Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ивана Сергеевича Кошелева с.Лермонтово Белинского района Пензенской области

> «Утверждаю» Директор МОУ СОШ им.И.С.Кошелева

с. Лермонтово

Сороб В.Н.Сорокина Приказ № 24 от 31 с 8 может

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ в осенне-зимний период

для учащихся с 12 до 18 лет

Составлено в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями MP 2.4 0179-20

No	Наименование блюда	Выход	Пищ	евая ценно	сть (г)	Энергет		Витамині	ы (мг)		M	инеральные	вещества (мг)	,
№ по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	E	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
108	Суп-лапша с курицей куры -52 вермишель -20 масло сливочное - 5 морковь -12,5 лук репчатый - 12 соль - 0,25 Картофельное пюре картофель - 205,2 молоко 3,2 % жирн 28,44	250/25	10.00	7.30	15.82	170	0.07	1.50	0.05	0.91	20.00	98.05	16.03	1.06
	масло сливочное - 6,3 соль - 9	17100	0.00	0.71	20.40	107	0.10	01.14	0.04	0.00	00.00	110.00	41.00	1.07
195	Биточки паровые из индейки хлеб пшеничный - 21,6 вода - 26,4 масло сливочное - 4,8 соль - 2,4 Филе индейки - 88,8	1/120	52.56	21.91	31.13	338	0.07	2.38	0.02	0.02	25.99	196.87	87.58	1.75
4	Салат из белокоч.капусты с морковью капуста белокоч.св 106 морковь - 13 сахар - 5 масло растительное - 10 лимонная кислота - 0,1	1/100	1.60	10.10	9.60	136	0.04	27.80		4.50	44.00	32.00	17.00	0.60
276	Напиток ябл.виноградный	1/200	0.60		24.60	104		2.60			20.00	20.00	12.00	0.12
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого:		72.45	46.42	132.21	1,052.50	0.41	65.42	0.11	6.03	203.38	495.47	180.99	5.75

Nº	2 День Наименование блюда	Выход	Пиш	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		М	инерапьные	вещества (мг)	
по сборнику		22,704	Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	A A	Е	Ca	P	Mg	Fe
' '	Обед											-	9	
	Суп карт. с мясн. фрикадельками картофель - 133,2 масло сливочное- 5													
123	морковь -12,5 лук репчатый - 12													
	томатное пюре - 2,5 Фрикадельки говядина - 31 (22,8) лук репчатый - 2,38 яйцо - 1,6 соль - 0,25	250/20	6.67	6.99	18.45	167	0.14	22.35	0.03	0.98	23.77	113.39	34.67	1.42
317	Рагу из овощей картофель - 77,04 морковь -41,4 лук репчатый - 18,58 капуста белокоч.св 76,68 масло сливочное - 8,28 мука пшеничная - 2,7 томатная паста - 1,62 сахар - 0,81 лавровый лист - 0,014 соль - 1,08	1/180	3.29	7.18	19.04	157	0.11	42.82	0.04	3.06	62.60	85.23	40.00	1.37
207	Куры отварные куры - 249,6 лук репчатый - 4,8 соль - 1,44	1/120	36.67	14.16	1.34	281	0.12	0.36	0.12		37.51	330.41	37.10	2.83
76	Винегрет овощной картофель - 29,428,9 свекла - 18 морковь - 13 огурцы консервированные - 18,75 капуста квашенная -21,4 лук репчатый - 18 масло раст 10	1/100	1.30	10.80	6.80	130	0.04	8.40		4.60	23.00	40.00	18.00	0.80
518	Сок фруктовый (абрикосовый)	1/200	1.00			110.00	0.04	8.00			40.00			0.40
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/30	2.28	0.24	14.76	71	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
	Итого:		53.49	39.61	75.15	986.50	0.51	81.93	0.19	9.30	198.88	608.03	138.17	7.48

