



МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ <small>плов из курицы, крупы рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, чеснок, помидоры, раст.</small>	250	0,5	9,4	2,3	278
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байкальский, сахар песок, лимон</small>	200	0,2		14,2	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшенично-фаринный мука 1 сорт</small>	60	3,6	0,3	22,8	107
Итого		4,3	9,7	39,3	472
Цена					63-72
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ <small>огурцы свежие</small>	80	0,6	0,1	1,7	9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>суп картофельный, вермишель, картофель, морковь, чеснок, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	200	1,3	2,1	9,7	229
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ <small>плов из курицы, соль йодированная, картофель, морковь, чеснок, лук репчатый, капуста белокочанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, сметана 20%</small>	250	3,5	6,5	20,2	252
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (ягоды), сахар песок, вода питьевая, ароматизатор лимонный</small>	200			16,2	72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшенично-фаринный мука 1 сорт</small>	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной фаринный</small>	30	2	0,3	12,7	61
Итого		10,3	9,2	60,8	708
Всего		14,6	18,9	120,1	1180
Цена					63-62

Повар _____



МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ <small>крупа рисовая длиннозерная, курица, курдюк, соль, подсолнечное масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, чеснок, томатная паста</small>	300	0,6	11,3	2,9	354
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, сахар песок, лимон</small>	200	0,2		14,2	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>сдоб пшенично-зерновой мука 1 сорт</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		4,4	11,6	29,9	548
Цена					68-44
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ <small>огурцы свежие</small>	100	0,7	0,1	2,1	12
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, соль, подсолнечное, картофель, морковь, чеснок, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, макароны</small>	250	1,5	2,7	11,9	286
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ <small>курица, курдюк, соль, подсолнечное, картофель, морковь, чеснок, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, томатная паста</small>	280	4	7,4	22,9	282
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (ягоды), сахар песок, вода питьевая, ароматизатор лимонный</small>	200			18,2	72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>сдоб пшенично-зерновой мука 1 сорт</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>сдоб ржаной ферментированный</small>	40	2,6	0,4	17	82
Итого		12,4	10,9	64,9	841
Всего		16,8	22,6	134,8	1389
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль, водоросли, масло сливочное несоленое, крупа рисовая, сахар, корица, пшеница, масло растительное, сахар, сахар 2,8% жирности, сахар песок	230	7	10,4	38,7	270
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ сливочное масло, сахар 1 сорт, джем на зерновой основе	70	3,7	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 3,8% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
Итого		12,5	12,1	97,9	539
Цена					63-72
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, капуста, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,3	5,1	7,1	80
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль, водоросли, горох нутный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,6	2,3	12	80
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль, водоросли, филе трески, лук репчатый, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	11,5	6,4	3,6	155
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, водоросли, картофель, молоко пастер. 3,8% жирности, масло сливочное несоленое	150	3,4	5,1	22,1	144
КИСЕЛЬ ФЛОВОДОВОГОДНЫЙ кисель (концентрат) из плодов шиповника, сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ сливочное масло, мука 1 сорт	40	2,9	0,2	16,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ сливочное масло	30	2	0,3	12,7	61
Итого		24,7	19,4	102,3	710
Всего		37,2	31,5	200,2	1249
Цена					89-92

Понар _____



МЕНЮ

12 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль, ванилин, сахар, масло сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,8% жирности, сахар песок	280	8,5	12,7	47	329
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ сливочное масло 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,7	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,8% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
Итого		14	14,4	106,2	598
Цена					66-64
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	6,4	8,7	100
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль, ванилин, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,8	15,1	108
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль, ванилин, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, сметана густая, масло подсолнечное рафинированное	100	11,5	6,4	3,6	144
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, ванилин, картофель, молоко пастер. 2,8% жирности, масло сливочное несоленое	180	4,1	6,2	26,5	173
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодово-ягодном пюре, сахар песок, ванилин, вода питьевая	200			26,5	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ сливочное масло 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ сливочное масло 1 сорт	40	2,6	0,4	17	82
Итого		27,7	22,5	120,3	819
Всего		41,7	36,9	226,4	1417
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

13 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда:	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ мелко дощечками рафинированные, соль, подорожник, макаронные изделия высшего сорта, сыр российский, масло сливочное-стабилизированное	250	10,5	10,9	46	213
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сливочное-стабилизированное, хлеб пшеницы, формовой мука 1 сорт	50	3,2	8,5	20,2	170
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,8% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
Итого		16,3	21,4	81,9	577
Цена					63-72
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ икра из кабачков	80	1,5	7,1	6,2	95
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль, подорожник, сметана 10% жирности, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, сливочное масло	200	1,6	3	6,6	62
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длиннозерная, грудка куриная, соль, подорожник, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, чеснок, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	278
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ апельсиновый сок, витамин С, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеницы, формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной, формовой	30	2	0,3	12,7	61
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ абрикосы	200	0,7	0,7	15,7	74
Итого		9,4	20,7	65,2	750
Всего		25,7	42,1	147,1	1327
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

