

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 46  
муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края

Утверждено  
приказом заведующего МДОБУ  
детский сад №46 города Сочи  
от «09» января 2024 № 30

Т.А. Чакрян

**Основное (организованное) меню  
(холодный период)  
для детей от 2-х до 3-х лет  
(режим работы 5 часов)**

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 1 неделю понедельник

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*227	<b>Яйца вареные</b> Яйцо	<b>1 шт</b>	40	40	<b>5,08</b> 5,08	<b>4,6</b> 4,6	<b>0,28</b> 0,28	<b>63</b>
*412/1	<b>Чай с лимоном</b> Сахар Лимон свежий 410 Чай-заварка Чай высшего или 1-го сорта	<b>150/7/3 ,5</b>	8 4 0,2	8 3,5 0,2	<b>0,07</b> 0,03 0,04	<b>0,01</b> 0,11 0,01	<b>7,1</b> 6,99 0,01	<b>29</b>
*001	<b>Бутерброды с маслом</b> Хлеб пшеничный Масло сливочное	<b>35\5</b>	30 6	30 6	<b>2,45</b> 2,55 0,04	<b>7,55</b> 0,48 4,68	<b>14,62</b> 11,1 0,06	<b>136</b>
*уп млож	<b>икра кабачковая для детского питания</b> Икра кабачковая	<b>50</b>	50	50	0,95	4,45	3,85	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>7,6</b>	<b>12,16</b>	<b>22</b>	<b>228</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*AA418	<b>Детский сок до 3 лет</b> Сок яблочный порционный	<b>200</b>	200	200	<b>1</b> 0,67		<b>20,2</b> 18,83	<b>84</b>
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>1</b>		<b>20,2</b>	<b>84</b>
	<b>Обед</b>							
*AP/2	<b>Хлеб ржаной</b> Хлеб ржаной	<b>30</b>	30	30	<b>1,98</b> 1,98	<b>0,36</b> 0,36	<b>10,23</b> 10,23	<b>52</b>
*088/3	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> Картофель Морковь Лук репчатый Масло растительное вермишель	<b>180</b>	77,14 9 8,57 1,8 7,2	54 7,2 7,2 1,8 7,2	<b>1,9</b> 1,08 0,09 0,1 0,75	<b>1,85</b> 0,22 0,01 1,8 0,08	<b>13,65</b> 8,8 0,52 0,66 5,02	<b>79</b>
*A339/1	<b>Пюре картофельное</b> Картофель Молоко Масло сливочное	<b>80</b>	97,71 12,64 2,8	68,4 12 2,8	<b>1,63</b> 1,37 0,34 0,02	<b>2,56</b> 0,27 0,38 2,18	<b>10,9</b> 11,15 0,57 0,03	<b>74</b>
*A286	<b>Котлета рыбная паровая (минтай)</b> Минтай неразделанный Хлеб пшеничный Молоко Яйцо Масло сливочное	<b>75</b>	103,13 10,31 15 7 2,81	65,63 10,31 15 7 2,81	<b>11,18</b> 10,05 0,88 0,42 0,83 0,02	<b>3,08</b> 0,38 0,17 0,48 0,76 2,19	<b>5,66</b> 3,82 0,7 0,05 0,03	<b>95</b>
*055/1	<b>Икра свекольная</b> Свекла Лук репчатый Томатное пюре Масло растительное Сахар	<b>50</b>	50 9,82 13,75 2,5 0,6	40 8,25 13,75 2,5 0,6	<b>1,17</b> 0,6 0,12 0,5 0,02	<b>2,3</b> 0,04 2,5	<b>6,17</b> 3,64 0,75 1,62 0,6	<b>50</b>
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов	<b>150</b>	15	15	<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>

	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
	<b>Всего в Обед</b>				<b>18,19</b>	<b>10,17</b>	<b>67,44</b>	<b>435</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>26,79</b>	<b>22,33</b>	<b>109,64</b>	<b>747</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 1 неделю вторник

