ПОГОДЖЕНО
Начальник Білозерського управління
Головного управління Держпродспоживслужби в Херсонській області
_____ О.Г.Черноус
12 січня 2022 р

ЗАТВЕРДЖУЮ
Сільський голова Дар'ївської сільської ради Херсонського району Херсонської області
_____ Іван КОРІНЬ
11 січня 2022 р.

ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ

харчування дітей закладів загальної середньої освіти

Дар'ївської сільської ради

на зимовий період 2021-2022 р.

8 закладів

1 тиждень	ПОНЕДІЛОК															1 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Гречана каша розсипчата	гречка	***120/3***	**57**	57	7.2	1.9	36	19.1	***150/4***	**71**	71	8.9	2.3	44.8	23.7	***150/4,5***	**71**	71	8.9	2.3	44.8	23.7	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова 1988р.ст.254, рецептура 156
	масло вершкове		**3**	3	0.02	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
М'ясо тушковане	філе куряче	***105/65***	**74**	70	17.7	2.1	0.4	91.5	***130/90***	**105**	100	25.1	2.9	0.6	129.8	***150/110***	**126**	120	30.1	3.5	0.8	155.7	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.139,рецептура 233
	морква		**5**	4			0.5	2		**5**	4			0.5	2		**5**	4			0.5	2	
	цибуля		**5**	4	0.1		0.5	2.1		**5**	4	0.1		0.5	2.1		**5**	4	0.1		0.5	2.1	
	олія		**5**	5		5		45		**6**	6		6		53.9		**7**	7		7		62.9	
	томатна паста		**7**	7			1.1	5.2		**7**	7			1.1	5.2		**7**	7			1.1	5.2	
	борошно		**2**	2	0.2		1.5	7.3		**2**	2	0.2		1.5	7.3		**2**	2	0.2		1.5	7.3	
	цукор		**3.5**	3.5			3.1	12.8		**3.5**	3.5			3.1	12.8		**3.5**	3.5			3.1	12.8	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Капуста квашена	капуста квашена	***95***	**117**	83	1.3		5.2	22.6	***95***	**117**	83	1.3		5.2	22.6	***95***	**117**	83	1.3		5.2	22.6	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987 р. ст.34, рецептура 37
	цибуля		**11**	9	0.12		5	18.9		**11**	9	0.12		5	18.9		**11**	9	0.12		5	18.9	
	цукор		**4**	4			5	18.9		**4**	4			5	18.9		**4**	4			5	18.9	
	олія		**0.5**	0.5		0.5		4.5		**0.5**	0.5		0.5		4.5		**0.5**	0.5		0.5		4.5	
Сік фруктовий	сік фруктовий	***200***	**200**	200	0.8		20.6	84	***200***	**200**	200	0.8		20.6	84	***200***	**200**	200	0.8		20.6	84	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.197,рецептура 362
Апельсин	апельсин	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	Технологічна карта 12.01
Хліб цільнозерновий	хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Сир твердий	сир твердий	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35		54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35		54	*15*	**15.45**	15	3.45	4.35		54	
	Всього:							519.1							625.1							660	

1 тиждень	ВІВТОРОК															2 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							Використана рецептура
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Пудинг манний з сиром кисломолочним та фруктами, родзинками	крупа манна	***265/120***	**26**	26	2.8	0.2	18.1	86.8	***295/150***	**33**	33	3.6	0.3	22.9	108.6	***295/150***	**33**	33	3.6	0.3	22.9	108.6	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р., ст. 256, рецептура 163
	молоко		**80**	80	2.5	2.9	3.7	50.4		**80**	80	2.5	2.9	3.7	50.4		**80**	80	2.5	2.9	3.7	50.4	
	яйця		**0.25**	10						**0.25**	10						**0.25**	10					
	яблука		**50**	35	0.2	0.2	5	23.9		**50**	35	0.2	0.2	5	23.9		**50**	35	0.2	0.2	5	23.9	
	сир к/мол.		**75**	75	5.4	14.7	2.4	173.7		**75**	75	5.4	14.7	2.4	173.7		**75**	75	5.4	14.7	2.4	173.7	
	цукор		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3	
	масло вер		**3**	3		2.2	0.1	20.2		**4**	4		3	0.1	26.9		**4.5**	4.5		3.4	0.1	30.3	
	ванильний цукор		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	родзинки		**25**	25	0.5		15.7	63.6		**25**	25	0.5		15.7	63.6		**25**	25	0.5		15.7	63.6	
	сіль йодов.		**1**	1						**1.5**	1.5						**1.5**	1.5					
Гарбуз смажений	гарбуз	***73***	**143**	100	1.4	0.1	10	37.2	***73***	**143**	100	1.4	0.1	10	37.2	***73***	**143**	100	1.4	0.1	10	37.2	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р., ст. 249, рецептура 139
	борошно		**5**	5	0.5	0.1	3.8	18.2		**5**	5	0.5	0.1	3.8	18.2		**5**	5	0.5	0.1	3.8	18.2	
	олія		**5.5**	5.5		5.5		49.4		**6.5**	6.5		6.5		58.4		**7.5**	7.5		7.5		67.4	
Чай	Чай	***200***	**0.5**	0.5				0.1	***200***	**0.5**	0.5				0.1	***200***	**0.5**	0.5				0.1	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст. 192
Банан	банан	***65***	**65**	65	1		15.7	64	***65***	**65**	65	1	0.3	14.1	60.9	***65***	**65**	65	1	0.3	14.1	60.9	Технологічна карта 12.01
Всього:								614.8							649.2							661.6	

