

СОГЛАСОВАНО:

Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека Управление
Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Камчатскому краю. Территориальный
отдел по защите прав потребителей и благополучию человека
в Петропавловском и Олиготорском районах.
И.Ф.Ткаченко/



Примерное меню разработано Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах /под общей редакцией В.Т.Лапшиной -М.: "Хлебпродинформ" 2004 г
Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука; составители:
В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, ISBN 5-88676-044-Х

масло сливочное	5	5													
Курица, тушеная (№494-2004)			75	9,1	16,3	0,7	186	1,2	0,1	49,4	2,5	21,6	158,8	17,6	1,5
курица потрошенная 1 категории	125	112													
или грудка куриная на кости	116	112													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	3	3													
лук репчатый	11,9	10													
масло растительное	8	8													
Капуста тушеная (№534-2004)			200	4,6	5,8	17,7	141	42,4	0,1	0,0	3,4	102,7	76,7	39,4	1,5
капуста белокочанная свежая	286	229													
морковь - до 01.01 - 20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16	12													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	5	5													
лук репчатый	11	9													
мука пшеничная	2,4	2,4													
масло растительное	8	8													
кофейный напиток или какао(№692-2004)			200	3,2	3,1	19,0	117	0,7	0,0	15,6	0,0	137,7	101,8	15,8	0,2
кофейный напиток	2	2													
вода кипяченая для сухого молока	114	114													
вода	70	70													
молок концентрированное	60	60													
или сухое	16	16													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			30	3,3	0,6	16,7	87	0,0	0,1	0,0	0,0	17,5	0,0	0,0	2,0

Хлеб пшеничный			20	1,9	0,2	12,1	57	0,0	0,0	0,0	0,3	4,9	15,9	3,4	0,3	
Полдник				8	10	55	342	2,6	0,1	40,0	0,0	211,0	175,0	28,0	0,2	
Мучное изделие промышленного производства			60	2,3	4,0	42,2	214	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
творожок			100	5,2	6,4	12,5	128	2,6	0,1	40,0	0,0	211,0	175,0	28,0	0,2	
ИТОГО				66	68	212	1725	73,7	0,6	207,2	8,4	905,4	1045,5	190,9	8,9	
4 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг								
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы				
								С	В1	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак				22	25	69	586	1,9	0,3	186,3	1,2	526,2	528,5	96,2	2,7	
Каша их хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая с маслом (№311-2004)			200/5	6,7	9,0	27,3	217	0,5	0,2	40,4	0,6	137,6	181,1	51,1	1,2	
овсяные хлопья "Геркулес"			31	31												
молоко питьевое			176	176												
или молоко концентрированное			81	81												
или молоко сухое			21	21												
вода кипяченая для концентрированного молока			95	95												
вода кипяченая для сухого молока			155	155												
сахар			4	4												
соль йодированная			1	1												
масло сливочное			5	5												
Бутерброд с маслом, сыром (№1,3-2004)			30/10/15	4,8	6,9	14,5	139	0,1	0,0	49,5	0,4	104,5	78,8	9,5	0,4	
хлеб пшеничный или батон			30	30												
масло сливочное			5	5												
сыр			11	10												
чай с сахаром (№685-2004)			200	3,2	3,1	19,0	117	0,7	0,0	15,6	0,0	137,7	101,8	15,8	0,2	
заварка			1	1												
сахар			10	10												
Яйцо куриное отварное (№337-2004)			40	5,0	4,6	0,3	63	0,0	0,0	60,0	0,2	19,4	66,8	4,2	0,9	
творожок			100	2,2	1,3	7,5	51	0,6	0,0	20,8	0,0	127,1	100,0	15,6	0,1	
Обед				29	28	103	780	33,5	0,5	36,4	5,0	129,6	406,5	101,7	8,8	