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*413/1	<b>Чай с молоком</b>	<b>150</b>			<b>2,65</b>	<b>2,33</b>	<b>11,31</b>	<b>77</b>
	Сахар		8	8			6,99	
	Молоко		92	90	2,52	2,88	4,23	
	<i>410 Чай-заварка</i>							
	Чай высшего или 1-го сорта		0,2	0,2	0,04	0,01	0,01	
*	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>26</b>			<b>2,21</b>	<b>0,42</b>	<b>9,62</b>	<b>51</b>
	Хлеб пшеничный		26	26	2,21	0,42	9,62	
*A101/5	<b>Суп молочный с пшеном</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,93</b>	<b>16,71</b>	<b>132</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа пшенная		14,4	14,4	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
*006	<b>Масло (порциями)</b>	<b>5</b>			<b>0,04</b>	<b>3,63</b>	<b>0,07</b>	<b>33</b>
	Масло сливочное		5	5	0,04	3,9	0,05	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>10,12</b>	<b>11,31</b>	<b>37,71</b>	<b>293</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*	<b>Помидоры соленые</b>	<b>50</b>			<b>0,55</b>		<b>1,9</b>	<b>10</b>
	Помидоры консервированные (целые)		55	50	0,55		1,9	
*AA1	<b>Сметана</b>	<b>5</b>			<b>0,14</b>	<b>1</b>	<b>0,16</b>	<b>10</b>
	Сметана		5	5	0,14	1	0,16	
*AP/2	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>			<b>1,98</b>	<b>0,36</b>	<b>10,23</b>	<b>52</b>
	Хлеб ржаной		30	30	1,98	0,36	10,23	
*A143/2	<b>Капуста тушеная</b>	<b>100</b>			<b>2,09</b>	<b>3,71</b>	<b>9,59</b>	<b>80</b>
	Капуста белокочанная свежая		137,5	110	1,32	0,07	3,45	
	Масло растительное		4	4		2,67		
	Морковь		6,67	5,33	0,05	0,01	0,24	
	Петрушка (корень)		2,67	2	0,02	0,01	0,14	
	Лук репчатый		8,73	7,33	0,07		0,43	
	Мука пшеничная		2	2	0,14	0,01	0,92	
	Сахар		2,67	2,67			1,99	
	Томатное пюре		3,33	3,33	0,12		0,39	
*A299/3	<b>Котлеты, биточки, шницели рубленые</b>	<b>80</b>			<b>12,44</b>	<b>9,24</b>	<b>12,56</b>	<b>183</b>
	Говядина (котлетное мясо)		80	59	7,83	4,4		
	Хлеб пшеничный		14	14	0,94	0,18	4,07	
	Молоко		19	19	0,39	0,45	0,66	
	Сухари		8	8	0,51	0,65	3,05	
	Масло сливочное		5	5	0,03	3,12	0,04	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				
	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				

*086/1	<b>Суп картофельный с крупой перловой</b>	<b>180</b>			<b>1,81</b>	<b>2,01</b>	<b>12,24</b>	<b>74</b>
	Картофель		77,14	54	1,08	0,22	8,8	
	Крупа перловая		7,2	7,2	0,67	0,08	4,79	
	Морковь		9	7,2	0,09	0,01	0,52	
	Лук репчатый		8,57	7,2	0,1		0,66	
	Масло растительное		1,8	1,8		1,8		
	<b>Всего в Обед</b>				<b>19,34</b>	<b>16,34</b>	<b>67,51</b>	<b>494</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>29,86</b>	<b>28,05</b>	<b>115,02</b>	<b>831</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 1 неделю среда