1 тиждень	СЕРЕДА																3 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Пюре картопляне	Картопля	***120/23/3***	**175**	126	3.5	0.7	28.5	140	***150/23/4***	**220**	158	4.4	0.9	35.9	176	***150/23/4,5***	**220**	158	4.4	0.9	35.9	176	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.63, рецептура 105
	Молоко		**23**	23	0.7	0.7	1.1	13.7		**23**	23	0.7	0.7	1.1	13.7		**23**	23	0.7	0.7	1.1	13.7	
	масло вер.		**3**	3		2.2		19.8		**4**	4		2.2		19.8		**4.5**	4.5		2.2		19.8	
	сіль йодов.		**0.25**	0.25						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Капуста тушкована	Капуста	***80***	**90**	72	1.6	0.1	5	25.1	***80***	**90**	72	1.6	0.1	5	25.1	***80***	**90**	72	1.6	0.1	5	25.1	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р., ст. 246, рецептура 129
	Морква		**22**	18	0.3		1.5	7.6		**22**	18	0.3		1.5	7.6		**22**	18	0.3		1.5	7.6	
	Цибуля		**12**	10	0.2		1.2	5.1		**12**	10	0.2		1.2	5.1		**12**	10	0.2		1.2	5.1	
	Томатна паста		**6**	6			0.9	4.5		**6**	6			0.9	4.5		**6**	6			0.9	4.5	
	Борошно		**1**	1	0.1		0.75	3.7		**1**	1	0.1		0.75	3.7		**1**	1	0.1		0.75	3.7	
	Цукор		**4**	4			3.6	14.6		**4**	4			3.6	14.6		**4**	4			3.6	14.6	
	Олія		**2.5**	2.5		2.5		22.5		**2.5**	2.5		2.5		22.5		**2.5**	2.5		2.5		22.5	
	Сіль йодов.		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	лавровий лист		**0.05**	0.05						**0.05**	0.05						**0.05**	0.05					
Стіки рибні	філе риби	***50***	**109**	60	12.4	6.8	0.3	112.2	***76***	**164**	90	18.7	10.2	0.5	168.8	***100***	**164**	90	18.7	10.2	0.5	168.8	Технологічна карта №6.06
	яйця курячі		**0.25**	10						**0.25**	10						**0.25**	10					
	борошно пшеничне		**6**	6	0.6	0.1	4.6	21.8		**6**	6	0.6	0.1	4.6	21.8		**6**	6	0.6	0.1	4.6	21.8	
	сухарі пан.		**14**	14	1.6	0.3	9.7	48.7		**14**	14	1.6	0.3	9.7	48.7		**14**	14	1.6	0.3	9.7	48.7	
	Олія		**3**	3		3		27		**4**	4		4		36		**5**	5		5		45	
	сіль йодована		**0.25**	0.25						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Какао з молоком	Какао	***200***	**6**	6	1.4	1	2	22.8	***200***	**6**	6	1.4	1	2	22.8	***200***	**6**	6	1.4	1	2	22.8	Технологічна карта №11.05
	Молоко		**177**	177	5.6	5	9.5	104		**177**	177	5.6	5	9.5	104		**177**	177	5.6	5	9.5	104	
Банан	Банан	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Всього:								753.5							902.7							911.7	

1 тиждень	ЧЕТВЕР															4 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Квасоля, тушкована з крупою та овочами	Квасоля	***180/120***	**33**	33	6.9	0.66	16.7	96.3	***210/150***	**47**	47	9.87	0.94	23.8	137	***210/150***	**47**	47	9.87	0.94	23.8	137	Збірник технологічної документа док. Львів. В.С.Доцяк Рецептура, 115
	Крупа пшенична		**20**	20	2.2	0.24	13.72	67		**20**	20	2.2	0.24	13.72	67		**20**	20	2.2	0.24	13.72	67	
	Цибуля		**12**	10	0.14		0.98	4.1		**12**	10	0.14		0.98	4.1		**12**	10	0.14		0.98	4.1	
	Морква		**12**	10	0.13	0.01	0.84	3.4		**12**	10	0.13	0.01	0.84	3.4		**12**	10	0.13	0.01	0.84	3.4	
	Масло верш.		**3**	3	0.04	2.16	0.27	19.8		**4**	4	0.05	2.9	0.036	26.4		**4.5**	4.5	0.05	2.9	0.036	26.4	
	Перець солодкий		**25**	20	0.26	0	1.34	5.2		**25**	20	0.26	0	1.34	5.2		**25**	20	0.26	0	1.34	5.2	
	Томатна паста		**10**	10	0.48	0	0.21	9.9		**10**	10	0.48	0	0.21	9.9		**10**	10	0.48	0	0.21	9.9	
	Цукор		**3**	3	0	0	2.9	11.4		**3**	3	0	0	2.9	11.4		**3**	3	0	0	2.9	11.4	
	Сіль йодов.		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Яйце варене	Яйця	***1***	**1**	1	12.7	11.5	0.7	157	1	**1**	1	12.7	11.5	0.7	157	1	**1**	1	12.7	11.5	0.7	157	
Буряк тушкований	Буряк	***50***	**60**	50	0.75	0.05	5	21	***50***	**60**	50	0.75	0.05	5	21	***50***	**60**	50	0.75	0.05	5	21	
	Цибуля		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1	
	Олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67.4	
	Цукор		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17	
	Сіль йодов.		**0.25**	0.25						**0.25**	0.25						**0.25**	0.25					
Хлібцільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Сир твердий	сир твердий	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	
Банан	Банан	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Узвар	Сухофрукти	***200***	**25**	25	1.3	0	15.6	58.5	***200***	25	25	1.3	0	15.6	58.5	***200***	25	25	1.3	0	15.6	58.5	Технологічна карта 11.03
	Всього:							***736***							842							851	

1 тиждень	П'ЯТНИЦЯ																5 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Макарони відварені з маслом	Макарони	***120/3***	**40**	40	4.28	0.44	27.9	134.8	***150/4***	**50**	50	5.35	0.55	34.9	168.5	***150/4,5***	**50**	50	5.35	0.55	34.9	168.5	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988 р.ст.259, рецептура 168
	масло вер.		**3**	3	0.04	2.16	0.27	19.8		**4**	4	0.05	2.9	0.036	26.4		**4.5**	4.5	0.05	2.9	0.036	26.4	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Курячі нагетси	філе куряче	***80***	**74**	70	12.7	12.9	0.5	168.7	***110***	**105**	100	18.2	18.4	0.7	241	***125***	**126**	120	21.8	22.08	0.84	289.2	Технологічна карта 12.01
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	хліб цільнозерновий		**10**	10	2.46	0.42	14.6	71.4		**10**	10	2.46	0.42	14.6	71.4		**10**	10	2.46	0.42	14.6	71.4	
	борошно пшеничне		**10**	10	1.03	0.11	6.9	33.4		**10**	10	1.03	0.11	6.9	33.4		**10**	10	1.03	0.11	6.9	33.4	
	яйця курячі		**0.25**	10						**0.25**	10						**0.25**	10					
	молоко		**8**	8	0.22	0.2	0.37	4.1		**8**	8	0.22	0.2	0.37	4.1		**8**	8	0.22	0.2	0.37	4.1	
	панірувальні сухарі		**10**	10	1.1	0.15	6.96	34.1		**10**	10	1.1	0.15	6.96	34.1		**10**	10	1.1	0.15	6.96	34.1	
	олія		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.5		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.5		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.5	
	сушений часник		**0.2**	0.2	0.01	0	0	0.09		**0.5**	0.5	0.03	0	0.02	0.23		**0.5**	0.5	0.03	0	0.02	0.23	
Морква припущена	Морква	***85***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	***85***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	***85***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.66, рецептура 112
	Олія		**4**	4						**5**	5						**6**	6					
	Цукор		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1	
	сіль йодована									**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Молоко кип'ячене	молоко	***192***	**192**	192	5.4	4.8	9	99.8	***192***	**192**	192	5.4	4.8	9	99.8	***192***	**192**	192	5.4	4.8	9	99.8	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.196, рецептура 357
Банан	Банан	***100***	**100**	100	1-Мау	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1-Мау	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1-Мау	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Всього:								717.8							830.53							878.7	

