УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Вознесенской СОШ

имени Л. Чекмарёва

В.В.Капля

мьоу МП ознасенская

Примерное осенне-зимнее 2-х недельное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 - 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-часовым пребыванием

Составил: технолог МКУ «Управление образования Баганского района» Л.А.Максименко Тел.8-9607791910

				Химич	неский сос	гав	
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)
1	2	3	4	5	6	- БОДБ Г	8
день №1-завтрак	_		-				
Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с сахаром			130	5,34	3,81	30,94	202,3
Технологическая карта №173 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
хлопья овсеные"Геркулес"	28,6	28,6					
молоко	65	65					
вода	39	39					
масло сливочное	3,25	3,25					
caxap	3,9	3,9					
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2
чай с молоком			150	1,14	1	11,92	60,75
Технологическая карта №378 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
caxap	11,25	11,25					
молоко	38,25	37,5					
чай	1,5	1,5					
вода питьевая	112,5	112,5					
хлеб ржаной			10	0,66	0,12	3,96	19,8
всего за завтрак				7,87	5,26	51,96	309,05
Второй завтрак				- ,	-,=-	2.,00	,
сок абрикосовый			130	0,65	0	1G E1	68,64
•			130			16,51	
всего за второй завтрак				0,65	0	16,51	68,64
Обед							
горошек зеленый консервированный			30	0,86	1,62	0,81	17,76
Технологическая карта №306 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							

	l I	İ		1		i 1	
горошек зеленый	4.4.70	00.4					
консервированный	44,76	29,1					
Борщ с капустой и картофелем			150	1,08	2,94	6,52	62,25
Технологическая карта №82							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
суп.набор	37,4	37,5					
свекла	30	24					
капуста свежая или квашеная	15	12					
картофель	21	16,05					
морковь	7,5	6					
петрушка	1,95	1,2					
лук репчатый	7,2	6					
томатное пюре	4,5	4,5					
масло растительное	3	3					
соль пищевая йодированная	0,6	0,6					
сахар	1,5	1,5					
макаронные изделия							
отварные			110	4,15	0,35	23,7	114,67
Технологическая карта №202							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
макароны	38,52	38,52					
соль пищевая йодированная	0,06	0,06					
соус сметанный с томатом	,	,	25	0,44	1,25	1,755	20,025
				0,11	1,20	1,700	20,020
Технологическая карта №331							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.	_	_					
сметана	6,25	6,25					
мука пшеничная	1,87	1,87					
вода	18,75	18,75					
томат-паста	2,5 0,5	2,5 0,5					
	0,5	0,5	EO	4	12	3	100
котлета (полуфабрикат)	50	40	50	4	12	3	136
котлета (московская)	50	40					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4
чай с сахаром			150	0,04	0,015	11,25	45

печенье нарезное всего за полдник			30	5, 75	2,25 6	21,61 27,61	124 203,16
Полдник кефир			150	3,75	3,75	6	79,16
всего за обед	157,5	157,5		12,69	18,95	61,41	469,5
чай	3 157.5	3					
Технологическая карта №376 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сахар	11,25	11,25					

день 2

		день 2						
				Хими	іческий с	остав		
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	
день №2 -завтрак								
каша жидкая молочная из манной крупы с маслом			130	3,96	6,96	21,04	153,15	
Технологическая карта №181 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и								
в.а тутельяна 2017.г.	20.15	20.15						
крупа манная молоко	20,15	20,15 65						
вода	48,75	48,75						
caxap	7,5	6,5						
масло сливочное	3,9	3,9						
Бутерброд с сыром российским			15	1,74	2,49	4,44	47,1	

I	I I	İ	1	ı	1	ĺ	I	I
Технологическая карта №3	1				, ,	1	1	
сборник рецептур на					, ,	1	1	
продукцию для обучающихся	1				, ,	1	1	
во всех образовательных					, ,	1	1	
учреждениях м.п.могильного и	1				, 1	1	1	
в.а тутельяна 2017.г.	1				, ,	1	1	
сыр российский	4,8	4,5			,	1		
масло сливочное	1,5	1,5			,	1	1	
хлеб пшеничный	9	9						
хлеб ржаной			10	0,66	0,2	3,96	19,8	
кофейный напиток с					,	,		
молоком			150	2,28	2,08	11,94	65,45	
Технологическая карта №379	1				, ,	1	1	
сборник рецептур на	1				, ,	1	1	
продукцию для обучающихся	1				, ,	1	1	
во всех образовательных	1				, ,	1	1	
учреждениях м.п.могильного и	1				, ,	1	1	
в.а тутельяна 2017.г.						!	ı'	
кофейный напиток	3,75	3,75				I		
сахар	15	15					<u> </u>	
молоко	75	75				<u> </u>	'	
вода	90	90				II	<u></u> '	
всего за завтрак	<u> </u>			8,64	11,73	41,38	285,5	
второй завтрак						!	'	
апельсин			120	10,8	0,3	12,96	70,68	
обед						1	1	
салат из моркови с изюмом			30	0,51	0,423	5,01	25,92	
					1	, <u> </u>		
Технологическая карта №66	1				, ,	1	1	
сборник рецептур на	1				, 1	1	1	
продукцию для	1				, 1	1	1	
обучающихся во всех	1				, 1	1	1	
образовательных	1				, 1	1	1	
учреждениях м.п.могильного	1				, 1	1	1	
и в.а тутельяна 2017.г.	1				, ,	1	1	
морковь	30	22,5			1	1	1	
изюм	3,3	3,3			,	,	1	
сахар	3	3			,	1	1	
лимон(для сока)	3,57	1,5			, 			†
рассольник домашний	5,5.	-1,0	150	1,25	1,83	7,62	67,8	
			100	1,20	1,00	1,02	0,,0	†
Технологическая карта №95	1				, 1	1	1	
сборник рецептур на	1				, ,	1	1	
продукцию для обучающихся	1				, ,	1	1	
во всех образовательных	1				, ,	1	1	
учреждениях м.п.могильного и	1				, ,	1	1	
в.а тутельяна 2017.г.						<u></u> ا	<u> </u>	
капуста свежая	15	12				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
картофель	56,25	45				 -	 '	
морковь	7,5	6	L				<u> </u> '	1