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав ( г )			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*416/1	<b>Какао с молоком</b>	<b>150</b>			<b>3,15</b>	<b>2,72</b>	<b>12,96</b>	<b>89</b>
	Какао-порошок		2	2	0,48	0,35	0,76	
	Сахар		4	4			7,98	
	Молоко		92	92	2,58	2,94	4,32	
*Ап/11	<b>Печенье сахарное</b>	<b>20</b>			<b>1,4</b>	<b>3</b>	<b>13,4</b>	<b>86</b>
	Печенье сахарное		20	20				
*АП/3	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>			<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>8,42</b>	<b>45</b>
	Хлеб пшеничный		25	25	2,13	0,4	9,25	
*А101/7	<b>Суп молочный с хлопьями овсяными "Геркулес"</b>	<b>180</b>			<b>5,33</b>	<b>5,34</b>	<b>16,14</b>	<b>134</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа "Геркулес"		10,8	10,8	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>11,88</b>	<b>11,41</b>	<b>50,92</b>	<b>354</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*АР/2	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>			<b>1,98</b>	<b>0,36</b>	<b>10,23</b>	<b>52</b>
	Хлеб ржаной		30	30	1,98	0,36	10,23	
*А064/1	<b>Борщ с картофелем</b>	<b>180</b>			<b>1,47</b>	<b>3,6</b>	<b>10,16</b>	<b>79</b>
	Свекла		36	28,8	0,43	0,03	2,62	
	Картофель		51,43	36	0,72	0,14	5,87	
	Морковь		11,25	9	0,12	0,01	0,65	
	Лук репчатый		8,57	7,2	0,1		0,66	
	Томатное пюре		5,4	5,4	0,2		0,64	
	Масло растительное		3,6	3,6		3,6		
	Сахар		1,08	1,08			1,08	
*А396/1	<b>Кисель</b>	<b>150</b>			<b>0,09</b>	<b>0,07</b>	<b>20,26</b>	<b>82</b>
	Крахмал картофельный		15	15	0,07		0,57	
*409	<b>печень, тушённая в соусе</b>	<b>50.50</b>			<b>9,94</b>	<b>7,76</b>	<b>6,34</b>	<b>139</b>
	Печень говяжья		86	71	12,71	2,63		
	Мука пшеничная		3	3	0,31	0,03	2,06	
	Мука пшеничная		7	7	0,72	0,08	4,82	
	Масло сливочное		3	3	0,04	3,9	0,05	
	Сметана		12	12	0,34	2,4	0,38	
	Соль		2	2				
*219/2	<b>Макаронные изделия отварные с маслом</b>	<b>70.</b>			<b>2,58</b>	<b>1,58</b>	<b>12,4</b>	<b>74</b>
	Масло сливочное		1,71	1,71	0,01	1,33	0,02	
	<i>218 Макаронные изделия отварные</i>							
	Макаронные изделия		23,91	23,91	2,49	0,26	16,66	
*055/2	<b>Икра морковная</b>	<b>60</b>			<b>1,32</b>	<b>2,76</b>	<b>6,53</b>	<b>56</b>
	Морковь		60	48	0,72	0,05	4,37	
	Лук репчатый		11,79	9,9	0,14		0,9	

	Томатное пюре		16,5	16,5	0,59		1,95
	Масло растительное		3	3		3	
	Сахар		0,72	0,72			0,72
	<b>Всего в Обед</b>				<b>17,38</b>	<b>16,13</b>	<b>65,92</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>29,66</b>	<b>27,94</b>	<b>126,64</b>
							<b>482</b>
							<b>880</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 1 неделю четверг

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав ( г )			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*411/1	<b>Чай с сахаром</b>	<b>150/7</b>			<b>0,04</b>	<b>0,01</b>	<b>6,99</b>	<b>28</b>
	Сахар		8	8			6,99	
	410 Чай-заварка							
	Чай высшего или 1-го сорта		0,2	0,2	0,04	0,01	0,01	
*	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>26</b>			<b>2,21</b>	<b>0,42</b>	<b>9,62</b>	<b>51</b>
	Хлеб пшеничный		26	26	2,21	0,42	9,62	
*A101/9	<b>Суп молочный с гречневой крупой</b>	<b>180</b>			<b>5,37</b>	<b>4,93</b>	<b>15,37</b>	<b>128</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа гречневая		14,4	14,4	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
*006	<b>Масло (порциями)</b>	<b>5</b>			<b>0,04</b>	<b>3,63</b>	<b>0,07</b>	<b>33</b>
	Масло сливочное		5	5	0,04	3,9	0,05	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>7,66</b>	<b>8,99</b>	<b>32,05</b>	<b>240</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*AP/2	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>			<b>1,98</b>	<b>0,36</b>	<b>10,23</b>	<b>52</b>
	Хлеб ржаной		30	30	1,98	0,36	10,23	
*A390/1	<b>Компот из свежих яблок</b>	<b>150</b>			<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>17,91</b>	<b>73</b>
	Яблоки		34,05	30	0,12	0,12	2,94	
	Сахар		8	8			14,97	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
*093	<b>Суп фасолевый</b>	<b>180</b>			<b>5,16</b>	<b>0,63</b>	<b>17</b>	<b>94</b>
	Картофель		72	50,4	0,72	0,14	5,87	
	Фасоль		21,6	21,6	3,02	0,29	6,71	
	Лук репчатый		9	7,56	0,1		0,66	
	Морковь		14,4	11,52	0,12	0,01	0,65	
	Укроп (зелень)		0,24	0,18		3,6		
*055/1	<b>Икра свекольная</b>	<b>50</b>			<b>1,17</b>	<b>2,3</b>	<b>6,17</b>	<b>50</b>
	Свекла		50	40	0,6	0,04	3,64	
	Лук репчатый		9,82	8,25	0,12		0,75	
	Томатное пюре		13,75	13,75	0,5		1,62	
	Масло растительное		2,5	2,5		2,5		
	Сахар		0,6	0,6			0,6	
*321/2	<b>Плов из птицы</b>	<b>30\90</b>			<b>12,27</b>	<b>11,25</b>	<b>20,39</b>	<b>232</b>
	Курица		134,86	119,43	16,33	16,51	0,63	
	Масло сливочное		4,57	4,57	0,03	2,67	0,03	
	Морковь		9,29	7,43	0,09	0,01	0,54	
	Лук репчатый		6,12	5,14	0,06		0,37	
	Томатное пюре		4	4	0,15		0,47	
	Крупа рисовая		26,29	26,29	1,84	0,27	18,76	
	<b>Всего в Обед</b>				<b>20,7</b>	<b>14,66</b>	<b>71,7</b>	<b>501</b>



