

Первая неделя 5-11 класс

1 ДЕНЬ

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 7 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	20	Сыр	0,021	905	19,005
№ 338 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	150	Плоды свежие (яблоко)	0,15	135	20,25
	200/10	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным			
№182 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.		овсянка	0,04	76	3,04
		молоко	0,1	145	14,5
		сахар	0,006	95,6	0,5736
		масло сливочное	0,01	850	8,5
		соль	0,001	22,4	0,0224
итого					26,63
№ 382 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	200	какао с молоком			
		какао порошок	0,004	129	0,516
		молоко	0,1	143,64	14,364
		сахар	0,02	90,91	1,8182
итого					16,69
	50	хлеб пшеничный	0,05	108	5,4
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей					0
ИТОГО за ЗАВТРАК					93,49

обед

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 33 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	100	Салат из свеклы с маслом растительным			0
		свекла	0,13	59,5	7,735
		масло растительное	0,006	195	1,17
итого					8,905
№ 104 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях	250	Суп картофельный с мясными фрикадельками			
		Картофель	0,115	85	9,775
		Морковь	0,011	67,2	0,7392
		Лук репчатый	0,01	65	0,65
		Томатное пюре	0,002	460,4	0,9208
		Масло растительное	0,002	187,5	0,375
		соль	0,001	22,4	0,0224
					12,4824

№ 105 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	35	фрикаделька			
		бройлер-цыпленок	0,053	298,2	15,8046
		Лук репчатый	0,004	65	0,26
		Яйцо	0,003	327,5	0,9825
					17,04
итога					34,0871
№ 294 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	80	Котлеты рубленые из птицы			
		БРОЙЛЕР – ЦЫПЛЕНОК ПОТРОШЕННЫЙ 1	0,147	298,2	43,8354
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	0,013		
				108	1,404
		МОЛОКО ПАСТЕР. 2.5%	0,02	145	2,9
		СУХАРИ	0,008	190	1,52
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,006		
				850	5,1
		СОЛЬ	0,0008	22,4	0,01792
итога					54,77732
№ 182 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005.	200	Каша гречневая рассыпчатая с маслом			0
		КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	0,05	77	3,85
		МАСЛО СЛАДКО-	0,0072	0,30	0,12
		СОЛЬ	0,0005	22,4	0,0112
итога					9,9812
№ 389 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	сок	0,2	95	19
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
					0
ИТОГО за ОБЕД					143,92
					0
					0
итога за 1 день					237,41

2 ДЕНЬ

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	30	печенье	0,03	183	5,49
№338 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2015	150	бьянаны	0,15	130	19,5
№ 223 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2005	160	запеканка из творога со сгущенным молоком			
		ТВОРОГ	0,149	425	63,325
		или МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫС	0,015	46,5	0,6975
		САХАР ПЕСОК	0,015	95,6	1,434
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ	0,003	13,1	2,29
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,008	850	6,8
		СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,008	247	1,976
		СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,006	355	2,13
		сгущенное молоко	0,02	181,9	3,638
итого					82,2905
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
№ 386 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	Кефир 3,2 % жирности	0,207	81	16,767
					0
					0
ИТОГО за ЗАВТРАК					139,7

обед					
№ 10 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2014	60	Салат из горошка зеленого консервированного			
		Горошек зеленый консервированный	0,089	374,78	33,35542
		Масло растительное	0,003	187,5	0,5625
					33,91792
№ 82 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2011	250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной			
		свекла	0,053	59,5	3,1535
		КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,025	68,3	1,7075
		картофель	0,031	85	2,635
		морковь	0,013	67,2	0,8736
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,012	65	0,78
		ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,008	230,2	1,8416
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,005	195	0,975
		САХАР ПЕСОК	0,002	95,6	0,1912
		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,002	22,4	0,0448
		СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,005	355	1,775
					13,9772
№ 243 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	70/7	сосиска отварная			0
		сосиска	0,072	300	21,6
		масло сливочное	0,007	850	5,95
					27,55
№107, сб. Пермь. 2001г.	200/7	гороховое пюре с маслом сливочным			
		Горох	0,101	69,9	7,0599
		Соль йодированная	0,0008	22,4	0,01792
		Масло сливочное	0,007	850	5,95
					13,02782
№ 349 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	Компот из смеси сухофруктов			
		Сухофрукты смесь	0,02	202	4,04
		Сахар	0,02	95,6	1,912
		Кислота лимонная	0,002	778	1,556

					7,51
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					102,52
итого за 2 день					242,22

