

День: среда

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

№ рецеп	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У					В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15									
	Завтрак																						
ТК№258	Каша пшениная вязкая	200	8,72	12,86	37,12	299	0,18	1,36	0,08	0,24	138	209,8	55,4	1,46									
ТК№100	Сыр сыр.твёрдый порц.	30	7,68	7,83	0,0	102,9	0,0	0,21	0,07	0,15	270	177	15	0,27									
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44									
ТК№493	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15	60	0,0	0,0	0,0	0,0	11	3	1	0,3									
	Итого		18,07	19,86	82,32	561,75	0,62	2,11	0,105	0,68	305	351,8	79,5	2,325									
	Обед																						
ТК№106	Помидор свежий	50	1,1	0,2	3,8	24	0,06	25	0,0	0,7	14	26	20	0,9									
Р№134	Суп крестьянский с крупой, сметаной	200/10	8,53	11,34	12,18	185,86	0,08	6,6	0,0	0,0	20,7	69,88	21,2	0,8									
ТК№414	Рис отварной	150	3,69	6,07	33,8	204,6	0,02	0,0	0,4	0,28	5,1	70,8	22,8	0,52									
Р№493	Филе куриное, тушеное в сметанном соусе	90/50	19,7	15,75	2,35	131	0,07	0,02	25,31	0,0	27,84	145,6	23,53	1,22									
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44									
ТК№110	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,03	0,0	0,0	0,0	7	31,6	9,4	0,78									
ТК№519	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	22,8	97	0,01	70	0,0	0,0	12	3	3	1,5									
	Итого		30,28	33,67	93,54	776,1	0,28	12,67	3,28	3,15	210,49	426,78	108,1	7,21									
	Всего		48,35	53,53	175,86	1337,85	0,9	14,78	3,385	7,21	515,5	778,58	187,6	9,535									

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: четверг

№ рецепт	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
	Завтрак																	
ТК№309	Омлет с сыром	200	8,56	14,12	31,52	287,4	0,18	1,42	0,08	0,8	154,6	241,6	71	1,7				
ТК№93	Бутерброд с маслом	40	1,6	16,7	10,0	197	0,02	0,0	0,12	0,4	6	17	3	0,3				
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44				
ТК№501	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79	0,04	1,3	0,02	0,0	126	90	14	0,1				
	Итого		20,7	42,4	34,36	614,6	0,19	1,76	0,18	1,53	136,3	363,7	41,06	3,14				
	Обед																	
ТК№4	Зелёный горошек	60	0,47	0,03	1	6	0,01	1,5	0	0,03	3	9,3	3,15	0,1				
ТК№110	Борщ с картошкой, сметаной.	200/10	3,92	4,28	16,12	119	0,12	4,66	0,0	1,96	33,2	110,2	30,6	1,44				
ТК№407	Рыба припущенная	90	8,32	16,72	0,0	184	0,11	0,0	0,0	0,35	24,8	107,2	13,6	1,28				
ТК№429	Картофельное пюре	150	3,15	6,6	16,35	138	0,13	5,1	0,04	0,15	39	85,5	28,5	1,05				
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44				
ТК№110	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,03	0,0	0,0	0,0	7	31,6	9,4	0,78				
ТК№620	Нап-к с виг.»Валетек»	200	0,0	0,0	18,6	73	0,30	20	0,12	2,3	0,0	0,0	0,0	0,0				
	Итого		20,18	58,57	78,47	650,2	0,74	32,19	0,16	5,23	115	369,8	90,85	5,09				
	Всего		40,88	100,9	112,83	1264,8	0,93	33,95	0,34	6,76	251,3	733,5	131,91	8,23				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: понедельник

Неделя: вторая

№ рецепт	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
	Завтрак																	
ТК№295	Макароны из дл.отварные с сыром	150	9,0	7,6	25,5	206,25	0,06	0,075	0,05	0,75	155,25	126	15	0,82				
	Кондитерские изд.	50	4,0	7,5	32,5	115	-	-	-	-	-	-	-	-				
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44				
ТК№493	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15	60	0,0	0,0	0,0	0,0	11	3	1	0,3				
	Итого		26,4	18,6	72,8	540,25	0,1	0,075	0,05	1,19	163,36	155	21,6	1,56				
	Обед																	
ТК№153	Суп с рыбн-ми консерв.	200	7,38	5,78	12,8	133	0,08	6,32	0,02	0,6	51	132,6	38,6	1				
ТК№369	Жаркое по - домашнему	150	26,0	23,2	16,6	379	0,16	7,6	0,04	0,8	35	266	56	3,4				
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44				
ТК№110	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,03	0,0	0,0	0,0	7	31,6	9,4	0,78				
ТК№520	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,0	0,0	18,6	73	0,30	20	0,12	2,3	0,0	0,0	0,0	0,0				
	Итого		37,7	32,22	74,4	715,2	0,61	33,92	0,18	4,14	101	456,2	109,6	5,62				
	Всего		64,1	50,82	147,2	1255,45	0,71	34,0	0,23	5,33	264,36	611,2	131,2	7,18				

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: пятница

Неделя: вторая

№ рецеп	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
	Завтрак																			
ТК№260	Каша «Дружба»	200	5,26	11,66	25,06	226,2	0,08	1,32	0,08	0,2	126,6	140,4	30,6	0,56						
ТК№100	Сыр сыч.твёрдый порц.	30	7,68	7,83	0,0	102,9	0,0	0,21	0,07	0,15	270	177	15	0,27						
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44						
ТК№493	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15	60	0,0	0,0	0,0	0,0	11	3	1	0,3						
	Итого		22,6	22,66	72,36	483,1	0,12	1,32	0,08	0,62	145,6	169,4	37,2	1,3						
	Обед																			
	Кондитерское изделие	50	4,0	7,5	32,5	215	-	-	-	-	-	-	-	-						
ТК№110	Борщ с картофелем, сметаной, курой	200/25/10	3,92	4,28	16,12	119	0,12	4,66	0,0	1,96	33,2	110,2	30,6	1,44						
РН№506	Суфле из филе кури с рисом	90	18	10,88	4,72	189,6	0,16	0,02	57,33	0,0	40,13	92,26	12,13	0,96						
ТК№417	Пюре из гороха	150	14,61	1,44	29,05	174,6	0,31	0,0	0,0	0,0	83,7	234,45	78,6	4,95						
ТК№108	Хлеб пшеничный	40	3,0	3,0	19,6	94	0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44						
ТК№110	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,03	0,0	0,0	0,0	7	31,6	9,4	0,78						
ТК№493	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	15	60	0,0	0,0	0,0	0,0	11	3	1	0,3						
	Итого		46,22	29	112,86	888,4	0,58	10,65	57,33	0,44	184,01	421,99	173,25	8,01						
	Всего		66,19	55,33	161,92	1371,50	0,76	13,91	57,65	1,6	441,31	797,99	227,46	11,59						