**Всего за день****28,76****24,05****113,55****785**

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

---

(должность)

---

(подпись)

---

( ФИО )

---

(должность)

---

(подпись)

---

( ФИО )

---

(должность)

---

(подпись)

---

( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 1 неделю пятница

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав ( г )			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*414/1	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>150</b>			<b>2,34</b>	<b>2</b>	<b>10,63</b>	<b>70</b>
	Кофейный напиток		2	2				
	Сахар		4	4			6,99	
	Молоко		75	75	2,1	2,4	3,53	
*Ап/11	<b>Печенье сахарное</b>	<b>20</b>			<b>1,4</b>	<b>3</b>	<b>13,4</b>	<b>86</b>
	Печенье сахарное		20	20				
*АП/3	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>			<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>8,42</b>	<b>45</b>
	Хлеб пшеничный		25	25	2,13	0,4	9,25	
*А101/7	<b>Суп молочный с хлопьями овсяными "Геркулес"</b>	<b>180</b>			<b>5,33</b>	<b>5,34</b>	<b>16,14</b>	<b>134</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа "Геркулес"		10,8	10,8	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>11,07</b>	<b>10,69</b>	<b>48,59</b>	<b>335</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*293/1	<b>Гуляш из отварного мяса</b>	<b>60/60</b>			<b>15,42</b>	<b>12,41</b>	<b>3,96</b>	<b>189</b>
	Говядина		132	97	18,04	15,52		
	Морковь		25	20	0,26	0,02	1,44	
	Лук репчатый		11,9	10	0,14		0,91	
	Масло сливочное		4	4	0,03	3,12	0,04	
	Мука пшеничная		3	3	0,31	0,03	2,06	
*АА1	<b>Сметана</b>	<b>5</b>			<b>0,14</b>	<b>1</b>	<b>0,16</b>	<b>10</b>
	Сметана		5	5	0,14	1	0,16	
*А063/1	<b>Борщ со свежей капустой и картофелем</b>	<b>200</b>			<b>1,45</b>	<b>3,93</b>	<b>10,19</b>	<b>82</b>
	Свекла		40	32	0,48	0,03	2,91	
	Капуста белокочанная свежая		20	16	0,29	0,02	0,75	
	Картофель		22,86	16	0,32	0,06	2,61	
	Морковь		12,5	10	0,13	0,01	0,72	
	Лук репчатый		9,52	8	0,11		0,73	
	Томатное пюре		6	6	0,22		0,71	
	Масло растительное		4	4		4		
	Сахар		2	2			2	
	Петрушка (зелень)		0,01	0,01				
*АР/3	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>25</b>			<b>1,63</b>	<b>0,3</b>	<b>8,43</b>	<b>43</b>
	Хлеб ржаной		24,71	24,71	1,63	0,3	8,43	
*А179/5	<b>Каша гречневая рассыпчатая с маслом</b>	<b>75/5</b>			<b>4,6</b>	<b>2,64</b>	<b>20,7</b>	<b>125</b>
	Крупа гречневая		37,07	37,07	4,68	1,22	23,07	
	Масло сливочное		1,95	1,95	0,02	1,52	0,02	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				

	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
*055/2	<b>Икра морковная</b>	<b>60</b>			<b>1,32</b>	<b>2,76</b>	<b>6,53</b>	<b>56</b>
	Морковь		60	48	0,72	0,05	4,37	
	Лук репчатый		11,79	9,9	0,14		0,9	
	Томатное пюре		16,5	16,5	0,59		1,95	
	Масло растительное		3	3		3		
	Сахар		0,72	0,72			0,72	
	<b>Всего в Обед</b>				<b>24,89</b>	<b>23,06</b>	<b>70,8</b>	<b>590</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>36,36</b>	<b>34,15</b>	<b>129,19</b>	<b>969</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 2 неделю понедельник