13 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда:	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль, гидрокарбонат, макаронные изделия высшего сорта, сыр российский, масло сливочное-стабилизированное, молоко	300	12,6	13,1	54	376
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сливочное-стабилизированное, хлеб пшеницы ферментированной муки 1 сорта	50	3,2	8,5	20,2	170
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко сухое, 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
Итого		18,4	23,6	90,9	540
Цена					68-44
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ икра из кабачков	100	1,9	8,9	7,7	119
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль, гидрокарбонат, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2	3,7	8,3	78
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длиннозерная, грудка куриная, соль, гидрокарбонат, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, чеснок, томатная паста	280	0,8	10,5	2,7	354
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсины, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеницы ферментированной муки 1 сорта	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной ферментированной	40	2,8	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
Итого		11,6	24,5	97,6	809
Всего		30	48,1	188,5	1549
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

14 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда:	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ пшеница, соль, водоросли, капуста, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, томатная паста	250	22	7,1	22,1	309
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ квас пивной ферментированный мука 1 сорт	50	3,8	0,3	22,8	107
Итого		25,8	7,4	59	472
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь, лук репчатый, соль, водоросли, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,4	3,1	4,4	51
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль, водоросли, картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	2,1	12,4	74
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ мука высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль, водоросли, томатная паста, курица, морковь, вода питьевая, мука пшеничная высшего сорта, квас пивной ферментированный мука 1 сорт, специи душистые	90	2,5	6,2	13,3	143
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, водоросли, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высшего сорта, специи душистые несоленые	160	5,8	5,5	34,2	204
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		22,3	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ квас пивной ферментированный мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОМ квас пивной ферментированный	30	2	0,3	12,7	61
Итого		16,1	17,4	117,6	700
Всего		41,9	24,8	176,6	1181
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

14 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ <small>травы сушеные, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, томатная паста</small>	300	28,3	8,6	26,6	382
ЧАЙ С САХАРОМ <small>экстракт лимонной кислоты, чай черный байховый, сахар песок</small>	200	0,2		14,1	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>злаки пшеницы твердых сортов</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		30,1	8,9	43,5	545
Цена					66-44
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ <small>морковь, лук репчатый, соль йодированная, капуста белокочанная, лимонный сок, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый</small>	100	1,6	3,9	6,6	66
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ <small>соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	250	1,8	2,8	15,3	92
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ <small>томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная, вода питьевая, морковь, трава сушеная, хлеб пшеничный высшего сорта</small>	90	2,5	6,2	13,3	143
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высшего сорта, вода питьевая</small>	150	6,7	6,5	40,6	242
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ <small>экстракт лимонной кислоты, лимон, вода питьевая, сахар песок</small>	200	0,1		22,3	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>злаки пшеницы твердых сортов</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОМ <small>злаки ржаной безглютеновые</small>	40	2,6	0,4	17	82
Итого		19	20,1	136,9	822
Всего		49,1	29	200,4	1367
Цена					74-93

Понар _____



МЕНЮ

15 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, водоросли, сахар песок, вермишель, молоко пастер. 2.5% жирности, вода питьевая, масло сливочное несоленое</small>	195	3	3,7	6,8	208
БУТЕРБРОД С СЫРОМ <small>хлеб ржаной, сыр плавленый формовой муча 1 сорт.</small>	65	7	4,6	22,8	180
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ <small>яйца куриные cat.2</small>	40	4,2	3,8	0,2	49
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, сахар песок</small>	200	0,2		14,1	56
Итого		14,4	12,1	43,9	471
Цена					63-72
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ <small>томаты свежие</small>	50	0,8	0,2	2,6	16
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ <small>соль, водоросли, сметана 18% жирности, капуста, морковь белокочанная, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, свекла свежая, зелень свежая</small>	200	1,6	9	7,7	133
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ <small>соль, водоросли, говядина, грудинка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высшего сорта, морковь, перец красный, лук репчатый, томатная паста, свекла свежая, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	19	2,5	3,7	201
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>соль, водоросли, гречка (длинная), масло сливочное-бланшированное несоленое, вода питьевая</small>	150		4,7		40
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>яблоки, вода питьевая, сахар песок, ароматизатор лимонный</small>	200	0,1	0,1	20,4	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой муча 1 сорт</small>	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОМ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2	0,3	12,7	61
Итого		26,4	13	65,4	708
Всего		40,8	25,1	109,3	1179
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

