

# ООО "Вкус и Качество"

## Меню-раскладка на выдачу продуктов питания

Подразделение: Примерное меню для обучающихся 1-4 кл.(осен.-зим)

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
<b>День 1</b>					
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ,</b>			<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 248 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			МОЛОКО 0,0149 0,015		
КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0500	0,050	ИЛИ	0,0206	0,021
МОЛОКО	0,1000	0,100	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
ВОДА	0,0500	0,050	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА КАШИ			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	0,0023	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	ВЫХОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005	<b>РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.</b>		
ВЫХОД			<b>Выход: 150, N рец.: 195 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>			КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ 0,0375 0,038		
<b>Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ЛУК РЕПЧАТЫЙ 0,0143 0,014		
ВОДА	0,1500	0,150	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0023	0,002
ВЫХОД			МАССА ГОТОВОГО РАГУ		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>			ВЫХОД		
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
ВОДА	0,0540	0,054	КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20% 0,0958 0,096		
ВЫХОД			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>			МОРКОВЬ 01.09-31.12 20% 0,0300 0,030		
<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			<b>Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		
БАТОН	0,0300	0,030	МУКА В/С 0,0011 0,001		
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0011 0,001		
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>			ВОДА 0,0248 0,025		
<b>Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			МАССА СОУСА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	СМЕТАНА 0,0225 0,023		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),</b>			<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		
<b>Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015	СУХОФРУКТЫ 0,0250 0,025		
ВЫХОД			САХАР-ПЕСОК 0,0150 0,015		
<b>ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100</b>			ВОДА 0,1900 0,190		
<b>Выход: 100, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Обед</b>			<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
<b>САЛАТ ЗЕЛЕНый С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ.</b>			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020		
<b>Выход: 60, N рец.: 36 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
САЛАТ ЛИСТОВОЙ	0,0250	0,025	<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0270	0,027	<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0205	0,021	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ) 0,0200 0,020		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0036	0,004	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>Полдник</b>		
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ</b>			<b>КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ</b>		
<b>Выход: 250, N рец.: 144 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 75, N рец.: 554 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ГОРОХ	0,0203	0,020	МУКА В/С 0,0420 0,042		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0033	0,003	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 0,0105 0,011		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	ЯЙЦА 0,0051 0,005		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005	САХАР-ПЕСОК 0,0120 0,012		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1630	0,163	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ 0,0002 0,0002		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	ДРОЖИ 0,0003 0,0003		
ВЫХОД			ВОДА 0,0150 0,015		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0831	0,083	ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
<b>БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.</b>			МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ		
<b>Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ,</b>		
КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106	<b>Выход: 200, N рец.: 517 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
			ЙОГУРТ 0,2120 0,212		
			ВЫХОД		
			<b>День 2</b>		

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
<b><u>Завтрак</u></b>			<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.</b>		
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.</b>			Выход: 150, N рец.: 173 СБ 2013г, Порций: 1,00		
Выход: 140, N рец.: 301 СБ 2013, Порций: 1,00			МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ		
ЯЙЦА	0,0889	0,089	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
МОЛОКО	0,0555	0,056	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ			ВЫХОД		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0056	0,006	<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%		
ВЫХОД				0,1975	0,198
<b>ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ,</b>			<b>КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД</b>		
Выход: 25, N рец.: 175 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ	0,0385	0,039	СМОРОДИНА	0,0212	0,021
МАССА ВАРЕННЫХ ЗЕРЕН			ВОДА	0,1860	0,186
ВЫХОД			САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>			КРАХМАЛ		
Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., Порций: 1,00			ВЫХОД		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
МОЛОКО	0,1000	0,100	Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
ВОДА	0,1200	0,120		0,0200	0,020
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ.</b>		
Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00			Выход: 40, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
БАТОН	0,0300	0,030	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
ВЫХОД				0,0400	0,040
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>			ВЫХОД		
Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b><u>Полдник</u></b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	<b>ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ.,</b>		
ВЫХОД			Выход: 75, N рец.: 553 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Г140</b>			ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ		
Выход: 140, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00			МАЙОНЕЗ		
ГРУШИ	0,1400	0,140	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ВЫХОД			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ		
<b><u>Обед</u></b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ).</b>			ВЫХОД		
Выход: 60, N рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ П/Ф</b>		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0630	0,063	МОЛОКО		
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
<b>БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ*</b>			ВЫХОД		
Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038		0,0553	0,055
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0035	0,004	<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	МУКА В/С		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	САХАР-ПЕСОК		
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
УКСУС	0,0040	0,004	ЯЙЦА		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	ДРОЖЖИ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	ВОДА		
СМЕТАНА	0,0100	0,010	ВЫХОД		
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002	ВЛАЖНОСТЬ,%		
ВЫХОД			<b>КЕФИР</b>		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013	КЕФИР Л		
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>					
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053			
<b>РЫБА,ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ.</b>			<b><u>День 3</u></b>		
Выход: 80, N рец.: 336 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b><u>Завтрак</u></b>		
МИНТАЙ ПБГ	0,0992	0,099	<b>РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ(МИНТАЙ).</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0184	0,018	Выход: 80, N рец.: 227 СБ 2017, Порций: 1,00		
МОЛОКО	0,0256	0,026	МИНТАЙ ПБГ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002	ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0056	0,006	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)		
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ			МАССА ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ		
МАССА РЫБЫ С ЛУКОМ И			ВЫХОД		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.</b>			Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00		
Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00			МОЛОКО		
МОЛОКО			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1676	0,168
---------------------------	--------	-------

#### **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

**Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОН	0,0080	0,008
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

**Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00**

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)**

**Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

#### **Обед**

#### **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.**

**Выход: 60, N рец.: 24 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0240	0,024
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0180	0,018
КАПУСТА КИТАЙСКАЯ	0,0180	0,018
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0114	0,011
ИЛИ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0042	0,004
ВЫХОД		