или говядина полуфабрикат	34	29													
лук репчатый	3,0	2,5													
вода питьевая	2,5	2,5													
яйца	2	2													
Котлеты, биточки, шницеля из говядины с маслом (№451-2004)			80/5	14,8	14,3	11,3	233	0,1	0,1	22,5	2,6	34,8	144,6	23,0	1,9
говядина 1 категории	101	74													
или говядина полуфабрикат	87	74													
или фарш промышленного производства	74	74													
лук репчатый	7	6													
хлеб пшеничный	18	18													
молоко питьевое или вода питьевая	18	18													
сухари пшеничные	10	10													
масло растительное	8	8													
масло сливочное	5	5													
Макаронные изделия отварные (№516-2004)			150	5,5	3,8	33	188	0,0	0,1	18,2	0,8	10,0	42,5	7,6	0,8
макаронные изделия	53	53													
масло сливочное	5	5													
Компот из сухофруктов + витамин "С"(№638-2004)			200	0,8	0,0	17,5	73	0,2	0,0	0,0	0,8	23,7	20,4	15,0	0,5
сухофрукты	15,2	15													
сахар	10	10													
Хлеб ржаной			30	3,3	0,6	16,7	87	0,0	0,1	0,0	0,0	17,5	0,0	0,0	2,0
Хлеб пшеничный			30	1,9	0,2	12,1	57	0,0	0,0	0,0	0,3	4,9	15,9	3,4	0,3
Полдник			10	11	54	355	10,0	0,0	0,1	0,4	33,1	120,6	111,9	2,0	
Булочка промышленного производства			50	3,0	4,6	27,0	161	0,0	0,0	0,0	0,4	25,1	92,6	69,9	1,4
Фрукт- яблоко			130	1,2	0,1	19,2	83	10,0	0,0	0,1	0,0	8,0	28,0	42,0	0,6
Молоко питьевое кипяченое (№697-2004)	211	200	200	5,8	6,4	7,6	111								
или Витаминизированное молоко в индивидуальной упаковке 3,2% жирности			200	5,8	6,4	7,6	111								
ИТОГО			59	57	244	1726	27,6	0,7	78,3	9,0	245,9	682,4	262,8	11,8	

томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	10	10													
Сок фруктовый с содержанием витаминов и минералов			200	0,6	0,0	28,0	114	12,0	0,0	0,0	1,6	10,0	30,0	24,0	0,4
Хлеб ржаной			30	3,3	0,6	16,7	87	0,0	0,1	0,0	0,0	17,5	0,0	0,0	2,0
Хлеб пшеничный			30	1,9	0,2	12,1	57	0,0	0,0	0,0	0,3	4,9	15,9	3,4	0,3
Полдник			8	9	60	355	12,6	0,1	40,1	0,0	219,0	203,0	70,0	0,8	
Мучное изделие промышленного производства (пряники, печенье)			50	1,8	2,5	28,5	144	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Фрукт - груша			130	1,2	0,1	19,2	83	10,0	0,0	0,1	0,0	8,0	28,0	42,0	0,6
йогурт 7,5%	0,095	0,095	0,095	5,2	6,4	12,5	128	2,6	0,1	40,0	0,0	211,0	175,0	28,0	0,2
ИТОГО			65	73	207	1745	58,3	0,7	456,7	46,9	555,9	927,7	226,7	10,9	
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг							
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы			
								С	В1	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			30	23	69	594	0,9	0,1	173,4	1,2	462,6	488,5	65,8	2,7	
Ватрушка "Царская" с молоком сгущенным (творожное блюдо) (ТТК)			180	14,5	10,0	34,5	286	0,2	0,1	66,9	0,6	150,4	201,2	26,1	0,8
творог	109	108													
крупа манная	5	5													
яйца	21	21													
сахар	11	11													
крошка		27													
сахар	5	5													
мука пшеничная	11	11													
масло сливочное	11	11													
масло сливочное для смазки листа	3	3													
масса готовой ватрушки		160													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Яйцо куриное отварное (№337-2004)			40	5,0	4,6	0,3	63	0,0	0,0	60,0	0,2	19,4	66,8	4,2	0,9
Бутерброд с сыром (№3-2004)			30\15	6,1	4,1	14,5	119	0,1	0,0	30,9	0,4	152,9	107,3	12,2	0,4

томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	3,5	3,5													
лук репчатый	8	7													
мука пшеничная	1,6	1,6													
масло растительное	5	5													
ИЛИ															
Овощи тушеные (№215-1996)			150	2,4	6,0	18,2	136	9,22	0,06	0,36	0,41	32,26	59,52	29,22	0,91
морковь - до 01.01 - 20%	40	32													
с 01.01 - 25%	43	32													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	80	60													
01.11.-31.12. -30%	86	60													
01.01-29.02 - 35%	92	60													
01.03. - 40%	100	60													
капуста белокочанная свежая	100	80													
масло растительное	6	6													
соус (№528-1996)		54													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	5	5													
мука пшеничная	3	3													
масло сливочное	1	1													
морковь - до 01.01 - 20%	5	4													
с 01.01 - 25%	5	4													
лук репчатый	1,2	1													
сахар	0,8	0,8													
вода питьевая или бульон	54	54													
Компот из сухофруктов + витамин "С"(№638-2004)			200	0,3	0,0	18,2	74	0,1	0,0	0,0	0,0	16,6	10,7	4,3	0,9

сухофрукты	15	15													
сахар	12	12													
Хлеб ржаной			30	3,3	0,6	16,7	87	0,0	0,1	0,0	0,0	17,5	0,0	0,0	2,0
Хлеб пшеничный			30	1,9	0,2	12,1	57	0,0	0,0	0,0	0,3	4,9	15,9	3,4	0,3
Полдник				5	6	68	348	26,9	0,1	31,7	1,2	51,7	92,8	41,6	3,4
Булочка "Тюменская" (ТТК)			60	3,7	5,8	28,5	181	0,1	0,1	31,7	1,0	24,5	51,0	8,0	0,6
мука пшеничная	35	35													
сахар	7	7													
масло сливочное	6	6													
яйца	3	3													
соль йодированная	0,2	0,2													
дрожжи прессованные	1,3	1,3													
или дрожжи сухие	0,3	0,3													
молоко питьевое	14	14													
или молоко концентрированное	6	6													
или молоко сухое	2	2													
вода кипяченая для концентрированного молока	8	8													
вода кипяченая для сухого молока	12	12													
ванилин	0,02	0,02													
повидло (без искусственных ароматизаторов , красителей и консервантов)	5,5	5,2													
яйца для смазки изделия	1,7	1,7													
сахарная пудра	0,8	0,8													
масло растительное для смазки листа	0,9	0,9													
или Булочка промышленного производства			60												
Фрукт - яблоко			150	0,4	0,4	11,6	52	14,8	0,0	0,0	0,2	17,1	11,8	9,6	2,4
Сок фруктовый с содержанием витаминов и минералов			200	0,6	0,0	28,0	114	12,0	0,0	0,0	1,6	10,0	30,0	24,0	0,4
ИТОГО				64	59	242	1753	65,7	0,7	249,7	10,1	712,7	973,2	222,5	14,2

томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	3	3													
масло сливочное	5	5													
сметана	5	5													
Сосиска отварная с маслом (№413-2004)			75	8,0	12,1	1,5	147	0,0	0,0	17,7	0,3	12,4	106,5	10,0	1,9
вареные сосиски "высший сорт"	72	70													
масло сливочное	5	5													
							ИЛИ								
Курица, тушенная (№494-2004)			75	9,1	16,3	0,7	186	1,2	0,1	49,4	2,5	21,6	158,8	17,6	1,5
курица потрошенная 1 категории	125	112													
или грудка куриная на кости	116	112													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	3	3													
лук репчатый	11,9	10													
масло растительное	8	8													
Макаронны отварные с овощами (ТТК)			150	4,5	5,6	24,6	167	1,0	0,1	25,9	0,8	20,6	55,0	21,1	0,9
макаронные изделия	35	35													
масло сливочное	3	3													
масса готовых макаронных изделий		100													
морковь - до 01.01 - 20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
масло сливочное	2	2													
масса припущенной моркови		37													
ИТОГО			51	66	241	1760	53,0	0,6	214,5	7,3	706,9	916,3	293,9	12,3	