FW PORUSTUM	75	6	ĺ	1	1	ĺ	I	
лук репчатый огурцы соленные	7,5 10,05	6 9						
масло растительное	3	3						
соль	0,6	0,6						
вода или бульон	111,75	111,75						
печень тушеная в соусе	111,70	111,70	50	1,35	4,37	1,9	79,5	
			30	1,55	4,57	1,9	19,5	
Технологическая карта №261								
сборник рецептур на								
продукцию для обучающихся								
во всех образовательных								
учреждениях м.п.могильного и								
в.а тутельяна 2017.г.								
печень говяжья	43	35,5						
пшеничная мука	1,5	1,5						
масло растительное	2,5	2,5						
соус сметанный с луком			25	0,405	1,46	1,76	18,52	
Технологическая карта №332								
сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех								
образовательных учреждениях								
м.п.могильного и в.а тутельяна								
2017.г.								
сметана	6,25	6,25						
мука пшеничная	1,87	1,87						
вода	18,75	18,75						
лук репчатый	5,95	5						
масло сливочное	0,5	0,5		2.24	0.50		4.40	
пюре картофельное			110	2,24	3,52	15	112	
Технологическая карта №312								
сборник рецептур на								
продукцию для обучающихся								
во всех образовательных								
учреждениях м.п.могильного и								
в.а тутельяна 2017.г.								
масло сливочное	3,85	3,85						
молоко	17,39	17,39						
соль	0,73	0,73						
картофель	125,51	94,13						
Хлеб ржаной			20	1,32	0,4	7,92	39,6	
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2	
компот из сухофруктов			150	0,49	0,067	24	99,6	
Технологическая карта №349								
сборник рецептур на								
продукцию для обучающихся								
во всех образовательных								
учреждениях м.п.могильного и								
в.а тутельяна 2017.г.								
сахар	11,25	11,25						
сухофрукты	11,25	11,25						
лимонная кислота	0,15	0,15						
	0,13	0,10		7.64	40.4	60.65	400.44	
всего за обед	l l	l	ļ	7,94	12,4	68,35	469,14	

Полдник						1		1
блинчики с повидлом			75	0,84	1,28	24,04	124	1
Технологическая карта №399								
мука пшеничная	27,73	27,73						1
вода	69,33	69,33						1
яйца	1/3шт	5,33						1
caxap	1,66	1,66						·
соль	0,53	0,53						1
масло растительное	2	2						1
повидло	6,66	6,66						1
Молоко кипяченое			150	4,35	3,75	7,2	80,25	I
Технологическая карта №385								1
молоко	189,9	180						1
всего полдник				5,19	5,03	31,24	204,25	
всего за день				32,57	29,46	153,93	1029,57	1

				Хими	ческий с	остав	
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
день №3-завтрак							
омлет натуральный			130	12,74	22,68	2,4	200,22
Технологическая карта №210 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
яйцо	2/6шт	104					
молоко	39	39					
масло сливочное	5,2	5,2					
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2
чай с лимоном			150	0,09	0,015	11,4	46,50
Технологическая карта №377сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
чай	1,5	1,5					
вода питьевая	157,5	157,5					
сахар	11,25	11,25					
лимон	6	5,25					
хлеб ржаной			10	0,66	0,2	3,96	19,8
всего за завтрак				14,22	23,225	22,9	292,72
второй завтрак							
яблоко свежее			150	0,3	0,3	7,42	70,5

день №3-обед							
салат из белокачанной							
капусты с морковью			30	0,395	1,82	0,245	28,23
_							
Технологическая карта №45							
сборник рецептур на							
продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных							
учреждениях м.п.могильного							
и в.а тутельяна 2017.г.							
капуста белокачанная							
свежая	29,58	23,67					
морковь	3,75	3					
кислота лимонная	0,09	0,09					
caxap	1,5	1,5					
масло растительное	1,5	1,5					
суп с макароными							
изделиямии и картофелем			150	1,53	1,66	9,4	65,4
					·	ŕ	,
Технологическая карта							
№112сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.		7.5					
макароны или вермишель	7,5	7,5					
картофель	40,05 7,5	30 6					
морковь лук репчатый	7,3	6					
	1,5	1,5					
масло растительное томатное пюре	1,5	1,5					
бульон или вода	127,5	127,5					
СОЛЬ	0,6	0,6					
Рагу из бролера - цыпленка		-,-	110	8,05	6,68	9,57	130,73
			110	0,00	0,00	3,07	100,70
Технологическая карта №289							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
бролер -цыпленок	60,33	42,73					
масло растительное	3,76	3,76					
картофель	67,25	50,28					
морковь	13,2	10,68					
томатное пюре лук репчатый	3,76 7,53	3,76 6,28					
мука пшеничная	0,62	0,62					
сок виноградный	0,02	0,02	150	0,45	0,3	24,46	102,39
-							
хлеб ржаной			20	1,32	0,4	7,92	39,6
хлеб пшеничный			50	3,8	1,2	26,7	127

всего за обед				15,84	12,06	78,29	493,35
полдник							
Булочка дорожная			40	2,71	5,58	16,84	128,4
Технологическая карта№425							
мука пшеничная	37,53	37,53					
caxap	7,38	7,38					
маргарин	8	8					
дрожжи пресованные	0,92	0,92					
соль	0,36	0,36					
вода питьевая	18,76	18,76					
Крошка							
мука пшеничная	1,24	1,24					
маргарин	1,24	1,24					
Какао с молоком			150	3,04	2,64	13,17	88,93
Технологическая карта№382							
какао	3	3					
caxap	15	15					
молоко	75	75					
вода питьевая	82,5	82,5					
всего за полдник				5,75	8,22	30,01	217,33
всего за день				36,11	43,8	138,62	1073,9

				Хими	ческий с	остав	
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
день № 4 - завтрак							
каша вязкая из кукурузной крупы с маслом			130	4,95	7,2	32,99	207,1
Технологическая карта №174 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
масло сливочное	5,62	5,62					
молоко	75	75					
кукурузная крупа	42,75	42,75					
сахар	4,5	4,5					
вода	48,75	48,75					
соль	1	1					
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2
чай с сахаром			150	0,04	0,015	11,25	45