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*227	<b>Яйца вареные</b>	<b>1 шт</b>			<b>5,08</b>	<b>4,6</b>	<b>0,28</b>	<b>63</b>
	Яйцо		40	40	5,08	4,6	0,28	
*412/1	<b>Чай с лимоном</b>	<b>150/7/3 ,5</b>			<b>0,07</b>	<b>0,01</b>	<b>7,1</b>	<b>29</b>
	Сахар		8	8			6,99	
	Лимон свежий		4	3,5	0,03		0,11	
	410 Чай-заварка							
	Чай высшего или 1-го сорта		0,2	0,2	0,04	0,01	0,01	
*A001	<b>Бутерброды с маслом</b>	<b>25/10</b>			<b>2,14</b>	<b>6,61</b>	<b>12,79</b>	<b>119</b>
	Масло сливочное		10	10	0,06	6,83	0,09	
	Хлеб пшеничный		25	25	2,23	0,42	9,71	
*уп млож	<b>икра кабачковая для детского питания</b>	<b>50</b>						
	Икра кабачковая		50	50	0,95	4,45	3,85	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>7,29</b>	<b>11,22</b>	<b>20,17</b>	<b>211</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*AA418	<b>Детский сок до 3 лет</b>	<b>200</b>			<b>1</b>		<b>20,2</b>	<b>84</b>
	Сок яблочный порционный		200	200	0,67		18,83	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>1</b>		<b>20,2</b>	<b>84</b>
	<b>Обед</b>							
*284/1	<b>Суфле из рыбы (минтай)</b>	<b>60</b>			<b>9,7</b>	<b>4,63</b>	<b>2,44</b>	<b>90</b>
	Яйцо		8	8	1,02	0,92	0,06	
	Масло растительное		2	2		2		
	Крупа манная		4	4	0,41	0,04	2,7	
*	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>43</b>			<b>3,3</b>	<b>0,6</b>	<b>17,05</b>	<b>87</b>
	Хлеб ржаной		42,5	42,5	3,3	0,6	17,05	
*088/3	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b>	<b>180</b>			<b>1,9</b>	<b>1,85</b>	<b>13,65</b>	<b>79</b>
	Картофель		77,14	54	1,08	0,22	8,8	
	Морковь		9	7,2	0,09	0,01	0,52	
	Лук репчатый		8,57	7,2	0,1		0,66	
	Масло растительное		1,8	1,8		1,8		
	вермишель		7,2	7,2	0,75	0,08	5,02	
*A339/1	<b>Пюре картофельное</b>	<b>80</b>			<b>1,63</b>	<b>2,56</b>	<b>10,9</b>	<b>74</b>
	Картофель		97,71	68,4	1,37	0,27	11,15	
	Молоко		12,64	12	0,34	0,38	0,57	
	Масло сливочное		2,8	2,8	0,02	2,18	0,03	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				
	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
*055/2	<b>Икра морковная</b>	<b>60</b>			<b>1,32</b>	<b>2,76</b>	<b>6,53</b>	<b>56</b>
	Морковь		60	48	0,72	0,05	4,37	
	Лук репчатый		11,79	9,9	0,14		0,9	
	Томатное пюре		16,5	16,5	0,59		1,95	
	Масло растительное		3	3		3		
	Сахар		0,72	0,72			0,72	

	<b>Всего в Обед</b>				<b>18,18</b>	<b>12,42</b>	<b>71,4</b>	<b>471</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>26,47</b>	<b>23,64</b>	<b>111,77</b>	<b>766</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 2 неделю вторник