масса запеканки		160													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Бутерброд с сыром (№3-2004)			30/15	6,1	4,1	14,5	119	0,1	0,0	30,9	0,4	152,9	107,3	12,2	0,4
хлеб пшеничный или батон	30	30													
сыр	16	15													
Чай (№686-2004)			200/5	0,1	0,0	15,2	59	0,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай - заварка	0,5	0,5													
сахар	15	15													
Йогурт (7,5 %)			0,095	2,2	1,3	7,5	51	0,6	0,0	20,8	0,0	127,1	100,0	15,6	0,1
Обед			32	34	95	816	17,4	0,5	44,6	5,0	113,3	438,9	170,1	10,1	
Суп картофельный с вермишелью (№43)			250,0	6,3	6,2	9,2	120	1,8	0,1	18,5	0,8	17,3	80,0	19,1	0,8
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50													
01.11.-31.12. -30%	72	50													
01.01-29.02 - 35%	77	50													
01.03. - 40%	84	50													
морковь - до 01.01 - 20%	16	13													
с 01.01 - 25%	17	13													
вермишель	10	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	5	5													
лук репчатый	10	8													
вода питьевая или бульон	3,7	3,7													
оленина	22,0	22													
Бефстроганов из говядины (№423-2004)			80	12,8	23,2	5,4	282	0,1	0,0	15,3	3,1	26,1	116,8	16,2	1,8
говядина 1 категории	107	79													
или говядина гуляш или вырезка	79	79													
или говядина полуфабрикат	93	79													
масло растительное	7	7													
лук репчатый	29	24													
сметана	20	20													
мука пшеничная	5	5													
Гречка рассыпчатая с маслом и морковью (ТТК)			150	4,5	3,5	23,5	144	0,2	0,2	10,8	0,6	18,0	157,9	107,6	3,5

чеснок свежий	3,1	2,4													
масло растительное	10	10													
Капуста тушеная (№534-2004)			200	4,6	5,8	17,7	141	42,4	0,1	0,0	3,4	102,7	76,7	39,4	1,5
капуста белокочанная свежая	286	229													
морковь до 01.01.-20%	15	12													
с 01.01 - 25%	16	12													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	5	5													
лук репчатый	11	9													
мука пшеничная	2,4	2,4													
масло растительное	8	8													
кофейный напиток или какао(№692-2004)			200	0,4	0,0	20,1	82	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0
кофейный напиток	2	2													
вода кипяченая для сухого молока	114	114													
вода	70	70													
молок концентрированное	60	60													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			30	5,3	1,0	26,7	139	0,0	0,1	0,0	0,0	28,0	0,0	0,0	3,1
Хлеб пшеничный			30	2,5	0,3	16,1	77	0,0	0,0	0,0	0,4	6,5	21,2	4,6	0,4
Полдник				9	12	58	377	2,6	0,1	40,0	0,0	211,0	175,0	28,0	0,2
Мучное изделие промышленного производства			70	3,2	5,7	44,0	240	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
творожок			100	5,2	6,4	12,5	128	2,6	0,1	40,0	0,0	211,0	175,0	28,0	0,2
ИТОГО				79	84	237	2018	79,3	0,7	241,7	10,2	962,5	1186	212,2	11,3

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг							
				Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы			
								С	В1	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак				24	30	78	679	2	0	201	1	601	578	102	3

лук репчатый	12	10														
масло растительное	5	5														
хлеб пшеничный	20	10														
зелень (петрушка, или укроп)сушенный	2	1,6														
Гуляш (№437-2004)			100	12,1	16,2	4,9	214	0,4	0,0	0,0	1,8	11,6	148,3	21,7	2,2	
говядина 1 категории	107	79														
или гуляш-полуфабрикат или вырезка	79	79														
или говядина полуфабрикат	93	79														
масло растительное	8	8														
лук репчатый	12	10														
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	5	5														
мука пшеничная	3	3														
Картофельное пюре (№520-2004)			180	3,6	4,9	21,7	145	2,6	0,1	16,7	0,2	43,0	93,4	31,1	1,1	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154														
01.11.-31.12. -30%	220	154														
01.01-29.02 - 35%	237	154														
01.03. - 40%	257	154														
молоко питьевое	27	27														
или молоко концентрированное	12	12														
или молоко сухое	3	3														
вода кипяченая для концентрированного молока	15	15														
вода кипяченая для сухого молока	24	24														
масло сливочное	7	7														
Компот из сухофруктов + Витамин"С" (№638-2004)			200	0,3	0,0	21,2	86	0,1	0,0	0,0	0,0	16,6	10,7	4,3	0,9	
сухофрукты	22	22														
сахар	15	15														
Хлеб ржаной			30	5,9	1,1	30,1	156	0,0	0,2	0,0	0,0	31,5	0,0	0,0	3,5	