Технологическая карта №376 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
	44.05	44.05					
caxap	11,25	11,25					
чай с сахаром	3	3					
вода	157,5	157,5					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
всего за завтрак				6,015	7,66	53,48	299,7
Второй завтрак						·	
банан			70	1.05	0,35	117	67,2
			70	1,05		14,7	
всего за второй завтрак				1,05	0,35	14,7	67,2
день № 4-обед							
кукуруза сахарная консервированная			30	0,665	3,7	0,43	47,13
Технологическая карта №306 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
кукуруза сахарная консервированная	48,51	29,1					
суп картофельный с бобовыми			150	3,29	3,15	9,91	88,95
Технологическая карта №102 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
суп/набор 50% говяжий	13,2	12					
картофель	40,05	30					
горох	12,15	12					
лук	7,2	6					
морковь	7,5	6					
петрушка	1,95	1,5					
масло растительное	3	3					
плов из говядины			110	12,09	12,38	19,07	236,11
Технологическая карта №265 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и							

1	i (i	ĺ	ī	ĺ		İ
в.а тутельяна							
говядина категории (а)	78,45	57,92					
крупа рисовая	24,92	24,92					
масло растительное	3,65	3,65					
лук репчатый	4,4	3,65					
морковь	7,32	5,85					
томатное пюре	5,85	5,85					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2
чай с молоком			150	1,14	1	11,92	60,75
Технологическая карта №378							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельян							
caxap	11,25	11,25					
молоко	38,25	37,5					
чай	1,5	1,5					
вода	112,5	112,5					
всего за обед				18,57	20,68	50,57	480,54
Полдник							
пряники детские			40	2,57	3,28	27,31	141,2
Ряженка			150	4,35	3,75	6,3	76,5
Всего за полдник				6,92	7,03	33,61	217,7
всего за день				32,17	35,72	152,36	1065.14

				Хими	ический с	остав	
Наименование блюд и продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)
1	2	3	4	5	6	/	8
день № 5 -завтрак							
каша вязкая молочная из риса с маслом Технологическая карта №174			130	3,9	7,04	27,9	181,1
сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
масло сливочное	6,5	6,5					
молоко	65	65					
рис	28,6	28,6					
caxap	6,5	6,5					

соль	0,86	0,86					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,7
чай с сахаром			150	0,04	0,015	11,25	45
Технологическая карта №376 сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна							
чай	3	3					
caxap	11,25	11,25					
вода	157,5	157,5					
бутерброд с повидлом			18,3	0,8	1,28	9,27	42
Технологическая карта №2 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна							
масло сливочное	1,66	1,66					
повидло	6,73	6,73					
хлеб пшеничный	10	10					
всего за завтрак	_	-		5,39	8,45	52,52	289,8
Второй завтрак				0,00	0,10	02,02	200,0
Груша			150	0,6	0,45	15,45	70,5
день №5-обед							·
салат из белокачанной капусты с яблокоми			30	0,036	1,53	3,31	27,03
Технологическая карта №46 сборник рецептур на							
соорник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна							
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного	16,89	13,5					
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая							
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая морковь	5,64	4,5					
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая морковь яблоки свежие	5,64 10,71	4,5 7,5					
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая морковь яблоки свежие лук репчатый	5,64 10,71 1,8	4,5 7,5 1,25					
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая морковь яблоки свежие лук репчатый	5,64 10,71 1,8 0,36	4,5 7,5 1,25 0,3					
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна капуста белокачанная свежая морковь яблоки свежие лук репчатый	5,64 10,71 1,8	4,5 7,5 1,25					

Технологическая карта №96							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
суп/набор 50% говяжий	13,2	12					
картофель	60	45					
перловка	3	3					
морковь	7,5	6					
лук	4,2	3					
огурец соленый	10,05	7,2					
масло растительное	3	3					
пюре картофельное			110	2,24	3,52	15	112
Технологическая карта №312				,	,		
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
масло сливочное	3,85	3,85					
молоко	17,39	17,39					
соль	0,73	0,73					
картофель	125,51	94,13					
курица, тушенная в соусе	,	,					
сметанном с томатом			50	5,82	5,82	1,75	83
CMCTATITION C TOMATON			30	3,02	3,02	1,73	03
Технологическая карта №290							
сборник рецептур на							
продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных							
учреждениях м.п.могильного							
и в.а тутельяна							
	545	545					
курица	54,5	54,5					
масло растительное	1	1					
соус сметаный с томатом							
сметана	6,25	6,25					
мука	1,87	1,87					
вода	18,75	18,75					
томатное пюре	2,5	2,5			-		
соль	0.5	0,5					
хлеб ржаной			25	1,65	0,3	9,9	49,5
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4
какао с молоком сгущенным							
(молоко цельное сгущеннное							
с сахаром)			150	2 72	1 11	10 10	102.0
ο σαλαμοινί)	j		100	2,73	1,11	18,48	103,8

Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна какао молоко цельное сгущенное сахар	3 28,99 2,25 123	3 28,99 2,25 123					
всего за обед	123	123		15,14	15,99	65,9	491,63
Полдник				13,14	13,33	03,3	491,03
Вареники (полуфабрикат)			70	6,93	1,77	12,74	94,85
Технологическая карта №395				·	,	•	,
вареники	58,45	58,26					
масло сливочное	1,75	1,75					
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2
Компот из сухофруктов			150	0,49	0,06	24	99,6
Технологическая карта № 349							
сахар	11,25	11,25					
сухофрукты	18	18					
лимонная кислота	0,15	0,15					
Всего за полдник				7,695	2,16	41,88	220,65
всего за день				21,82	27,05	175,75	1072,58

день 6

				Хими	ический с	остав		
	Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Угле -	энерг. цен.	
Наименование блюд и продуктов	(r)	(r)	(r)	(r)	(r)	воды	(ккал)	цена
1	2	3	4	5	6	7	8	
день № 6- завтрак								
суп молочный с								
макаронными изделиями			130	2,46	2,13	7,51	67,5	
Технологическая карта №120								
сборник рецептур на								
продукцию для обучающихся								
во всех образовательных								
учреждениях м.п.могильного и								
в.а тутельяна								
молоко	56,25	56,25						
вода	47,25	47,25						
макароны	9	9						
масло сливочное	0,9	0,9						
сахар-песок	0,67	0,67						
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4	
яйцо вареное			40	5	4,6	0,28	62,8	