2 тиждень	ПОНЕДІЛОК																1 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто,г**	**Нетто**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Сочевиця	Сочевиця	***120/3***	**57**	57	4.5	0	7.9	53.6	***150/4***	**71**	71	5.7	0	9.9	66.7	***150/4,5***	**71**	71	5.7	0	9.9	66.7	Технологічна карта 12.01
	масло вершкове		**3**	3	**0.02**	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Курка тушкована в соусі	м'ясо філе	***80/65***	**74**	70	12.7	12.9	0.5	168.7	***110/95***	**105**	100	18.2	18.4	0.7	241	***130/115***	**126**	120	21.8	22.08	0.84	289.2	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх закладах та оздоровчих закладах Львів Літопис 2019 ст., рецептура 76 Є. Клопотенко
	олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67.4	
	цибуля		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1		**12**	10	0.14	0	0.98	4.1	
	морква		**3**	2	0.02	0	0.17	0.68		**3**	2	0.02	0	0.17	0.68		**3**	2	0.02	0	0.17	0.68	
	буряк		**6**	5	0.08	0	0.5	2.1		**6**	5	0.08	0	0.5	2.1		**6**	5	0.08	0	0.5	2.1	
	цукор		**5**	5	0	0	5	18.9		**5**	5	0	0	5	18.9		**5**	5	0	0	5	18.9	
	томатна паста		**2**	2	0.1	0	0.4	1.98		**2**	2	0.1	0	0.4	1.98		**2**	2	0.1	0	0.4	1.98	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Солені овочі (огірок, помідор)	помідор, огірок	***83***	**104**	83	0.66	0.08	2.7	11.6	***83***	**104**	83	0.66	0.08	2.7	11.6	***83***	**104**	83	0.66	0.08	2.7	11.6	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.39, рецептура 52
Апельсин	Апельсин	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	Технологічна карта 12.01
Хлібцільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Сир тверд.	сир твердий	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	
Сік фруктовий	сік фруктовий	***200***	**200**	200	0.8	0	20.6	84	***200***	**200**	200	0.8	0	20.6	84	***200***	**200**	200	0.8	0	20.6	84	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.197,р. 362
	Всього:							580							728							786	

2 тиждень	ВІВТОРОК															2 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто,г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Плов фруктовий з родзинками	Яблука	***160/90***	**50**	35	0.14	0.14	37.8	15.7	***190/120***	**50**	35	0.14	0.14	37.8	15.7	***190/ 120***	**50**	35	0.14	0.14	37.8	15.7	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку Львів Літопис 2019 ст., рецептура 77 Є. Клопотенко
	Родзинки		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5	
	Крупа рис		**33**	33	2.3	0.25	17.9	109		**43**	43	3	0.43	23.7	142		**43**	43	3	0.43	23.7	142	
	Цукор		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.3		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.3		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.3	
	Масло вершков		**3**	3	**0.02**	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	Сіль		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Котлети з моркви зі сметаною	Морква	***119/30***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	***119/30***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	***119/30***	**125**	100	1.3	0.1	8.4	34	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова 1988р.ст.241, рецептура 117
	Яйця		**0.25**	10	3.2	2.8	0.2	39.2		**0.25**	10	3.2	2.8	0.2	39.2		**0.25**	10	3.2	2.8	0.2	39.2	
	Молоко		**15**	15	0.4	0.4	0.7	7.8		**15**	15	0.4	0.4	0.7	7.8		**15**	15	0.4	0.4	0.7	7.8	
	Крупа манна		**6**	6	0.6	0.06	4	19.7		**6**	6	0.6	0.06	4	19.7		**6**	6	0.6	0.06	4	19.7	
	Цукор		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1	
	Сухарі пан		**10**	10	1.1	0.15	6.9	34.1		**10**	10	1.1	0.15	6.9	34.1		**10**	10	1.1	0.15	6.9	34.1	
	Олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.5		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67.4	
	Сіль		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
	Сметана		**23**	23	0.6	4.6	0.7	47.4		**23**	23	0.6	4.6	0.7	47.4		**23**	23	0.6	4.6	0.7	47.4	
Чай	Чай	***200***	**0.5**	0.5					***200***	**0.5**	0.5					***200***	**0.5**	0.5					Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст. 192
Банан	Банан	***65***	**65**	65	0.9	0	14.1	57.8	***65***	**65**	65	0.9	0	14.1	57.8		**65**	65	0.9	0	14.1	57.8	
	Всього:							528							576							585	

