

СОГЛАСОВАНО:

Начальник территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.
Арсеньеве

М.М. Вязовик

2020г

« 16 »



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ им. А.А.Фадеева с.Чугуевка

Э.В. Кушнерик

2020г

« 14 »

ИП Булатова Г.М.

2020г



Примерное десятидневное меню и пищевая ценность при двухразовом питании приготовляемых блюдов для обучающихся детей с 11 лет и старше в осенне-зимний и весенний период.

Меню составлялось в соответствии со следующими сборниками рецептов используемых блюд и кулинарных изделий.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под редакцией — М.Т. Лазбина, Санкт-Петербург: ГИОРД 2014г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах.

Под редакцией — В.Т. Лапшина. «Хлебпродинформ», 2004

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1 день Завтрак	350 (1)	Каша жидкая молочная рисовая с маслом	250/10	4,75	11,5	37,63	301,4	0,5	1,4	-	-	148	226	25	0,7
	-	Батон нарезной	60	4,8	0,6	29,5	142,8	0,1	2,1	0,001	1,24	13,8	20,4	53,4	1,2
	829 (1)	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2	52	-	4	0,3	-	2	3,1	2	0,2
	-	Сыр	30	7	9,2	0	108	0,1	0,16	0,1	0,1	242	162	10	0,16
		ИТОГО:		16,75	21,3	78,33	604,2	0,7	7,66	0,401	1,34	405,8	411,5	90,4	2,26
Обед	184 (1)	Борщ с мясом и со сметаной	250/12,5/10	3,04	9,44	15,54	131,8	0,103	11	37,1	-	67	70	31	1,3
	404 (1)	Горбуша припущенная	100	24,72	5,48	0,6	150,25	0,025	0,16	-	0,09	29,2	130	13	0,8
	634 (1)	Картофельное пюре с маслом	200	5,6	14,7	38,7	268	0,29	17,3	-	-	80	121,3	80	1,87
	49(2)	Салат из моркови	100	1,2	0,17	14,3	63,5	-	1,83	1,83	0,5	75,7	45,5	31,3	0,8
	760 (1)	Кисель со смородиной черной	200	0,14	0	26,1	104	-	3	-	-	12	16,9	4	0,6
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
	742(1)	Яблоко свежее	100	0,3	0	8,6	40	0,012	12,5	0,02	-	23	18	12	0,8
		ИТОГО		38,5	30,34	124,34	854,05	0,61	45,79	38,96	2,79	333,9	559,7	219,3	8,37
		ВСЕГО		54,3	51,64	202,67	1458,25	1,31	53,45	39,361	4,13	739,7	971,2	309,7	10,63
		СООТНОШЕНИЕ		1	0,95	3,73						1	1,31		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
2 день Завтрак	361 (1)	Макароны отварные	200	8,53	8,13	65,06	-	-	-	-	-	18,7	51,2	16	1,33
	465 (2)	Тефтели из печени и риса с соусом	115/50	6,39	6,97	10,38	0,09	4,67	0,126	0,67	121	52	121	57,3	2,03
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	0,08	-	0,001	0,98	42	17	42	28	1
	830 (1)	Чай с сахаром и лимоном	200/008	0,2	0	13,8	-	4	0,3	-	6,6	4	6,6	1,2	0,2
		ИТОГО:		19,27	15,7	113,24	0,17	8,67	0,427	1,65	220,8	91,7	220,8	102,5	4,56
Обед	206 (1)	Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной	250/12,5/10	4,25	9,1	19,84	0,103	12,1	0,009	-	-	38	37,2	31	0,8
	555 (1)	Котлета говяжья	100	15,9	18,2	4,0	0,05	-	-	-	51,2	49	49	33,75	1,9
	330(2)	Горох отварной	200	12,46	8,2	31,2	0,41	0,8	0,4	0,95	94	94	106,6	86	6,4
	112(1)	Маринованная свекла с маслом растительным	100	2,5	3,2	10,3	-	-	1,5	2,3	42,7	32,2	42,7	20,3	1,3
	754 (1)	Компот из св. яблок	200	0,14	0	23,1	0,01	1,2	0,03	-	9	11	9	6	0,8
-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	0,18	-	0,01	2,2	158	47	158	49	2,2	
	ИТОГО:		38,75	39,25	108,94	1,753	14,1	1,949	5,46	402,5	273,4	402,5	226,05	13,4	
	ВСЕГО		58,02	54,95	222,18	0,923	22,77	2,376	7,1	623,3	365,1	623,3	328,55	17,96	
	СООТНОШЕНИЕ		1	0,95	3,83					1	1	1,7			

