

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель казенного учреждения
Омской области "Социально -
реабилитационный центр для
несовершеннолетних "Гармония"



С.В. Шмидт
2023 года

"20" марта

**Примерное сводное посезонное
двухнедельное осенне-зимнее меню
казенного учреждения Омской области
"Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних "Гармония"
(для детей в возрасте 7-11 лет)**

ХРАНЕНИЕ: ЗНД

Понедельник

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная манная	200/5	6	7,7	33,5	227
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	14,66	18,12	69,45	506,6
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0	42,16	162,82
ОБЕД						
63	Салат из моркови с курагой	100	1,8	0,1	22,7	99
98	Суп крестьянский с крупой с мясом	250/5/20	7,41	6,7	16,92	142,54
273	Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	148	13,2	17,8	17	281
309	Макаронные изделия отварные	195	7	4,7	43,6	244
352	Кисель из яблок витаминизированный	200	0,14	-	23,06	93,68
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	1018	36,15	30,5	156,68	1034,22
ПОЛДНИК						
9.1	Булочка с изюмом печеная	95	7,32	7,49	48,14	289,43
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	445	8,36	8	87	442,25
УЖИН						
1.10	Салат из свежей капусты (до 01.03.)	100/5	1,7	5	5,4	73
227	Рыба припущенная (минтай)	120	22,8	1,2	-	102
3.1	Картофель печеный	185/12	4,6	9,6	45,8	278,4
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
	Итого	717	37,05	29,13	103,83	813,75
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
12.19	Печенье	30	2,2	2,9	22,3	125
	Итого	230	8,3	8,71	36,04	259,06
	Всего:		105,46	94,39	467,66	3115,7

Вторник

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная овсяная	200/5	7,1	9,5	32,5	270
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	22,42	20,12	114,35	762,1
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	300	1,88	0,44	29,32	119,64
	Итого	300	1,88	0,44	29,32	119,64
ОБЕД						
7.46	Икра кабачковая	100	1,9	8,9	7,7	119
102	Суп картофельный с горохом на к/б	250	5,07	3,35	23,85	145,75
2.29	Суфле из отварной курицы	90	14,5	14,1	4,94	205
312	Пюре картофельное	170	4,06	5,76	29,04	171,7
349	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0,26	-	9,69	79,5
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	910	32,39	33,31	108,62	894,95
ПОЛДНИК						
3.10	Запеканка морковная	200	6	8	28,6	203
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	400	7	8	56,1	306
УЖИН						
268	Котлеты	120	17,6	10,1	26,1	262,4
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
7.16	Капуста белокочанная тушеная с маслом	200	4,5	6,9	12,9	135
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	10,04	41,32
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
	Итого	700	28,99	33,45	97,49	793,35
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
12.16	Вафля	30	1,02	9,06	19,41	163,26
	Итого	230	7,12	14,87	33,15	297,32
	Всего:		99,8	110,19	439,03	3173,36

Среда

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
8.34	Кукуруза консервированная	80	1,5	2,68	8,16	67,19
2.42	Сосиски отварные	87	9,7	20,8	0,35	226,6
430	Каша гречневая рассыпчатая	180/6	10,92	7,2	58,8	328,8
4.4	Омлет натуральный запеченный	140	12,48	11,76	4,32	172,64
378	Чай с молоком	200	1,83	1,89	12,49	73,96
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	830	48,17	52,27	142,62	1228,19
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
3.35	Свекла тушеная со сметаной	90	1,5	2,8	9,25	67
1.28	Суп рыбный (треска с крупой и картофелем)	250	6,25	3,1	17,3	122,5
635	Мясо тушеное с капустой	300	26,3	14,1	20,1	308
355	Кисель из кураги витаминизированный	200	1,04	-	29,93	120,7
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	940	41,69	21,2	109,98	792,2
ПОЛДНИК						
5.3	Сырники из творога	200	36,12	22,13	43,88	302
12.15	Повидло	30	0,12	-	19,5	75
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
	Итого	430	40	25,33	85,13	509,1
УЖИН						
229	Рыба тушеная в томате (минтай) с овощами	200	18,37	9,6	9,6	199
3.1	Картофель печеный	185/12	4,6	9,6	45,8	278,4
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	672	27,79	30,57	109,88	810,55
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		165,69	135,4	503,51	3636,92