2 тиждень	СЕРЕДА															ЗДЕНЬ							
Назва страви	Розкладка сировини	Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)							Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)							Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)							Використана рецептура
		Вихід	Брутто, г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	Вихід	Брутто, г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	Вихід	Брутто, г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	
Відварена картопля з вершковим маслом	Картопля	120/3	175	126	2.5	0.5	21.8	100.8	150/4	220	158	3.1	0.6	27.3	126.4	150/4,5	220	158	3.1	0.6	27.3	126.4	Технологічна карта 08.12
	Масло вершков		3	3	0.02	2.1	0.04	19.8		4	4	0.03	2.9	0.05	26.4		4.5	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	Сіль		0.25	0.25						0.5	0.5						0.5	0.5					
	Кріп сушен.		0.1	0.1	0	0	0.1	0.05		0.1	0.1	0	0	0.1	0.05		0.1	0.1	0	0	0.1	0.05	
Хек запечений	Хек с/з	50	80	60	9.9	1.32	0	51.6	76	120	90	15	1.9	0	77.4	100	160	120	19.9	2.6	0	103	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку Львів Літопис 2019 ст., рецептура 83 Є. Клопотенко
	борошно пшеничне		3	3	0.3	0.03	2.1	10		3	3	0.3	0.03	2.1	10		3	3	0.3	0.03	2.1	10	
	Яйце		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2	
	сухарі пан.		3	3	0.3	0.04	2	10.3		3	3	0.3	0.04	2	10.3		3	3	0.3	0.04	2	10.3	
	Олія		2	2	0	2	0	17.9		2	2	0	2	0	17.9		2	2	0	2	0	17.9	
	Сіль йодов.		0.5	0.5						0.5	0.5						0.5	0.5					
Котлета з капусти	Капуста	100	125	100	1.8	0.1	5.7	27	100	125	100	1.8	0.1	5.7	27	100	125	100	1.8	0.1	5.7	27	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова 1988р.ст241, рецептура 116
	Молоко		10	10	0.3	0.25	0.47	5.2		10	10	0.3	0.25	0.47	5.2		10	10	0.3	0.25	0.47	5.2	
	Цукор		5	5	0	0	5	18.9		5	5	0	0	5	18.9		5	5	0	0	5	18.9	
	Яйця		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2		0.25	10	3.2	2.8	0.2	39.2	
	Борошно		10	10	1	0.11	6.9	33.4		10	10	1	0.11	6.9	33.4		10	10	1	0.11	6.9	33.4	
	Сухарі пан.		5	5	0.5	0.07	3.5	17		5	5	0.5	0.07	3.5	17		5	5	0.5	0.07	3.5	17	
	Олія		3.5	3.5	0	3.5	0	31.4		4.5	4.5	0	4.5	0	40.4		5.5	5.5	0	5.5	0	49.4	
	Сіль йодов.		0.25	0.25						0.5	0.5						0.5	0.5					
Молоко кип'ячене	молоко	190	190	190	5.4	4.7	8.9	98.8	190	190	190	5.4	4.7	8.9	98.8	190	190	190	5.4	4.7	8.9	98.8	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.196, рецептура 357
Хліб цільноз.	Хліб	30	30	30	2.46	0.42	14.6	71.4	50	50	50	4.1	0.7	24.3	119	50	50	50	4.1	0.7	24.3	119	
Банан	Банан	100	100	100	1.5	0.1	21.8	89	100	100	100	1.5	0.1	21.8	89	100	100	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Всього:								680							795							830	

2 тиждень	ЧЕТВЕР																	4 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Макарони відварені з маслом	Макарони	*120/3*	**40**	40	4.3	0.44	28	135	*150/4*	**50**	50	5.3	0.55	35	168	*150/4,5*	**50**	50	5.3	0.55	35	168	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р.ст.259, рецептура 169
	масло вер.		**3**	3	**0.02**	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	сіль йодован		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Котлети бурякові зі сметаною	Буряк	*90/ 25*	**125**	100	1.5	0.1	10	42	*90/ 25*	**125**	100	1.5	0.1	10	42	*90/ 25*	**125**	100	1.5	0.1	10	42	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.72, рецептура 125
	Олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67.4	
	Борошно		**18**	18	1.85	0.2	12.4	60.1		**18**	18	1.85	0.2	12.4	60.1		**18**	18	1.85	0.2	12.4	60.1	
	Сухарі пан.		**18**	18	1.9	0.3	12.5	61.4		**18**	18	1.9	0.3	12.5	61.4		**18**	18	1.9	0.3	12.5	61.4	
	Цукор		**5**	5	0	0	5	18.9		**5**	5	0	0	5	18.9		**5**	5	0	0	5	18.9	
	Сметана		**25**	25	0.7	5	0.8	51.5		**25**	25	0.7	5	0.8	51.5		**25**	25	0.7	5	0.8	51.5	
	Сіль йодов		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Яйце варене	Яйця	*1*	**1**	1	12.7	11.5	0.7	157	1	1	1	12.7	11.5	0.7	157	*1*	1	1	12.7	11.5	0.7	157	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.98, рецептура 169
Узвар	Сухофрукти	*200*	**25**	25	0.55	0	12.7	49.7	*200*	25	25	0.55	0	12.7	49.7	*200*	25	25	0.55	0	12.7	49.7	Технологічна карта 11.03
Банан	Банан	*100*	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	*100*	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	*100*	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Всього:								733							782							791	

2 тиждень	П'ЯТНИЦЯ															5 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Плов з булгура та курятини	Філе куряче	***200/120/65***	**74**	70	12.7	12.9	0.5	168.7	***260/150/93***	**105**	100	18.2	18.4	0.7	241	***280/150/111***	**126**	120	21.8	22.1	0.84	289	Технологічна карта 5.02
	Крупа булгур		**48**	48	5.2	0.6	32.9	160.8		**60**	60	6.6	0.72	41.2	201		**60**	60	6.6	0.72	41.2	201	
	Олія		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.4		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.4		**1.5**	1.5	0	1.5	0	13.4	
	Масло верш.		**3**	3	0.02	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	Цибуля		**11**	9	0.12	0	0.89	3.7		**11**	9	0.12	0	0.89	3.7		**11**	9	0.12	0	0.89	3.7	
	Морква		**13**	10	0.13	0.01	0.84	3.4		**13**	10	0.13	0.01	0.84	3.4		**13**	10	0.13	0.01	0.84	3.4	
	Томатна паста		**4**	4	0.19	0	0.8	3.9		**4**	4	0.19	0	0.8	3.9		**4**	4	0.19	0	0.8	3.9	
	Цукор		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1		**4**	4	0	0	4	15.1	
	Сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Морква припущена	Морква	***70***	**101**	81	1.05	0.08	6.8	27.5	***70***	**101**	81	1.05	0.08	6.8	27.5	***70***	**114**	81	1.05	0.08	6.8	27.5	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.66, рецептура 112
	Олія		**4**	4	0	4	0	35.9		**5**	5	0	5	0	45		**6**	6	0	6	0	53.9	
	Цукор		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.2		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.2		**3.5**	3.5	0	0	3.5	13.2	
	Сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Какао з молоком	Какао	***200***	**6**	6	1.4	1.03	2	22.8	***200***	**6**	6	1.4	1.03	2	22.8	***200***	**6**	6	1.4	1.03	2	22.8	Технологічна карта 11.05
	Молоком		**200**	200	5.6	5	9.5	104		**200**	200	5.6	5	9.5	104		**200**	200	5.6	5	9.5	104	
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4		**50**	50	4.1	0.7	24.3	119		**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Банан	Банан	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Всього:								752							928							985	