лук репчатый	12	10														
морковь до 01.01.-20%	16	13														
с 01.01 - 25%	17	13														
масло сливочное	5	5														
хлеб пшеничный	38	32														
Котлета рыбная "Лада" (ТТК)			100	18,0	12,7	7,5	216	0,3	0,1	37,2	3,3	35,4	175,6	27,3	1,2	
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	122	85														
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	146	85														
или минтай потрошенный обезглавленный(филе с кожей без костей)	115	85														
хлеб пшеничный	6	6														
лук репчатый	11	9														
чеснок свежий	1,3	1														
молоко сухое	1	1														
вода питьевая	4	4														
яйца	5	5														
масло сливочное	5	5														
сухари пшеничные	12	12														
масло растительное	6	6														
Картофельное пюре (№520-2004)			180	1,0	2,4	6,0	50	0,7	0,0	4,7	0,1	11,9	26,0	8,6	0,3	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	57	43														
01.11.-31.12. -30%	61	43														
01.01-29.02 - 35%	66	43														
01.03. - 40%	72	43														
молоко питьевое	8	8														
или молоко концентрированное	4	4														
или молоко сухое	1	1														
вода кипяченая для концентрированного молока	4	4														
вода кипяченая для сухого молока	7	7														
масло сливочное	3	3														
Капуста тушеная (№534-2004)			180	3,5	4,3	13,3	106	31,8	0,0	0,0	2,6	77,0	57,5	29,5	1,1	

капуста белокочанная свежая	216	173													
морковь до 01.01.-20%	11	9													
с 01.01 - 25%	12	9													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	4	4													
лук репчатый	10	8													
мука пшеничная	1,8	1,8													
масло растительное	6	6													
ИЛИ															
Овощи тушеные (№215-1996)			180	2,7	6,7	20,2	152	10,24	0,07	0,40	0,45	35,84	66,13	32,47	1,01
морковь до 01.01.-20%	44	35													
с 01.01 - 25%	47	35	31,5												
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	86	65	58,5												
01.11.-31.12. -30%	93	65	58,5												
01.01-29.02 - 35%	100	65	58,5												
01.03. - 40%	109	65													
капуста белокочанная свежая	113	90	81												
масло растительное	8	8													
соус (№528-1996)		60													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	6	6													
мука пшеничная	3	3													
масло сливочное	1,2	1,2													
морковь до 01.01.-20%	6	5													
с 01.01 - 25%	7	5													
лук репчатый	1,4	1,2													
сахар	0,9	0,9													
вода питьевая	60	60													
Компот из сухофруктов + Витамин"С" (№638-2004)			200	0,3	0,0	21,2	86	0,1	0,0	0,0	0,0	16,6	10,7	4,3	0,9

сухофрукты	22	22													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			30	5,3	1,0	26,7	139	0,0	0,1	0,0	0,0	28,0	0,0	0,0	3,1
Хлеб пшеничный			30	2,5	0,3	16,1	77	0,0	0,0	0,0	0,4	6,5	21,2	4,6	0,4
Полдник			5	8	79	408	26,9	0,2	42,3	1,6	59,9	109,8	44,3	3,6	
Булочка "Домашняя"			80	4,3	7,6	39,2	242	0,1	0,1	42,3	1,4	32,7	68,1	10,6	0,8
мука пшеничная	45	45													
сахар	10	10													
масло сливочное	10	10													
яйца	4	4													
соль йодированная	0,3	0,3													
дрожжи прессованные	1,7	1,7													
или дрожжи сухие	0,4	0,4													
молоко питьевое	19	19													
или молоко концентрированное	9	9													
или молоко сухое	2	2													
вода кипяченая для концентрированного молока	10	10													
вода кипяченая для сухого молока	17	17													
ванилин	0,03	0,03													
повидло (без искусственных ароматизаторов красителей и консервантов)	7,3	7													
яйца для смазки изделия	2,3	2,3													
сахарная пудра	1	1													
масло растительное для смазки листа	1	1													
или Булочка промышленного производства			80												
Фрукт-яблоко			150	0,4	0,4	11,6	52	14,8	0,0	0,0	0,2	17,1	11,8	9,6	2,4
Сок фруктовый с содержанием витаминов и минералов			200	0,6	0,0	28,0	114	12,0	0,0	0,0	1,6	10,0	30,0	24,0	0,4
ИТОГО				77	67	281	2033	72,0	0,8	277,9	12,3	775,3	1080	243,0	16,3