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*413/1	<b>Чай с молоком</b>	<b>150</b>			<b>2,65</b>	<b>2,33</b>	<b>11,31</b>	<b>77</b>
	Сахар		8	8			6,99	
	Молоко		92	90	2,52	2,88	4,23	
	<i>410 Чай-заварка</i>							
	Чай высшего или 1-го сорта		0,2	0,2	0,04	0,01	0,01	
*	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>26</b>			<b>2,21</b>	<b>0,42</b>	<b>9,62</b>	<b>51</b>
	Хлеб пшеничный		26	26	2,21	0,42	9,62	
*A101/10	<b>Суп молочный с пшеничной крупой</b>	<b>180</b>			<b>5,37</b>	<b>4,93</b>	<b>15,37</b>	<b>128</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
	Крупа пшеничная		14,4	14,4	0,16	0,02	0,9	
*006	<b>Масло (порциями)</b>	<b>5</b>			<b>0,04</b>	<b>3,63</b>	<b>0,07</b>	<b>33</b>
	Масло сливочное		5	5	0,04	3,9	0,05	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>10,27</b>	<b>11,31</b>	<b>36,37</b>	<b>289</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*304/1	<b>Тефтели мясные (2-й вариант)</b>	<b>120</b>			<b>8,14</b>	<b>9,04</b>	<b>10,3</b>	<b>155</b>
	Говядина (котлетное мясо)		52	38	6,76	3,8		
	Крупа рисовая		5	5	0,35	0,05	3,57	
	Лук репчатый		13,1	11	0,15		1	
	Масло сливочное		2	2	0,01	1,56	0,02	
	Масло сливочное		2	2	0,01	1,56	0,02	
	Мука пшеничная		4	4	0,41	0,04	2,75	
	<i>372 Соус сметанный</i>							
	Сметана		15	15	0,42	3	0,48	
	Соль		0,48	0,48				
	Масса белого соуса			45				
	Мука пшеничная		4,5	4,5	0,46	0,05	3,1	
*AA1	<b>Сметана</b>	<b>5</b>			<b>0,14</b>	<b>1</b>	<b>0,16</b>	<b>10</b>
	Сметана		5	5	0,14	1	0,16	
*A064/1	<b>Борщ с картофелем</b>	<b>180</b>			<b>1,47</b>	<b>3,6</b>	<b>10,16</b>	<b>79</b>
	Свекла		36	28,8	0,43	0,03	2,62	
	Картофель		51,43	36	0,72	0,14	5,87	
	Морковь		11,25	9	0,12	0,01	0,65	
	Лук репчатый		8,57	7,2	0,1		0,66	
	Томатное пюре		5,4	5,4	0,2		0,64	
	Масло растительное		3,6	3,6		3,6		
	Сахар		1,08	1,08			1,08	
*AP/3	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>25</b>			<b>1,63</b>	<b>0,3</b>	<b>8,43</b>	<b>43</b>
	Хлеб ржаной		24,71	24,71	1,63	0,3	8,43	

*219/2	<b>Макаронные изделия отварные с маслом</b> Масло сливочное <i>218 Макаронные изделия отварные</i> Макаронные изделия	<b>70.</b>			<b>2,58</b>	<b>1,58</b>	<b>12,4</b>	<b>74</b>
			1,71	1,71	0,01	1,33	0,02	
			23,91	23,91	2,49	0,26	16,66	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов Сахар Кислота лимонная	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
			15	15				
			12	12			11,98	
			0,15	0,15				
*055/2	<b>Икра морковная</b> Морковь Лук репчатый Томатное пюре Масло растительное Сахар	<b>60</b>			<b>1,32</b>	<b>2,76</b>	<b>6,53</b>	<b>56</b>
			60	48	0,72	0,05	4,37	
			11,79	9,9	0,14		0,9	
			16,5	16,5	0,59		1,95	
			3	3		3		
			0,72	0,72			0,72	
	<b>Всего в Обед</b>				<b>15,61</b>	<b>18,3</b>	<b>68,81</b>	<b>502</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>26,28</b>	<b>30,01</b>	<b>114,98</b>	<b>835</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 2 неделю среда

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав ( г )			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*414/1	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>150</b>			<b>2,34</b>	<b>2</b>	<b>10,63</b>	<b>70</b>
	Кофейный напиток		2	2				
	Сахар		4	4			6,99	
	Молоко		75	75	2,1	2,4	3,53	
*АП/3	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>			<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>8,42</b>	<b>45</b>
	Хлеб пшеничный		25	25	2,13	0,4	9,25	
*А101/5	<b>Суп молочный с пшеном</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,93</b>	<b>16,71</b>	<b>132</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа пшенная		14,4	14,4	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>9,56</b>	<b>7,28</b>	<b>35,76</b>	<b>247</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*164/1	<b>Запеканка картофельная с печенью</b>	<b>100</b>			<b>7,73</b>	<b>4,83</b>	<b>15,71</b>	<b>137</b>
	Печень говяжья		37	31	7,12	4		
	Масло растительное		1	1	0,01	1,56	0,02	
	Масло растительное		2	2		2		
	Лук репчатый		4,76	4	0,06		0,36	
	Соль		0,3	0,3				
	Соль		0,3	0,3				
	Картофель		137,14	96	1,92	0,38	15,65	
	Яйцо		5	5	0,64	0,58	0,04	
*АР/2	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>			<b>1,98</b>	<b>0,36</b>	<b>10,23</b>	<b>52</b>
	Хлеб ржаной		30	30	1,98	0,36	10,23	
*А063/2	<b>Борщ со свежей капустой и картофелем</b>	<b>180</b>			<b>1,31</b>	<b>3,54</b>	<b>9,17</b>	<b>74</b>
	Свекла		36	28,8	0,43	0,03	2,62	
	Капуста белокочанная свежая		18	14,4	0,26	0,02	0,68	
	Картофель		20,57	14,4	0,29	0,05	2,35	
	Морковь		11,25	9	0,12	0,01	0,65	
	Лук репчатый		8,57	7,2	0,1		0,66	
	Томатное пюре		5,4	5,4	0,2		0,64	
	Масло растительное		3,6	3,6		3,6		
	Сахар		1,8	1,8			1,8	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				
	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
*055/2	<b>Икра морковная</b>	<b>30</b>			<b>0,66</b>	<b>1,38</b>	<b>3,26</b>	<b>28</b>
	Морковь		30	24	0,36	0,02	2,18	
	Лук репчатый		5,89	4,95	0,07		0,45	