3 ДЕНЬ

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 21 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	60	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕННЫМ			
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	0,006	374,78	2,24868
		ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0494	105	5,187
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,011	65	0,715
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,003	187,5	0,5625
					8,72
№ 268 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100/10	биточки мясные			
		БРОЙЛЕР – ЦЫПЛЕНОК ПОТРОШЕННЫЙ 1 КАТЕГОРИИ 1	0,097	298,2	28,9254
		Говядина	100		0
		Хлеб пшеничный	0,018	108	1,944
		Молоко	0,024	145	3,48
		Лук репчатый	0,01	65	0,65
		Сухари	0,01	247	2,47
		Масло растительное	0,006	187,5	1,125
		Масло сливочное	0,01	850	8,5
		соль	0,001	22,4	0,0224
итого					47,11
№ 304 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200/	Рис отварной с маслом сливочным			
		Крупа рисовая	0,072	121,2	8,7264
		Масло сливочное	0,009	850	7,65
		соль	0,001	22,4	0,0224
					16,39
№ 392 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	чай с сахаром			
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,001	644,67	0,64467
		САХАР ПЕСОК	0,005	95,6	0,478
					1,12
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
ИТОГО за ЗАВТРАК					76,64

обед

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 98 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2015	250	Суп крестьянский с крупой			
		Капуста свежая	0,038	68,3	2,5954
		Картофель	0,038	85	3,23
		пшено	0,01	64,4	0,644
		Морковь	0,013	67,2	0,8736
		Лук репчатый	0,012	65	0,78
		Масло растительное	0,005	187,5	0,9375
		соль	0,001	22,4	0,0224
					9,08
№ 289 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2015	200	Рагу из птицы			
		бройлер-цыпленок	0,089	68,3	6,0787
		картофель	0,141	85	11,985
		морковь	0,026	67,2	1,7472
		ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,007	230,2	1,6114
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,014	65	0,91
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РА	0,004	195	0,78
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.С	0,001	46,5	0,0465
		соль	0,001	22,4	0,0224
					45,24
№ 389 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	сок фруктовый	0,2	95	19
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008	50	вафли	0,05	387	19,35
					97,9
итого					
итого за 3 день					174,54

4 ДЕНЬ
завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 12 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2014	100	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (консервированной)			
		Кукуруза консервированная	0,133	215	28,595
		Сахар	0,002	95,6	0,1912
		Масло растительное	0,006	187,5	1,125
					29,91
№ 287/354 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2014	100	Тефтели с соусом сметанным			
		Или БРОЙЛЕР – ЦЫПЛЕНОК ПОТРЕШЕННЫЙ 1 КАТЕГОРИИ	0,067	289	19,363
		Крупа рисовая	0,008	110	0,88
		Лук репчатый	0,017	67	1,139
		Масло сливочное	0,003	954	2,862
		Мука пшеничная	0,007	46,5	0,3255
		Соль	0,003	22,4	0,0672
		Сметана	0,006	472	2,832
					27,44
№ 182 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2016	200/7	каша пшенная			
		Пшенная	0,05	64,4	3,22
		Масло сливочное	0,007	954	6,678
		Соль	0,0006	22,4	0,01344
					9,9
№ 377 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2015	200 /15/7	чай с сахаром и лимоном			
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,0005	161	0,0805
		САХАР ПЕСОК	0,015	86	1,29
		ЛИМОН	0,012	250	3
					4,76
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,04	108	4,32
итого за ЗАВТРАК					75,29
обед					

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	60	Кондитерские изделия	0,06	372	22,32
№ 99 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	250/9	Суп с овощной			
		КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,03	68,3	2,049
		КАРТОФЕЛЬ	0,077	85	6,545
		МОРКОВЬ	0,013	67,2	0,8736
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,012	65	0,78
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ	0,012	410,4	4,9248
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ	0,005	850	4,25
		СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,009	355	3,195
		СОЛЬ	0,001	22,4	0,0224
					22,21
№ 229 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	100	Рыба, тушенная в томате с овощами			
		Минтай	0,123	273,64	33,65772
		Морковь	0,023	63,64	1,46372
		Лук репчатый	0,016	74	1,184
		Томатное пюре	0,01	310	3,1
		Масло растительное	0,005	187,5	0,9375
		Раствор лимонной кислоты	0,002	778	1,556
		Сахар	0,002	95,6	0,1912
		СОЛЬ	0,0005	22,4	0,0224
					40,59
№ 312 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	150/13	КАРТОФЕЛЬНОЕ пюре с маслом сливочным			
		КАРТОФЕЛЬ	0,263	85	22,355
		Соль йодированная	0,0001	22,4	0,00224
		МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИР	0,032	143,64	4,59648
		Масло сливочное	0,013	850	11,05
					38,14
№ 352 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2015	200	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК			
		Яблоки свежие	0,034	150	5,1
		Сахар- песок	0,02	95,6	1,912
		Крахмал картофельный	0,008	118	0,944
		Кислота лимонная	0,0002	778	0,1556
					8,11
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					136,1