Четверг

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
4.1	Яйцо куриное вареное	1	5,08	4,6	0,28	62,8
182	Каша жидкая молочная ячневая	200/5	6,76	7,89	39,93	257,95
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	582	27,16	23,11	122,06	812,85
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
7.46	Икра кабачковая	100	1,9	8,9	7,7	119
88	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом	250/5/20	1,66	3,67	11,57	86,07
268	Шницель	120	17,6	10,1	26,1	262,4
7.8	Картофель тушеный в томатном соусе	200	3,87	8,67	29,22	211,22
348	Компот из изюма витаминизированный	200	0,43	-	24,86	99,3
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	995	32,06	32,54	132,85	951,99
ПОЛДНИК						
9.5	Пирожки с яблоками печеные	100	5,6	6,72	42,3	252,07
385	Молоко кипяченое	200	5,8	6,6	9,9	122
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	450	12,34	13,54	66,86	433,89
УЖИН						
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
227	Рыба припущенная (треска)	100	16,87	0,88	-	75,1
3.33	Овощи сборные отварные с маслом	200	3,6	4,2	13	102
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	680	28,89	23,39	73,9	604,93
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
12.19	Печенье	30	2,2	2,9	22,3	125
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	230	8,3	8,71	36,04	259,06
	Всего:		110,69	101,51	473,87	3225,54

Пятница

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная кукурузная	200/5	7,36	7,88	38,33	253,95
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	10,04	41,32
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	19,3	15,82	106,87	654,27
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
1.24	Свекольник	250/5	2,4	3,25	16,68	106,5
294	Котлеты рубленые из курицы	100	16,2	16,8	15,4	280
312	Пюре картофельное	170	4,06	5,76	29,04	171,7
352	Кисель из яблок витаминизированный	200	0,14	-	23,06	93,68
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	825	29,4	27,01	117,58	825,88
ПОЛДНИК						
3.9	Пудинг морковный с творогом	150	11,55	8,86	25,88	233,52
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	500	16,25	12,28	62,29	425,44
УЖИН						
1.10	Салат из свежей капусты (до 01.03.)	100/5	1,7	5	5,4	73
394	Жаркое по-домашнему	300	19,2	7,9	41	306
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
	Итого	700	27,22	24,37	110,78	759,15
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
12.16	Вафли	30	1,02	9,06	19,41	163,26
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	230	7,12	14,87	33,15	297,32
Всего:			101,23	94,57	472,83	3124,88

Суббота

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
306	Зеленый горошек отварной	75/4	2,4	2,4	7,35	60
2.42	Сосиски отварные	87	9,7	20,8	0,35	226,6
4.4	Омлет натуральный запеченный	140	12,48	11,76	4,32	172,64
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	643	39,9	45,58	93,87	951,34
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
82	Борщ с капустой и картофелем с мясом	250/5/20	7,33	6,63	15,27	135,04
260	Гуляш	120	18,84	9,08	4,8	177
7.27	Морковь, припущенная в сметанном соусе	100	1,7	3,6	8	72
3.1	Картофель печеный	160/10	4	8,3	39,5	240
349	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0,26	-	9,69	79,5
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	965	38,73	28,81	110,66	877,54
ПОЛДНИК						
3.10	Морковная котлета	120	6,04	7,11	19,08	136,65
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
385	Молоко кипяченое	200	5,8	6,6	9,9	122
	Итого	470	12,78	13,93	43,64	318,47
УЖИН						
227	Рыба припущенная (минтай.)	100	16,93	0,91	-	75,77
6.20	Рис отварной с овощами	200/7	2,85	5,24	29,69	177,27
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
12.15	Повидло	30	0,12	-	19,5	75
	Итого	617	27,73	8,61	101,04	589,24
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		127,18	102,96	405,11	3033,47

Воскресенье

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
223	Запеканка творожная с сахаром	180	29,62	17,09	21,93	278,5
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	517	45,12	28,23	102,18	769,6
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
104/105	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	11,02	9,16	20,01	219,9
635	Мясо тушеное с капустой	300	26,3	14,1	20,1	308
355	Кисель из кураги витаминизированный	200	1,04	-	29,93	120,7
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	990	46,93	29,54	121,61	937,08
ПОЛДНИК						
9.1	Булочка с изюмом печеная	95	7,32	7,49	48,14	289,43
385	Молоко кипяченое	200	5,8	6,6	9,9	122
б/н	Конфеты	30	0,3	2,1	20,4	105
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	475	14,36	16,41	93,1	576,25
УЖИН						
229	Рыба тушеная в томате (треска) с овощами	200	18	8,6	9,6	188
312	Пюре картофельное	170	4,06	5,76	29,04	171,7
1.10	Салат из свежей капусты (до 01.03.)	100/5	1,7	5	5,4	73
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	755	30,08	30,83	108,42	812,85
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		144,53	111,04	481,21	3392,66