3 тиждень	ПОНЕДІЛОК															1 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто,г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Гречана каша розсипчата	гречка	*120/3*	**57**	57	7.2	1.9	36	191	*150/4*	**71**	71	8.9	2.3	44.8	237	*150/4,5*	**71**	71	8.9	2.3	44.8	237	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корешкова 1988р.ст.254, рецептура 156
	масло вершков		**3**	3	0.02	2.1	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.04	3.2	0.05	26.4	
	сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Палички курячі	філе куряче	*60*	**74**	70	12.7	12.9	0.5	168.7	*90*	**105**	100	18.2	18.4	0.7	241	*110*	**126**	120	21.8	22.08	0.84	289.2	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх закладах та оздоровчих закладах Львів Літопис 2019 рецептура 58 Є. Клопотенко
	сухарі паніров.		**5**	5	0.54	0.07	3.5	17		**5**	5	0.54	0.07	3.5	17		**5**	5	0.54	0.07	3.5	17	
	яйце		**0.125**	5	1.6	1.43	0.08	19.6		**0.125**	5	1.6	1.43	0.08	19.6		**0.125**	5	1.6	1.43	0.08	19.6	
	борошно		**5**	**5**	0.5	0.05	3.45	16.7		**5**	**5**	0.5	0.05	3.45	16.7		**5**	**5**	0.5	0.05	3.45	16.7	
	олія		**5**	5	0	5	0	44.9		**6**	6	0	6	0	54		**7**	7	0	7	0	63	
	сіль йодов.		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Капуста квашена	капуста квашена	*105*	**130**	91	1.6	0	5.2	24.6	*105*	**130**	91	1.6	0	5.2	24.6	*105*	**130**	91	1.6	0	5.2	24.6	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987 р. ст.34, рецептура 37
	цибуля		**11**	9	0.12	0	0.9	3.7		**11**	9	0.12	0	0.9	3.7		**11**	9	0.12	0	0.9	3.7	
	цукор		**5**	5	0	0	5	18.9		5	5	0	0	5	18.9		5	5	0	0	5	18.9	
	олія		**0.5**	0.5	0	0.5	0	4.5		**0.5**	0.5	0	0.5	0	4.5		**0.5**	0.5	0	0.5	0	4.5	
Сік фруктовий	сік фруктовий	*200*	**200**	200	0.8	0	20.6	84	*200*	**200**	200	0.8	0	20.6	84	*200*	**200**	200	0.8	0	20.6	84	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.197,рецептура 362
Апельсин	Апельсин	*100*	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	*100*	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	*100*	**100**	100	0.9	0.2	9.5	40	Технологічна карта 12.01
Хліб цільнозерновий	хліб	*30*	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	*50*	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	*50*	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Сир твердий	сир твердий	*15*	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	*15*	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	*15*	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	
Всього:									779						960							1017	

3 тиждень	ВІВТОРОК																2 ДЕНЬ								
Назва страви	Розкладка сировини	Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)							Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)							Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)							Використана рецептура
		Вихід	Брутто,г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	Вихід	Брутто,г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	Вихід	Брутто,г	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	
Локшина з фруктами та родзинками	вермішель	*200/10*	**40**	40	4.3	0.44	28	134.8	*230/10*	**50**	50	5.35	0.55	35	168	*230/10*	**50**	50	5.35	0.55	35	168	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корешкова 1988р.ст.259, рецептура 170
	родзинки		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5		**25**	25	0.45	0	17.2	65.5	
	яблука		**38**	28	0.1	0.1	3.9	17.1		**38**	28	0.1	0.1	3.9	17.1		**38**	28	0.1	0.1	3.9	17.1	
	молоко		**75**	75	2.1	1.8	3.5	39		**75**	75	2.1	1.8	3.5	39		**75**	75	2.1	1.8	3.5	39	
	яйця		**0.50**	20	6.3	5.7	0.4	78		**0.50**	20	6.3	5.7	0.4	78		**0.50**	20	6.3	5.7	0.4	78	
	цукор		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17.1		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17.1		**4.5**	4.5	0	0	4.5	17.1	
	масло вершков.		**3**	3	0.02	2.2	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.03	3.3	0.06	29.7	
	ванільний цукор		**0.5**	0.5						0.5	0.5						0.5	0.5					
	сметана		**10**	10	0.28	2	0.3	20.6		**10**	10	0.28	2	0.3	20.6		**10**	10	0.28	2	0.3	20.6	
	сіль йодов		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Оладки з гарбуза	гарбуз	*120*	**143**	100	1	0.1	5.4	25	120	**143**	100	1	0.1	5.4	25		**143**	100	1	0.1	5.4	25	
	молоко		**45**	45	1.3	1.12	2.1	23.4		**45**	45	1.3	1.12	2.1	23.4		**45**	45	**1.3**	1.12	2.1	23.4	
	борошно		**20**	20	2.1	0.3	13.6	66.2		**20**	20	2.1	0.3	13.6	66.2		**20**	20	2.1	0.3	13.6	66.2	
	яйця		**0.25**	10	3.1	2.8	0.17	39.2		**0.25**	10	3.1	2.8	0.17	39.2		**0.25**	10	3.1	2.8	0.17	39.2	
	цукор		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11	
	олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67	
	сіль йодов.		**0.5**	0.5						0.75	0.75						0.75	0.75					
Банан	банан	*72*	**72**	*72*	1	0	15.7	64	*72*	**72**	72	1	0	15.7	64	*72*	**72**	72	1	0	15.7	64	Технологічна карта 12.01
Чай	чай	*200*	**0.5**	**0.5**					*200*	**0.5**	**0.5**					*200*	**0.5**	**0.5**					Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст. 192
Всього:								670							719							730	

3 тиждень		СЕРЕДА														3 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Жарке по-домашньому	М'ясо філе	***185/120/65***	**74**	70	12.7	12.9	0.5	168.7	***245/150/95***	**105**	100	18.2	18.4	0.7	241	***265/150/112***	**126**	120	21.8	22.08	0.84	289.2	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корешкова 1988р.ст.229, рецептура 89
	Картопля		**175**	126	2.5	0.5	21.8	100		**220**	158	3.1	0.6	27.3	126		**220**	158	3.1	0.6	27.3	126	
	Цибуля		**15**	10	0.14	0	0.9	4.1		**15**	10	0.14	0	0.9	4.1		**15**	10	0.14	0	0.9	4.1	
	Морква		**25**	20	0.3	0	1.7	6.8		**25**	20	0.3	0	1.7	6.8		**25**	20	0.3	0	1.7	6.8	
	Томатна паста		**5**	5	0.2	0	1	4.9		**5**	5	0.2	0	1	4.9		**5**	5	0.2	0	1	4.9	
	Лавровий лист		**0.1**	0.1						**0.1**	0.1						**0.1**	0.1					
	Масло вершков.		**3**	3	0.02	2.2	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.03	3.3	0.06	29.7	
	Сіль йодован.		**0.5**	**0.5**						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Капуста варена з маслом	Капуста білоголова або цвітна	**63**	**88**	70	1.3	0	3.9	***18.9***	**63**	**88**	70	1.3	0	3.9	***18.9***	**63**	**88**	70	1.3	0	3.9	***18.9***	Збірник технологічної документа док. Львів. В.С.Доцяк Рецептура 115
			135	70						**135**	70						**135**	70					
	Олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0	7.5	0	67	
	Сіль йодована		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
Молоко кип'ячене	молоко	**200**	**200**	200	5.6	5	9.5	104	**200**	**200**	200	5.6	5	9.5	104	**200**	**200**	200	5.6	5	9.5	104	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.196, рецептура 357
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Банан	Банан	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
	Всього:							637							798							858	