15 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда:	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, водородная, йогуртовый, сахар песок, молоко сухое, 2,8% жирности, вода питьевая, макароны-спагетти высшего качества</small>	245	3,8	4,8	8,5	280
БУТЕРБРОД С СЫРОМ <small>хлеб ржаной, сыр плавленый, формовый мука 1 сорт</small>	65	7	4,6	22,8	160
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ <small>яйца куриные (кат. 2)</small>	40	4,2	3,8	0,2	49
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, сахар песок</small>	200	0,2		14,1	56
Итого		15,2	13,2	45,7	545
Цена					68-44
Обед					
ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ <small>помидоры свежие</small>	190	1	0,2	3,3	21
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ <small>сметана 18% жирности, соль, водородная, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красный, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота</small>	250	2	5,2	9,4	188
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ <small>соль, водородная, говядина, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высшего сорта, морковь красный, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	19	2,5	3,7	291
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>соль, водородная, крупа гречневая, масло сливочное-слизистое высшего, вода питьевая</small>	180		5,5	0,1	49
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота</small>	200	0,1	0,1	20,4	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовый мука 1 сорт</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовый</small>	40	2,6	0,4	17	82
Итого		28,3	15,2	76,7	817
Всего		43,5	28,4	122,4	1362
Цена					74-93

Повар _____

№ п/п	Продукты питания			Единица измерения	Завтрак			II Завтрак			Обед										Итого									
	наименования	код	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	на 1 челове на п/п	Всего		
				кг																										
Корочка порш										1																				
Выход - нес порш										250	200	50																		
10	Маршаль хрустал	015004	кг	0,020																										
11	Хлеб пшеничн фермирон куля 1 порт	010001	кг					30																						
12	Хлеб гранолой фермирон	010002	кг					50																						
13	Айрландован вислогн		кг																											
14	Груля куринци		кг	0,055																										
15	Панон		кг																											
16	Пшеница кислата		кг																											
17	Сирь йодированая		кг	0,5																										
18	Сукри закарственици		кг	0,001																										
19	Томатна паста		кг	0,005																										
20	Чай черний безсебил		кг																											

Количество наименований 22 (двадцать два)

**МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1**

Утверждаю: _____
(подпись)

Зубев Л.А.
директор учреждения

20__ г.

1	2	3	4	5	6	7
Количество порций	Принятая стоимость	Стоимость	Стоимость	Стоимость	Стоимость	Стоимость
1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7

на 15 сентября 2023 г.
Структурное подразделение
Учреждение (лицо)

№ п/п	Продукты питания	Количество продуктов питания, подлежащих выдаче											Итого														
		Завтрак			Обед							Ужин		на выходные													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1	Полведерка блин	610001	кг		250																						
2	Мясо свиное-свиноное	612001	кг		2																						30,000
3	Мясо куриное	612025	кг		0,003																						7,000
4	Молоко пастер. 2,5% жирности	613036	л		140																						9,000
5	Сметана 15% жирности	613060	кг		0,140																						140,000
6	Сыр российский	613075	кг		15																						10,000
7	Яйца куриные (кат.)	613084	шт		0,015																						10,000
8	Мухомор шампиньон белый сорт	613061	кг		1																						1
9	Крупа гречневая перловка	613029	кг																								4,500
10	Крупа рисовая	613041	кг																								40,000
11	Сахар песок	614002	кг		0,093																						5,000
																											20,000
																											0,039

№ п/п	Продукты питания		Количество произведенных, подготавливаемых изделий												Итого											
	наименование	код	Единица измерения			Завтрак				II завтрак				Обед				Ужин I	на 1 человека в сутки	Всего						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
Количество единиц			250	85	40	200																				
Выход - вес порции																										
12	Рисовый	610004	кг											28									28,888	0,028	0,028	
13	Картофель	616076	кг																					26,700	0,027	0,027
14	Каша/ста беззерновая	616078	кг																					25,000	0,025	0,025
15	Пух ржаной	515032	кг									21												33,000	0,033	0,033
16	Морковь красная	610004	кг																					17,500	0,018	0,018
17	Хлеб пшеничный формовой мука I сорт	616076	кг				50																	90,000	0,090	0,090
18	Хлеб пшеничный формовой мука I сорт	616002	кг				0,050																	30,000	0,030	0,030
19	Аскулбинолат высшего		кг																					30,000	0,030	0,030
20	Вермишель		кг	15																				0,07		
21	Грибы шампиньоны		кг	0,016																				16,000	0,016	0,016
22	Пшеничная мука высшая		кг																					30,000	0,030	0,030
23	Сметана		кг																					0,030	0,001	0,001
24	Соль калийная		кг	0,5																				60,000	0,050	0,050
25	Товарная вода		кг	0,001																				0,001	0,004	0,004
26	Товарный фунгоцид		кг																					7,500	0,008	0,008
27	Чай черный байховый		кг																					0,000	0,000	0,000
																								0,000	0,001	0,001

Количество наименований: 27 (Двадцать семь)