Nº	Наименование блюда	Выход	Пин	евая ценно	OT! (5)	Энергет	I	Витамин	(2.45)				вещества (мг)	
по сборнику		Быход	Белки	евая ценно Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	_ ` /	Е	Ca	инеральные Р	. ,	Fe
по соорнику			Белки	жиры	утлеводы	ценность	ВΙ	C	Α		Ca	Р	Mg	ге
	Обед													
	ООЕД	+												
	Борщ с капустой и картофелем													
	свекла - 50													
	капуста белокоч.св 25	_												
	капуста белокоч.св 25	+												
	морковь -15,75	_												
128	лук репчатый -12	_												
128	масло растительное - 5	1/250	1.96	5.75	10.83	103	0.05	10.32	0.01	2.42	38.90	56.05	26.70	1.21
	сахар - 2,5	_												
	томатное пюре - 7,5	+												
	сметана - 5	+												
	сметана - 5	_												
		4												
	NA													
	Макаронные изделия отварные													
447	Макаронные изделия -61,11	1/180	6.57	5.98	41.85	254	0.14		0.04	0.02	49.14	72.07	29.50	1.19
	масло сливочное- 6,3													
	соль - 9													
	Бефстроганов													
	говядина - 107 (79)													
151	лук репчатый - 29													
101	масло сливочное - 7	50/50	17.55	12.40	5.68	205	0.12	2.46	0.07	0.04	39.81	203.50	30.90	1.94
	мука пшеничная - 4													
	сметана - 23													
	соль - 1,0													
	Салат картоф. с морк.и зел горошк.													
	Картофель - 61,65(45)													
40	Зеленый горошек 26,29(17)	1/100	2.80	7.00	14.70	133	0.08	11.70	0.02	3.00	19.00	68.00	24.00	0.90
	Морковь - 31,5(25)	1/100	2.00	7.00	14.70	155	0.00	11.70	0.02	3.00	19.00	00.00	24.00	0.90
	Яйцо - 0,2шт (8)													
	Масло растительное - 6													
	Напиток ябл-абрикосовый	1/200	0.40		28.00	116		2.20			14.00	24.00	8.00	0.80
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03	-		0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого:		33.08	31.53	125.66	928.50	0.44	26.68	0.14	6.03	170.85	456.12	126.10	6.59

Nº	Наименование блюда	Выход	Пищ	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		M	инеральные	вещества (мг))
по сборнику	'		Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
	Суп карт. с крупой перловой													
	картофель - 100													
119	крупа перловая - 10													
119	масло сливочное- 5	1/250	2.72	4.54	20.54	137	0.11	16.50	0.02	0.93	21.02	88.05	26.52	1.02
	морковь -12,5													
	лук репчатый - 12													
	соль - 0,25													
	Пюре из гороха с маслом													
418	горох - 73,9													
	масло сливочное- 3,66													
	соль - 2,2	1/180	17.12	5.27	34.07	252	0.37		0.02		98.34	274.82	92.20	5.80
	Тефтели из говядины паровые													
389	говядина - 96(70)													
309	хлеб пшеничный - 13	1/100	13.80	12.70	8.70	204	0.06	2.50	0.02	0.50	19.00	153.00	21.00	2.20
	масло сливочное- 3													
	лук репчатый - 39													
	Салат "Пестрый"													
	свекла -83,33													
31	яблоко свежие - 38,83	1/100	1.10	5.17	11.98	98	0.02	11.13			29.07	31.65	17.10	1.53
	caxap - 3,33	1/100	1.10	3.17	11.90	90	0.02	11.13			29.07	31.03	17.10	1.55
	масло раст 5													
	Чай с сахаром и лимоном													
434	чай - 1	200/15/7	0.26	0.05	15.22	59		2.90			8.05	9.78	5.24	0.90
	сахар - 15	200/10//	0.20	0.00	10.22	33		2.00			0.00	0.70	0.24	0.00
	лимон - 8													
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого:		38.80	28.13	115.11	867.50	0.61	33.03	0.06	1.98	185.48	589.80	169.06	12.00

Nº	Наименование блюда	Выход	Пищ	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		M	инеральные	вещества (мг))
по сборнику	•		Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	E	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
	Суп карт. с рыбой													
	треска-филе - 34,8/30,5													
125	картофель - 150													
123	масло сливочное- 5	250/25	7.42	4.76	20.00	156	0.17	24.30	0.03	0.94	28.59	141.55	40.30	1.37
	морковь -12,5													
	лук репчатый -12													
	соль - 0,25													
	Жаркое по - домашнему													
	говядина - 137,27 (88,8)													
369	картофель - 138,18	1/200	23.64	21.09	15.09	345	0.15	6.91	0.04	0.73	31.82	241.82	50.91	3.09
	лук репчатый - 15,91	1/200	20.04	21.00	10.00	040	0.10	0.51	0.04	0.70	01.02	241.02	00.01	0.00
	масло сливочное - 6,36													
	томат - пюре - 6,36													
	Салат витаминный с масл.растител.													
	капуста белокоч.св 58,33													
	морковь - 18,83													
40	зелень(петрушка) - 6,33													
40	яблоки свежие - 28,33	1/100	1.20	5.15	10.88	93	0.02	27.37		1.47	42.82	26.77	16.53	1.02
	caxap - 5													
	масло растительное - 5													
	лимонная кислота - 0,1													
	соль - 1													
	Компот из яблок с лимоном													
509	апельсины - 59	1/200	0.30	0.20	25.00	103	0.01	3.30		0.10	11.00	7.00	5.00	1.20
	яблоки - 42	1/200	0.30	0.20	25.00	103	0.01	3.30		0.10	11.00	7.00	3.00	1.20
	сахар - 20													
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого :		36.36	31.60	95.57	814.50	0.40	61.88	0.07	3.79	124.23	449.64	119.74	7.23