#### **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(рис)**

**Выход: 250, N рец.: 101 СБ 2017, Порций: 1,00**

РИС КРУГЛЫЙ	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

#### **БЕФСТВОРОГАНОВ ИЗ ОТВ.ГОВЯДИНЫ**

**Выход: 40/40, N рец.: 366 СБ 2013, Порций: 1,00**

ГОВЯДИНА	0,0779	0,078
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0021	0,002
ПЕТРУШКА	0,0016	0,002
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА		
ВЫХОД: С СОУСОМ		

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ**

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0058	0,006
--------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0026	0,003
-------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ**

МУКА В/С	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
ВОДА	0,0220	0,022
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

**Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00**

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

#### **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

**Выход: 200, N рец.: 519 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2300	0,230
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **Полдник**

#### **ПЕЧЕНЬЕ(САХАРНОЕ)2шт**

**Выход: 24, N рец.: 590 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0240	0,024
ВЫХОД		

#### **СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)**

**Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00**

СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ВЫХОД		

#### **День 4**

#### **Завтрак**

#### **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ.**

**Выход: 200, N рец.: 213 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ЯЙЦА	0,0333	0,033
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0167	0,017
ТВОРОГ	0,0517	0,052
САХАР-ПЕСОК	0,0083	0,008
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,1875	0,188
-------------------------	--------	-------

#### **СОУС СМЕТАННЫЙ(порц)**

**Выход: 15, N рец.: 442 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МУКА В/С	0,0004	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0004	
ВОДА	0,0083	0,008
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА	0,0075	0,008
ВЫХОД		

#### **КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)**

**Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2013, Порций: 1,00**

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

**Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00**

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)**

**Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

#### **ПЕЧЕНЬЕ(САХАРНОЕ)**

**Выход: 12, N рец.: 590 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0120	0,012
ВЫХОД		

#### **Обед**

Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	Н на 1 пор. Брутто	Брутто
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(помидоры)</b>			<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ,</b>		
<b>Выход: 60, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 180, N рец.: 296 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0642	0,064	СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0058	0,006
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0026	0,003
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ.</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
<b>Выход: 250, N рец.: 140 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			МАССА ЗАПЕЧЕННЫХ МАКАРОН		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0875	0,088	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0044	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	ВЫХОД		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0006	0,001	<b>Вх. рецепт: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ*</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
МУКА В/С	0,0025	0,003	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ВЫХОД		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>		
<b>ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ</b>			<b>Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 406 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ВОДА		
ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,1610	0,161	САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
МАССА ОТВ. МЯКОТИ ПТИЦЫ			ВЫХОД		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0105	0,011	<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013	ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА		
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0467	0,047	ВОДА	0,0540	0,054
БУЛЬОН ДЛЯ РИСА	0,0990	0,099	ВЫХОД		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>		
МАССА ГОТОВОГО РИСА С			<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
ВЫХОД			БАТОН		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ВЫХОД		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0138	0,014	<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>		
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК</b>			<b>Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 507 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0454	0,045	ВЫХОД	0,0100	0,010
ВОДА	0,1720	0,172	<b>ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200</b>		
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002	<b>Выход: 200, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002		БАНАНЫ		
ВЫХОД			0,2000 0,200		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			<a href="#">Обед</a>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК.</b>		
<b>Выход: 60, N рец.: 9 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			<b>МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	0,0458 0,046		
ВЫХОД			<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.</b>		
<a href="#">Полдник</a>			<b>Выход: 250, N рец.: 157 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>ПЕСОЧНИК С ИЗЮМОМ</b>			МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
<b>Выход: 50, N рец.: 587 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ЛУК РЕПЧАТЫЙ		
МУКА В/С	0,0260	0,026	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008	ТОМАТНАЯ ПАСТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА		
ЯЙЦА	0,0090	0,009	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001		ВЫХОД		
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА	0,0001		<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
ИЗЮМ	0,0090	0,009	<b>МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%</b>		
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	0,0025	0,003	0,0125 0,013		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002		<b>ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГОНОВСКИ.</b>		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА			<b>Выход: 50/30, N рец.: 398 СБ 2020, Порций: 1,00</b>		
ВЫХОД			ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ		
ВЛАЖНОСТЬ,%			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
<b>НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ</b>			МАССА ЖАРЕННОЙ ПЕЧЕНИ		
<b>Выход: 200, N рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			<b>Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		
КЛЮКВА	0,0220	0,022	МУКА В/С		
ВОДА	0,2015	0,202	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020	ВОДА		
<b>День 5</b>			МАССА СОУСА		
<a href="#">Завтрак</a>			СМЕТАНА		
			ВЫХОД		



Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0002		КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
ВЫХОД			МОЛОКО	0,1000	0,100
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			ВОДА	0,1100	0,110
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			БАТОН	0,0300	0,030
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>		
<b>Полдник</b>			Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>ПИРОЖКИ С МЯСОМ И РИСОМ</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
Выход: 100, N рец.: 543 2013 СБ, Порций: 1,00			ВЫХОД		
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0015	0,002	<b>Обед</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0015	0,002	<b>САЛАТ ЗЕЛЕНый С ОГУРЦАМИ.</b>		
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	0,0022	0,002	Выход: 60 60, N рец.: РАСС, Порций: 1,00		
<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ</b>			САЛАТ ЛИСТОВОЙ	0,0367	0,037
МУКА В/С	0,0405	0,041	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0323	0,032
САХАР-ПЕСОК	0,0043	0,004	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0084	0,008
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0029	0,003	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ЯЙЦА	0,0029	0,003	ВЫХОД		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001	<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ.</b>		
ДРОЖЖИ	0,0014	0,001	Выход: 250, N рец.: 134 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ВОДА	0,0208	0,021	КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0050	0,005
ВЫХОД			ИЛИ		
ВЛАЖНОСТЬ,%			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006
<b>Вх. рецепт: ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ</b>			ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0168	0,017
ГОВЯДИНА	0,0417	0,042	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0042	0,004	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА			ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
РИС КРУГЛЫЙ	0,0042	0,004	ВЫХОД		
МАССА ВАРЕНОГО РИСА			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
МУКА В/С	0,0003		КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004		МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
ПЕТРУШКА	0,0004		<b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ,</b>		
ВЫХОД			Выход: 200, N рец.: 336 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)</b>			МИНТАЙ ПБГ	0,0808	0,081
Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00			МАССА ГОТОВОЙ РЫБЫ		
СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0054	0,005
ВЫХОД			СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0025	0,003
<b>День 7</b>			ВЫХОД		
<b>Завтрак</b>			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ</b>		
<b>ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ</b>			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%		
Выход: 200, N рец.: 279 СБ 2013г., Порций: 1,00			0,1336 0,134		
РИС КРУГЛЫЙ	0,0480	0,048	<b>Вх. рецепт: СОУС БЕЛЫЙ</b>		
ВОДА	0,1120	0,112	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0033	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008	МУКА В/С	0,0033	0,003
ЯЙЦА	0,0060	0,006	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0032	0,003
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0027	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0040	0,004	ВЫХОД		
СМЕТАНА	0,0040	0,004	ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ	0,0275	0,028
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА			ВОДА	0,0954	0,095
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ			ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0022	0,002
ВЫХОД			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0022	0,002
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ(порц)</b>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	
Выход: 15, N рец.: 442 СБ 2013г., Порций: 1,00			ВЫХОД	0,0734	0,073
МУКА В/С	0,0004		МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0007	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0004		<b>СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)</b>		
ВОДА	0,0083	0,008	Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00		
МАССА СОУСА			СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
СМЕТАНА	0,0075	0,008	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>КАКАО С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ)</b>			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2013, Порций: 1,00			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
			ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			<b>САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.</b>		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00			Выход: 60, N рец.: 2 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0300	0,030
ВЫХОД			ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0168	0,017
<b>Полдник</b>			САХАР-ПЕСОК	0,0030	0,003
<b>"ГРЕБЕШОК" ИЗ ДРОЖЕВОГО ТЕСТА</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
Выход: 80, N рец.: 573 СБ 2013 Г, Порций: 1,00			ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,0001	
МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0020	0,002	ВОДА ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ	0,0030	0,003
ПОВИДЛО	0,0152	0,015	ВЫХОД		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0003		<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0002		МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0195	0,020
ВЫХОД			<b>СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПой(РИС)</b>		
<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)</b>			Выход: 250, N рец.: 154 СБ 2013г., Порций: 1,00		
МУКА В/С	0,0512	0,051	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038
САХАР-ПЕСОК	0,0037	0,004	РИС КРУГЛЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0055	0,006	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
ЯЙЦА	0,0055	0,006	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2125	0,213
ДРОЖЖИ	0,0018	0,002	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0136	0,014	СМЕТАНА	0,0100	0,010
ВЫХОД			ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0014	0,001
ВЛАЖНОСТЬ,%			ВЫХОД		
<b>КЕФИР</b>			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%		
КЕФИР Л	0,2060	0,206	<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
<b>День 8</b>			МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%		
<b>Завтрак</b>			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%		
<b>КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ</b>			<b>КОТЛЕТЫ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.</b>		
Выход: 200, N рец.: 247 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00		
ГЕРКУЛЕС ХЛОПЬЯ	0,0440	0,044	КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106
МОЛОКО	0,1100	0,110	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0149	0,015
ВОДА	0,0540	0,054	МОЛОКО	0,0206	0,021
МАССА КАШИ			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0023	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005	МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b>			<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		
Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2013г, Порций: 1,00			Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00		
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
МОЛОКО	0,0500	0,050	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
ВОДА			МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
<b>Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001	ВЫХОД		
ВОДА	0,0540	0,054	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		
ВЫХОД			Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00		
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>			СУХОФРУКТЫ		
Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00			САХАР-ПЕСОК		
БАТОН	0,0300	0,030	ВОДА		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>			<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),</b>			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00			Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015	ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Г140</b>			<b>Полдник</b>		
Выход: 140, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00			<b>ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ С ЯЙЦОМ</b>		
ГРУШИ	0,1400	0,140	Выход: 100, N рец.: 740 СБ 2004 Г, Порций: 1,00		
ВЫХОД			МУКА НА ПОДПЫЛ		
<b>Обед</b>			ЯЙЦА		
			СМЕТАНА		
			МАССА ЯИЧНО-СМЕТАННОЙ СМЕСИ		
			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
МАССА ГОТОВОГО ПРОДУКТА			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
ВЫХОД			БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
<b>Вх. рецепт: ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (1 ВАРИАНТ)</b>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МУКА В/С	0,0640	0,064	СМЕТАНА	0,0100	0,010
САХАР-ПЕСОК	0,0046	0,005	ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0069	0,007	ВЫХОД		
ЯЙЦА	0,0069	0,007	<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
ДРОЖЖИ	0,0023	0,002	<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
ВОДА	0,0170	0,017	СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053
ВЫХОД					
ВЛАЖНОСТЬ,%			<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ.</b>		
<b>БИФИЛАЙФ</b>			<b>Выход: 200, N рец.: 369 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 516 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			ГОВЯДИНА	0,1009	0,101
БИФИЛАЙФ Л.	0,2060	0,206	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0159	0,016
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0064	0,006
<b>День 9</b>			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0036	0,004
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
<b>Завтрак</b>			ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
<b>ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ,</b>			ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	0,0005	0,001
<b>Выход: 200, N рец.: 317 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0036	0,004
ТВОРОГ	0,1520	0,152	МАССА ТУШЕНОГО МЯСА		
КРУПА МАННАЯ	0,0147	0,015	МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ		
ЯЙЦА	0,0173	0,017	ВЫХОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020	<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002	КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1378	0,138
ИЗЮМ	0,0200	0,020			
ВАНИЛИН	0,0001		<b>КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД</b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0053	0,005	<b>Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА			СМОРОДИНА	0,0212	0,021
МАССА ГОТОВОГО ПУДИНГА			ВОДА	0,1860	0,186
ВЫХОД			САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
<b>СОУС ФРУКТОВЫЙ(ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК).</b>			КРАХМАЛ	0,0090	0,009
<b>Выход: 15, N рец.: 471 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	0,0012	0,001	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002	<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
КРАХМАЛ	0,0005	0,001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВОДА	0,0150	0,015	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>			<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002	ВЫХОД		
МОЛОКО	0,1000	0,100			
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010	<b>Полдник</b>		
ВОДА	0,1200	0,120	<b>РЯЖЕНКА</b>		
ВЫХОД			<b>Выход: 200, N рец.: 470 СБ 2018 Г., Порций: 1,00</b>		
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>			РЯЖЕНКА Л.	0,2070	0,207
<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
БАТОН	0,0300	0,030	<b>День 10</b>		
ВЫХОД			<b>Завтрак</b>		
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>			<b>БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.</b>		
<b>Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106
ВЫХОД			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0149	0,015
<b>Обед</b>			МОЛОКО	0,0206	0,021
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(помидоры)</b>			ИЛИ		
<b>Выход: 60, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0642	0,064	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ВЫХОД			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	0,0023	0,002
<b>БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ*</b>			МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
<b>Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038	<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0035	0,004	<b>Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00</b>		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003	МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
УКСУС	0,0040	0,004	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
			ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

### ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОН	0,0080	0,008
ВЫХОД		

### Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

### БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

### МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)

Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

### Обед

### САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК.

Выход: 60, N рец.: 9 СБ 2013г., Порций: 1,00

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,0258	0,026
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД		

### Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0458	0,046
-------------------------	--------	-------

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.

Выход: 250, N рец.: 150 СБ 2013г., Порций: 1,00

МИНТАЙ ПБГ	0,0763	0,076
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД		

### Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ

ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ	0,0656	0,066
ВОДА	0,2275	0,228
ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0053	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД	0,1750	0,175
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0018	0,002

### Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1496	0,150
---------------------------	--------	-------

### Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

### БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ ПАРОВОЙ.

Выход: 100, N рец.: 371 СБ 2013г., Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,1438	0,144
ВОДА	0,0113	0,011
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0050	0,005
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
МАССА ГОТОВОГО БИФШТЕКСА		
ВЫХОД		

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ..

Выход: 150, N рец.: 237 СБ 2013г., Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0690	0,069
ВОДА	0,1020	0,102
МАССА КАШИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
ВЫХОД		

### НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Выход: 200, N рец.: 519 СБ 2013г., Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0200	0,020
----------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2300	0,230
ВЫХОД		

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### ХЛЕБ РЖАНОЙ

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### День 11

### Завтрак

### СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Выход: 200, N рец.: 165 СБ 2013г., Порций: 1,00

МОЛОКО	0,1400	0,140
ВОДА	0,0600	0,060
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0020	0,002
САХАР-ПЕСОК	0,0016	0,002
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0160	0,016
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0006	0,001
ВЫХОД		

### ЧАЙ С САХАРОМ

Выход: 200, N рец.: 493 СБ 2013г., Порций: 1,00

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД		

### Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

### СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),

Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015
ВЫХОД		

### МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)

Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

### БАТОН НАРЕЗНОЙ.

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

### ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Б200

Выход: 200, N рец.: 112 СБ 2013Г., Порций: 1,00

БАНАНЫ	0,2000	0,200
--------	--------	-------

### Обед

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ.

Выход: 60, N рец.: 50 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД		

### Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0770	0,077
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0718	0,072

### СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ.

Выход: 250, N рец.: 154 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0100	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2125	0,213
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0014	0,001

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

<b>ВЫХОД</b>		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0333	0,033
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

<b>БЕФСТВОРОГАНОВ ИЗ ОТВ.ГОВЯДИНЫ</b>		
<b>Выход: 40/40, N рец.: 366 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ГОВЯДИНА	0,0779	0,078
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0021	0,002
ПЕТРУШКА	0,0016	0,002
МАССА ОТВАРНОГО МЯСА		
<b>ВЫХОД: С СОУСОМ</b>		

<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0058	0,006

<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0026	0,003

<b>Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ</b>		
МУКА В/С	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
ВОДА	0,0220	0,022
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b>		
<b>Выход: 150, N рец.: 423 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,1980	0,198
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0041	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0107	0,011
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0072	0,007
МУКА В/С	0,0027	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0045	0,005
<b>ВЫХОД</b>		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0075	0,008

<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
СУХОФРУКТЫ	0,0250	0,025
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1900	0,190
<b>ВЫХОД</b>		

<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

## **День 12**

### Завтрак

<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.</b>		
<b>Выход: 140, N рец.: 301 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ЯЙЦА	0,0889	0,089
МОЛОКО	0,0555	0,056
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0056	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА		
<b>ВЫХОД</b>		

<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С Р/М</b>		
<b>Выход: 60, N рец.: 7 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
САХАР-ПЕСОК	0,0018	0,002
<b>ВЫХОД</b>		

<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0660	0,066

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВОДА	0,1200	0,120
<b>ВЫХОД</b>		

