

**ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И СОЦИАЛЬНОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Областное государственное автономное учреждение социального обслуживания
"Геронтологический центр в г. Ульяновске"

П Р И К А З

29.01.2016 г. 66-од

№

Ульяновск

Об утверждении технологических карт
(кулинарные рецепты)

На основании приказа от 28.01.2016г. № 65-од «Об утверждении циклического меню»:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.02.2016г. технологические карты на стол № 5:

1.1. День 1:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша рисовая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 4.1	- Яйцо куриное вареное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.29	- Щи со свежей капустой со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.7	- Помидор свежий порционно
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 444	- Куры тушеные в соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 570	- Маринад овощной с томатом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.6	- Пирожок печеный с капустой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.2. День 2:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша манная молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 162	- Суп молочный с макаронными изделиями
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 416	- Шницель мясной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша гречневая рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.46	- Икра кабачковая (консервы)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 297	- Запеканка творожная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Соус сладкий (повидло)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.3. День 3:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша Дружба
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп картофельный с крупой и рыбой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,35	- «Ежики» мясные под сметанным соусом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 439	- Грудка отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7,35	- Свекла отварная со сметаной (салат)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,1	- Булочка витая печеная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.4. День 4:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша геркулесовая молочная вязкая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,42	- Сосиска молочные отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 110	- Борщ с капустой и картофелем
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Икра овощная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,21	- Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,9	- Сок фруктовый
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 286	- Омлет с мясными продуктами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8,5	- Салат из свежей капусты и помидоров
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,8	- Витрушка с творогом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с лимоном и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.5. День 5:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 162	- Суп молочный с макаронами и деликатисом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Сырок глазированный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,27	- Какао с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 133	- Суп картофельный со сладким перцем

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.10	- Бефстроганов из отварного мяса
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.13	- Капуста белокачанная, запеченная под соусом молочным
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.2	- Огурец маринованный порционный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 60	- Винегрет овощной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.1	- Яблочко
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

1.6. День 6:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша дружба
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 591	- Кисель из клюквы
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 1.10	- Суп с вермишелью на курином бульоне
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 455	- Котлета куриная запеченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Икра «Дары осени»
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.8	- Картофель тушеный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ б/н	- Напиток сокоосодержащий
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.13	- Капуста тушеная в молочном соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 685	- Пшошка
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный с повидлом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.7. День 7:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша пшеничная молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса полукопченая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 181	- Суп лапша домашняя
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.26	- Салат из сборных овощей с растительным маслом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.26	- Цюв из риса с отварным мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шпинатика
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 643	- Салат оздоравливающий
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.5	- Пирожки с яблоками печенье
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.8. День 8:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 162	- Суп молочный с макаронными изделиями
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.55	- Сметана
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 135	- Суп фасолевый с картофелем на з/б
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.2	- Салат из свежей капусты и моркови
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 394	- Картофель, тушеный с мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок овощной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 284	- Омлет натуральный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 54	- Салат «Стелющийся»
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный с повидлом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.9. День 9:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 255	- Гречка отварная рассычатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 85	- Суп картофельный с клетками
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 444	- Куры тушеные в соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Паншот из кураги
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 15	- Салат из свежих помидоров и огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 401	- Картофель, тушеный с мясными консервами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.1	- Булочка с изюмом печеная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.12	- Молоко
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.10. День 10:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Кана яичная молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 591	- Кисель из клюквы
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Сельдь сборная мясная со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 212	- Свекла тушеная в молочном соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.15	- Биточки мясные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок фруктовый
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 51	- Салат мясной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

2. Утвердить с 01.02.2016г. технологические карты на стол № 9:

1.1. День 1:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша гречневая с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.1	- Мясо отварное (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.29	- Щи со свежей капустой со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.7	- Салат из белокочанной капусты, моркови, кукурузы
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 444	- Куры тушеные в соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок овсяной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.6	- Пирожок печеный с капустой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Квибица отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.2. День 2:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша ячневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп картофельный с крупой и овощами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 416	- Биточки мясные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 255	- Гречка отварная рассычатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.35	- Свекла отварная с растительным маслом (салат)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.20	- Огурец маринованный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.30	- Биточки из кур запеченные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 236	- Капуста тушеная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.12	- Молоко (инс)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.3. День 3:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каши гречневая рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с фруктозой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.12	- Молоко
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп перловый с овощами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.42	- Соусы молочные отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.13	- Капуста запеченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.35	- Свекла отварная с растительным маслом (салат)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай фруктозой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каши пшеничная молочная (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.4. День 4:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каши геркулесовая молочная вязка
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок овощной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 110	- Борщ с капустой и картофелем
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Икра овощная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 299	- Каши перловая рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.15	- Котлеты мясные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 15	- Салат из свежих помидоров и огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Чернослив размоченный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.1	- Мясо отварное (шце)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.5. День 5:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 162	- Суп молочный с макаронными изделиями
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 4.5	- Омлет с зеленым горошком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.12	- Молоко (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп перловый с овощами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.10	- Бефстроганов из отварного мяса
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 255	- Гречка отварная рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.2	- Салат из сборных овощей с кукурузой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 60	- Винегрет овощной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.17	- Запеканка капустная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 310	- Рыба жареная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с фруктовой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.15	- Сметана (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Чернослив размоченный