Технологическая карта №3 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных сунреждениях м.п. могильного и в.а тутельяна сым высовые жареный консервырованный технологическая карта №306 горошек запеный консервырованный технологическая карта №306 горошек запеный консервырованный технологическая карта №306 горошек запеный консервыми для обучающихся во всех образовательных унреждениях м.п. могильного и в.а тутельяна сым высовые жареный консервыми для обучающих разовательных унреждениях м.п. могильного и в.а тутельяна консервыми для обучающих разовательных унреждениях м.п. могильного и в.а тутельяна консервыми для об технологическая карта №306 горошек запеный консервированный д. д. д. д. д. д. д. д. д. д. д. д. д.	бутерброд с сыром	1				1	i '		
Технологическая карта №3 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учуеждениях м.п.могильного и в.а. тутельяна свр российский 4.8 4.5				15	174	2 49	1 44	47 1	1
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна месло сливочное 1.5. 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.	•			13	1,14	2,43	4,44	41,1	
продукцийо для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна сыр российский 4.8 4.5	•	1			, 1	1	1	1	
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна сыр российский 4.8 4.5 — — — — — — — — — — — — — — — — — — —		1			, 1	1	1	1	
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло сливочное хлеб пшеничный масло расичельное хлеб пшеничный масло расичельное хлеб пшеничный хлеб		1			, 1	1	1	1	
В.а тутельяна сыр российский 4,8 4,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1,6 1,5 1,6 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7 1,7	•	1			, 1	1	1	1	1
сыр российский 4,8 4,5 ————————————————————————————————————	• •	1			, 1	1	1	1	1
масло сливочное хлеб пшеничный 9 9 9 1 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 1	,	4.8	4.5		, 	 			
жлеб пшеничный 9 9 150 2,19 1,49 15,68 75,05 Технологическая карта №380 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна кофейный напиток 3,75 3,75 ————————————————————————————————————	• •				 		1		
кофейный напиток с молоком сгущенным		1					 		
МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 150 2,19 1,49 15,68 75,05					,	1	1		
Технологическая карта №380 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тугельяна консервы 28.8 хартофель пукрепчатый 7.2 6 в лук репчатый 7.2 6 в лук репчатый 7.2 6 в лук репчатый 7.2 6 в масло расстигельное 1.5 1,5 5 продективное с сах в дама горо и в дастигельное 1.5 1,5 5 продективное с сах в дама горо и в дастигельное с сах в дастигельное дастигельное дастигельное дастигельное с сах в дастиге в дастигельное дастигельн	•	i		150	2 10	1 1 10	15.68	75.05	
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна кофейный напиток 3,75 3,75 150 150 150 150 150 150 150 150 150 15		 		150	۷,۱۶	1,45	15,00	/5,05	
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна кофейный напиток 3,75 3,75 молоко сгущенное с сахаром 30 30 90 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 150 молоко сгущенное с сахаром 150 17,17 33,14 284,35 молоко сожа блочный 170 1,7 0 17,17 72,08 молоко обед 17,7 0 17,17 72,08 молоко обед 17,7 0 17,17 72,08 молоко сожа в второй завтрак 17,17 0 17,17 72,08 молоко сожа в пороже зеленый консервированный 17,17 1,76 молоко сожа с сахаром 17,17 1,76 молоко сожа с сахаром 17,17 1,76 молоко сожа с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,17 1,76 молоко с сахаром 17,76 молоко с сахаром 17		1			, 1	1	1	1	
Во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна кофейный напиток 3,75 3,75		1			, 1	1	1	1	
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна кофейный напиток 3,75 3,75		1			, 1	1	1	1	
В.а тутельяна кофейный напиток	•	1			, 1	1	1	1	
кофейный напиток молоко сгущенное с сахаром вода 150 150 150 8 Всего за завтрак второй завтрак сок яблочный 170 1,7 0 17,17 72,08 8 Всего зв второй завтрак обед горошек зеленый консервированный консервированный 44,76 29,1 Суп с рыбными консервами Технологическая карта №306 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 картофель 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь масло растительное 1,5 1,5 6 морков из 1,77 33,14 284,35 11,77 33,14 284,35 11,77 72,08 01,71 72,08	•	1			, 1	1	1	1	
молоко стущенное с сахаром 30 30 30 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80		0.75	0.75						
Вода 150 150 150 12,42 11,17 33,14 284,35 ВТОРОЙ ЗАВТРАК 20,1 1,7 0 17,17 72,08 ВСЕГО ЗВ ВТОРОЙ ЗАВТРАК 1,7 0 17,17 72,08 ВСЕГО ЗВ ВТОРОЙ ЗАВТРАК 1,7 0 17,17 72,08 ОБЕД 70,000 ТОРОЙ ТО	·	· ·			,——— <u> </u>	 			+
Всего за завтрак второй завтрак сок яблочный всего зв второй завтрак обед горошек зеленый консервированный горошек зеленый консервированный консервированный зо 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 горошек зеленый консервами технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 170 1,7 0 17,17 72,08 17,17 0 1,166 17,17 1,166 17,17 1,166 17,17 1,17 1,17 17,17 0 17,17 1,166 17,17 1,17 1,17 17,16 17,17 0 17,17 1,16 17,17 0 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,17 17,16 17,17 0 17,17 0 17,17 1,17 17,16 17,17 0 17,17 0 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17 1,16 17,17	-	1				 - 		+	 -
ВТОРОЙ ЗАВТРАК СОК ЯБЛОЧНЫЙ ВСЕГО ЗВ ВТОРОЙ ЗАВТРАК ОБЕД ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ 44,76 29,1 СУП С РЫЙНЫМИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №106 СБОРНИК РЕЦЕПТУР На ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ М.П. МОГИЛЬНОГО И В. а ТУТЕЛЬЯНа РЫЙНЫЕ КОНСЕРЫ КАРТОФЕЛЬ ТРИВИТЬ В ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОВ В В В В В В В В В В В В В В В В В В		130	150						
сок яблочный 170 1,7 0 17,17 72,08 Всего зв второй завтрак 1,7 0 17,17 72,08 обед 1,7 0 17,17 72,08 горошек зеленый консервированный консервированный вонсервированный вонсервированный вонсервированный вонсервированный вонсервами 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы вонсервы	•				12,42	11,17	33,14	284,35	
Всего зв второй завтрак 1,7 0 17,17 72,08 обед 30 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 5 6 6 7 8 8 7 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 8 9 8 9 8 9 <							<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
обед 30 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 29,1 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Суп с рыбными консервами 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Технологическая карта №106 20,71 1,66 9,23 63,6 Сорник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,8 28,9 28,9 28,9 28,9 28,9 28,8				170		0			
горошек зеленый консервированный 30 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 1,73 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,76 17,77 17,76 17,76 17,77 17,76 17,76 17,77 17,76<	-	<u> </u>			1,7	0	17,17	72,08	
консервированный 30 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 44,76 29,1 ————————————————————————————————————	обед				<u> </u>		<u> </u>	<u>'</u>	<u></u>
консервированный 30 0,86 0,81 1,73 17,76 Технологическая карта №306 44,76 29,1 ————————————————————————————————————	горошек зеленый	i			,	1	1	1	
Технологическая карта №306 44,76 29,1 суп с рыбными консервами 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 ————————————————————————————————————		1		30	0,86	0,81	1,73	17,76	
торошек зеленый консервированный 44,76 29,1 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 лук репчатый 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105		ı			·	Ī	i I		
суп с рыбными консервами 150 0,71 1,66 9,23 63,6 Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 8 28,8 28,8 8	•	44,76	29,1		,		1		
Технологическая карта №106 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105		1	· ·	150	0.71	1 66	9.23	63,6	
сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь 7,2 6 масло растительное 1,5 1,5 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105		1				',		55,5	
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8	-	1			, 1	1	1	1	
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 морковь 7,5 6 морковь 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 морковь 105 105 морковь 105 105		1			, 1	1	1	1	
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна рыбные консервы 28,8 28,8 28,8 28,8 28,0 28,0 28,0 28,0		1			, 1	1	1	1	
В.а ТУТЕЛЬЯНА 28,8 28,8 рыбные консервы 79,95 60 картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 лук репчатый 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105	•	1			, 1	1	1	1	
рыбные консервы 28,8 28,8 28,8 28,8 79,95 60 79,95 60 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 6 75,5 75,5		1			, 1	1	1	1	
картофель 79,95 60 морковь 7,5 6 лук репчатый 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105		28.8	28.8						
морковь 7,5 6 лук репчатый 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105	-								
лук репчатый 7,2 6 крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105		1			,		1		
крупа рисовая 3,6 3,6 масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105					,		1		
масло растительное 1,5 1,5 бульон или вода 105 105					,		1		
бульон или вода 105 105			-		,		1		
	-				·		ı		
				110	6,29	4,46	28,36	167,91	