5 ДЕНЬ

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 50 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	60	икра кабачковая (консерви	0,06	139,83	8,3898
№ 282 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	120	оладьи из печени			
учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011		ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	0,158	450	71,1
		хлеб пшеничный	0,02	108	2,16
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛ	0,005	850	4,25
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РА	0,004	187,5	0,75
					78,26
№ 204 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200\34	макаронь отварные с сыром			
учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ	0,056	71,1	3,9816
		Масло сливочное	0,008	954	7,632
		сыр	0,035	905	31,675
		соль	0,0005	22,4	0,0112
					43,12
№ 392 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	чай с сахаром			
учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,001	644,67	0,64467
		САХАР ПЕСОК	0,005	95,6	0,478
					1,12
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
итога за ЗАВТРАК					139,12
обед					
		соус сметанный			0
		Сметана 15%	0,01	355	3,55
		Мука пшеничная	0,003	46,5	0,1395
		соль	0,001	22,4	0,0224
					49,33
№ 182 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	каша пшеничная с маслом сливочным			
		***пшеничная	0,05	43,3	2,165
		Масло сливочное	0,007	850	5,95
		соль	0,0006	22,4	0,01344
					8,12
№ 349 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	Компот из смеси сухофруктов			
		Сухофрукты смесь	0,02	202	4,04
		Сахар	0,02	95,6	1,912
		Кислота лимонная	0,002	778	1,556
					7,51

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					106,83

итого за 5 день

245,95

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ

1 день

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 7 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учре	20	Сыр	0,021	905	19,005
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учрежде	30	печенье	0,03	200	6
№181 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учр	200/10	каша молочная манная			
		Крупа манная	0,031	62,4	1,9344
		Молоко	0,1	145	14,5
		Сахар	0,006	95,6	0,5736
		Масло сливочное	0,01	850	8,5
		соль	0,0005	22,4	0,0112
					25,51
№ 379 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	кофейный напиток с молоком			
		кофейный напиток	0,005	195	0,975
		Сахар	0,02	95,6	1,912
		Молоко	0,1	145	14,5
					17,39
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
итого за ЗАВТРАК					66,62

обед

№ 70 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100	огурцы консервированные	0,11	105	11,55
№ 108 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРИЦЕЙ			
		КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	0,032	298,2	9,5424
		картофель	0,077	85	6,545
		морковь	0,014	67,2	0,9408
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,012	65	0,78
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,003	187,5	0,5625
		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,001	22,4	0,0224
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,02	46,5	0,93
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,003	850	2,55
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,003	327,5	0,9825
					22,85
					0
					0
					0

№ 304 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	. 260	плов с птицей			
			0,175	298,2	52,185
		Масло сливочное	0,01	850	8,5
		морковь	0,022	67,2	1,4784
		Лук репчатый	0,014	65	0,91
		Томатное пюре	0,009	460,4	4,1436
		Крупа рисовая	0,058	121,2	7,0296
			Бройлер-цыпленок		74,24
					0
№ 349 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	Компот из смеси сухофруктов			
		Сухофрукты смесь	0,02	202	4,04
		Сахар	0,02	95,6	1,912
		Кислота лимонная	0,002	778	1,556
					7,51
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					120,88

итого за 1 день второй недели

187,5

2 день

завтрак

№ рецептуры	общий выход порций	название продукта	закладка	цена	сумма
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	100	зефир	0,1	372	37,2
				0	0
№ 288 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	90	птица отварная			
		КУРЫ ПОТРОШ. I КАТЕГОРИИ	0,168	298,2	50,0976
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,004	65	0,26
		СОЛЬ	0,002	22,4	0,0448
					0
					50,4
№ 182 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	200	Каша гречневая рассыпчатая с маслом			
		КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	0,05	77	3,85
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,0072	850	6,12
		СОЛЬ	0,0005	22,4	0,0112
итого					9,9812
№ 392 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	200	чай с сахаром			
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,001	644,67	0,64467
		САХАР ПЕСОК	0,005	95,6	0,478
					1,12
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,04	108	4,32
итого за ЗАВТРАК					103,02
обед					
№ 10 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	60	Салат из горошка зеленого консервированного			
		горошек консервированный	0,069	374,78	33,35542
		масло растительное	0,003	187,5	0,5625
					33,91
№ 34, сб. Пермь. 2001 г.	250	свекольник			
		свекла	0,085	70	5,95
		картофель	0,067	89	5,963
		морковь	0,011	67,2	0,7392
		Лук репчатый	0,013	65	0,845
		Масло растительное	0,004	195	0,78
		Томат-паста	0,001	310	0,31
		Сахар-песок	0,002	95,6	0,1912
		Соль йодированная	0,002	22,4	0,0448
		Сметана прокипяченная	0,01	355	3,55
					17,33
54-29м Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: 2016	150	шницель			
		куриная грудка (филе)	0,101	298,2	30,1182