<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>		
<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
БАТОН	0,0300	0,030
<b>ВЫХОД</b>		

<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>		
<b>Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
<b>ВЫХОД</b>		

<b>СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),</b>		
<b>Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015
<b>ВЫХОД</b>		

### Обед

<b>ИКРА КАБАЧКОВАЯ (ПРОМ.ПРОИЗВОДСТВА)</b>		
<b>Выход: 60, N рец.: 115 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАБАЧКОВАЯ ИКРА	0,0600	0,060
<b>ВЫХОД</b>		

<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ.</b>		
<b>Выход: 250, N рец.: 140 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0875	0,088
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0006	0,001
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
МУКА В/С	0,0025	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
<b>ВЫХОД</b>		

<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

<b>РЫБА,ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ.</b>		
<b>Выход: 80, N рец.: 336 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МИНТАЙ ПБГ	0,0992	0,099
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0184	0,018
МОЛОКО	0,0256	0,026
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0024	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0056	0,006
МАССА ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ		
МАССА РЫБЫ С ЛУКОМ И		

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.</b>		
<b>Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
МОЛОКО	0,0240	0,024
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
<b>ВЫХОД</b>		

<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1676	0,168

<b>КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
СМОРОДИНА	0,0212	0,021
ВОДА	0,1860	0,186
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ	0,0090	0,009
<b>ВЫХОД</b>		

<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
<b>ВЫХОД</b>		

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### День 13

#### Завтрак

#### **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ**

Выход: 200, N рец.: 279 СБ 2013г., Порций: 1,00

РИС КРУГЛЫЙ	0,0480	0,048
ВОДА	0,1120	0,112
САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0040	0,004
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	0,0040	0,004
СМЕТАНА	0,0040	0,004
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ		
ВЫХОД		

#### **КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД**

Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00

СМОРОДИНА	0,0212	0,021
ВОДА	0,1860	0,186
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

#### **ЙОГУРТ(ПОРЦ.)**

Выход: 125, N рец.: 517 СБ 2013г., Порций: 1,00

ЙОГУРТ	0,1325	0,133
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### Обед

#### **САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ.**

Выход: 60, N рец.: 48 СБ 2013г., Порций: 1,00

КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0,0696	0,070
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0072	0,007
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД		

#### **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗД.**

Выход: 250, N рец.: 147 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0100	0,010
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0025	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1750	0,175
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100
---------------------------	--------	-------

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

#### **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ.**

Выход: 80, N рец.: 389 СБ 2013г., Порций: 1,00

ГОВЯДИНА	0,0560	0,056
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0104	0,010
ВОДА	0,0160	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0312	0,031
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0032	0,003
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ		

#### **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ..**

Выход: 150, N рец.: 237 СБ 2013г., Порций: 1,00

КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0690	0,069
ВОДА	0,1020	0,102

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
МАССА КАШИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
ВЫХОД		

#### **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Выход: 200, N рец.: 519 СБ 2013г., Порций: 1,00

ШИПОВНИК	0,0200	0,020
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2300	0,230
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ.**

Выход: 50, N рец.: 555 СБ 2013г., Порций: 1,00

МУКА В/С	0,0280	0,028
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0070	0,007
ЯЙЦА	0,0034	0,003
САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ДРОЖЖИ	0,0002	
ВОДА	0,0100	0,010
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ		
САХАР (ДЛЯ ОТДЕЛКИ)		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ		
МАССА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ		

### День 14

#### Завтрак

#### **СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ.**

Выход: 200, N рец.: 322 СБ 2013, Порций: 1,00

ТВОРОГ	0,1420	0,142
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0029	0,003
КРУПА МАННАЯ	0,0049	0,005
ЯЙЦА	0,0080	0,008
САХАР-ПЕСОК	0,0147	0,015
МУКА В/С	0,0253	0,025
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
МАССА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ		
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0550	0,055
-------------------------	--------	-------

#### **СОУС МОЛОЧНЫЙ К БЛЮДАМ(1ВАР)**

Выход: 15, N рец.: 435 СБ 2013г., Порций: 1,00

МОЛОКО	0,0150	0,015
МУКА В/С	0,0008	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0002	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ВЫХОД		