T	ı	1	,	,	İ	Í	1	ĺ
Технологическая карта №302				,	1	1	1	
сборник рецептур на				,	1	1	1	
продукцию для обучающихся				,	1	1	1	
во всех образовательных				,	1	1	1	
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна					1	1	1	
7	52,05	52,05		<u>, </u>				
крупа гречневая масло сливочное	3,85	3,85		,				
СОЛЬ	0,73	0,73	+	,	 			
тефтели(полуфабрикат)			50	6,5	10	2,15	124,5	
тефтели	50	40			, 	2,.0	12-1,0	
•				, — †	 			
Соус сметанный с томатом и			25	0.47	1 46	1 100	1 22.07	
луком			25	0,47	1,46	1,99	23,07	
Технологическая карта №333				,	1	1	1	
сборник рецептур на				,	1	1	1	
продукцию для				,	1	1	1	
обучающихся во всех				,	1	1	1	
образовательных				,	1	1	1	
учреждениях м.п.могильного					1	1	1	
и в.а тутельяна				l	ıl	l'	l'	
сметана	6,25	6,25				 	 	
мука	1,87	1,87		, <u> </u>	<u>_</u>	!	<u>'</u>	
вода	18,75	18,75				<u>'</u>	<u>_</u>	
соль	0,5	0,5		,				
лук репчатый	5,95	5			I	i	·	
масло сливочное	0,5	0,5		,		! !	 	
томатная паста	2,5	2,5						
чай с сахаром			150	0,04	0,015	11,25	45	
Технологическая карта №376				,	1	1	1	
сборник рецептур на				,	1 1	1	1	
продукцию для обучающихся				,	1 1	1	1	
во всех образовательных				,	1 1	1	1	
учреждениях м.п.могильного и				,	1	1	1	
в.а тутельяна				 				
чай	11.25	11.25			\vdash		 	
сахар-песок	11,25 157,5	11,25 157,5						+
вода хлеб ржаной	101,0	101,0	10	0,66	0,12	3,96	19,8	
хлеб пшеничный		+	10	0,735	0,12	5,14	26,2	
всего за обед				20,26	19,66	63,81	487,84	
полдник				20,20	10,00	00,0.	407,0-	
	+	+		, 				
Пирожки простые печеные			J	,	1 1	1	1 '	
из дрожжевого теста с			J	,	1	1	1	
фаршем №461(из свежей			J	,	1	1	1	
капусты)			45	2,82	1,15	16,51	87,6	<u> </u>
Технологическая карта №406						<u> </u>	<u> </u>	
мука пшеничная в/с	28,5	28,5	J	ıl	ı!	I!	l <u></u> !	
-			_					

				1	ĺ		1	İ
сахар-песок	1,98	1,98						
маргарин	0,85	0,85						
соль	0,45	0,45						
дрожжи пресованные	0,85	0,85						
вода	13,5	13,5						
Фарш из свежей капусты			33	1,1	0,98	2,46	21,87	
Технологическая карта№ 461								
капуста свежая	56,39	45,11						
масло растительное	2,63	2,63						
соль	0,37	0,37						
компот из кураги			180	0,7	0,036	12,93	103,32	
технологическая карта № 348								
курага	33,3	33,3						
сахар-песок	18	18						
кислота лимонная	0,18	0,18						
всего за подник				4,62	2,16	31,9	212,79	
всего за день				39	32,99	146,02	1057,05	

