

Крупа рис круглозерный*	29,00	29												
Рыба*	224,14	130												
Яйцо*	23,00	23												
Молоко цельное*	52,00	52												
Соль*	1,20	1,2												
Масло сливочное*	5,00	5												
Масло растительное*	5,00	5												
Подгарнировка: Маринад овощной с томатом (Л)			60	0,59	0,11	2,76	20,76	7,8	0,04	72	10,6	30,64	7,8	0,48
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Масло растительное*	2,00	2												
Соль*	0,60	0,6												
Томатная паста*	3,60	3,6												
Сахар*	0,50	0,5												
Лук репчатый*	9,00	9												
Морковь*	36,00	36												
Лимонная кислота*	0,25	0,25												
Напиток из плодов шиповника			200	0,68	4,3	19,98	81,34	220	0,01	68	12,2	3,4	3,4	0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388														
Сахар*	10,00	10												
Шиповник*	15,00	15												
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30												
Хлеб пшеничный			20	1,53	0,16	17,73	87,02		0,02		4	13	2,8	0,2
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	20,00	20												
Крендель "Сахарный" 100 гр.			100	17,4	34,4	114	744	0,24	0,02	0,04	28,52	38,58	3,96	0,36
Крендель "Сахарный" 100гр*	100,00	100												
Обед			1 090	36,04	41,53	131,57	1 063,18	42,69	1,14	404,8	411,78	255,06	65,98	5,46
Суп "Крестьянский" (с крупой), со сметаной (Л)			255	2,41	3,01	13,1	79,99	0,06		85,9	13,32	3	2,5	0,05
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №93														
Масло растительное*	3,00	3												
Морковь*	10,00	10												
Картофель*	55,00	55												
Лук репчатый*	10,00	10												
Капуста*	30,00	30												
Крупа рис круглозерный*	5,00	5												
Сметана*	5,00	5												
Соль*	0,50	0,5												
Гуляш (Л)			100	14,61	20,55	12,23	295	10,3	0,5	39,3	234	119,8	9,37	1,31
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №180														
Соль*	0,30	0,3												
Томатная паста*	10,00	10												
Мука в/с*	6,00	6												
Гуляш (пром-ного пр-ва)*	73,50	73,5												
Лук репчатый*	20,00	20												
Масло растительное*	3,00	3												
Овощи свежие в нарезке			100	0,52	0,06	1,7	9,2	12,2	0,01	84,6	9,1	22,4	6,4	0,24

Напиток "Дары осени"			200	1,1	0,8	9,98	39,92	3	0,23	101	4,4	11,2	14,8	0,03
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №388														
	Курага*	10,00	10											
	Сахар*	10,00	10											
	Изюм*	10,00	10											
Сок "ФрутоНяня" в ассортименте			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
	Сок "ФрутоНяня"/л*	200,00	200											
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	30,00	30											
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
	Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30											
Обед			1 000	35,65	36,81	118,37	944,76	36,8	0,79	411,02	494,71	363	105,5	5,46
Рассольник ленинградский, со сметаной (Л)			255	3,4	5,5	11,61	113,53	7,2	0,1	70	54,93	26,5	13,1	0,3
Хлебпродинформ, 2004. Сборник для общеобразовательных школ №42														
	Картофель*	75,00	75											
	Лук репчатый*	5,00	5											
	Крупа перловая*	5,00	5											
	Морковь*	10,00	10											
	Огурцы консервированные (соленые)*	27,27	15											
	Сметана*	5,00	5											
	Соль*	0,40	0,4											
	Масло растительное*	2,00	2											
Тефтели с соусом (Л)			130	13,7	14,41	19,53	204,75	11,3	0,04	161	106,37	148,55	26,3	2,16
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №202														
	Масло растительное*	2,00	2											
	Мука в/с*	1,35	1,35											
	Томатная паста*	3,00	3											
	Соль*	0,50	0,5											
	Сахар*	0,30	0,3											
	Морковь*	2,56	2,56											
	Лук репчатый*	0,71	0,714											
	Тефтели (пром-ного пр-ва)*	117,00	117											
Каша гречневая			150	4,8	6,6	18,8	151,46		0,22		118,96	26,2	10	0,01
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
	Крупа гречневая*	50,00	50											
	Соль*	0,50	0,5											
	Масло сливочное*	10,00	10											
Чай с сахаром и молоком №2			200	2,8	3,2	14,68	133,72	1,3	0,04	0,02	120,2	90	14	0,09
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868														
	Чай*	1,50	1,5											
	Молоко цельное*	100,00	100											
	Сахар*	10,00	10											
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
	Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1