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3 день Завтрак	108 (1)	Салат из белокочанной капусты	100	1,5	4	8,16	86,7	-	14,7	0,16	1,6	37,83	36,8	13	0,75
		Суп													
	208 (1)	картофельный с горбушей	250/030	7,6	8,9	18	138								
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	113,5	0,08	-	0,001	0,98	17	42	28	1
	833 (1)	Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	0,1	0,6	-	-	66	46,8	12	-
Обед		ИТОГО:		14,85	15,1	67,46	425,2	0,28	17,29	3,261	3,78	133,83	184,6	74	2,45
	222 (1)	Суп – лапша домашняя с куррой	250/12,5	3,9	7,2	32,4	194,6	0,12	0,6	0,2	0,4	25	56,2	18,1	1,3
	561/667 (1)	Тефтели с соусом	100/80	18,5	19,1	12,6	301	0,25	2,1	-	-	55	146	47,5	2
		Каша гречневая разсыпчатая	200	10,9	11,2	43,2	351,8	0,1	-	-	4,6	24	31	98	3,2
	107 (1)	Салат картофель- ный с огурцами	100	1,7	3,2	8,6	71	0,1	11	-	2,1	48	78	19	0,7
	759 (1)	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	118	-	6	0,01	0,05	20	19	12	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2			49	2,2
	742(1)	Груша свежая	100	0,4	-	10,7	55	0,03	6	0,01	0,47	24,7	14,3	11,7	2,99
		ИТОГО:		39,5	41,25	156,9	1187,9	0,78	25,7	0,23	9,82	243,7	502,5	255,3	13,19
		ВСЕГО:		54,35	56,35	224,36	1613,1	1,06	42,99	3,491	13,6	377,53	687,1	329,3	15,64
		Соотношение		1	1,04	4,12						1	1,82		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4 день Завтрак	214 (1)	Суп картофельный с горохом	250	9	6	16,1	164	0,3	1	2,9	3,8	76	93,8	40	2,2
	769 (2)	Булочка Домашняя	100	7,5	13,2	54,9	374	0,11	-	0,02	8	46,8	101	13	1,3
	829 (1)	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2	52	-	4	0,3	-	2	3,1	2	0,2
		ИТОГО		16,7	19,2	82,2	590	0,41	5	3,22	11,8	124,8	197,9	55	3,7
Обед		Борщ картофельный с курой и со сметаной	250/12,5/10					0,103	11,1	0,379	-	87,8	103,2	31	1,3
	186 (1)			6,04	10,1	16,14	184,56								
	443 (2)	Плов из говядины	300	24,48	26,7	79,2	524,4	0,96	1,9	1	9,5	73	189	76	3,9
	49(2)	Салат из моркови	100	1,2	0,17	14,3	63,5	-	1,83	1,83	0,5	75,7	45,5	31,3	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
	756 (1)	Компот из яблок с черносливами	200	0,6	0	28,9	118	-	5,4	-	-	12	4,9	4	0,8
		ИТОГО		35,82	37,52	159,3	1083,46	1,243	20,23	3,219	12,2	295,5	500,6	191,3	9
		ВСЕГО		52,52	56,72	241,5	1673,46	1,653	25,23	6,439	24	420,3	698,5	246,3	12,7
		СООТНОШЕНИЕ		1	1,08	4,6						1	1,66		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
5 день Завтрак	234 (1)	Суп молочный с вермишелью	250	7,41	7,3	32,1	231	0,3	1	-	-	102,4	10,6	1	0,4
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	113,5	0,08	-	0,001	0,98	17	42	28	1
	-	Масло сливочное	10	0,1	8,25	0,09	74,8	-	0,1	-	-	2	2,9	6,6	0,1
	848 (1)	Какао с молоком	200	3,5	3,4	23,4	168	0,05	0,86	0,02	1,09	217	214	24	0,1
		ИТОГО		15,16	19,55	79,59	587,3	0,465	1,86	0,034	2,37	338,4	269,5	58	2,7
Обед	212 (1)	Суп картофельный с гречкой и курой	250/12,5	8,5	9	20,7	125	0,1	8,25	0,205	1,22	26	89	32	1,9
	343(1)	Каша пшённая рассыпчатая	200	8,53	6,4	56	327,2	0,26	-	-	0,12	195	173	42	1,24