	6 день													
Nº	Наименование блюда	Выход	Пиш	евая ценно		Энергет		Витамин	ы (мг)				вещества (мг)	
по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
	Рассольник домашний													
	картофель - 100													
400	капуста белокоч.св 25													
132	морковь -12,5	1/250	2.08	5.20	12.80	106	0.10	12.48		2.38	26.25	64.75	27.75	1.03
	лук репчатый -12													
	огурцы сол 16,75													
	масло растител 5													
	Капуста тушеная (свежая)													
	капуста белокоч.св 257,94													
	морковь -4,5													
	лук репчатый - 8,64													
439	томатная паста - 3,24	1/180	4.07	5.44	40.44	139	0.07	95.18	0.04	0.45	111.73	75.00	20.20	4 54
	лимонная кислота - 0,16	1/180	4.27	5.44	18.11	139	0.07	95.18	0.04	0.45	111./3	75.98	38.36	1.51
	мука пшеничная - 2,16													
	caxap - 5,4													
	масло сливочное- 6,3													
	соль - 1,8													
	Котлеты (биточки) мясные													
	говядина (котлетное мясо) -100(74)													
167	хлеб пшеничный - 18	4/400	45.70	40.00	45.70	0.40	0.00		0.00	0.00	40.40	440.40	00.00	4.54
	сухари панировочные - 10	1/100	15.70	13.02	15.78	246	0.08		0.02	0.02	18.12	149.46	30.06	1.54
	масло сливочное - 6													
	соль - 10													
	Будочка "Веснушка"													
	мука пшеничная - 42,85													
	caxap - 4,3													
559	дрожжи - 1,3	1/00	4.70	0.70	04.00	400	0.00		0.00	0.70	40.00	00.00	7.00	0.00
	соль - 0,4	1/60	4.70	3.70	34.20	189	0.06		0.03	0.70	10.00	38.00	7.00	0.60
	масло сливочное - 3,8													
	яйцо - 1,3													
	изюм - 2,1													
	Напиток из шиповника													
519	шиповник (целые плоды) - 20													
	сахар - 15	1/200	0.70	0.30	22.80	97.00	0.01	70.00			12.00	3.00	3.00	1.50
	вода - 230													
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03	1		0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02	1		0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого:	.,20	31.25	28.06	128.29	894.50	0.37	177.66	0.09	4.10	188.10	363.69	113.17	6.73
			020	20.00	120.20	00 1.00	0.0.		0.00		100.10	000.00		00
		I	1	1	I	I	I	1	1	I	1	I	I	1