Понедельник

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
4.1	Яйцо куриное вареное	1	5,08	4,6	0,28	62,8
182	Каша жидкая молочная пшеничная	200/5	7,36	7,88	38,33	253,95
378	Чай с молоком	200	1,83	1,89	12,49	73,96
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	582	26,01	22,31	109,6	749,71
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	300	1,88	0,44	29,32	119,64
	Итого	300	1,88	0,44	29,32	119,64
ОБЕД						
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,77	24,22	132,5
279	Тефтели (с рисом)	220	16,4	27	24,4	406
7.16	Капуста белокачанная тушеная с маслом	200	4,5	6,9	12,9	135
348	Компот из кураги витаминизированный	200	0,8	-	22,6	91,95
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	970	30,95	37,87	117,52	939,45
ПОЛДНИК						
3.10	Запеканка морковная	200	6	8	28,6	203
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	400	7	8	56,1	306
УЖИН						
1.10	Салат из свежей капусты (до 01.03.)	100/5	1,7	5	5,4	73
3.1	Картофель печеный	185/12	4,6	9,6	45,8	278,4
227	Рыба припущенная (треска)	100	16,87	0,88	-	75,1
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	697	31,12	28,81	103,83	786,85
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
12.19	Печенье	30	2,2	2,9	22,3	125
	Итого	230	8,3	8,71	36,04	259,06
	Всего:		105,26	106,14	452,41	3160,71

Вторник

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная овсяная	200/5	7,1	9,5	32,5	270
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	22,42	20,12	114,35	762,1
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	300	1,88	0,44	29,32	119,64
	Итого	300	1,88	0,44	29,32	119,64
ОБЕД						
7.46	Икра кабачковая	100	1,9	8,9	7,7	119
1.24	Свекольник	250/5	2,4	3,25	16,68	106,5
394	Жаркое по-домашнему	300	19,2	7,9	41	306
352	Кисель из яблок витаминизированный	200	0,14	-	23,06	93,68
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	955	30,24	21,25	121,84	799,18
ПОЛДНИК						
295	Сырники с морковью	150	21,8	6,01	33	269,06
12.15	Повидло	30	0,12	-	19,5	75
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	380	22,92	6,01	80	447,06
УЖИН						
239	Тефтели рыбные (треска)	180	14,62	14,4	20,47	270
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
309	Макаронные изделия отварные	195	7	4,7	43,6	244
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	775	31,54	37,51	134,87	988,83
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		115,1	91,14	494,12	3250,87

Среда

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
8.34	Кукуруза консервированная	80	1,5	2,68	8,16	67,19
2.42	Сосиски отварные	87	9,7	20,8	0,35	226,6
430	Каша гречневая рассыпчатая	180/6	10,92	7,2	58,8	328,8
4.4	Омлет натуральный запеченный	140	12,48	11,76	4,32	172,64
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	830	50,1	53,58	151,88	1286,33
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
102	Суп картофельный с горохом на к/б	250	5,07	3,35	23,85	145,75
294	Котлеты рубленые из курицы	100	16,2	16,8	15,4	280
7.16	Капуста белокочанная тушеная с маслом	200	4,5	6,9	12,9	135
349	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0,26	-	9,69	79,5
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	850	32,63	28,25	95,24	814,25
ПОЛДНИК						
415	Крендель сахарный	75	6	3,9	40,7	222
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	425	7,04	4,0	79,56	374,82
УЖИН						
430	Запеканка картофельная с мясом	300	21,9	7,7	47,5	375
330	Соус сметанный	30	0,44	1,57	1,87	23,34
52	Салат из свеклы отварной	100	1,6	6	11	104
378	Чай с молоком	200	1,73	2	12,45	73,2
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	705	30,39	28,5	103,1	815,69
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
12.16	Вафля	30	1,02	9,06	19,41	163,26
	Итого	230	7,12	14,87	33,15	297,32
	Всего:		129,22	129,42	505,09	3751,23

Четверг

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная манная	200/5	6	7,7	33,5	227
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	10,04	41,32
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	17,94	15,64	102,04	627,32
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	300	1,88	0,44	29,32	119,64
	Итого	300	1,88	0,44	29,32	119,64
ОБЕД						
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
1.28	Суп рыбный (треска с крупой и картофелем)	250	6,25	3,1	17,3	122,5
268	Котлеты	120	17,6	10,1	26,1	262,4
3.33	Овощи сборные отварные с маслом	200	3,6	4,2	13	102
355	Кисель из кураги витаминизированный	200	1,04	-	29,93	120,7
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	975	37,06	23,68	137,9	896,08
ПОЛДНИК						
5.3	Сырники из творога	200	36,12	22,13	43,88	302
330	Соус сметанный	30	0,44	1,57	1,87	23,34
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	430	37,56	23,7	73,25	428,34
УЖИН						
229	Рыба тушеная в томате (минтай) с овощами	200	18,37	9,6	9,6	199
1.10	Салат из свежей капусты (до 01.03.)	100/5	1,7	5	5,4	73
312	Пюре картофельное	170	4,06	5,76	29,04	171,7
377	Чай с лимоном	200/7	0,27	-	10,28	42,6
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	757	29,12	31,73	84,6	726,45
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
12.19	Печенье	30	2,2	2,9	22,3	125
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	230	8,3	8,71	36,04	259,06
	Всего:		131,86	103,9	463,15	3056,89