	555 (1)	Котлета из свинины	100	14,6	15	6,2	246	0,05	-	-	-	26,25	162,5	27,5	1,5
	667 (1)	Соус красный на м/б	75	1,11	2,4	8,7	48,1	-	0,5	-	-	12,8	19,2	8,2	0,3
	108 (1)	Салат из белокачанной капусты	100	1,5	4	8,16	86,7	-	14,7	0,16	1,6	37,83	36,8	13	0,75
	754 (1)	Компот из св. яблок	200	0,14	0	23,1	104	0,01	1,2	0,03	-	11	9	6	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
		ИТОГО		37,88	37,35	152,16	1033,5	0,6	24,65	0,405	5,14	355,88	647,5	177,7	8,69
		ВСЕГО		53,04	56,9	231,75	1620,8	1,065	26,51	0,439	7,51	694,28	917	235,7	11,39
		СООТНОШЕНИЕ		1	1,07	4,36						1	1,32		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
6 день Завтрак	561/667 (1)	Тефтели с соусом	100/80	18,5	19,1	12,6	301	0,25	2,1	-	-	55	146	47,5	2
		Каша гречневая рассыпчатая	200	10,9	11,2	43,2	351,8	0,1	-	-	4,6	24	31	98	3,2
	-	Батон нарезной	30	2,4	0,3	15	72	0,05	1,05	0,001	0,62	6,9	10,2	26,7	0,6
	830 (1)	Чай с сахаром и лимоном	200/8	0,2	0	13,8	56	-	4	0,3	-	4	6,6	1,2	0,2
		ИТОГО		32	30,6	84,6	780,8	0,4	7,15	0,301	5,22	89,9	193,8	173,4	6
Обед	206 (1)	Рассольник Ленинградский с курой и со сметаной	250/12,5/10	4,25	9,1	19,84	157,36	0,103	12,1	0,009	-	38	37,2		0,8
	533 (1)	Печень тушенная в соусе	100/100	16	16,25	10,25	286,3	0,19	12,18	11,25	-	17,5	140	16	4,7
	343 (1)	Каша перловая рассыпчатая	200	5,9	5,73	40,5	179,5	0,13	-	-	2	237	180	25,2	1,2
	25 (2)	Салат «Степной» из разных овощей	100	1,5	4	8,2	87	-	14,7	0,17	1,7	14,5	36,78	13	1
	759 (1)	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	118	-	6	0,01	0,05	20	19	12	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
		ИТОГО:		31,75	35,63	128,19	924,66	0,603	44,98	11,449	5,95	380	598,98	149,2	10,9
		ВСЕГО		63,75	66,23	212,79	1705,46	1,003	52,13	11,75	11,17	469,9	792,78	322,6	16,9
		СООТНОШЕНИЕ		1	1,03	3,34						1	1,69		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
7 день Завтрак	210 (1)	Суп из овощей с говядиной	250/12,5	11,09	7,58	28,65	143,2									
	-	Батон нарезной	60	4,8	0,6	29,5	142,8	0,2	12	2,2	-	65,6	61,97	38		1
	108 (1)	Салат из белокачанной капусты	60	0,9	3,4	4,9	52	-	8,8	0,1	1	22,7	22,07	7,8		0,6
	833 (1)	Чай с молоком	200	1,5	1,4	16,7	81	0,1	0,6	-	-	66	46,8	12		-
		ИТОГО:		18,29	12,98	79,75	419	0,4	23,5	2,301	2,24	168,1	151,24	111,2		2,8
Обед	215 (1)	Суп картофельный с вермишелью и курой	250/12,5	6,9	4,5	25,8	183,6	0,1	-	2,1	-	25	47	25		2,2
	615 (1)	Рис отварной со слив. маслом	200	4,85	11,2	52,4	402,6	0,04	-	0,05	0,02	15	30,2	36		0,8
	590 (1)	Куры отварные	100	18,12	18,4	0,62	241	0,037	1,31	0,037	-	37	84	19		0,85
	71(2)	Винегрет овощной с маслом	100	1,4	10,1	6,8	124	0,016	16,2	0,17	1,7	26,2	50,1	23		0,9
	-	растительным	200	1	0	27,4	110	-	5,4	-	-	40	36	20		0,4
	-	Сок абрикосовый	100	7	1,1	41	193	0,36	-	0,02	4,4	94	316	12		3,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный		39,27	45,3	154,02	1254,2	0,553	22,91	2,377	6,12	237,2	563,3	135		8,95
		ИТОГО:		57,56	58,28	233,77	1673,2	0,953	46,41	4,678	8,36	405,3	714,54	246,2		11,75
	ВСЕГО		1	1,01	4,06						1	1,76				
	СООТНОШЕНИЕ															