Nº	Наименование блюда	Выход	Пиш	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		I м	инерапьные	вещества (мг)	1
по сборнику	· ·	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	A	E	Ca	Р	Мg	Fe
			203	71111921	7171020421	7				_	- Ju	· ·	9	1
	Обед													
														+
	Суп с крупой рис. и мясн. фрикад.													
	масло сливочное- 5													
	морковь -12,5													
142	лук репчатый -12	250/20	5.63	6.74	12.57	135	0.03	1.70	0.03	0.91	14.47	76.14	19.17	0.62
	соль - 0,25	200/20	0.00	0.74	12.07	100	0.00	1.70	0.00	0.51	14.47	70.14	10.17	0.02
	Фрикадельки:	_												
	говядина - 31(22,8)													
	лук репчатый - 2,38 яйцо - 1,6													
	яицо - 1,6 Картофельное пюре													-
	картофельное пюре	-												
443	молоко 3,2 % жирн 28,44	1/180	3.89	6.71	26.46	187	0.18	31.14	0.04	0.05	83.39	116.05	41.38	1.67
	масло сливочное -6,3	- 1/100	0.00	0.71	20.40	107	0.10	31.14	0.04	0.00	03.55	110.03	41.50	1.07
	соль - 9													
	Котлеты рыбные													+
	минтай - 131(80)													
0.45	хлеб пшеничный - 19													
345	молоко или вода - 14	1/100	13.90	2.12	9.60	86	0.10	1.62	0.02	1.00	35.00	160.00	23.00	0.60
	яйцо - 0,15 шт (6)													
	масло сливочное - 2													
	соль - 3													
	Салат из моркови "Солнышко"													
	морковь - 96,67													
53	изюм - 10,17	1/100	1.25	0.08	22.75	95	0.05	11.62		6.52	50.57	56.17	33.65	0.88
	апельсины - 15	_												
	caxap - 10	_												
	лимон - 5													-
383	Кисель плодово-ягодный Кисель из концентрата - 24	\dashv												
383	сахар - 10	1/200			9.98	119					0.20			0.03
	лимонная кислота - 0,2	\dashv												
109	Улеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
109	Хлеб пшеничный	1/30	1.52	0.24	9.84	47	0.03			0.33	4.00	13.00	2.80	0.33
100	Итого:	1/20	28.47	16.05	9.84 105.96	739.50	0.02	46.08	0.09	9.03	193.63	440.86	124.20	4.35
	MIOLO:		28.47	10.05	105.90	739.50	0.41	40.08	0.09	9.03	193.03	440.88	124.20	4.35

Nº	Наименование блюда	Выход	Пиш	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		M	инеральные	вещества (мг)	
по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Á	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
	Щи из св. капусты с картофелем													
	капуста белокоч.св 62,5													
	картофель - 40													
142	морковь -15,75	250/10	2.01	6.48	8.14	99	0.06	18.52	0.01	2.41	42.80	53.60	23.15	0.82
	лук репчатый -12	230/10	2.01	0.40	0.14	99	0.00	10.52	0.01	2.41	42.00	55.00	23.13	0.02
	томатное пюре - 2,5													
	масло раст 5													
	сметана 15 % жирн 10													
	Макаронные изделия отварные													
447	Макаронные изделия -61,11	1/180	6.57	5.98	41.85	254	0.14		0.04	0.02	49.14	72.07	29.50	1.19
	масло сливочное- 6,3	1/100	0.57	5.90	41.00	254	0.14		0.04	0.02	49.14	12.01	29.50	1.19
	соль - 9													
	Куры отварные													
207	куры - 249,6	1/120	36.67	14.16	1.34	281	0.12	0.36	0.12		37.51	330.41	37.10	2.83
	лук репчатый - 4,8	1/120	30.07	14.10	1.34	201	0.12	0.30	0.12		37.51	330.41	37.10	2.03
	соль - 1,44													
	Соус красный основной													
	масло сливочное - 1,0													
455	мука пшеничная - 2,5													
455	томатная паста - 1,5	1/50	0.41	0.86	3.11	22	0.01	0.98	0.01	0.39	3.39	6.87	3.51	0.13
	морковь - 5													
	лук репчатый - 1,2													
	caxap - 0,75													
	Салат "Прелесть"													
	морковь -78,67													
33	яблоко свежие - 26,17	1/100	1.45	0.13	15.22	67	0.05	10.28		5.85	55.65	52.17	37.15	1.18
	курага - 9	1/100	1.45	0.13	15.22	07	0.03	10.20		5.65	55.65	52.17	37.13	1.10
	caxap - 3,75													
	петрушка (зелень) - 2,5													
	Компот из см. сухофруктов													
508	сухофрукты - 25(30,5)	1/200	0.50		27.00	110	0.01	0.50			28.00	19.00	7.00	1.50
	caxap - 15	1/200	0.50		21.00	110	0.01	0.50			20.00	19.00	7.00	1.50
	Зефир (пастила)	1/39	0.27		31.20	157.00	31.20				0.78	3.90	2.60	0.65
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого :		51.68	28.01	152.46	1,107.50	31.64	30.64	0.18	9.22	227.27	570.52	147.01	8.85

