

Лечебное питание детей в стационарах №11, 15															
		Сок(г/л)	200,00	200											
Хлеб ржано-пшеничный				50	2,95	0,5	10	64,28		0,06		17,97	74,6	21,9	1,8
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова, 1995г.) №15.1		Хлеб ржано-пшеничный*		50,00											
		Витаминизация 35(руб)													
Напиток витаминизированный "Витшока"				200											
Самилевское меню "Практическое руководство (2014г) №11.8		Напиток "Витшока"		25,00											
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова, 1995г.) №15.2		Хлеб "Витаминный"		20,00											
Итого:				20	18,44	23,7	102,04	722,2	51,2	0,7	343,8	302,17	369,4	120,49	7,45
4 день 06.10.2022г															
Химический состав															
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Жаркое с мисои				290	8,21	12	17,81	201,11	22,22	0,05	78,11	47,78	16,67	17,78	0,81
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011 г. №111															
		Гуляш из мяса (прожженного пр-ва)		77,80											
		Картофель*		133,30											
		Лук репчатый*		27,80											
		Морковь*		22,20											
		Масло растительное*		3,30											
		Томатная паста*		4,40											
		Масло сливочное*		11,10											
		Соль*		0,60											
Кефир с сахаром				210	5,2	5	19,1	172,68	6,4	0,06	65	130	180	14	0,7
Экз.тех.ном. "Хлебродинформ" М.1996г. ч1 №645															
Хлеб пшеничный		Кефир*	207,00	200											
		Сахар*	10,00	10											
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова, 1995г.) №15.2		Хлеб пшеничный*		20,00											
		Витаминизация 35(руб)													
Молоко обогащенное				200	6	6,4	9,4	120	17	0,3	180	78		23	1,5
Лечебное питание (под ред. М.А.Самсонова, 1995г.) №15.2		Хлеб витаминизированный*		25,00											
Итого:				13	0,68	6,04	14,94	87,8	0,23	0,1	0,01	1,25	0,36	0,43	0,01
5 день 07.10.2022г															
Химический состав															
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Запеканка с соусом				130	11,35	11,21	24,53	209,5	14	0,2	56	226,37	139,45	18,08	1,85

Сборник эк. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь, 2008. №222												
Терфени (прок-ного пр-ва)*	117,00	117	2									
Масло растительное*	2,00	2	2									
Мука в/с*	1,35	1,35	3									
Маргарин*	3,00	3	2									
Дух репчатый*	2,00	2	3									
Томатная паста*	3,00	3	0,3									
Сахар*	0,30	0,3	0,5									
Соль*	0,50	0,5	150	2,8	5,6	18,8	135,46	1,2	0,07	65	60,31	42,36
Каша гречневая по "Купечески"												8,9
Каша гречневая по "Купечески"												0,5
Лечебное питание Детей в стационарах №8.4												
Крупа гречневая*	45,00	45	10									
Масло сливочное*	10,00	10	15									
Морковь*	15,00	15	20									
Дух репчатый*	20,00	20	2									
Масло растительное*	2,00	2	0,3									
Соль*	0,30	0,3	200	0,1		21,2	74,5	6		25	58	78,3
Сок фруктовый т/п												1,9
Лечебное питание Детей в стационарах №1.16												
Сок(т/п)*	200,00	200	30	2,55	0,5	10	64,26		0,06		17,07	74,6
Хлеб ржано-пшеничный												1,8
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.1												
Хлеб-ржано пшеничный*	30,00	30	200			19	80	20	0,3	120		0,4
Витаминизация 35(г/г)												
Напиток витаминизированный "Витошка"												
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г.) №1.8												
Напиток "Витошка"	20,00	20	20	1,92	0,24	12,24	86,94		0,1		21,5	13
Хлеб витаминизированный												0,65
Лечебное питание (под ред М.А.Самсонова 1995г.) №15.2												
Хлеб "Витаминный"	20,00	20		18,72	17,55	105,77	650,66	41,2	0,73	266	383,25	347,71
Итого:												85,68
												7,1

Зам. директора по производству

Главный технолог

Истормина О.Л.

Голышева А.А.

Истормина О.Л.

Голышева А.А.