				Хими	ический с	остав	
							энерг.
	Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Угле -	цен.
Наименование блюд и продуктов	(г)	(r)	(r)	(r)	(r)	воды	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
день № 7-завтрак							
каша жидкая молочная из гречневой крупы			130	3,9	4,42	1,82	131,3
Технологическая карта №183 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
гречневая крупа	26	26					
вода питьевая	19,5	19,5					
молоко	91	91					
caxap	3,9	3,9					
масло сливочное	3,25	3,25					
бутерброд с маслом			20	1,18	3,74	7,44	68
Технологическая карта №1 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							

,	1		1	1	1		
масло сливочное	5	5					
масло сливочное	15	15					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,2
чай с молоком			150	1,14	1	11,92	60,75
Технологическая карта №378							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
caxap	11,25	11,25					
молоко	38,25	38,25					
чай	1,5	1,5					
вода	112,5	112,5					
всего за завтрак				6,87	9,28	25,28	281,25
второй завтрак							
банан			70	1,05	0,35	14,7	67,2
всего за второй завтрак				1,05	0,35	14,7	67,2
день№ 7 - обед				,,,,,		,	
салат витаминный			30	0,47	1,8	2,63	28,71
салат витаминный			30	0,47	1,0	2,03	20,71
Технологическая карта №49							
сборник рецептур на							
продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных							
учреждениях м.п.могильного							
и в.а тутельяна 2017.г.							
капуста белокачанная	9,39	7,5					
морковь	5,64	4,5					
лук зеленый	3,75	3					
перец сладкий	7,5	4,5					
горошек консервированный	9,24	6					
caxap	1,5	1,5					
кислота лимонная	0,045	0,045					
масло растительное	1,8	1,8					
Суп картофельный с							
клецками			150	2,13	2,74	11,27	86,55
Технологическая карта №108	T						
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
картофель	39,75	30					
морковь	7,5	6					
лук репчатый	7,2	6					
соль	0,75	0,75					

1,5	1,5					
112,5	112,5					
4,2	4,2					
· ·						
1,08	1,08					
		110	9,31	6,4	19,64	167,92
77 72	52 R					
		+				
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		+				
20,00	10,00	150	2.04	2.64	12 17	88,93
		130	3,04	2,04	13,17	00,93
3	3					
15	15					
75	75					
82,5	82,5					
		30	1,35	0,21	14,92	64,2
		20	1,47	0,66	10,28	52,4
			17,77	14,45	71,91	488,71
		60	8 60	2.46	14 69	174
		00	0,00	۷,40	17,03	1/4
			+			
43,71	42,85					
43,71	42,85 6					
·						
6	6					
6 1/17шт	6 1,71					
6 1/17шт 2,57	6 1,71 2,57					
6 1/17шт 2,57 0,85	6 1,71 2,57 0,85	150	0.09	0.015	11.4	46.5
6 1/17шт 2,57 0,85	6 1,71 2,57 0,85	150	0,09	0,015	11,4	46,5
	37,35 4,2 1,57 шт 57,96 1,08 77,72 5,12 5,85 7,32 3,65 25,65 3 15 75	112,5 112,5 37,35 37,35 4,2 4,2 1,57 шт 52,8 57,96 57,96 1,08 1,08 77,72 52,8 5,12 5,12 5,85 5,12 7,32 5,85 3,65 3,65 25,65 15,65 3 3 3 15 15 75 75	112,5 112,5 37,35 37,35 4,2 4,2 1,57 шт 52,8 57,96 57,96 1,08 1,08 77,72 52,8 5,12 5,12 5,85 5,12 7,32 5,85 3,65 3,65 25,65 15,65 150 150 3 3 15 15 75 75 82,5 82,5	112,5	112,5	112,5

вода	157,5	157,5				
сахар	11,25	11,25				
лимон	6	5,25				
всего за полдник			8,78	2,47	26,09	220,5
всего за день			34,47	26,55	137,98	1057,66