	9 день					1 _	1				1			
Nº	Наименование блюда	Выход		евая ценно	. ,	Энергет		Витамин	_ ` ′	,		инеральные	вещества (мг)	
по сборнику	'		Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	E	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
														-
	Суп карт. с горохом													
		-												
	картофель - 66,75 горох - 20,25	4												
118	масло сливочное- 5	4												
110	морковь -12,5	1/250	5.48	4.74	19.74	146	0.23	15.25	0.02	1.07	43.84	109.42	40.30	2.02
	лук репчатый -12	+												
	лук репчатый - 12 соль - 0,25	-												
	петрушка (зелень) - 3,4	4												
	Рагу из овощей													+
		4												
	картофель - 77,04 морковь -41,4	-												
		-												
247	лук репчатый - 18,58	4												
317	масло сливочное - 8,28	1/180	3.29	7.18	19.04	157	0.11	42.82	0.04	3.06	62.60	85.23	40.00	1.37
	мука пшеничная - 2,7	-												
	томатная паста - 1,62	4												
	сахар - 0,81 лавровый лист - 0,014	4												
		4												
	соль - 1,08													+
	Тефтели из гов.с рис.(ежики)	4												
	говядина - 87,17 (62,9)	4												
	крупа рисовая - 8,57	4												
	лук репчатый - 35,01	4												
200	масло сливочное - 14,29	1/1/10 0	40.50	04.00	46.00	246	0.07	4.44	0.40	0.74	20.04	454.00	04.00	2.44
390	мука пшеничная - 7,15	1/142,9	13.58	21.86	16.29	316	0.07	1.14	0.16	0.71	30.01	154.33	24.86	2.14
	соус молочный № 435 - 42,9	4												
	молоко - 42,9	4												
	мука пшеничная - 2,1	_												
	масло сливочное - 2,1	4												
	caxap - 0,4													-
	Салат карт. с раст.маслом.	4												
	картофель - 56,5	4												
72	огурцы соленые - 31,33	1/100	1.70	8.55	9.28	123	0.07	12.38		0.13	20.08	46.68	18.35	0.75
	лук репчатый - 11,83 зеленый горошек - 25,67	1/100	1.70	0.00	9.20	123	0.07	12.30		0.13	20.06	40.00	10.33	0.75
	масло растительное - 8,33	-												
	соль - 1,0	4												
														+
394	Компот из свежих яблок яблоки свежие - 61,3	-									1]		
394	,	1/200	0.21	0.21	15.27	62	0.01	8.91		0.01	8.84	5.94	4.86	1.21
	caxap - 10	-												
400	лимонная кислота - 0,2	4/00	0.00	0.04	44.70	70.5	0.00		-	0.00	6.00	40.50	4.00	0.00
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03		 	0.33 0.22	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02	90.50	0.22		4.00	13.00	2.80	0.22
1	Итого:		28.06	42.94	104.22	921.50	0.54	80.50	0.22	5.53	175.37	434.10	135.37	8.04

Nº	10 день Наименование блюда	Выход	Пищ	евая ценно	ость (г)	Энергет		Витамин	ы (мг)		M	инеральные	вещества (мг))
по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	A	E	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
	Суп рыбный с консервами													
	Консер.рыбные в собствен.соку - 40 картофель - 93,25	-												
153	морковь - 20	1/250	9.23	7.23	16.05	166	0.10	7.90	0.03	0.75	63.75	165.75	48.25	1.25
	лук репчатый -9,5 крупа рисовая - 5	-												
	масло сливочное- 3,75 укроп или петрушка - 1,8	-												
	Плов из птицы													
	индейка - 90,67 крупа рисовая - 46,67	+												
291	лук репчатый - 10,67 (9,33) масло растительное - 9,33	1/200	17.80	15.00	36.45	352	0.11	5.60	0.01	1.55	43.81	237.60	54.00	1.93
	морковь - 13,33(10,67)													
	соль - 4 томатное пюре - 6,67	4												
	Салат из свеклы с раст.маслом													
64	свекла - 117,51 масло растительное - 8,33	1/100	1.40	8.42	8.45	115	0.02	9.40			38.45	40.42	20.90	1.33
	соль - 1,0													
433	Чай с сахаром чай - 1	4												
433	сахар - 15	1/200	0.20	0.05	15.01	57		0.10			5.25	8.24	4.40	0.86
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого :		32.43	31.10	100.56	807.50	0.28	23.00	0.04	2.85	161.26	484.51	134.55	5.92