#### **КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)**

Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2013, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
БАТОН	0,0300	0,030	ЯЙЦА	0,0028	0,003
ВЫХОД			МУКА В/С	0,0040	0,004
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)</b>			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
<b>Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0035	0,004
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010	МАССА ТУШЕНЫХ ТЕФТЕЛЕЙ С		
ВЫХОД			ВЫХОД		
<u>Обед</u>			<b>Вх. рецепт: СОУС БЕЛЫЙ</b>		
<b>САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С Р/М</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0015	0,002
<b>Выход: 60, N рец.: 7 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			МУКА В/С	0,0015	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0014	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0018	0,002	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0012	0,001
ВЫХОД			ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ	0,0124	0,012
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0660	0,066	ВОДА	0,0429	0,043
<b>БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ.</b>			ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0010	0,001
<b>Выход: 250, N рец.: 129 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0010	0,001
ФАСОЛЬ КОНСЕРВ.	0,0100	0,010	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012	ВЫХОД	0,0330	0,033
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003	МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0003	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.</b>		
ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	0,0010	0,001	<b>Выход: 150, N рец.: 429 СБ 2013, Порций: 1,00</b>		
САХАР-ПЕСОК	0,0015	0,002	МОЛОКО	0,0240	0,024
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1676	0,168
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0333	0,033	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			<b>Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0156	0,016	СУХОФРУКТЫ	0,0250	0,025
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053	ВОДА	0,1900	0,190
<b>ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ</b>			ВЫХОД		
<b>Выход: 200, N рец.: 406 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>		
ФИЛЕ ПТИЦЫ	0,1610	0,161	<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
МАССА ОТВ. МЯКОТИ ПТИЦЫ			БАТОН	0,0300	0,030
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0105	0,011	ВЫХОД		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0126	0,013	<b>ПЕСОЧНИК С ИЗЮМОМ</b>		
РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0467	0,047	<b>Выход: 50, N рец.: 587 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
БУЛЬОН ДЛЯ РИСА	0,0990	0,099	МУКА В/С	0,0260	0,026
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	САХАР-ПЕСОК	0,0080	0,008
МАССА ГОТОВОГО РИСА С			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
ВЫХОД			ЯЙЦА	0,0090	0,009
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0001	
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0138	0,014	РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА	0,0001	
<b>НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ</b>			ИЗЮМ	0,0090	0,009
<b>Выход: 200, N рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	0,0025	0,003
КЛЮКВА	0,0220	0,022	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ДЛЯ	0,0002	
ВОДА	0,2015	0,202	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020	ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			ВЛАЖНОСТЬ,%		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			<u>Обед</u>		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ).</b>		
ВЫХОД			<b>Выход: 60, N рец.: 107 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0630	0,063
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			ВЫХОД		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	<b>СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.</b>		
ВЫХОД			<b>Выход: 250, N рец.: 143 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
<b>День 15</b>			КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0470	0,047
<u>Завтрак</u>			ИЛИ		
<b>ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ</b>			ИЛИ		
<b>Выход: 50/30, N рец.: 349 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
МИНТАЙ ПБГ	0,0450	0,045	ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0068	0,007
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0066	0,007	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
ВОДА	0,0100	0,010	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0078	0,008	БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
			СМЕТАНА	0,0125	0,013
			ВЫХОД		

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0499	0,050

<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

#### **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ.**

**Выход: 20, N рец.: 169 СБ 2013г., Порций: 1,00**

<b>Вх. рецепт: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ДЛЯ СУПОВ</b>		
ГОВЯДИНА	0,0228	0,023
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0024	0,002
ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0016	0,002
ВОДА	0,0020	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0002	

МАССА ПОЛУФАБРИКАТА  
ВЕС ГОТОВЫХ ФРИКАДЕЛЕК

#### **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ.**

**Выход: 80, N рец.: 346 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МИНТАЙ ПБГ	0,0880	0,088
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0064	0,006
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0080	0,008
ЯЙЦА	0,0096	0,010
МОЛОКО	0,0080	0,008
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
МАССА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ		
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ**

МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0214	0,021
--------------------------	--------	-------

#### **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.**

**Выход: 150, N рец.: 173 СБ 2013г, Порций: 1,00**

МАССА ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0012	0,001
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1975	0,198
---------------------------	--------	-------

#### **КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД**

**Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СМОРОДИНА	0,0212	0,021
ВОДА	0,1860	0,186
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
КРАХМАЛ	0,0090	0,009
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

### **День 16**

#### **Завтрак**

#### **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.**

**Выход: 200, N рец.: 262 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КРУПА МАННАЯ	0,0308	0,031
МОЛОКО	0,1060	0,106
ВОДА	0,0700	0,070
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0010	0,001
МАССА КАШИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

#### **СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),**

**Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015
-------------	--------	-------

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

ВЫХОД

#### **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

**Выход: 200/7, N рец.: 494 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ВОДА	0,1500	0,150
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ЛИМОН	0,0080	0,008
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
ВОДА	0,0540	0,054
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

**Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00**

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)**

**Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

#### **ПЛОДЫ(ФРУКТЫ)СВЕЖИЕ Я100**

**Выход: 100, N рец.: 112 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	0,1000	0,100
---------------	--------	-------

#### **Обед**

#### **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы)**

**Выход: 60, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0630	0,063
ВЫХОД		

#### **БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ\***

**Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0035	0,004
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003
УКСУС	0,0040	0,004
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
СМЕТАНА	0,0100	0,010
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

#### **Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053
------------------------	--------	-------

#### **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ.**

**Выход: 80, N рец.: 389 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ГОВЯДИНА	0,0560	0,056
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0104	0,010
ВОДА	0,0160	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0312	0,031
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0032	0,003
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА		
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ		

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ(ВЕРМИШЕЛЬ)**

**Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00**

ВЕРМИШЕЛЬ	0,0510	0,051
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ВЫХОД		

#### **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ**

**Выход: 200, N рец.: 511 СБ 2013г., Порций: 1,00**

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
СМОРОДИНА	0,0300	0,030
ВОДА	0,1600	0,160
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		
Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

## День 17

### Завтрак

#### **БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.**

Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0149	0,015
МОЛОКО	0,0206	0,021
ИЛИ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	0,0023	0,002
МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
ВЫХОД		

#### **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Выход: 150, N рец.: 291 2013 Г, Порций: 1,00

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	0,0510	0,051
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0017	0,002
МАССА ОТВАРНЫХ МАКАРОННЫХ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0068	0,007
ВЫХОД		

#### **КАКАО С МОЛОКОМ (1-Й ВАРИАНТ)**

Выход: 200, N рец.: 496 СБ 2013, Порций: 1,00

КАКАО-ПОРОШОК	0,0030	0,003
МОЛОКО	0,1000	0,100
ВОДА	0,1100	0,110
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)**

Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

### Обед

#### **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ.**

Выход: 60, N рец.: 50 СБ 2013г., Порций: 1,00

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0030	0,003
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0770	0,077
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0718	0,072

#### **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.**

Выход: 250, N рец.: 150 СБ 2013г., Порций: 1,00

МИНТАЙ ПБГ	0,0763	0,076
МАССА ОТВАРНОЙ РЫБЫ		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0100	0,010
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ВЫХОД		
<b>Вх. рецепт: БУЛЬОН РЫБНЫЙ</b>		
ПИЩЕВЫЕ РЫБНЫЕ	0,0656	0,066

