

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1неделя	Макаронные отварные с тертым сыром	200	9,02	8,7	35,315	274	204
1день	Компот из с/фруктов	200	1,04	0,00	26,96	107,44	349
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
	Масло сливочное	10	0,06	8,20	0,10	75,00	14
		460	12,19	17,97	66,48	550,42	
	Банан	150	2,26	0,76	28,5	141,76	338
		610	14,45	18,73	94,98	692,18	
<p>Использован сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.</p>							

Завхоз

Логинова Н

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1неделя	Омлет натуральный	150	3,5	5,2	2,6	334,4	215
	Зеленый горошек отварной консервированный	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
2день	Кофейный напиток	200	1,40	2,00	22,40	116,0	395
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
	Апельсин	160	1,1	0,2	9,7	51,6	
		580	11,33	20,14	25,88	702,62	
<p>Использован сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.</p>							

Завхоз

Логинова Н.

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер Рецептуры/Тех. карты
			Белки	Жиры	Угле-воды		
	Рыба припущенная с овощами	80	6,12	9,13	2,54	63,0	245
Здень	Картофельное пюре	150	3,06	1,2	20,45	137,25	694
завтрак	Компот из с/фруктов	200	0,04	0,00	24,76	94,20	349
10.03.21	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
	Масло сливочное	10	0,06	8,20	0,10	75,00	14
	Итого	490	12,35	19,6	54,15	539,67	

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логонова Н.

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер Рецептуры
			Белки	Жиры	Угле-воды		
	Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	50	1,0	0,04	2,3	21	70
1неделя	Плов с мясом	200	25.94	22.07	35.96	446	438
	Какао с молоком	200	3,52	1,72	25,49	145,2	382
4день	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
завтрак	Сыр (Российский, др.)	15	3,48	4,43	0,00	54,60	15
01.04.21	Итого	515	37,01	29,33	70,05	774,02	
	Мандарин	120	1,1	0,2	9,7	51,6	
		635	38,11	29,53	79,75	825,62	

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логонова Н.

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1 неделя	Каша «Дружба» молочная	200	6,32	8,96	12,56	250,1	16
5 день	Чай с лимоном	200/7	0,2	0,04	10,2	41	17
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
	Масло сливочное	10	0,06	8,20	0,10	75,00	14
	Яблоко свежее	120	0,3	0,2	13,7	62,4	
	Итого	593	9,95	18,47	42,86	535,72	
<p>Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.</p>							

Завхоз

Логина Н.Г.

2 неделя

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	Биточки (мясо)	80	8,97	7,21	8,21	135,21	
2 неделя	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,75	4,06	38,6	243,8	
	Компот из с/фр	200	0,04	0,00	24,76	94,20	
1 день	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
завтрак	Масло сливочное	10	0,06	8,20	0,10	75,00	
05.04.21	Итого	490	21,14	20,54	77,97	655,43	
<p>Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.</p>							

Завхоз

Логина Н.Г.

Утверждаю:

Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2неделя	Запеканка из творога со стуженным молоком ²	150/40	11,8	8,76	29,2	389,6	237
2день	Какао с молоком	200	3,52	1,72	25,49	145,2	382
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
16.03.21	Масло сливочное	10	0,06	8,2	0,10	75,00	14
		450	18,45	19,75	61,09	717,02	
	Апельсин	160	1,1	0,2	9,7	51,6	
		610	19,55	19,95	70,79	768,62	

Использован сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логинова Н.

Утверждаю:

Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2неделя	Рагу из овощей с мясом птицы	200	6,02	7,77	27,0	137,22	137
3день	Чай	200	0,20	0,00	14,0	70,33	376
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
02.03.21	Булочка домашняя	60	6,63	7,39	42,38	262,76	453
		510	15,93	16,23	89,68	577,53	
	Банан	150	2,26	0,76	28,5	141,76	338
		660	18,19	16,99	118,18	719,29	

Использован сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логинова Н.Г.

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2неделя	Макаронные отварные	150	4,79	4,59	30,62	211,7	688
4день	Курица порционная с соусом	50/15	18,11	18,11	0,06	237,24	20
завтрак	Кофейный напиток	200	1,40	2,00	22,40	116,0	395
	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
	Масло сливочное	10	0,06	8,20	0,10	75,00	14
	Яблоко	120	0,3	0,2	13,7	62,4	
		595	27,73	27,17	73,18	809,56	

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логина Н.Г.

Утверждаю:
Директор:

Чернышова Е.Г.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход Г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Номер рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2неделя	Каша рисовая молочная вязкая	200/5	5,3	7,12	33,11	217,61	168
5день	Чай	200	0,20	0,00	14,0	70,33	376
завтрак	Хлеб	50	3,07	1,07	6,3	107,22	
20.02.21	Сыр (Российский, др.)	15	3,48	4,43	0,00	54,60	15
	Груша свежая	120	0,5	0,4	12,4	65,81	
		640	12,55	13,02	65,81	506,16	

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений. Пермь 2001г. Технологические карты по сборнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.», под редакцией Могильного М.П. 2007г, Здобнова А.И.

Завхоз

Логина Н.