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
8 день Завтрак	476 (1)	Сосиски отварные	100	7	15,6	1,9	204,2	0,13	0,36	-	0,36	76,4	110,5	15,4	0,87
	618(1)	Горох отварной	200	13,46	8,2	40,5	196	0,41	0,8	0,4	0,95	94	106,6	86	6,4
	830 (1)	Чай с сахаром и лимоном	200	0,2	0	13,8	56	-	4	0,3	-	4	6,6	1,2	0,2
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	113,5	0,08	-	0,001	0,98	17	42	28	1
		ИТОГО:		24,81	24,4	80,2	569,7	0,62	5,16	0,701	2,29	191,4	265,7	130,6	8,47
Обед	226 (1)	Суп рисовый с курой	250/12,5	5,1	9,6	16,5	181	0,3	1	2,9	3,8	64	28,7	40	2,2
	443 (1)	Шницель рыбный натуральный	100	9,2	7,25	8,44	203	0,013	1,75	0,13	-	54,5	131,3	35	1
	361 (1)	Макароны отварные	200	8,53	8,13	65,06	260	-	-	-	-	18,7	51,2	16	1,33
	112(1)	Маринованная свекла с маслом растительным	100	2,5	3,2	10,3	92,8	-	-	1,5	2,3	32,2	42,7	20,3	1,3
	667 (1)	Соус красный основной на м/б	50	0,74	1,6	3,8	32,56	-	0,4	-	-	8,5	12,8	5,5	0,2
	758 (1)	Компот из кураги	200	0,9	0	23,8	106	-	6	0,01	0,04	20	18	12	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
		ИТОГО		30,47	30,33	148,4	971,86	0,493	9,15	4,55	8,34	244,9	442,7	177,8	9,03
		ВСЕГО		55,28	54,73	228,6	1541,56	1,113	14,31	5,251	10,63	436,3	708,4	308,4	17,5
		СООТНОШЕНИЕ		1	0,99	4,13						1	1,62		