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ВОДА	0,2275	0,228
ЯЙЦА (ДЛЯ ОТТЯЖКИ)	0,0053	0,005
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0053	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0005	0,001
ВЫХОД	0,1750	0,175
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0018	0,002
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1496	0,150
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013

#### **ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ.**

Выход: 40/40, N рец.: 290 СБ 2017, Порций: 1,00

КУРА(ТУШКА)	0,0792	0,079
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0016	0,002
МАССА ЖАРеной ПТИЦЫ		
ВЫХОД		

#### **Вх. рецепт: СОУС СМЕТАННЫЙ**

МУКА В/С	0,0010	0,001
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0010	0,001
ВОДА	0,0220	0,022
МАССА СОУСА		
СМЕТАНА	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Выход: 150, N рец.: 415 СБ 2013г., Порций: 1,00

РИС ПРОПАРЕННЫЙ	0,0520	0,052
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1090	0,109
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0015	0,002
ВЫХОД		

#### **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Выход: 200, N рец.: 348 СБ 2017, Порций: 1,00

ИЗЮМ	0,0200	0,020
МАССА ОТВАРНЫХ ЯГОД		
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,2020	0,202
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

## День 18

### Завтрак

#### **КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ,**

Выход: 25, N рец.: 175 СБ 2013г., Порций: 1,00

КУКУРУЗА КОНСЕРВ.	0,0403	0,040
МАССА ВАРЕННЫХ ЗЕРЕН		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0008	0,001
ВЫХОД: С МАСЛОМ		

#### **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.**

Выход: 140, N рец.: 301 СБ 2013, Порций: 1,00

ЯЙЦА	0,0889	0,089
МОЛОКО	0,0555	0,056
МАССА ОМЛЕТНОЙ СМЕСИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0056	0,006
МАССА ГОТОВОГО ОМЛЕТА		
ВЫХОД		

#### **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Выход: 200, N рец.: 501 СБ 2013г., Порций: 1,00

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	0,0020	0,002
МОЛОКО	0,1000	0,100

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

САХАР-ПЕСОК	0,0100	0,010
ВОДА	0,1200	0,120
ВЫХОД		

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

**Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00**

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),**

**Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015
ВЫХОД		

#### **ПЕЧЕНЬЕ(САХАРНОЕ)**

**Выход: 12, N рец.: 590 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	0,0120	0,012
ВЫХОД		

#### Обед

#### **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ.**

**Выход: 60, N рец.: 65 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0066	0,007
ИЛИ		
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	0,0180	0,018
ЯЙЦА	0,0060	0,006
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0444	0,044
---------------------------	--------	-------

#### **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.**

**Выход: 250, N рец.: 143 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0470	0,047
ИЛИ		
ИЛИ		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0068	0,007
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0125	0,013
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188
СМЕТАНА	0,0125	0,013
ВЫХОД		

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0499	0,050
---------------------------	--------	-------

**Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ**

МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
-------------------------	--------	-------

#### **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ.**

**Выход: 200, N рец.: 369 СБ 2013г., Порций: 1,00**

ГОВЯДИНА	0,1009	0,101
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0159	0,016
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0064	0,006
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0036	0,004
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0036	0,004
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,0002	
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	0,0005	0,001
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0036	0,004

МАССА ТУШЕНОГО МЯСА

МАССА ГОТОВЫХ ОВОЩЕЙ

ВЫХОД

**Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ**

КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,1378	0,138
---------------------------	--------	-------

#### **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

**Выход: 200, N рец.: 508 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СУХОФРУКТЫ	0,0250	0,025
САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
ВОДА	0,1900	0,190
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

**Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00**

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

#### День 19

#### Завтрак

#### **КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ.**

**Выход: 200, N рец.: 264 СБ 2013г., Порций: 1,00**

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	0,0400	0,040
ВОДА	0,0680	0,068
МОЛОКО	0,1000	0,100
САХАР-ПЕСОК	0,0050	0,005
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
МАССА КАШИ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0050	0,005
ВЫХОД		

#### **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

**Выход: 200, N рец.: 495 СБ 2013г, Порций: 1,00**

САХАР-ПЕСОК	0,0150	0,015
МОЛОКО	0,0500	0,050
ВОДА		

**Вх. рецепт: ЧАЙ-ЗАВАРКА**

ЧАЙ ВЫСШЕГО И 1-ГО СОРТА	0,0010	0,001
--------------------------	--------	-------

ВОДА	0,0540	0,054
------	--------	-------

ВЫХОД

#### **БАТОН НАРЕЗНОЙ.**

**Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00**

БАТОН	0,0300	0,030
ВЫХОД		

#### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦ)**

**Выход: 10, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0100	0,010
ВЫХОД		

#### **СЫР(ПОРЦИОННЫЙ),**

**Выход: 15, N рец.: 100 СБ 2013г., Порций: 1,00**

СЫР ТВЕРДЫЙ	0,0152	0,015
ВЫХОД		

#### **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

**Выход: 50, N рец.: 541 СБ 2013г., Порций: 1,00**

МУКА НА ПОДПЫЛ	0,0011	0,001
ЯЙЦА ДЛЯ СМАЗКИ	0,0001	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0001	
ВЫХОД ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ		

**Вх. рецепт: ТЕСТО ДР/СДОБНОЕ НА РАСТ.МАСЛЕ**

МУКА В/С	0,0219	0,022
САХАР-ПЕСОК	0,0023	0,002
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0016	0,002
ЯЙЦА	0,0016	0,002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0004	
ДРОЖЖИ	0,0008	0,001
ВОДА	0,0112	0,011