Пятница

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
182	Каша жидкая молочная рисовая	200/5	6,76	7,88	39,93	257,95
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	542	22,08	18,5	121,78	750,05
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
88	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом	250/5/20	1,66	5,67	11,57	104,07
2.29	Суфле из отварной курицы	90	14,5	14,1	4,94	205
7.8	Картофель тушеный в томатном соусе	200	3,87	8,67	29,22	211,22
348	Компот из изюма витаминизированный	200	0,43	-	24,86	99,3
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	865	27,06	29,64	103,99	793,59
ПОЛДНИК						
410	Ватрушка с творогом	75	5,8	11,4	35,7	260
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	425	6,84	11,62	74,56	412,82
УЖИН						
52	Салат из свеклы отварной	100	1,6	6	11	104
260	Гуляш	120	18,84	9,08	4,8	177
309	Макаронные изделия отварные	195	7	4,7	43,6	244
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	10,04	41,32
12.1	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,6	34,44	165
12.15	Повидло	30	0,12	-	19,5	75
	Итого	715	33,08	20,34	123,38	806,32
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		97,1	86,13	479,61	3059,66

Суббота

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
8.34	Кукуруза консервированная	80	1,5	2,68	8,16	67,19
2.42	Сосиски отварные	87	9,7	20,8	0,35	226,6
4.4	Омлет натуральный запеченный	140	12,48	11,76	4,32	172,64
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	10,04	41,32
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	644	35,62	43,18	81,37	866,75
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
7.46	Икра кабачковая	100	1,9	8,9	7,7	119
104/105	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	11,02	9,16	20,01	219,9
268	Биточки	120	17,6	10,1	26,1	262,4
311	Картофель в молоке	200	4,8	5,4	34,4	215
352	Кисель из яблок витаминизированный	200	0,14	-	23,06	93,68
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	1005	42,06	34,76	144,67	1083,98
ПОЛДНИК						
3.10	Морковная котлета	120	6,04	7,11	19,08	136,65
382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	21,75	132,1
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	470	10,74	10,53	55,49	328,57
УЖИН						
35	Салат картофельный	100/5	1,97	5,08	18,17	114,48
635	Мясо тушеное с капустой	300	26,3	14,7	20,1	308
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,26	-	9,69	79,5
12.1	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	188
	Итого	685	34,63	20,38	87,36	689,98
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
12.16	Вафли	30	1,02	9,06	19,41	163,26
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	230	7,12	14,87	33,15	297,32
	Всего:		132,11	123,94	444,2	3429,42

Воскресенье

№ рецепт.	Название блюд и продуктов	Химический состав				
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность
		(г)	(г)	(г)	(г)	(ккал)
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
3	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/12	4,9	7,22	14,2	147,5
223	Запеканка творожная с сахаром	180	29,62	17,09	21,93	278,5
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	23,35	133,1
12.1	Хлеб пшеничный	90	6,84	0,72	44,3	211,5
	Итого	517	44,94	27,71	103,78	770,6
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
389	Сок	200	1	-	27,5	103
	Итого	350	1,94	0,22	42,16	162,82
ОБЕД						
10	Салат из моркови с сахаром (до 01.03)	100	1,3	0,1	14,6	65
82	Борщ с капустой и картофелем с мясом	250/5/20	7,33	6,63	15,27	135,04
394	Жаркое по-домашнему	300	19,2	7,9	41	306
348	Компот из кураги витаминизированный	200	0,8	-	22,6	91,95
12.6	Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	174
	Итого	975	35,23	15,83	126,87	771,99
ПОЛДНИК						
406/461	Пирожки с капустой печеные	100	6,1	4	39,2	217
б/н	Конфеты	30	0,3	2,1	20,4	105
385	Молоко кипяченое	200	5,8	6,6	9,9	122
10.1	Фрукты	150	0,94	0,22	14,66	59,82
	Итого	480	13,14	12,92	84,16	503,82
УЖИН						
229	Рыба тушеная в томате (треска) с овощами	200	18	8,6	9,6	188
312	Пюре картофельное	170	4,06	5,76	29,04	171,7
306	Зеленый горошек отварной	75/4	2,4	2,4	7,35	60
646	Напиток лимонный	200	0,1	-	24,2	93
12.1	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141
12.9	Масло сливочное	15	0,12	10,87	0,78	99,15
	Итого	724	29,28	28,13	100,47	752,85
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЖИН						
386	Кисломолочный продукт	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Итого	200	6,1	5,81	13,74	134,06
	Всего:		130,63	90,62	471,18	3096,14