		молоко	0,021	181,9	3,8199
		хлеб пшеничный	0,015	108	1,62
		сухари панировочные	0,013	247	3,211
		масло подсолнечное	0,03	187,5	5,625
		соль поваренная йодированная	0,003	22,4	0,0672
					44,46
№ 310 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	картофель отварной			0
		картофель	0,308	85	26,18
		МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,007	850	5,95
		соль йодированная	0,001	22,4	0,0224
					32,15
№ 389 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	сок фруктовый	0,2	95	19
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					151,58

итого за 2 день второй недели

254,6

3 день

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в	50	вафли	0,05	397	19,85
№ 431, сб. шк. 2004 г.	90	печень по-строгановски			
		Печень говяжья	0,089	450	40,05
		Соль йодированная	0,001	22,4	0,0224
		Масло растительное	0,006	187,5	1,125
		Сметана	0,01	355	3,55
		Мука пшеничная в/с	0,003	46,5	0,1395
		Томат-паста	0,003	460,4	1,3812
					45,26
№ 204 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200\34	макароны отварные с сыром			
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	0,056	82,9	4,6424
		Масло сливочное	0,008	850	6,8
		сыр	0,035	905	31,675
		соль	0,0005	22,4	0,0112
					43,12
№ 377 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	чай с лимоном			
		Чай высшего или 1-го сорта	0,0005	202,58	0,10129
		Сахар	0,015	95,6	1,434
		Лимон	0,008	250	2
					3,53
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
итого за ЗАВТРАК					119,44
обед					
	150	мармелад	0,15	440	3,24
№ 102 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	Суп картофельный с горохом			
		Картофель	0,077	85	6,545
		Горох лущеный	0,02	69,9	1,398
		Лук репчатый	0,012	65	0,78
		Морковь	0,016	67,2	1,0752
		соль	0,001	22,4	0,0224
		Масло растительное	0,005	195	0,975
					10,7956
№ 297 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	230	голубцы ленивые			
		Капуста свежая белокочанная	0,174	74	12,876
		Говядина (котлетное мясо)	0,116		0
		Крупа рисовая	0,012	121,2	1,4544
		Лук репчатый	0,023	75	1,725
		Масло сливочное	0,006	850	5,1

		Яйца	0,07	13,64	0,9548
		Сметана	0,01	472,73	4,7273
		Мука пшеничная	0,003	46,5	0,1395
		Томатное пюре	0,004	310	1,24
		Соль	0,001	22,4	0,0224
		КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	0,109	289	31,501
					0
					59,7404
					0
№ 349 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	Компот из смеси сухофруктов			
		Сухофрукты смесь	0,02	202	4,04
		Сахар	0,02	95,6	1,912
		Кислота лимонная	0,002	778	1,556
					7,51
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					114,18

итого за 3 день второй недели

233,62

4 день

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 338 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	150	банан	0,15	130	19,5
№ 47 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100	Салат из квашеной капусты			
		Капуста квашеная	0,116	120	13,92
		Лук репчатый	0,012	65	0,78
		Сахар	0,005	95,6	0,478
		Масло растительное	0,005	187,5	0,9375
					0
					16,12
: № 388, сб. шк. 2004 г	120	котлеты рыбные			
		минтай неразд.	0,159	273,64	43,50876
		Молоко или вода	0,031	143,64	4,45284
		Хлеб пшеничный	0,022	108	2,376
		Сухари пшен. панировочные	0,012	247	2,964
		Соль	0,0006	25,45	0,01527
		Масло растительное	0,01	213	2,556
					55,86
№ 312 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200/13	КАРТОФЕЛЬНОЕ пюре с маслом сливочным			
		КАРТОФЕЛЬ	0,263	80,91	21,27933
		Соль йодированная	0,0001	25,45	0,002545
		МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИР	0,032	143,64	4,59648
		Масло сливочное	0,013	954	12,402
					38,27
№ 392 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	чай с сахаром			
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,001	202,58	0,64467
		САХАР ПЕСОК	0,005	95,6	0,478
					1,12
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
итого за ЗАВТРАК					129,98
обед					
№ 40 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	60	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И КУКУРУЗОЙ КОНСЕР			
		КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	0,015	149	2,235
		картофель	0,04	80,91	3,2364
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,004	213	0,852
		МОРКОВЬ	0,02	63,64	1,2728
		соль	0,0005	25,45	0,012725