3 тиждень	ЧЕТВЕР																4 день							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Капуста тушкована з квасолею	Капуста свіжа	***210/120***	**91**	73	1.3	0	4.1	19.7	***240/150***	**91**	73	1.3	0	4.1	19.7	***240/150***	**91**	73	1.3	0	4.1	19.7	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.67, рецептура 116
	Квасоля		**57**	57	12	1.1	28.7	166		**71**	71	14.9	1.4	35.8	201		**71**	71	14.9	1.4	35.8	201	
	Олія		**5.5**	5.5	0	5.5	0	49.4		**6.5**	6.5	0	6.5	0	58.4		**7.5**	7.5	0.03	3.3	0.06	67.4	
	Цибуля		**7**	6	0.08	0	0.6	2.5		**7**	6	0.08	0	0.6	2.5		**7**	6	0.08	0	0.6	2.5	
	Морква		**24**	21	0.3	0	2	8.2		**24**	21	0.3	0	2	8.2		**24**	21	0.3	0	2	8.2	
	Томатна паста		**10**	10	0.48	0	2	9.9		**10**	10	0.48	0	2	9.9		**10**	10	0.48	0	2	9.9	
	Борошно		**3**	3	0.3	0.03	2	10		**3**	3	0.3	0.03	2	10		**3**	3	0.3	0.03	2	10	
	Цукор		**7.5**	7.5	0	0	7.5	28.4		**7.5**	7.5	0	0	7.5	28.4		**7.5**	7.5	0	0	7.5	28.4	
	Лавровий лист		**0.1**	0.1						**0.1**	0.1						**0.1**	0.1					
	Масло вершков.		**3**	3	0.02	2.2	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4		**4.5**	4.5	0.03	3.3	0.06	29.7	
	Сіль йодован.		**1**	1						**1.5**	1.5						**1.5**	1.5					
Яйце варене	яйце	**1**	**1**	**1**	12.7	11.5	0.7	157	**1**	**1**	**1**	12.7	11.5	0.7	157	**1**	**1**	**1**	12.7	11.5	0.7	157	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.98, рецептура 169
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.46	0.42	14.6	71.4	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	***50***	**50**	50	4.1	0.7	24.3	119	
Сир твердий	Сир твердий	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	***15***	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	*15*	**15.45**	15	3.45	4.35	0	54	
Банан	банан	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	***100***	**100**	100	1.5	0.1	21.8	89	Технологічна карта 12.01
Узвар	Сухофрукти	200	25	25	0.6	0	12.8	49.7	200	25	25	0.6	0	12.8	49.7	200	25	25	0.6	0	12.8	49.7	Технологічна карта 11.03
	Всього:							735							833							845	

3 тиждень	П'ЯТНИЦЯ															5 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Макарони відварені з маслом	Макарони	***120/3***	**40**	40	4.3	0.4	28	134	***150/4***	**50**	50	5.3	0.55	35	168	***150***	**50**	50	5.3	0.55	35	168	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р. ст.259, рецептура 169
	масло вер.		**3**	3	0.02	2.2	0.04	19.8		**4**	4	0.03	2.9	0.05	26.4	***/4,5***	**4.5**	4.5	0.03	3.3	0.06	29.7	
	сіль йодован		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**						
Риба тушковану з овочами під томатним соусом	Філе хека	***72/48/24***	**109**	60	9.9	1.3	0	51.6	***96/72/24***	**164**	90	14.9	2	0	77.4	***120/96/24***	**218**	120	19.9	2.6	0	103	Технологічна карта 6.03
	Морква		**22**	18	0.23	0	1.5	6.1		**22**	18	0.23	0	1.5	6.1		**22**	18	0.23	0	1.5	6.1	
	Цибуля		**21**	18	0.3	0	1.8	7.4		**21**	18	0.3	0	1.8	7.4		**21**	18	0.3	0	1.8	7.4	
	Лист лавров		**0.1**	0.1						**0.1**	0.1						**0.1**	0.1					
	Олія		**3**	3	0	3	0	26.9		**3**	3	0	3	0	26.9		**3**	3	0	3	0	26.9	
	Цукор		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11.4	
	Сіль йодов.		**0.5**	0.5						**0.75**	0.75						**0.75**	0.75					
	Томатна паста		**4**	4	0.2	0	0.8	3.9		**4**	4	0.2	0	0.8	3.9		**4**	4	0.2	0	0.8	3.9	
Ікра з буряка	Буряк	***60***	**69**	55	0.8	0	5.5	23.1	60	**69**	55	0.8	0	5.5	23.1	60	**69**	55	0.8	0	5.5	23.1	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р. ст.206, рецептура 32
	Цибуля		**10**	9	0.1	0	0.9	3.7		**10**	9	0.1	0	0.9	3.7		**10**	9	0.1	0	0.9	3.7	
	Цукор		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11.4		**3**	3	0	0	3	11.4	
	Олія		**2.5**	2.5	0	2.5	0	22.4		**3.5**	3.5	0	3.5	0	31.4		**4.5**	4.5	0	4.5	0	40.4	
Апельсин	Апельсин	***100***	**100**	100	0.9	2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	2	9.5	40	***100***	**100**	100	0.9	2	9.5	40	Технологічна карта 12.01
	Какао	***200***	6	6	1.4	1	2	22.8	***200***	6	6	1.4	1	2	22.8	***200***	6	6	1.4	1	2	22.8	Технологічна карта №11.05
Какао з молоком	молоко		200	200	5.6	5	9.5	104		200	200	5.6	5	9.5	104		200	200	5.6	5	9.5	104	
	Всього:							488							563							601	

