

	5	5	5	100	12,5	10,9	5,6	170,5	№423-2004
сметана				100					
Бефстроганов из говядины									
говядина 1 категории	86		63						
или говядина полуфабрикат	74		63						
или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства	63		63						
масса тушеного мяса			40						
масса соуса			60						
мука пшеничная	6		6						
сметана	12		12						
бульон или отвар	48		48						
лук репчатый	18		15						
масло растительное	5		5						
Рис припущенный с овощами "Мозаика"				180	3,2	7,7	37,9	233,7	№416-2013, Пермь
крупа рисовая	47		47						
кукуруза консервированная	50		30						
морковь до 01.01.-20%	26		21						
с 01.01 - 25%	28		21						
масло сливочное	10		10						
Компот из ягод				200	0,5	0,2	28,1	116,2	№511-2013, Пермь

Компот из ягод	200	0,5	0,2	20,1	116,2	№611-2013, Перев.
или смородина свежемороженая	21					
или клюква свежемороженая	21					
сахар	20					
Хлеб ржаной						
или Хлеб ржаной витаминизированный	40	1,9	0,4	17,5	81,0	
Хлеб пшеничный						
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	
ИТОГО:		51	49	224	1539	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	
Завтрак							
Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным							
творог	158	156					
мука пшеничная	14	14					
или крупа манная	12	12					
сахар	16	16					
яйцо куриное	9	9					
			585	22,1	21,0	91,4	642,2
			200/20	17,1	12,0	48,0	368,4
							№362-2004

Автономное учреждение "Технологический центр"
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203203134
 ИНН 7203203134

Обед

Салат из капусты белокачанной	915	31,0	30,1	137,0	943,3	№1-2013, Город
капуста белокочанная (старшая в салате)	100	2,1	5,1	9,3	91,5	
морковь до 01.01.-20%						
с 01.01 - 25%						
лук репчатый	6	5				
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат						
лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый						
или лук зеленый	6	5				
сахар	3	3				
кислота лимонная	0,12	0,12				
вода для разведения лимонной кислоты	6	6				
масло растительное	5	5				
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	250/10/5	7,2	5,9	15,4	143,5	№132-2004
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	29	26				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	69	52				
01.11.-31.12.- 30%	74	52				
01.01-29.02 - 35%	80	52				
01.03 - 40%	87	52				
крупы перловая или пшеничная или рисовая	5	5				
огурцы соленые без уксуса	27	15				

Автономное учреждение Тюменской области

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

Компот из свежих плодов		200	0,2	0,0	20,6	83,2	№585-1996
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	40	40					
или груши свежие	40	40					
или апельсины свежие	60	40					
сахар	15	15					
Хлеб ржаной		40	1,9	0,4	17,5	81,0	
или Хлеб ржаной витаминизированный		40					
Хлеб пшеничный		60	3,0	0,8	24,3	116,8	
или Хлеб пшеничный витаминизированный		60					
ИТОГО:			47	46	223	1498	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки):			20	19	93	625	При одном приеме пищи (завтрак)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за завтраки)(20-25%):			18-23	18-23	77-96	544-680	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды):			29	30	132	913	При одном приеме пищи (обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (за обеды)(30-35%):			27-32	28-32	115-134	816-952	
ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ (за обед и завтрак):			49	49	225	1539	
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (50-60%):			45-54	46-55	192-230	1360-1632	При двухразовом питании (завтрак, обед)
НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (100%)*:			90	92	383	2720	

исполнение: упрощенное. Тематический раздел:

«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак								
Каша манная жидкая с маслом			550	10,5	15,7	98,0	575,1	
			200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	№311-2004
	20	20						
	190	190						
	3	3						
	1,2	1,2						
	5	5						
Булочка домашняя								
	67	67	100	3,8	7,8	41,0	249,4	№564-2013, Пермь
	3,3	3,3						
	12	12						
	3	3						
	16	16						
	2	2						
	0,6	0,6						