[illegible]

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10 день Завтрак	345(1)	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	250/10	7,38	9,75	40	251,5	0,25	0,87	-	1,62	179,8	183	59,7	1,6
	-	Батон нарезной	60	4,8	0,6	29,5	142,8	0,1	2,1	0,001	1,24	13,8	20,4	53,4	1,2
	-	Сыр	30	7	9,2	0	108	0,1	0,16	0,1	0,1	242	162	10	0,16
	829 (1)	Чай с сахаром	200	0,2	0	11,2	52	-	4	0,3	-	2	3,1	2	0,2
		ИТОГО		19,38	19,55	80,7	554,3	0,45	7,13	0,401	2,96	437,6	368,5	125,1	3,16
Обед		Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/035	8,1	14,6	17,8	231,5	0,3	4,8		-	26	59,8	15	0,5
	216 (1)	Пельмени с маслом сливочным	250/15	19,9	20,4	62,1	529,5	0,2	1,0	0,04	3	104	118	35	4,2
	911 (1)	Салат «Степной» из разных овощей	100	1,5	4	8,2	87	-	14,7	0,17	1,7	14,5	36,78	13	1
	25 (2)							-	3	-	-	12	26,9	4	0,6
	760 (1)	Кисель со смородиной черной	200	0,14	0	26,1	104					94	316		
	-	Хлеб ржано- пшеничный	100	7	1,1	41	193	0,36	-	0,02	4,4			12	3,8
	742(1)	Яблоко свежее	100	0,3	0	8,6	40	0,012	12,5	0,02	-	23	18	12	0,8
		ИТОГО		36,94	40,1	163,8	1185	0,872	36,0	0,25	9,1	273,5	575,48	91	10,9
		ВСЕГО		56,32	59,65	244,5	1739,3	1,322	43,13	0,651	12,06	711,1	943,98	216,1	14,06
		СООТНОШЕНИЕ		1	1,06	4,34						1	1,33		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
11 день Завтрак		Каша овсяная													
	350 (1)	жидкая «Геркулес» молочная с сахаром	250/015	10,3	11,6	52,1	264,9	0,25	0,198	-	1,62	190,2	283	56,5	1,14
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	113,5	0,08	-	0,001	0,98	17	42	28	1
	-	Масло слив.	10	0,1	8,25	0,09	74,8	-	0,1	-	-	2	2,9	6,6	0,1
	848 (1)	Какао с молоком	200	3,5	3,4	23,4	168	0,05	0,86	0,02	1,09	217	214	24	0,1
Обед		ИТОГО		18,05	23,85	99,59	621,2	0,38	1,158	0,021	3,69	426,2	541,9	115,1	3,34
	214 (1)	Суп картофельный с горохом	250	9	6	16,1	164	0,3	1	2,9	3,8	76	93,8	40	2,2
		Гуляш говяжий с соусом	100/125	22,25	18,1	15,6	321	0,12	-	-	-	11,25	41	11,25	0,9
	532(1)	Рис припущенный	200	4	8,63	40,8	252	0,04	-	0,05	0,03	20	54,2	36	0,5
	616 (1)	Салат из моркови	100	1,2	0,17	14,3	63,5	-	1,83	1,83	0,5	75,7	45,5	31,3	0,8
	49(2)	Компот из св. яблок	200	0,14	0	23,1	104	0,01	1,2	0,03	-	11	9	6	0,8
	754 (1)	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
	-	ИТОГО		40,09	33,45	130,4	1001	0,65	4,03	4,82	6,53	240,95	401,5	173,55	7,4
		ВСЕГО		58,14	57,3	229,99	1622,2	1,03	5,188	4,841	10,22	667,15	943,4	288,65	10,74
		СООТНОШЕНИЕ		1	0,98	3,95						1	1,41		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
12 день Завтрак	212 (1)	Суп картофельный с рисом и сайрой	250/025	7,5	5,7	12,3	147	0,1	1,99	3,1	1,2	13	39	21	0,7
	769 (2)	Булочка Домашняя	80	6	10,56	44	299	0,11	-	0,02	8	46,8	101	13	1,3
	833 (1)	Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	0,1	0,6	-	-	66	46,8	12	-
		ИТОГО		15,1	17,86	73,6	533	0,31	2,59	3,12	9,2	125,8	186,8	46	2
Обед		Борщ картофельный с курой и со сметаной	250/12,5/10	6,04	10,1	16,14	184,56	0,103	11,1	0,379	-	87,8	103,2	31	1,3
	186 (1)														
	561/667 (1)	Тефтели с соусом	100/80	18,5	19,1	12,6	301	0,25	2,1	-	-	55	146	47,5	2
	343 (1)	Каша перловая рассыпчатая	200	5,9	5,73	40,5	179,5	0,13	-	-	2	237	180	25,2	1,2
	112(1)	Маринованная свекла с маслом	100	2,5	3,2	10,3	92,8	-	-	1,5	2,3	32,2	42,7	20,3	1,3
	756 (1)	Компот из яблок с черносливами	200	0,6	0	28,9	118	-	5,4	-	-	12	4,9	4	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	100	7	1,1	41	193	0,36	-	0,02	4,4	94	316	12	3,8
	742(1)	Груша свежая	100	0,4	-	10,7	55	0,03	6	0,01	0,47	24,7	14,3	11,7	2,99
		ИТОГО		40,94	39,23	160,14	1123,86	0,873	24,6	1,909	9,17	542,7	807,1	151,7	13,39
		ВСЕГО		56,04	57,09	233,74	1656,86	1,183	27,19	4,499	18,37	668,5	993,9	197,7	15,39
		СООТНОШЕНИЕ		1	1,018	4,17						1	1,48		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) C	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
13 день Завтрак	345 (1)	Каша манная вязкая молочная с сахаром	250/015	9,7	8,1	39,41	282	0,4	4,1	0,1	1,2	141,2	122,1	30,5	0,8
	837 (1)	Кофейный напиток с молоком	200	0,08	1,4	20,5	127	0,1	1,3	0,252	-	120	113,4	14	0,1
	-	Батон нарезной	60	4,8	0,6	29,5	142,8	0,1	2,1	0,001	1,24	13,8	20,4	53,4	1,2
		ИТОГО:		14,58	10,1	89,41	551,8	0,6	7,5	0,353	2,44	275	255,9	97,9	2,1
Обед		Суп картофельный с вермишелью и курой	250/12,5	6,9	4,5	25,8	183,6	0,1	-	2,1	-	25	47	25	2,2
	215 (1) 499 (1)	Полжарка из говядины	100	18,0	17,3	10	240	0,1	-	3,09	-	22,5	136	32,8	1,12
	646 (1)	Капуста тушеная	200	5	9,3	21,6	161,2	0,09	13,7	0,8	0,2	82	66	33,8	2
	71(2)	Винегрет овощной с маслом	100	1,4	10,1	6,8	124	0,016	16,2	0,17	1,7	26,2	50,1	23	0,9
	754 (1)	Компот из св. яблок	200	0,14	0	23,1	104	0,01	1,2	0,03	-	11	9	6	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	100	7	1,1	41	193	0,36	-	0,02	4,4	94	316	12	3,8
		ИТОГО		38,44	42,3	128,3	1005,8	0,676	31,1	6,21	6,3	260,7	624,1	132,6	10,82
		ВСЕГО		53,02	52,4	217,71	1557,6	1,276	36,8	6,563	8,74	535,7	880	230,5	12,92
		СООТНОШЕНИЕ		1	0,98	4,1						1	1,64		