ВЫХОД

ВЛАЖНОСТЬ,%

**Вх. рецепт: ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ**

ТВОРОГ	0,0232	0,023
ЯЙЦА	0,0010	0,001
САХАР-ПЕСОК	0,0013	0,001
МУКА В/С	0,0010	0,001
ВАНИЛИН		
ВЫХОД		

#### Обед

#### **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ\***

**Выход: 60, N рец.: 76 СБ 2013г., Порций: 1,00**

Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	N на 1 пор. Брутто	Брутто
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0228	0,023	МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0108	0,011	МАССА ГОТОВЫХ ТЕФТЕЛЕЙ		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0060	0,006			
ВЫХОД			<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ..</b>		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ</b>			<b>Выход: 150, N рец.: 237 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0181	0,018	КРУПА ГРЕЧА ЯДРИЦА	0,0690	0,069
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ</b>			ВОДА	0,1020	0,102
МОРКОВЬ 01.01-31.08 25 %	0,0080	0,008	МАССА КАШИ		
<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА ВАРЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0067	0,007
СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0122	0,012	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0040	0,004
СВЕКЛА 01.09-31.12 20%	0,0113	0,011	ВЫХОД		
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ.</b>			<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы/помидоры)</b>		
<b>Выход: 250, N рец.: 134 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 30/30, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	0,0050	0,005	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	0,0321	0,032
ИЛИ			ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0315	0,032
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0060	0,006	ВЫХОД		
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	0,0168	0,017			
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,1875	0,188	<b>СОК (АПЕЛЬСИН,ЯБЛОКО ВИШНЯ)</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005	<b>Выход: 200, N рец.: 518, Порций: 1,00</b>		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001	СОК ФРУКТОВЫЙ	0,2000	0,200
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002	ВЫХОД		
ВЫХОД			<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ.</b>		
<b>Вх. рецепт: КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ОЧИЩЕННЫЙ</b>			<b>Выход: 30, N рец.: 111 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
КАРТОФЕЛЬ 01.09-31.10 20%	0,0998	0,100	БАТОН	0,0300	0,030
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			ВЫХОД		
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013			
<b>РЫБА,ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ.</b>			<a href="#">Обед</a>		
<b>Выход: 200, N рец.: 343 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>			<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(огурцы)</b>		
МИНТАЙ ПБГ	0,1622	0,162	<b>Выход: 60, N рец.: 106 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,0340	0,034	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	0,0630	0,063
ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0070	0,007	ВЫХОД		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0240	0,024			
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0060	0,006	<b>БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ*</b>		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0100	0,010	<b>Выход: 250/10, N рец.: 126 СБ 2013г, Порций: 1,00</b>		
САХАР-ПЕСОК	0,0034	0,003	КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	0,0375	0,038
МАССА ТУШЕНОЙ РЫБЫ			ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,0035	0,004
МАССА ГОТОВОЙ РЫБЫ С			ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0120	0,012
ВЫХОД			МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,0050	0,005
<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>			САХАР-ПЕСОК	0,0025	0,003
МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0450	0,045	УКСУС	0,0040	0,004
			ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,0030	0,003
			БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	0,2000	0,200
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0007	0,001
			СМЕТАНА	0,0100	0,010
			ЗЕЛЕНЬ(УКРОП,ПЕТРУШКА)	0,0018	0,002
			ВЫХОД		
			<b>Вх. рецепт: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
			МОРКОВЬ 01.09-31.12 20%	0,0125	0,013
			<b>Вх. рецепт: СВЕКЛА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ</b>		
			СВЕКЛА 01.01-31.08 25%	0,0532	0,053
<b>КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД</b>			<b>БИТОЧКИ ИЗ КУР ПРИПУЩЕННЫЕ.</b>		
<b>Выход: 200, N рец.: 502 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 80, N рец.: 412 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
СМОРОДИНА	0,0212	0,021	КУРА(ТУШКА)	0,1063	0,106
ВОДА	0,1860	0,186	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0149	0,015
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020	МОЛОКО	0,0206	0,021
КРАХМАЛ	0,0090	0,009	ИЛИ		
ВЫХОД			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0034	0,003
			МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b>			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ СМАЗКИ	0,0023	0,002
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			МАССА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	ВЫХОД		
ВЫХОД					
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>			<b>КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ,</b>		
<b>Выход: 20, N рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00</b>			<b>Выход: 150, N рец.: 253 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>		
ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020	РИС КРУГЛЫЙ	0,0333	0,033
ВЫХОД			ВОДА	0,1230	0,123
			САХАР-ПЕСОК	0,0038	0,004
			СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0008	0,001
			МАССА КАШИ		
			МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0075	0,008
			ВЫХОД		
<b>День 20</b>					
<b>Завтрак</b>					
<b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ.</b>					
<b>Выход: 80, N рец.: 389 СБ 2013г., Порций: 1,00</b>					
ГОВЯДИНА	0,0560	0,056			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0104	0,010			
ВОДА	0,0160	0,016			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,0024	0,002			
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,0312	0,031			
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,0032	0,003			
МАССА ПАССЕРОВАННОГО ЛУКА					

Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Брутто	Брутто	Наименование, состав изделия	№ на 1 пор. Брутто	Брутто
------------------------------	--------------------	--------	------------------------------	--------------------	--------

**НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ**

Выход: 200, № рец.: 520 СБ 2013г, Порций: 1,00

КЛЮКВА	0,0220	0,022
ВОДА	0,2015	0,202
САХАР-ПЕСОК	0,0200	0,020

**ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Выход: 20, № рец.: 108 СБ 2013, Порций: 1,00

ХЛЕБ РЖАНОЙ(ПОКРОВСКИЙ)	0,0200	0,020
ВЫХОД		