4 тиждень	ПОНЕДІЛОК															1 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	***Вихід***	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Плов з курячим м'ясом	Філе куряче	***220/120/65***	**74**	70	20.7	2.5	0.3	115.1	***280/150/93***	**105**	100	29.4	3.6	0.4	163.4	***300/150/110***	**126**	120	35.3	4.3	0.5	196.1	Технологічна карта 4.04
	Крупа рисова		**43**	43	2.9	0.3	33.9	147.9		**53**	53	3.6	0.4	41.8	182.3		**53**	53	3.6	0.4	41.8	182.3	
	Олія		**5.5**	5.5		0.4		3.7		**6.5**	6.5		0.5		4.4		**7.5**	7.5		0.6		5.1	
	Цибуля		**16**	13			0.2	0.9		**16**	13			0.2	0.9		**16**	13			0.2	0.9	
	Морква		**20**	16	0.2		1.2	5.9		**20**	16	0.2		1.2	5.9		**20**	16	0.2		1.2	5.9	
	Томатна паста		**11**	11	0.1		1.7	8.2		**11**	11	0.1		1.7	8.2		**11**	11	0.1		1.7	8.2	
	Масло вершк.		**3**	3		0.1		0.9		**4**	4		0.1		1.2		**4.5**	4.5		0.2		1.4	
	Цукор		**5**	5				0.1		**5**	5				0.1		**5**	5				0.1	
	Сіль йодов.		**1**	1						**1.5**	**1.5**						**1.5**	**1.5**					
Солені овочі (огірок, помідор)	Помідор, огірок	***71***	**89**	71	0.8	0.1	1.7	12.4	***71***	**89**	71	0.8	0.1	1.7	12.4	***71***	**89**	71	0.8	0.1	1.7	12.4	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.39, рецептура 52
Сік фруктовий	Сік фруктовий	***200***	**200**	200	3.2		22.4	90.4	***200***	**200**	200	3.2		22.4	90.4	***200***	**200**	200	3.2		22.4	90.4	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.197,рецептура 362
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	1.4	0.5	5.8	34.5	***50***	**50**	50	2.3	0.8	9.7	57.5	***50***	**50**	50	2.3	0.8	9.7	57.5	
Сир твердий	Сир твердий	***15***	**15.45**	15	0.6	0.6		8.3	***15***	**15.45**	15	0.6	0.6		8.3	***15***	**15.45**	15	0.6	0.6		8.3	
Апельсин	Апельсин	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	Технологічна карта 12.01
Всього:								471.3							578							611.6	

4 тиждень	ВІВТОРОК															2 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Морквяна запіканка з сиром кисломолочним та родзинками	Морква	***230/120***	**125**	100	1.1	0.1	6	29.3	***250/150***	**125**	100	1.1	0.1	6	29.3	***250/150***	**125**	100	1.1	0.1	6	29.3	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.77, рецептура 135
	Масло вершк.		**3**	3		2.2	0.1	20.2		**4**	4		3	0.1	26.9		**4.5**	4.5		3.4	0.1	30.6	
	Крупа манна		**26**	26	2.9	0.3	18	85.6		**33**	33	3.6	0.3	22.9	108.6		**33**	33	3.6	0.3	22.9	108.6	
	Родзинки		**25**	25	0.5		15.7	63.6		**25**	25	0.5		15.7	63.6		**25**	25	0.5		15.7	63.6	
	Яйця		**0.25**	10						**0.25**	10						**0.25**	10					
	Сир к/м		**110**	110	32.9	12.4	6	311		**110**	110	32.9	12.4	6	311		**110**	110	32.9	12.4	6	311	
	Цукор		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3		**7.5**	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3	
	Олія		**5.5**	5.5		5.5		49.4		**6.5**	6.5		6.5		58.4		**7.5**	7.5		7.5		67.4	
	Сухарі пан.		**4**	4	0.1		0.3	1.7		**4**	4	0.1		0.3	1.7		**4**	4	0.1		0.3	1.7	
	Сметана		**3**	3	0.1	0.5	0.2	5.7		**3**	3	0.1	0.5	0.2	5.7		**3**	3	0.1	0.5	0.2	5.7	
	Сіль йодов.		**1**	1						**1.5**	1.5						**1.5**	1.5					
	Ванільний цукор		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Чай	Чай	200	0.5	0.5			0.5	0.1	200	0.5	0.5			0.5	0.1	200	0.5	0.5			0.5	0.1	Збірник рецептур блюд для харчуванняшколярів 1987р.ст. 192
Банан	банан	***100***	**100**	100	1	0.3	14.1	60.9	***100***	**100**	100	1	0.3	14.1	60.9	***100***	**100**	100	1	0.3	14.1	60.9	Технологічна карта 12.01
Всього:								654.8							693.5							706.2	

4 тиждень	СЕРЕДА															3 ДЕНЬ								
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Відварена картопля з вершковим маслом	Картопля	***120 /3***	**175**	126	3.7	0.5	30.4	141.8	***150/4***	**220**	158	4.6	0.7	38.3	178.2	***150/ 4,5***	**220**	158	4.6	0.7	38.3	178.2	Технологічна карта 08.12
	Масло вершков		**3**	3		2.2	0.1	20.2		**4**	4		3	0.1	26.9		**4.5**	4.5		3.4	0.1	30.3	
	Сільйодов.		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	Кріп сушен.		**0.1**	0.1						**0.1**	0.1						**0.1**	0.1					
Котлети рибні	Риба філе	***60***	**109**	60	18.3	2.8	0.9	102.2	***90***	**164**	90	27.6	4.3	1.3	153.8	***120***	**218**	120	36.6	5.7	1.7	204.5	Технологічна карта 6.07
	Цибуля		**24**	20	0.3		2.3	11		**24**	20	0.3		2.3	11		**24**	20	0.3		2.3	11	
	Яйця		**0.125**	5				0.2		**0.25**	10				0.4		**0.25**	10				0.4	
	Крохмал кукурудзяний		**2**	2			1.6	6.5		**3**	3			2.4	9.8		**3**	3			2.4	9.8	
	Часник сушений		**0.2**	0.2						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	Олія		**3.5**	3.5		3.4		30.7		**4.5**	4.5		4.4		39.5		**5.5**	5.5		5.4		48.3	
	Сіль йодована		**0.25**	0.25						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Буряк тушкований	Буряк	***70***	**88**	70	1.4	0.2	8.8	37.8	***70***	**88**	70	1.4	0.2	8.8	37.8	***70***	88	70	1.4	0.2	8.8	37.8	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст..68, рецептура 116
	Цибуля		**12**	10	0.2		1.1	5		**12**	10	0.2		1.1	5		12	10	0.2		1.1	5	
	Олія		**2**	2		0.1		1		**2**	2		0.1		1		**2**	2		0.1		1	
	Цукор		**4.5**	4.5			0.2	0.8		**4.5**	4.5			0.2	0.8		**4.5**	4.5			0.2	0.8	
	Сіль йодов.		**0.25**	0.25						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Молоко кип'ячене	Молоко	***200***	**200**	200	5	5.8	9	112.6	***200***	**200**	200	5	5.8	9	112.6	***200***	**200**	200	5	5.8	9	112.6	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.196, рецептура 357
Банан	банан	***100***	**100**	100	1.6	0.4	21.7	93.7	***100***	**100**	100	1.6	0.4	21.7	93.7	***100***	**100**	100	1.6	0.4	21.7	93.7	Технологічна карта 12.01
Хлібцільнозерновий	Хліб	30	30	30	2.8	1	11.6	69	50	50	50	4.6	1.7	19.4	115	50	50	50	4.6	1.7	19.4	115	
	Всього:							632.5							785.5							848.4	