Nº	Наименование блюда	Выход	Пиш	евая ценно		Энергет		Витамин	ы (мг)				вещества (мг)	
по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α	E	Ca	Р	Mg	Fe
	Обед													
	Рассольник ленингр.с круп.перлов.													
	картофель - 100													
	крупа перловая - 5													
103	масло сливочное- 5	1/250	2.52	5.50	17.62	133	0.11	17.26	0.03	0.98	25.95	78.50	26.97	1.02
	морковь -12,5	17200	2.02	0.00	17.02	100	0.11	17.20	0.00	0.00	20.00	70.00	20.07	1.02
	лук репчатый -12	1												
	огурцы сол 25													
	сметана - 20% - 5													
	Картофель отварной													
426	картофель - 237,6	1/180	3.42	8.82	22.86	184	0.18	25.02	0.05	0.18	19.80	93.60	36.00	1.44
	масло растительное - 8,1	.,	0	0.02			00	20.02	0.00	00	10.00	00.00	00.00	
	масло сливочное - 8,1													
	Зразы "Школьные"													
	говядина - 86,7(63,3)													
	хлеб пшеничный 13,3													
159	лук репчатый - 20,7	1/100	14.57	15.50	14.00	255	0.08	1.73	0.07	0.03	25.35	152.72	28.42	1.62
	масло сливочное - 9,33	1/100	14.57	13.30	14.00	233	0.00	1.75	0.07	0.03	20.00	132.72	20.42	1.02
	яйцо - 8,33													
	сухари панировочные - 8,33													
	соль - 0,83													
	Салат из свеклы с курагой и изюмом													
57	свекла - 98,6													
57	курага - 5,6	1/100	1.60	6.40	13.70	119	0.02	4.80		2.80	39.00	48.00	23.00	1.40
	изюм - 6,2													
	масло растительное - 6													
	Чай с сахаром и лимоном													
434	чай - 1	200/15/7	0.26	0.05	15.22	59		2.90			8.05	9.78	5.24	0.90
	сахар - 15	200/10//	0.20	0.00	10.22	00		2.00			0.00	0.70	0.21	0.00
	лимон - 8													
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого:		26.17	36.67	108.00	867.50	0.44	51.71	0.15	4.54	128.15	415.10	126.63	6.93

	12	2 д	ιe	Н	Ь	
T				_	-	

Nº	12 День Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность (г)			Энергет	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
по сборнику			Белки	Жиры	Углеводы	Ценность	B1	С	Α Α	Е	Ca	Р	Mg	Fe
													9	
	Обед													
	Борщ из свежей капусты с фасолью													
	свекла - 50	=												
	капуста белокоч.св 25	1												
	фасоль - 10	+												
	морковь - 6,25	+												
	лук репчатый -12	-												
97	масло сливочное- 5	-												
	томатное пюре - 7,5	1/250	3.70	5.39	12.05	112	0.07	16.21	0.03	0.61	53.30	89.15	26.13	1.57
91	caxap - 0,5													
	лимонная кислота - 0,12													
	соль - 0,5													
	сметана 20% жирн 5	-												
	сметана 20% жирн 5	4												
		_												
		_												
		_												
	D. 6													
339	Рыба.запеч.под мол.соусом с гарнир.	_												
	треска - 100,72													
	масло сливочное - 5,6													
429	Картофельное пюре № 429 - 112	4												
	картофель - 126,5 (72,3)													
	молоко - 17,91	1/198	14.15	10.80	17.08	147	0.16	13.64	0.13	0.95	46.06	193.27	42.44	1.32
	масло сливочное - 5,6													
434	Соус молоч.для запекания №434 - 43													
	молоко - 43	1			1								İ	
	мука пшеничная - 3,44													
	масло сливочное - 3,44													
	Салат витаминный с масл.растител.													
	капуста белокоч.св 58,33													
	морковь - 18,83													
40	зелень(петрушка) - 6,33	1/100	1.20	5.15	10.88	93	0.02	27.37		1.47	42.82	26.77	16.53	1.02
40	яблоки свежие - 28,33													
	caxap - 5													
	масло растительное - 5											1		
	лимонная кислота - 0,1													
	соль - 1													
590	Печенье сахарное	1/100	7.50	9.80	74.40	417.00	0.08	0.00	0.01	3.50	29.00	90.00	20.00	2.10
	Ряженка											1		
516	ряженка 2,5% жирн 205	1/200	5.80	5.80	5.00	108	0.04	0.60	0.04	0.02	248.00	184.00	28.00	0.20
109	Хлеб ржаной	1/30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03			0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
108	Хлеб пшеничный	1/20	1.52	0.16	9.84	47	0.02			0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого		36.15	37.34	144.01	994.50	0.42	57.82	0.21	7.10	429.18	615.69	140.10	6.76