1.41	5.08	9.02	87.4	32.45		0.03	9.04	37.37	15.16	27.61	0.51
TK20/8 2011/2	2	Тфетели из мяса с соусом	100	14.73	16.14	18.63	278.75	14.01	63.75	0.09	1	72.25	35.5	176.4	1.59
302 мот	3	Рис припущенный	180	4.55	5.18	45.74	244.26	0.16		0.7	0.31	6.37	30.55	93.49	1.33
TKTK произвол	4	Какао витаминизированное	200	4.85	5.04	32.73	95.71	1.69	0.03	0.06	0.02	163.15	19.45	149.7	1.31
Пр 1 2011/2	5	Хлеб из пшеничной муки I сорта	62	2.2	0.62	20.5	144.58			0.3	41		67	0.53	
		<b>обед</b>													
45 мот	1	Салат из св. капусты с м/раст	100	1.41	5.08	9.02	87.4	32.45		0.03	9.04	37.37	15.16	27.61	0.51
32/2 2011/1	2	Суп фасолевый с мясом	250/15	9.76	6.82	19.01	190.95	5.8	2.9	0.23	0.21	38.08	35.3	87.18	2.03
TK11/8 2011/2	3	Гуляш из мяса	100	21.68	24.21	13.48	220	0.5		0.12	0.5	56	44	215	1.8
302 мот	4	Каша гречневая вязкая	180	10.35	7.31	46.37	292.5			0.03	0.35	17.64	1.71	26.58	1.44
Пр 1 2011/1	5	Компот из сушен. фруктов, ягод	200	0.56		27.89	113.79	1.22	0.18	0.03	1.68	49.5	32.03	44.53	1.02
Пр 1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1.8	0.3	13.3	56.7			0.01		21		41	0.3
Пр 1 2011/2	7	Хлеб из пшеничной муки I сорта	31	2.15	0.75	14.65	75			0.01	60.76	20.3		67	0.2
		<b>итого день</b>		<b>74.94</b>	<b>71.53</b>	<b>263.42</b>	<b>1813.64</b>	<b>56.03</b>	<b>68.25</b>	<b>1.62</b>	<b>60.76</b>	<b>489.76</b>	<b>287.92</b>	<b>948.02</b>	<b>11.75</b>
		<b>11 день</b>													
		<b>завтрак</b>													
3 мот	1	Бутерброд с маслом сливочн.шук.	31\10	4.9	11.55	17.1	193	0.15	28.75	0.1	0.87	106	4.8	0.12	0.09
268 мот	2	Шиндель из мяса с маслом слив	100/5	15.55	11.55	15.7	228.75			1.39	0.35	43.75	32.13	166.4	1.5
302 мот	3	Каша гречневая вязкая	180	10.35	7.31	46.37	292.5					17.64	1.71	26.58	1.44







ПКЗ/2011/1	4	Пюре картофельное	180	3,83	7,27	27,95	192,42	6,46	0,05	0,16	0,23	47,95	13,39	105,66	1,2
Пр1 2011/1	5	Компот из сушен. фруктов, ягод	200	0,56		27,89	113,79	1,22	0,18	0,03	1,68	49,5	32,03	44,53	1,02
Пр1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1,8	0,3	13,3	56,7			0,01		21		41	0,3
Пр1 2011/2	7	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	62	4,3	1,5	29,3	150,1			0,03		40,6		67	0,4
		<b>итого день</b>		<b>49,29</b>	<b>53,76</b>	<b>185,94</b>	<b>1479,23</b>	<b>27,07</b>	<b>226,41</b>	<b>2,55</b>	<b>130,67</b>	<b>377,7</b>	<b>293,01</b>	<b>775,63</b>	<b>10,42</b>
		<b>20 день</b>													
		<b>завтрак</b>													
ТК8/12 2011/2	1	Выпечка	50	4,5	3,3	30,1	175,6	0,1		0,06		29,92	0,12		0,56
128 мого	2	Каша молочная "Дружба" с м/слив	300/5	30,46	3	53,53	565,5	1,51	72	0,1		67,66	71,26	298,92	3,29
ТГК проиввод	3	Какао витаминизированное	200	4,85	5,04	32,73	95,71	1,69	0,03	0,06	0,02	163,15	19,45	149,7	1,31
Пр1 2011/2	4	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	62	2,2	0,62	20,5	144,58			0,3	41		67	0,53	
		<b>обед</b>													
23 мого 2011	1	Салат из св.огуриов с м/рас	100	0,76	6,09	2,38	67,3	9,5		0,03	0,25	21,85	13,3	40,02	0,57
82 мого	2	Борщ,со сметаной	250/10/5	2,6	5,7	14,4	123,3	10,8		0,05	1,53	44,38	26,25	53,23	0,9
268 мого	3	Котлета "Богатырская" с м/сливоч	100/5	15,55	11,55	15,7	208,75	0,15	28,75	0,1	0,87	43,75	32,13	166,4	1,5
ТК15/4 2011/1	4	Рагу овощное	180	2,76	4,44	50,78	116,4	14,03	8,75	0,1	0,23	56,52	4,58	94,4	1,33
ТК12/10 2011/2	5	Чай с молоком	200	1,4	1,4	11,2	61			0,01	0	59	3,5	2	0,25
Пр1 2011/2	6	Хлеб ржаной	31	1,8	0,3	13,3	56,7			0,01		21		41	0,3
Пр1 2011/2	7	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	62	4,3	1,5	29,3	150,1			0,03		40,6		67	0,4
		<b>итого день</b>		<b>71,58</b>	<b>73,69</b>	<b>260,92</b>	<b>1782,34</b>	<b>37,68</b>	<b>109,53</b>	<b>0,79</b>	<b>43,9</b>	<b>623,91</b>	<b>242,27</b>	<b>913,32</b>	<b>9,94</b>
		<b>Факт за 20 дней</b>		<b>1403</b>	<b>1257,2</b>	<b>4581,05</b>	<b>34693,8</b>	<b>908,35</b>	<b>1768,6</b>	<b>251,35</b>	<b>925,62</b>	<b>12410</b>	<b>5027,4</b>	<b>18507</b>	<b>216,65</b>
		<b>норма за 20 дней</b>		<b>1080</b>	<b>1104</b>	<b>4580</b>	<b>32640</b>	<b>840</b>	<b>1080</b>	<b>168</b>		<b>12500</b>	<b>3600</b>	<b>13900</b>	<b>216</b>
		<b>Средняя в день факт</b>		<b>70,15</b>	<b>62,86</b>	<b>229,05</b>	<b>1734,7</b>	<b>45,4</b>	<b>88,43</b>	<b>12,57</b>	<b>46,28</b>	<b>620,5</b>	<b>251,37</b>	<b>925,35</b>	<b>10,83</b>

Используемая литература

1. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. 2 части г. Екатеринбург 2011г.
2. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов, дошкольных оздоровительных учреждений. Пермская гос.мел.академия им.академика Е.А.Вагнера 2008г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области г. Екатеринбург 2003г.
4. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Екатеринбург 1993г. и 2000г.
5. Сборник рецептов научных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания Свердловской области г. Екатеринбург 1999г.
6. Сборник рецептов блюд на продуманно для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Мотильного 2011г.
7. СанПин 2020г. Организация питания населения.

Составил

Юнусова Е.С.