Мука в/с*	6,00	6													
Масло растительное*	4,00	4													
Соль*	0,30	0,3													
Картофельное пюре (Л)			160	2,85	8,41	25,75	172,85	0,33	0,09	14,93	78,17	106,24	3,58	0,21	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128															
Соль*	0,30	0,3													
Масло сливочное*	8,50	8,5													
Молоко цельное*	25,60	25,6													
Картофель*	136,50	136,5													
Компот "Лесная сказка"			200			19,96	39,84			60,4	6,04	12		0,6	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279															
Смесь ягод (клюква, брусника, смородина черная)*	25,00	25													
Сахар*	15,00	15													
Кекс "Столичный"			100	174	344	1 140	7 440	2,4	0,2	0,4	285,2	385,8	39,6	3,6	
Кекс Столичный*	1 000,00	1 000													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Молочный коктейль "ФрутоНяня" в ассортименте			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5	
Молочный коктейль "ФрутоНяня"/п*	200,00	200													
Итого:				238,94	410,99	1 340,76	9 012,71	64,73	1,6	846,67	1 155,26	1 189,54	257,12	15,45	
5 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			660	20,97	17,53	78	575,96	27,58	0,36	154	339,38	298,58	110,84	10,18	
Омлет натуральный, со сливочным маслом			210	13,5	12,2	8,99	207,26	10,1	0,19	143	132,58	120,5	49,84	4,04	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211															
Яйцо*	160,00	160													
Молоко цельное*	60,00	60													
Масло сливочное*	10,00	10													
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	0,50	0,5													
Фрукты свежие			200	0,8	0,6	19	84	10	0,03		38	32	24	4,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3															
Груша*	200,00	200													
Кофейный напиток на цельном молоке 170/15/4			200	2,86	4,18	14,3	108,5	7,48	0,07	11	156,2	89,98	22	0,44	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52															
Молоко цельное*	170,00	170													
Кофейный напиток*	4,00	4													
Сахар*	15,00	15													
Хлеб пшеничный			30	2,3	0,24	26,6	130,4		0,03		6	19,5	4,2	0,3	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															

Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20													
Обед			1 033	49,14	59,45	190,19	1 308,7	84,72	0,85	315,63	546,6	288,96	140,8	6,75	
Суп из овощей, со сметаной (Л)			255	3,4	8,54	12,4	123	10	0,07	23,6	105	56,04	10,9	0,42	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №99															
Картофель*	50,00	50													
Капуста*	20,00	20													
Лук репчатый*	10,00	10													
Горошек зелёный*	11,54	7,5													
Морковь*	10,00	10													
Соль*	0,30	0,3													
Масло растительное*	2,00	2													
Сметана*	5,00	5													
Биточки "По-белорусски"(Л)			100	20,79	19,2	21,21	352,44	56	0,4	50	116,9	70,9	90	2,52	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №265															
Масло растительное*	2,00	2													
Соль*	1,00	1													
Мясо п/ф*	79,00	79													
Яйцо*	12,00	12													
Лук репчатый*	15,00	15													
Рагу овощное (Л)			180	5,8	7,2	28,2	157,3			48	163	90		1,23	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №7.36															
Лук репчатый*	22,60	22,6													
Капуста*	48,00	48													
Картофель*	74,40	74,4													
Морковь*	21,60	21,6													
Соль*	0,40	0,4													
Томатная паста*	1,20	1,2													
Масло растительное*	2,50	2,5													
Компот "Ягодка"			200	1	1,2	19,96	79,84	1,6	0,02	14	60	21	8	0,4	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №279															
Сахар*	15,00	15													
Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)*	20,00	20													
Хлеб пшеничный			50	3,8	0,4	44,3	119		0,04		10	32,5	7	0,5	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	50,00	50													
Биолакт			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5	
Биолакт т/п*	200,00	200													
Полоска песочная с повидлом 48 гр.			48	8,35	16,51	54,72	357,12	0,12	0,02	0,03	13,7	18,52	1,9	0,18	
Полоска песочная с повидлом*	48,00	48													
Итого:				70,11	76,98	268,19	1 884,66	112,3	1,21	469,63	885,98	587,54	251,64	16,93	
6 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	