4 тиждень	ЧЕТВЕР															4 день								
Назва страви	Розкладка сировини	Вікова група **6-11 років (1-4 кл.)**							Вікова група **11-14 років (5-9 кл.)**							Вікова група **14-18 років (9-11 кл.)**								Використана рецептура
		Вихід	**Брутто, г**	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	**Вихід**	**Брутто, г**	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	**Вихід**	**Брутто, г**	Нетто,г	Б	Ж	В	Ккал.	
Лобіо з квасолею	Квасоля червона	***250/10***	**57**	57	7.9	0.4	14.4	116.1	***300/150***	**71**	71	9.9	0.5	17.9	144.6	***300/150***	**71**	71	9.9	0.5	17.9	144.6	Технологічна карта 08.09
	Масло вершков		**3**	3		0.1		0.9		**4**	4		0.1		1.2		**4.5**	4.5		0.2		1.4	
	Сіль йод.		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	Цибуля		**60**	50	0.2		1.3	5.6		**60**	50	0.2		1.3	5.6		**60**	50	0.2		1.3	5.6	
	Морква		**62**	50	0.9	0.1	4.8	23.4		**62**	50	0.9	0.1	4.8	23.4		**62**	50	0.9	0.1	4.8	23.4	
	Томатний сік		**75**	75	0.3		1.6	8.3		**75**	75	0.3		1.6	8.3		**75**	75	0.3		1.6	8.3	
	Олія		**5.5**	5.5		5.5		49.4		**6.5**	6.5		6.5		58.4		**7.5**	7.5		7.5		67.4	
	Цукор		7.5	7.5	0.1	0.1	6.7	27.3		7.5	7.5						7.5	7.5					
	Сіль йодована		**1**	1						**1.5**	1.5						**1.5**	1.5					
Яйце варене	яйце	***1***	**1**	1				0.2	***1***	**1**	1				0.2	***1***	**1**	1				0.2	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р.ст.98, рецептура 169
Хліб цільнозерновий	Хліб	***30***	**30**	30	2.8	1	11.6	69	***50***	**50**	50	4.6	1.7	19.4	115	***50***	**50**	50	4.6	1.7	19.4	115	
Сир твердий	Сир твердий	***15***	**15.45**	15	3.7	4	0.3	53.5	***15***	**15.45**	15	3.7	4	0.3	53.5	***15***	**15.45**	15	3.7	4	0.3	53.5	
Апельсин	Апельсин	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	***100***	**100**	100	0.9	0.2	8.1	43	Технологічна карта 12.01
Узвар	Сухофрукти	200	25	25	0.2		3.9	15.7	200	25	25	0.2		3.9	15.7	200	25	25	0.2		3.9	15.7	Технологічна карта 11.03
	Всього:							412.4							468.9							478.1	

4 тиждень	П'ЯТНИЦЯ																1 ДЕНЬ							
Назва страви	**Розкладка сировини**	**Вікова група 6-11 років (1-4 кл.)**							**Вікова група 11-14 років (5-9 кл.)**							**Вікова група 14-18 років (9-11 кл.)**							**Використана рецептура**
		Вихід	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	**Вихід**	**Брутто, г**	**Нетто,г**	**Б**	**Ж**	**В**	**Ккал.**	
Макарони відварені з маслом	Макарони	***120/3***	**40**	40	1.3	0.3	7.5	38	***150/4***	**50**	50	1.6	0.4	9.3	47.5	***150/4,5***	**50**	50	1.6	0.4	9.3	47.5	Харчування дітей М.І.Снігур, З.Т.Корєшкова1988р. ст.259, рецептура 168
	масло вер.		**3**	3		*2.3*		20.8		**4**	4		*3*		27.7		**4.5**	4.5		*3.4*	*0.1*	31.1	
	сільйодован		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
Січеники	М'ясо філе	***65***	**74**	70	16.4	2	0.2	91.4	***90***	**105**	100	23.3	2.8	0.3	129.7	***110***	**126**	120	*28*	*3.4*	*0.4*	155.6	Технологічна карта №5.07
	Цибуля		**22**	18	0.4		*2.2*	9.3		**22**	18	*0.4*		*2.2*	9.3		**22**	18	*0.4*		*2.2*	9.3	
	Сухарі пан.		**12**	12	1.4	*0.3*	*8.3*	41.7		**12**	12	*1.4*	*0.3*	*8.3*	41.7		**12**	12	*1.4*	*0.3*	*8.3*	41.7	
	Яйця		**0.125**	5				0.2		**0.125**	5				0.2		**0.125**	5				0.2	
	Часник сушений		**0.2**	0.2			*0.1*	0.7		**0.5**	0.5			*0.1*	0.7		**0.5**	0.5			*0.1*	0.7	
	Сіль йодов.		**0.5**	0.5						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	Олія		**3.5**	3.5		*3.4*		30.7		**4.5**	4.5		*4.4*		39.5		**5.5**	5.5		*5.4*		48.3	
Какао з молоком	Какао	***200***	**6**	6	1.2	0.8	3.5	13.7	***200***	**6**	6	1.2	0.8	3.5	13.7	***200***	**6**	6	1.2	0.8	3.5	13.7	Технологічна карта №11.05
	Молоко		**200**	200	6.2	8.2	9.8	120		**200**	200	6.2	8.2	9.8	120		**200**	200	6.2	8.2	9.8	120	
Морква припущена	Морква	***80***	**110**	88	1.4	0.1	7.7	37.8	***80***	**110**	88	1.4	0.1	7.7	37.8	***80***	**110**	88	1.4	0.1	7.7	37.8	Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987р. ст.66, рецептура 112
	Олія		**2**	2		0.1		1		***2***	2		0.1		1		***2***	2		0.1		1	
	Сіль йодов.		**-**	-						**0.5**	0.5						**0.5**	0.5					
	Цукор		**4**	4			3.6	14.6		**4**	4			3.6	14.6		**4**	4			3.6	14.6	
Яблуко	яблуко	***100***	**100**	100	0.4	0.4	9.8	47	***100***	**100**	100	0.4	0.4	9.8	47	***100***	**100**	100	0.4	0.4	9.8	47	Технологічна карта 12.01
Всього:								466.9							530.4							568.5	