Число	№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) С	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				б	ж	у		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
14 день Завтрак	315/622(2)	Запеканка рисовая с творогом с соусом яблочным	200/50	13,1	17,1	60,4	480	0,08	0,2	0,16	1,75	78,2	102	35	1,2
	830 (1)	Чай с сахаром лимоном	200	0,2	0	13,8	56	-	4	0,3	-	4	6,6	1,2	0,2
	-	Хлеб пшеничный	50	4,15	0,6	24	113,5	0,08	-	0,001	0,98	17	42	28	1
				17,45	17,7	98,2	649,5	0,16	4,2	0,461	2,73	99,2	150,6	64,2	2,4
Обед		Суп картофельный с гречкой и курицей	250/12	8,5	9	20,7	125	0,1	8,25	0,205	1,22	26	89	32	1,9
	212 (1)	Котлета говяжья	100	15,9	18,2	4,0	347,5	0,05	-	-	-	51,2	49	33,75	1,9
	555 (1)	Макароны отварные	200	8,53	8,13	65,06	260	-	-	-	-	18,7	51,2	16	1,33
	667 (1)	Соус красный на м/б	50	0,74	1,6	3,8	32,56	-	0,4	-	-	8,5	12,8	5,5	0,2
	-	Огурец свежий	100	0,7	0	3	14	0,03	14	0,06	0,1	26	40	14	0,6
	759 (1)	Компот из с/ф	200	0,6	0	28,9	118	-	6	0,01	0,05	20	19	12	0,8
	-	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,5	0,55	20,5	96,5	0,18	-	0,01	2,2	47	158	49	2,2
		ИТОГО		38,47	37,48	145,96	993,56	0,36	28,65	0,285	3,57	197,4	419	162,25	8,93
		ВСЕГО		55,92	55,18	244,16	1643,06	0,52	32,85	0,746	6,3	296,6	569,6	226,45	11,33
		СООТНОШЕНИЕ		1	0,98	4,37						1	1,92		