	Томатное пюре		8,25	8,25	0,3		0,97
	Масло растительное		1,5	1,5		1,5	
	Сахар		0,36	0,36			0,36
	<b>Всего в Обед</b>				<b>12,01</b>	<b>10,13</b>	<b>59,2</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>21,97</b>	<b>17,81</b>	<b>104,76</b>
							<b>376</b>
							<b>667</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 2 неделю четверг

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*419/1	<b>Молоко кипяченое</b>	<b>150</b>			<b>4,58</b>	<b>4,08</b>	<b>7,58</b>	<b>85</b>
	Молоко		158	150	4,2	4,8	7,05	
*A101/1	<b>Суп молочный с ячневой крупой</b>	<b>180</b>			<b>5,56</b>	<b>5,16</b>	<b>18,35</b>	<b>142</b>
	Молоко		140	140	3,92	4,48	6,58	
	Крупа ячневая		16	16	1,6	0,21	10,61	
	Сахар		1,6	1,6			1,6	
	Масло сливочное		2	2	0,01	1,56	0,02	
*АП/3	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>			<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>8,42</b>	<b>45</b>
	Хлеб пшеничный		25	25	2,13	0,4	9,25	
*006	<b>Масло (порциями)</b>	<b>5</b>			<b>0,04</b>	<b>3,63</b>	<b>0,07</b>	<b>33</b>
	Масло сливочное		5	5	0,04	3,9	0,05	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>12,18</b>	<b>13,22</b>	<b>34,42</b>	<b>305</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*AP/1	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>34</b>			<b>2,22</b>	<b>0,41</b>	<b>11,46</b>	<b>58</b>
	Хлеб ржаной		33,6	33,6	2,22	0,41	11,46	
*093	<b>Суп фасолевый</b>	<b>180</b>			<b>5,16</b>	<b>0,63</b>	<b>17</b>	<b>94</b>
	Картофель		72	50,4	0,72	0,14	5,87	
	Фасоль		21,6	21,6	3,02	0,29	6,71	
	Лук репчатый		9	7,56	0,1		0,66	
	Морковь		14,4	11,52	0,12	0,01	0,65	
	Укроп (зелень)		0,24	0,18		3,6		
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				
	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				
*055/2	<b>Икра морковная</b>	<b>30</b>			<b>0,66</b>	<b>1,38</b>	<b>3,26</b>	<b>28</b>
	Морковь		30	24	0,36	0,02	2,18	
	Лук репчатый		5,89	4,95	0,07		0,45	
	Томатное пюре		8,25	8,25	0,3		0,97	
	Масло растительное		1,5	1,5		1,5		
	Сахар		0,36	0,36			0,36	
*321/2	<b>Плов из птицы</b>	<b>30\90</b>			<b>12,27</b>	<b>11,25</b>	<b>20,39</b>	<b>232</b>
	Курица		134,86	119,43	16,33	16,51	0,63	
	Масло сливочное		4,57	4,57	0,03	2,67	0,03	
	Морковь		9,29	7,43	0,09	0,01	0,54	
	Лук репчатый		6,12	5,14	0,06		0,37	
	Томатное пюре		4	4	0,15		0,47	
	Крупа рисовая		26,29	26,29	1,84	0,27	18,76	
	<b>Всего в Обед</b>				<b>20,64</b>	<b>13,69</b>	<b>72,94</b>	<b>497</b>
	<b>Всего за день</b>				<b>33,22</b>	<b>27,31</b>	<b>117,16</b>	<b>846</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