8 день

Наименование блюда	Брутто,	Нетто,	Выход, г	Химический состав	Наименование пищевых веществ, мг
--------------------	---------	--------	----------	-------------------	----------------------------------

Сосиска отварная с маслом (№413-2004)			105	11,1	17,3	1,6	207	0,0	0,0	24,8	0,5	17,4	149,1	14,0	2,7
вареные сосиски или сардельки "высший сорт"	102	100													
масло сливочное	5	5													
						ИЛИ									
Курица, запеченная (№494-2004)			120	12,2	25,2	0,9	279	1,9	0,1	79,0	4,0	34,5	254,1	29,8	2,4
курица потрошенная 1 категории	200	179													
или грудка куриная на кости	186	179													
томатное пюре (без содержания искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без соли)	5	5													
сметана	6	6													
чеснок свежий	3,1	2,4													
масло растительное	10	10													
Макаронны отварные с овощами (ТТК)			180	5,9	7,6	32,9	223	1,3	0,1	34,5	1,1	27,4	73,4	28,1	1,2
макаронные изделия	50	50													
масло сливочное	4	4													
масса готовых макаронных изделий		138													
морковь до 01.01.-20%	63	50													
с 01.01 - 25%	67	50													
масло сливочное	3	3													
масса припущенной моркови		50													
кукуруза консервированная	30	18													
Сок фруктовый с содержанием витаминов и минералов			200	0,6	0,0	28,0	114	12,0	0,0	0,0	1,6	10,0	30,0	24,0	0,4
Хлеб ржаной			30	5,0	0,9	25,1	130	0,0	0,1	0,0	0,0	26,3	0,0	0,0	2,9
Хлеб пшеничный			30	1,9	0,2	12,1	57	0,0	0,0	0,0	0,3	4,9	15,9	3,4	0,3

сметана	20	20													
мука пшеничная	4	4													
Гречка рассыпчатая с маслом и морковью (ТТК)			200	6,1	4,7	31,3	192	0,3	0,2	14,4	0,9	24,0	210,5	143,4	4,7
крупа гречневая	79	79													
морковь до 01.01.-20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
масло сливочное	6	6													
Компот из сухофруктов, или свежих плодов + Витамин"С" (№585-1996)			200	0,2	0,0	20,6	83	1,6	0,0	0,0	0,1	6,8	4,1	3,4	0,91
сухофрукты	20,2	20													
яблоки свежие	45,6	40													
или груши свежие	44,4	40													
сахар	15	15													
Хлеб ржаной			30	5,9	1,1	30,1	156	0,0	0,2	0,0	0,0	31,5	0,0	0,0	3,5
Хлеб пшеничный			30	2,5	0,3	16,1	77	0,0	0,0	0,0	0,4	6,5	21,2	4,6	0,4
Полдник				5	7	82	414	32,8	0,1	0,0	0,7	62,1	150,2	115,8	5,2
Кондитерское изделие или кондитерское изделие с добавлением витаминов и минералов (вафли, пряники или кексы, в том числе обогащенные витаминно-минеральным премиксом)			70	3,7	6,7	37,9	227	0,0	0,0	0,0	0,4	28,1	103,7	78,3	1,5
Фрукт - груша			180	0,6	0,6	16,3	73	20,8	0,1	0,0	0,3	24,0	16,5	13,5	3,3
Сок фруктовый с содержанием витаминов и минералов			200	0,6	0,0	28,0	114	12,0	0,0	0,0	1,6	10,0	30,0	24,0	0,4
ИТОГО				78	69	270	2009	22,9	0,2	193,9	1,3	628,7	587,0	86,5	4,9
Соль йодированная в расчете на 10 дней	5,2	5,2													
ИТОГО в среднем за 10 дней				67,5	69	271	2016	58,4	0,7	229,9	12,2	671,3	937,7	232,1	12,8
Потребность в пищевых веществах и энергии для детей с 11 лет и старше (75% от суточной потребности)				67,5	69	270	1971								