Наименование блюд и продуктов (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г)					Хими	іческий с	остав	
Наименование блюд и продуктов (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г) (г)								энерг.
1 2 3 4 5 6 7 8 8 День №8-завтрак Суп молочный с крупой Технологическая карта №121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. Молоко Бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. В бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. В бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. Технологическая карта №333 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.		Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Угле -	-
Суп молочный с крупой 130 1,92 2,31 3,37 78 Технологическая карта № 121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 65 60	Наименование блюд и продуктов	(r)	(r)	(r)	(r)	(r)	воды	(ккал)
Суп молочный с крупой Технологическая карта №1210борник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 65 65 65 65 80да 71,5 71,5 104 10,4 Масло сливочное 1,04 1,04 Масло сливочное 1,04 1,04 Сахар 1,3 1,3 Сого 0,65 0,65 6утерброды горячие с сыром 25 2,79 4,16 7,42 78,5 Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5 масло сливочное 3 3 3 хлеб ржаной какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	1	2	3	4	5	6	7	8
Технологическая карта №121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко вода 71,5 71,5 1 10,4 масло сливочное 11,04 11,04 0 сахар 11,3 11,3 0 соль 0,65 0,65 бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5 15 хлеб ржаной 15 15 хлеб ржаной (молоко цельное сгущенноес сахаром) Технологическая карта №833 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	день №8-завтрак							
Технологическая карта №121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко вода 71,5 71,5 1 10,4 масло сливочное 11,04 11,04 0 сахар 11,3 11,3 0 соль 0,65 0,65 бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5 15 хлеб ржаной 15 15 хлеб ржаной (молоко цельное сгущенноес сахаром) Технологическая карта №833 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
Технологическая карта №121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко вода 71,5 71,5 1 10,4 масло сливочное 11,04 11,04 0 сахар 11,3 11,3 0 соль 0,65 0,65 бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5 15 хлеб ржаной 15 15 хлеб ржаной (молоко цельное сгущенноес сахаром) Технологическая карта №833 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
№121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко	Суп молочный с крупой			130	1,92	2,31	3,37	78
№121сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко 65 65	Технопогическая карта							
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко 65 65 65	•							
Во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. вода 71,5 71,5 71,5								
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. молоко 65 65 65								
В.а тутельяна 2017.г. молоко вода 71,5 71,5 71,5 71,5 пшено 10,4 10,4 10,4 1,04 сахар 1,3 1,3 сопь 0,65 0,65 0,65 бутерброды горячие с сыром Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. Технологическая карта № 7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. Технологическая карта № 7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. Технологическая карта № 383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	•							
молоко 65 65 65								
вода 71,5 71,5 71,5		65	65					
пшено 10,4 10,4 10,4 10,4 1,04								
масло сливочное 1,04 1,04 1,04 Сахар 1,3 1,3 1,3 Соль 0,65 0,65 О,65 О,65 О,65 О,65 О,65 О,65 О,65 О								
соль 0,65 0,65 0,65 7,42 78,5 бутерброды горячие с сыром 25 2,79 4,16 7,42 78,5 Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 2017.г.	масло сливочное	· · · · · ·						
бутерброды горячие с сыром 25 2,79 4,16 7,42 78,5 Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. 8 7,5 ————————————————————————————————————	caxap	1,3	1,3					
Сыром 25 2,79 4,16 7,42 78,5 Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. ————————————————————————————————————	соль	0,65	0,65					
Технологическая карта №7 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5	бутерброды горячие с							
рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5	сыром			25	2,79	4,16	7,42	78,5
обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5								
м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. сыр российский 8 7,5 масло сливочное 3 3 3 хлеб пшеничный 15 15 хлеб ржаной 10 0,65 0,12 4,1 21,4 какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
2017.г. сыр российский 8 7,5 масло сливочное 3 3 3 хлеб пшеничный 15 15 хлеб ржаной 10 0,65 0,12 4,1 21,4 какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
масло сливочное								
хлеб ржаной 10 0,65 0,12 4,1 21,4 какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.		8	7,5					
хлеб ржаной 10 0,65 0,12 4,1 21,4 какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	масло сливочное	3	3					
какао с молоком сгущенным (молоко цельное сгущенноес сахаром) Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.		15	15					
(молоко цельное сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. ————————————————————————————————————	хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
сгущенноес сахаром) 150 2,73 1,11 18,48 103,8 Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г. ————————————————————————————————————								
Технологическая карта №383 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	•							
сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	сгущенноес сахаром)			150	2,73	1,11	18,48	103,8
сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	Технопогическая карта №383							
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.	<u>•</u>							
во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.								
в.а тутельяна 2017.г.	•							
	1 2							
	какао порошок	3	3					

молоко цельное сгущенное	28,99	28,99					
•	2,25	2,25					
сахар вода	123	123					
всего за завтрак	120	120		8,15	7,7	33,37	281,7
				0,13	7,7	33,31	201,1
второй завтрак							
сок вишневый			140	0,98	0,28	12,54	70,28
всего за второй завтрак				0,98	0,28	12,54	70,28
день № 8-обед							
салат из моркови с яблоками и курагой			30	0,54	1,47	0,35	31,5
Технологическая карта №61 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
морковь	46,7	37					
яблоки свежие	7,15	5					
курага	2,8	2					
caxap	1	1					
масло растительное	2,5	2,5					
суп картофельный с мясными фрикадельками			150	1,31	1,66	9,23	63,6
Технологическая карта №104сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
картофель	32,1	24					
морковь	3	2,4					
лук репчатый	2,88	2,4					
томат	0,6	0,6					
масло растительное	0,6	0,6					
бульон или вода	90	90					
Фрикадельки(полуфабрикат)	24	18	440	4.04	0.50	4.5	440
картофельное пюре			110	1,24	3,52	15	112
Технологическая карта №312 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.а тутельяна 2017.г.							
картофель	125,51	94,13					
молоко кипяченое	17,39	17,39					
соль	0,73	0,73					
масло сливочное	3,85	3,85					
капуста тушеная свежая			100	2,06	3,23	9,42	75,1

T N. 004							
Технологическая карта №321							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
капуста	143,3	114,6					
масло сливочное	3,5	3,5					
морковь	2,5	2					
лук репчатый	4,8	4					
томат	6	6					
раствор лимонной кислоты3%	3	3					
мука	1,2	1,2					
перец черный горошком	3	3					
лавровый лист	0,02	0,02		0.70			00.5
Компот из смеси сухофруктов			150	0,59	0,06	24	99,6
Технологическая карта №349 сборник рецептур на продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных учреждениях							
м.п.могильного и в.а тутельяна							
2017.г.							
caxap	11,25	11,25					
сухофрукты	18	18					
лимонная кислота	0,15	0,15					
хлеб ржаной			30	1,35	0,21	14,92	62,4
хлеб пшеничный			20	1,47	0,66	10,28	52,4
всего за обед				8,56	10,81	83,2	496,6
полдник							
вафли с фруктовой							
начинкой			50	1,6	1,33	40,05	145
				1,0	1,00	10,00	1 10
Кофейный напиток с							
молоком			150	2,28	2,08	11,94	65,45
Технологическая карта №379							
Кофейный напиток	3,75	3,75					
сахар	15	15					
молоко	75	75					
вода	90	90					
всего за полник				3,88	3,41	52	210,45
всего за день				21,57	22,2	181,11	1059,03

			Химический состав						
	Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Угле -	энерг. цен.		
Наименование блюд и продуктов	(г)	(г)	(r)	(г)	(г)	воды	(ккал)		
1	2	3	4	5	6	7	8		
день№ 9-завтрак									
хлопья кукурузные с									
молоком			130	4,62	4,23	13,75	112,64		