Макароны отварные (Л)			150	5,42	6,38	16,6	151,8		0,09		28,39	46,98	2,53	0,2	
Лечебное питание детей в стационарах №8.1															
Макаронные изделия*			52,50	52,5											
Масло сливочное*			8,00	8											
Соль*			0,50	0,5											
Компот из смеси сухофруктов			200	0,8	1	17,4	116,4	6,6	0,2	15,2	62	8,1	10,3	0,4	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864															
Сухофрукты*			20,00	20											
Сахар*			20,00	20											
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*			40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*			20,00	20											
Биолакт			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5	
Биолакт т/п*			200,00	200											
Рулет фруктовый			100	7	6	27,72	156,05	32		10	20	1	15	1	
Рулет фруктовый /кг*			100,00	100											
Итого:				70,17	70,51	247,89	1 760,22	109,69	2,35	772,84	1 155,89	721,28	233,31	10,9	
7 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			655	24,23	27,34	100,65	671,77	26,3	0,43	178,02	372,67	283,2	97,43	8,29	
Сырники из творога, со сметаной			215	17,56	23,22	31,5	280	15	0,32	178	206,47	135,2	53,83	3,2	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь,2008г №154															
Сахар*			9,30	9,3											
Яйцо*			5,30	5,3											
Творог*			206,70	202,7											
Соль*			1,00	1											
Мука в/с*			26,70	26,7											
Сметана*			15,00	15											
Масло растительное*			2,70	2,7											
Чай с сахаром и молоком №5			200	2,8	3,2	14,68	133,72	1,3	0,04	0,02	120,2	90	14	0,09	
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №868															
Сахар*			10,00	10											
Чай*			2,00	2											
Молоко цельное*			100,00	100											
Фрукты свежие			200	0,8	0,6	19	84	10	0,03		38	32	24	4,6	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.3															
Груша*			200,00	200											
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*			40,00	40											
Обед				1 085	37,54	32,93	171,54	1 167,15	50,5	2,36	456,29	453,18	406,23	135,55	5,93

Суп-папша домашняя с курицей(Л)		250	2	4,46	27,03	155			0,01	122,2	7,68	0,48	0,1
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №148													
Масло растительное*	4,00	4											
Мука в/с*	17,50	17,5											
Мука в/с*	1,20	1,2											
Соль*	1,00	1											
Соль*	0,50	0,5											
Гуляш куриный (пром. пр-ва)*	15,00	15											
Лук репчатый*	10,00	10											
Морковь*	10,00	10											
Картофель*	40,00	40											
Вода	3,50	3,5											
Яйцо*	5,00	5											
Маринад овощной с томатом (Л)		100	0,98	0,18	4,6	34,6	22	0,06	132	12,6	23,4	18	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124													
Сахар*	0,80	0,8											
Морковь*	60,00	60											
Лук репчатый*	15,00	15											
Соль*	1,00	1											
Томатная паста*	6,00	6											
Масло растительное*	10,00	10											
Лимонная кислота*	0,40	0,4											
Рыба запеченая		90	19,5	14,42	36,5	320,5		1,76	114,48	149,23	180	42,87	1,63
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №234													
Масло растительное*	2,70	2,7											
Мука в/с*	4,50	4,5											
Соль*	0,50	0,5											
Рыба*	184,48	107											
Картофельное пюре (Л)		180	4,11	6,77	28,1	227,75	1,7	0,09	29,8	51,9	107,8	26	0,2
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №128													
Молоко цельное*	36,00	36											
Картофель*	154,00	154											
Соль*	1,00	1											
Масло сливочное*	8,00	8											
Сок фруктовый разливной 0,2 л.		200			21,56	88	9,8	0,06		23	15,6	6,1	0,3
Лечебное питание детей в стационарах №11.16													
Сок(разливной)*	200,00	200											
Хлеб пшеничный		40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*	40,00	40											
Хлеб ржано- пшеничный		25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25											
Молочный коктейль "ФрутоНяня" в ассортименте		200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
Молочный коктейль "ФрутоНяня"/л*	200,00	200											
Итого:			61,77	60,27	272,19	1 838,92	76,8	2,79	634,31	825,85	689,43	232,98	14,22
8 день													
Химический состав							Наименование пищевых веществ						

Лук репчатый*	16,00	16													
Капуста*	220,00	220													
Морковь*	8,00	8													
Напиток фруктовый "Изюминка"			200				14,97	59,88				0,3		0,05	
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №280															
Сахар*	15,00	15													
Изюм*	20,00	20													
Кекс "Столичный"			100	17,4	34,4	114	744	0,24	0,02	0,04	28,52	38,58	3,96	0,36	
Кекс Столичный 100гр*	100,00	100													
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2															
Хлеб пшеничный*	40,00	40													
Хлеб ржано- пшеничный			25	1,88	0,38	8,88	47,25		0,05		8,25	45,75	13,5	1	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	25,00	25													
Пюре "ФрутоНяня"			90	2,7	2,88	4,23	54	7,65	0,14	81	35,1		10,35	0,68	
Пюре "ФрутоНяня"/г/п*	90,00	90													
Итого:				70,54	90,87	346,82	2 401,61	396,46	0,91	585,62	709,25	882,27	178,34	17,01	
9 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	Витамины			Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Завтрак			700	28,09	33,58	101,24	738,24	38,78	0,69	379,4	368,26	314,42	117,4	8,43	
Бутерброд с сыром			60	3,7	4,8	17,3	108,2	10	0,13	10	101	98	32	1	
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №1															
Хлеб пшеничный*	30,00	30													
Сыр*	20,20	20													
Масло сливочное*	10,00	10													
Омлет с картофелем (запеченный), со сливочным маслом(Л)			210	14,4	16,58	53,34	333,08	6,78	0,12	185,4	122,19	66,82	26,5	3,73	
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Могильный №211															
Масло сливочное*	10,00	10													
Масло растительное*	3,00	3													
Соль*	0,50	0,5													
Картофель*	130,00	130													
Яйцо*	94,00	94													
Молоко цельное*	35,00	35													
Какао на цельном молоке (150/10/3)			200	1,44	5,3	11,2	112,7	5	0,08	4	50	75	8	0,4	
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8															
Молоко цельное*	150,00	150													
Сахар*	10,00	10													
Какао*	3,00	3													
Хлеб ржано- пшеничный			30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6	27,9	1,8	
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1															
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30													
Биолакт			200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5	