(должность)	(подпись)	( ФИО )
(должность)	(подпись)	( ФИО )
(должность)	(подпись)	( ФИО )

## ПЛАНОВОЕ МЕНЮ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ

Сезон: Зимне-весенний

Меню 2-х недельное на 2 неделю пятница

Категория: Ясли (до 3-х лет) ГКП

Диета:

Код блюда	Наименование блюда и продуктов	Выход блюда	Количество ( г )		Химический состав (г)			Калории
			брутто**	нетто	белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>							
*416/1	<b>Какао с молоком</b>	<b>150</b>			<b>3,15</b>	<b>2,72</b>	<b>12,96</b>	<b>89</b>
	Какао-порошок		2	2	0,48	0,35	0,76	
	Сахар		4	4			7,98	
	Молоко		92	92	2,58	2,94	4,32	
*Ап/11	<b>Печенье сахарное</b>	<b>20</b>			<b>1,4</b>	<b>3</b>	<b>13,4</b>	<b>86</b>
	Печенье сахарное		20	20				
*АП/3	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>25</b>			<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>8,42</b>	<b>45</b>
	Хлеб пшеничный		25	25	2,13	0,4	9,25	
*А101/5	<b>Суп молочный с пшеном</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,93</b>	<b>16,71</b>	<b>132</b>
	Молоко		126	126	3,53	4,03	5,92	
	Крупа пшенная		14,4	14,4	1,44	0,19	9,55	
	Сахар		1,44	1,44			1,44	
	Масло сливочное		1,8	1,8	0,01	1,4	0,02	
	<b>Всего в Завтрак</b>				<b>11,77</b>	<b>11</b>	<b>51,49</b>	<b>352</b>
	<b>Второй завтрак</b>							
*386/1	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	Яблоки		114	100	0,4	0,4	9,8	
	<b>Всего в Второй завтрак</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>
	<b>Обед</b>							
*290/2	<b>Мясо тушеное с овощами в соусе</b>	<b>220</b>			<b>21,71</b>	<b>16,55</b>	<b>15,02</b>	<b>296</b>
	Говядина		176	130	17,86	15,36		
	Морковь		15	12	0,13	0,01	0,72	
	Картофель		95,71	67	1	0,2	8,15	
	Горошек зеленый консервированный		9	6	0,16	0,01	0,33	
	Томат-паста		4	4	0,19		0,76	
	Мука пшеничная		4	4	0,41	0,04	2,75	
	Лук репчатый		9,52	8	0,11		0,73	
	Масло сливочное		5	5	0,04	3,9	0,05	
*	<b>Помидоры соленые</b>	<b>50</b>			<b>0,55</b>		<b>1,9</b>	<b>10</b>
	Помидоры консервированные (целые)		55	50	0,55		1,9	
*АР/2	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>			<b>1,98</b>	<b>0,36</b>	<b>10,23</b>	<b>52</b>
	Хлеб ржаной		30	30	1,98	0,36	10,23	
*095	<b>Суп с рыбными консервами</b>	<b>180</b>			<b>6,19</b>	<b>6,05</b>	<b>10,32</b>	<b>121</b>
	Консервы рыбные натуральные (горбуша)		28,8	28,8	6,02	1,67		
	Картофель		72	50,4	1,01	0,2	8,22	
	Морковь		14,4	11,52	0,15	0,01	0,83	
	Лук репчатый		6,86	5,76	0,08		0,52	
	Крупа рисовая		3,6	3,6	0,25	0,04	2,57	
	Масло сливочное		2,7	2,7	0,02	2,11	0,03	
	Петрушка (зелень)		1,3	1,26	0,05	0,01	0,1	
*394/1	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>150</b>			<b>0,33</b>	<b>0,02</b>	<b>20,83</b>	<b>85</b>
	Смесь сухофруктов		15	15				
	Сахар		12	12			11,98	
	Кислота лимонная		0,15	0,15				

	<b>Всего в Обед</b>			<b>30,76</b>	<b>22,98</b>	<b>58,3</b>	<b>564</b>
	<b>Всего за день</b>			<b>42,93</b>	<b>34,38</b>	<b>119,59</b>	<b>960</b>

\*\* - Вес брутто указан по технологической карте без учета сезонности.

\* - Дежурное блюдо.

(должность)	(подпись)	( ФИО )
(должность)	(подпись)	( ФИО )
(должность)	(подпись)	( ФИО )