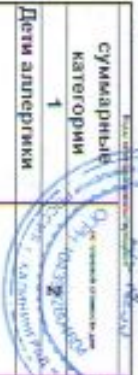


09.05.2014



T.A. Радченко

Меню разработано на основании рецептурных карт (включая напитки) № ДП.02. Форма по ОСТ 17-001/001-2012

от 07 мая 2014

Утверждено: Валентина Ивановна Иванова

Согласовано: Валентина Ивановна Иванова

Итого: 18

Дата: 07/05/14

по ОСТ 17-001/001-2012

суммарные категории	1	2	3	4	5	6	7
Дети аллергики			18				
Всего:			18				

Наименование	Единица измерения	Количество (включая напитки) порций по годам														Расход продуктов Операция			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Количество порций		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Выход - вес порции				10	10	15	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	18	
1. Бедра цыпленка бройл.	кг			200	200	300	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	0,9	0,9
2. Вафли	кг												0,9					0,11	0,11
3. Соль	кг				0,01		0,02	0,02	0,02									0,2	0,2
4. Сухофрукты (компотная)	кг													0,02				0,92	0,92
5. Помидоры	кг	105,32												0,02		0,0067		0,02	0,02
6. Чай	кг	122		0,0066												0,0067		0,02	0,02
7. Тушка цыпленка	кг	146					0,36											0,36	0,36
8. Масло растительное	кг	15					0,04											0,1	0,1
9. Картофель свежий	кг	21					1,06											5,56	5,56
10. Морковь	кг	23					0,2											0,27	0,27
11. Лук репчатый	кг	25					0,19											0,85	0,85
12. Мясо гов. без кости	кг	33						1,37										1,37	1,37
13. Хлеб ржаной	кг	38								1,16								1,16	1,16
14. Масло сливочное	кг	5													0,18			0,18	0,18
15. Лимон	кг	54				2										0,14		0,14	0,14
16. Яблоко	кг	56																2	2
17. Сахар	кг	6		0,18	0,09													0,92	0,92
18. Крупа пшено	кг	75		0,9														0,9	0,9
19. Крупа гречневая	кг	85							1,03									1,03	1,03
Итого по Аллергии 3-7 года																		0,9	0,9
Всего																		0,11	0,11

Валентина Ивановна Иванова

Иванова