Биолакт т/п*	200,00	200												
Обед			885	34,28	35,24	170,41	1 127,4	27,36	0,61	277,4	446,26	386,3	107,12	8,19
Овощи свежие в нарезке			80	0,64	0,08	2,08	11,2	8	0,01	4,8	18,4	33,6	11,2	0,48
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №9.124														
Огурцы*	81,63	80												
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной(Л)			255	3,9	5,8	13,7	121,89	5,23	0,06	70,9	64,6	92,8	26,4	2,1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №124														
Морковь*	10,00	10												
Лук репчатый*	10,00	10												
Картофель*	30,00	30												
Капуста*	50,00	50												
Соль*	0,50	0,5												
Томатная паста*	1,00	1												
Масло растительное*	2,50	2,5												
Сметана*	5,00	5												
Котлета мясо- картофельные(Л)			90	15,16	13,03	23,25	272		0,05	98,7	187,2	120	17,27	1,81
Сб.тех.норм."Хлебпродинформ",М.,1997г ч2 №479														
Масло растительное*	3,00	3												
Соль*	0,50	0,5												
Картофель*	38,00	38												
Лук репчатый*	4,00	4												
Хлеб пшеничный (для сухарей)*	17,19	11												
Мясо п/ф*	54,00	54												
Яйцо*	7,00	7												
Каша гречневая по "Купечески"(Л)			150	4,8	6,6	35,8	201,46	1,2	0,22	25	75,96	62,2	18,9	0,5
Лечебное питание детей в стационарах №8.4														
Лук репчатый*	20,00	20												
Морковь*	15,00	15												
Крупа гречневая*	45,00	45												
Соль*	0,30	0,3												
Масло растительное*	2,00	2												
Масло сливочное*	10,00	10												
Компот из смеси сухофруктов			200	0,2	0,1	23	86	9,8	0,06	78	23	15,1	6	0,3
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №864														
Сухофрукты*	15,00	15												
Сахар*	15,00	15												
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Печенье ФрутоНяня			50	5	9	28	215	3,13	0,13		62,5		10,95	1,8
Печенье ФрутоНяня*	50,00	50												
Итого:				62,37	68,82	271,65	1 865,64	66,14	1,3	656,8	814,52	700,72	224,52	16,62
10 день														
Наименование блюда	Брутто г	Нетто г	Химический состав					Наименование пищевых веществ						
								Витамины			Минералы, мг			

Яйцо*	4,00	4												
Рис отварной с овощами(Л)			150	3	9,1	30,8	182,4	0,25	0,1	18,3	74,5	90,6	29,23	0,66
Лечебное питание. Преображенская Э.Н. 2002г №909														
Крупа рис пропаренный*	48,40	48,4												
Лук репчатый*	20,00	20												
Морковь*	15,00	15												
Соль*	0,50	0,5												
Масло растительное*	3,00	3												
Компот "Ягодка"			200	1	1,2	19,96	79,84	1,6	0,02	14	60	21	8	0,4
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Коровка. Пермь, 2008г №279														
Смесь ягод (смородина, вишня, яблоко)*	20,00	20												
Сахар*	10,00	10												
Хлеб пшеничный			40	3,07	0,32	35,47	174,05		0,04		8	26	5,6	0,4
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2														
Хлеб пшеничный*	40,00	40												
Хлеб ржано- пшеничный			20	1,51	0,31	9,11	45,8		0,04		6,6	36,6	10,8	0,8
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1														
Хлеб-ржано пшеничный*	20,00	20												
Пюре "ФрутоНяня" в ассортименте			90	2,7	2,88	4,23	54	7,65	0,14	81	35,1		10,35	0,68
Пюре "ФрутоНяня"т/п*	90,00	90												
Рулет фруктовый			75	5,25	4,5	20,79	117,04	24		7,5	15	0,75	11,25	0,75
Рулет фруктовый /кг/*	75,00	75												
Итого:				55,01	52,9	236,14	1 523,96	71,42	0,89	593,02	515,7	529,87	156,02	9,76