Технологическая карта №172	1						
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
·							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна	20.07	20.07					
хлопья кукурузные	30,87	30,87					
молоко	99,12	99,12					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
бутерброд с повидлом			35	1,44	2,32	16,69	93,6
Технологическая карта №2							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
масло сливочное	5	5					
повидло	20,2	20					
хлеб пшеничный	30	30					
чай с лимоном			180	0,11	0,018	13,68	55,8
Технологическая карта №377							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
чай	1,8	1,8					
вода	189	189					
caxap	13,5	13,5					
лимон	7,2	6,3					
всего за завтрак				6,82	6,85	48,22	283,44
Второй завтрак							
апельсин			120	10,8	0,3	12,96	70,68
всего за второй завтрак				10,8	0,3	12,96	70,68
день №9 - обед							
Винегрет овощной			30	0,42	3,01	2,18	37,54
Технологическая карта №67			30	0,42	3,01	2,10	37,34
технологическая карта №07 сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
•							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна	0.67	6,3					
картофель	8,67 5,73	4,5					
свекла морковь	3,87	4,5					
	5,64	4,5					
огурцы соленые капуста квашеная	6,42	4,5					
лук репчатый	8,46	4,5					
масло растительное	3	3					
соль	0,5	0,5					
COJID	0,5	0,5					

Щи из свежей капусты с			450	4.05	0.07	4.74	50.05
картофелем			150	1,05	2,97	4,74	53,85
Технологическая карта							
№88сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
капуста белокачанная	52,5	42					
картофель	61,5	48					
морковь	7,5	6					
петрушка	1,95	1,5					
лук репчатый	7,2	6					
мука пшеничная	1,5	1,5					
томатное пюре	0,9	0,9					
масло растительное	1,5	1,5					
бульон или вода	3	3					
СОЛЬ	0,75	0,75					
Минтай, тушенный в томате							
с овощами			50	4,87	2,47	1,9	52,5
Технологическая карта №229				,	,	,	
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
минтай свежемороженный	61,5	31					
масло растительное	2,5	2,5					
соль	0,5	0,5					
лук репчатый	5	4					
морковь	11,5	9					
томатноя паста	5	5					
петрушка	2	1,5					
лавровый лист	0,075	0,075					
лимонная кислота	0,05	0,05					
рис отварной	,	,	110	2,66	3,24	26,92	153,93
Технологическая карта №304			-	,		,-	,- ,-
технологическая карта №304 сборник рецептур на продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных учреждениях							
м.п.могильного и в.а тутельяна							
масло сливочное	3,85	3,85					
рис	39,26	39,26					
соль	0,0,73	0,73					
хлеб ржаной			10	0,65	0,12	4,1	21,4
хлеб пшеничный			10	0,375	0,33	5,14	26,2
	1		-	0,8	0,05	29,47	139,14

	I I	ı	ı	ı	1		I.
Технологическая карта №355							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна 2017.г.							
caxap	18	18					
курага	18	18					
крахмал	8,1	8,1					
лимонная кислота	0,18	0,18					
вода	198	198					
всего за обед				10,82	12,19	74,45	484,56
полдник							
Оладьи с повидлом			42,5	2,9	2,87	17,82	132,2
Технологическая карта № 401							
мука пшеничная	20,55	20,55					
яйцо	0/1	1,02					
молоко или вода	20,55	20,55					
дрожжи прессованные	0,6	0,6					
caxap	0,7	0,7					
соль	0,35	0,35					
повидло	7,5	7,5					
масло растительное	0,35	0,35					
какао с молоком сгущенным							
(молоко цельное сгущенное							
с сахаром)			150	2,73	1,11	18,48	103,8
технологическая картв №383				,	,	,	,
какао	3	3					
молоко цельное сгущенное	28,99	28,99					
сахар	2,25	2,25					
вода	123	123					
всего за подник				5,63	3,98	36,3	23
всего за день				34,07	23,32	172,93	1073,6

			Химический состав					
	Брутто	Нетто	Выход	Белки	Жиры	Угле -	энерг. цен.	
Наименование блюд и продуктов	(г)	(r)	(r)	(r)	(г)	воды	(ккал)	
1	2	3	4	5	6	7	8	
день № 10-завтрак								
вареники ленивые			110	17,33	8,47	16,98	199,05	

Технологическая карта №217 сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
творог	92,07	90,2					
мука	12,65	12,65					
caxap	6,87	6,87					
яйца	0,187	6,6					
СОЛЬ	0,88	0,88					
чай с сахаром			150	0,04	0,015	11,25	45
Технологическая карта №376							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
caxap	11,25	11,25					
чай	3	3					
вода	157,5	157,5			2.22		22.2
хлеб пшеничный			10	0,735	0,33	5,14	26,2
хлеб ржаной			10	0,66	0,2	3,96	19,8
всего за завтрак				18,76	9,01	37,33	290,05
день 10 - обед							
Второй завтрак							
сок абрикосовый			130	0,65	0	16,51	68,64
салат из моркови с изюмом			30	0,51	0,423	5,01	25,92
Tayua Taruu ayar yanta Na66							
Технологическая карта №66							
сборник рецептур на							
продукцию для							
обучающихся во всех							
образовательных							
учреждениях м.п.могильного							
и в.а тутельяна							
морковь	30	22,5					
изюм	3,3	3,3					
сахар	3	3					
лимон(лпя сока)	3,57	1,5					
суп картофельный			150	1,4	1,68	10,1	68,4
Технологическая карта №97							
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
картофель	90	67,5					
морковь	7,5	6					
лук репчатый	7,2	6					
масло растительное	1,5	1,5					

бульон или вода	105	105					
Жаркое по- домашнему из							
говядины			110	10,17	11,36	10,41	185,42
Технологическая карта №259			_	- ,	,	- ,	
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
говядина высшего сорта	67,25	49,65					
масло растительное	3,76	3,76					
соль	0,73	0,73					
картофель	83,6	62,85					
лук репчатый	7,53	6,28					
томатное пюре	3,76	3,76					
хлеб ржаной			20	1,47	0,4	7,92	39,6
хлеб пшеничный			40	3,04	0,96	21,35	101,6
кофейный напиток с							
молоком			150	2,28	2,08	11,94	65,45
Технологическая карта №379				,	ŕ	•	
сборник рецептур на							
продукцию для обучающихся							
во всех образовательных							
учреждениях м.п.могильного и							
в.а тутельяна							
кофейный напиток	3,75	3,75					
caxap	15	15					
молоко	75	75					
вода	90	90					
всего за обед				18,87	16,9	66,73	486,39
полдник							
кефир			150	3,75	3,75	6	79,16
Коржики молочные			25	1,62	2,8	15,89	118,66
всего за полдник				5,37	6,66	21,89	197,82