№ 96 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	250	рассольник ленинградский			
		КУРЫ ПОТРОШ. I	0,028	289	8,092
		КАТЕГОРИИ			
		картофель	0,115	80,91	9,30465
		КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,01	40,73	0,4073
		морковь	0,013	63,64	0,82732
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,006	67,27	0,40362
		ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,015	291,67	4,37505
		МАСЛО			
		ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,005	213	1,065
		РАФИНИРОВАННОЕ			
		соль	0,0008	25,45	0,02036
					24,49
№ 302 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	птица, тушеная в соусе с овощами			
		курица	0,119	301,82	35,91658
		Сметана	0,01	472,73	4,7273
		Мука пшеничная в/с	0,003	44,55	0,13365
		картофель	0,149	80,91	12,05559
		морковь	0,053	63,64	3,37292
		Лук репчатый	0,027	67,27	1,81629
		Горошек зеленый	0,009	143,67	1,29303
		соль	0,002	25,45	0,0509
					59,36626
№ 352 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК			
		Яблоки свежие	0,034	136	4,624
		Сахар- песок	0,02	90,91	1,8182
		Крахмал картофельный	0,008	118	0,944
		Кислота лимонная	0,0002	778	0,1556
					7,38
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37	1,4874
итого за ОБЕД					104,27
итого за 4 день второй недели					234,25

5 день

завтрак

№ рецептуры	общий выход пор	название продукта	закладка	цена	сумма
№ 12 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (консервированной)			
		Кукуруза консервированная	0,133	215	28,595
		Сахар	0,002	95,6	0,1912
		Масло растительное	0,006	187,5	1,125
					29,91

№ 260 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100	гуляш			
		Говядина	0,107		0
		КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	0,104	298,2	31,0128
		Масло растительное	0,005	187,5	0,9375
		Лук репчатый	0,012	65	0,78
		Томатное пюре	0,008	460,4	3,6832
		Мука пшеничная	0,002	46,5	0,093
		соль	0,0005	22,4	0,0112
					36,5177

№ 182 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	каша пшеничная с маслом сливочным			
		***пшеничная	0,05	43,3	2,165
		Масло сливочное	0,007	850	5,95
		соль	0,0006	22,4	0,01344
					8,12

№ 392 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	200	чай с сахаром			
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,001	644,67	0,64467
		САХАР ПЕСОК	0,005	95,6	0,478
					1,12

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108	3,24
итого за ЗАВТРАК					78,91

обед

№ 338 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	100	Плоды свежие (яблоко)			
№ 77 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных уч	250	суп картофельный			
		картофель	0,173	85	14,705
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,015	65	0,975
		МОРКОВЬ	0,017	67,2	1,1424
		СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,001	22,4	0,0224
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНО	0,003	195	0,585
		КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	0,036	298,2	10,7352
		Говядина			0
					28,13

№534 (3), сб. шк. 2004г.	230	капуста тушеная		
		Капуста белокочанная	0,33	68,3 22,539
		Масло растительное	0,008	187,5 1,5
		Морковь	0,006	67,2 0,4032
		Лук репчатый	0,011	65 0,715
		Томат-паста	0,006	460,4 2,7624
		Мука пшеничная в/с	0,003	46,5 0,1395
		Сахар-песок	0,007	95,6 0,6692
		Соль йодированная	0,0008	22,4 0,01792
				28,74622
№ 471, сб. шк. 2004 г.	120	фрикаделька		
		Котл. мясо (говядина)	0,083	0
		КУРЫ ПОТРОШ. I КАТЕГОРИИ	0,08	298,2 23,856
		Хлеб пшеничный	0,013	108 1,404
		Масло сливочное	0,003	850 2,55
		Соль йодированная	0,0006	22,4 0,01344
		Томат паста	0,02	460,4 9,208
		лук	0,002	65 0,13
		Мука пшеничная в/с	0,002	46,5 0,093
		Сахар-песок	0,0004	95,6 0,03824
				37,29268
№ 389 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных у	200	сок	0,2	95 19
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	30	хлеб пшеничный	0,03	108 3,24
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей	20	Хлеб ржано- пшеничный	0,02	74,37 1,4874
итого за ОБЕД				132,9
				0
итого за 5 день второй недели				211,81