1.6. День 6:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша геркулесовая молочная вязкая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.1	- Мясо отварное (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп из сборных овощей
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.30	- Биточки из кур запеченные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 270	- Фасоль отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Икра «Дары осени»
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбасы отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 212	- Свекла тушеная в белом соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 255	- Гречка отварная рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.7. День 7:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша ячневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 181	- Суп лапша домашняя
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 15	- Салат из свежих помидоров и огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.26	- Циол из перловой крупы с отварным мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 244	- Морковная запеканка с творогом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 643	- Салат оздоровительный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,5	- Пирожки с яблоками печеные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10,21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.8. День 8:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша геркулесовая молочная вязкая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,15	- Сметана (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10,18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 135	- Суп фасолевый с картофелем на мясном бульоне.
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8,2	- Салат из свежей капусты и растительным маслом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 214	- Морковь тушеная с рисом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 416	- Биточки мясные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар цинновника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8,12	- Салат из моркови с яблоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 296	- Пудинг творожный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,1	- Зудочка индийская
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10,21	- Чернослив размоченный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,1	- Мясое отварное (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.9. День 9:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша гречневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,27	- Какао с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122,3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10,18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной (тисе)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 1,17	- Суп из сборных овощей
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 310	- Рыба жаренная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 299	- Каша перловая рассыпчатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 212	- Салат из моркови с растительным маслом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,1	- Паншток из кураги
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар цинновника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 15	- Салат из свежих помидоров и огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7,54	- Овощи припущенные в сметанном соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 378	- Колбаса мясная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10,21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.12	- Молоко (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир
1.10. День 10:		
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша пшеничная молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.27	- Курица отварная (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.18	- Яблоко запеченное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной (ице)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Салатка сборная мясная со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.3	- Мисо отварное со сметанным соусом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 377	- Овощи тушеные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.35	- Салат из свеклы с укропом и растительным маслом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок фруктовый
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7.15	- Запеканка капустная с мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 10.21	- Курага размоченная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная (ице)

3. Утвердить с 01.02.2016г. технологические карты на стол № 15:

1.1. День 1:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша рисовая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 4.1	- Яйцо куриное вареное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.29	- Щи со свежей капустой со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.7	- Помидор свежий порционно
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 444	- Курица тушеная в соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 570	- Маринад овощной с томатом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.6	- Пирожок печеный с капустой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.2. День 2:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша манная молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 128	- Рассольник домашний на юб со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 416	- Шницель мясной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Картофельное пюре
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7,46	- Икра кабачковая (консервы)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шпинатика
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7,25	- Морковь, тушенная в молочном соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 297	- Запеканка творожная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Соус сладкий (повидло)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.3. День 3:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каши гречневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 136	- Суп картофельный с крупой и рыбой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,35	- «Бжик» мясное под сметанным соусом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 210	- Капуста тушенная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 310	- Рыба жареная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 7,35	- Свекла отварная с растительным маслом (салат)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,1	- Булочка витая печеная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5,10	- Кефир

1.4. День 4:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каши геркулесовая молочная вязкая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,42	- Сосиска молочные отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 110	- Борщ с капустой и картофелем
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Икра овощная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2,21	- Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,9	- Сок фруктовый
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 286	- Омлет с мясными продуктами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8,5	- Салат из свежей капусты и помидоров
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9,8	- Ватрушка с творогом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12,2	- Хлеб пшеничный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.5. День 5:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша гречневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Какао с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Сырок глазированный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 1.29	- Суп картофельный с рыбными консервами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.10	- Бефстроганов из отварного мяса
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 273	- Макароны отварные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.2	- Огурец маринованный порционный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Компот из сухофруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 60	- Винегрет овощной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 83	- Сельдь соевая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 172	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.1	- Яблочко
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

1.6. День 6:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 257	- Каша Дружба
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 1.10	- Суп с вермишелью на курином бульоне
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.27	- Курица отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 75	- Пирог «Даря осени»
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 474	- Картофель жареный (из сырого)
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 385	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 236	- Канюта тушеная с колбасой
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 685	- Пловка
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.7. День 7:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша ячневая молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 98	- Колбаса полукопченая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 181	- Уха рыбная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.26	- Салат из сборных овощей с растительным маслом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.26	- Плов из риса с отварным мясом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 652	- Отвар шиповника
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок порционно
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 244	- Морковная запеканка с творогом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ б/н	- Молоко ступенное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 643	- Салат оздоровительный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.5	- Пирожки с яблоками печенье
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.8. День 8:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 274	- Макароны отварные с тертым сыром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.28	- Кофе с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 135	- Суп гороховый с картофелем и каб.
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 8.2	- Салат из свежей капусты и моркови
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 402	- А3У
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 585	- Компот из свежих фруктов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 284	- Омлет натуральный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 54	- Салат «Сельский»
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный с помидом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.9. День 9:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 255	- Гречка отварная рассычатая
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 300	- Рыба отварная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.27	- Квас с молоком и сахаром
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 85	- Суп картофельный с клецками
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 44	- Кури тушеные в соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 210	- Капуста тушеная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.1	- Чапатов из курицы
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 15	- Салат из свежих помидоров и огурцов
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 401	- Картофель тушеный с мясами консервами
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 9.1	- Булочка с изюмом печенье
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.10	- Кефир

1.10. День 10:

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Каша пшеница молочная
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.9	- Масло сливочное крестьянское
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 5.16	- Сыр
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 591	- Квасель из яблок
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 6.34	- Солинка сборная мясная со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 472	- Пюре картофельное
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 212	- Свекла тушеная в молочном соусе
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 2.15	- Биточки мясные
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11.9	- Сок фруктовый
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№	- Фрукты
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 51	- Салат мясной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 122.3	- Творог со сметаной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 11,24	- Чай с сахаром и лимоном
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб пшеничный
Технологическая карта (кулинарный рецепт) -	№ 12.2	- Хлеб ржаной

4. Назначить ответственными лицами за выполнение и соблюдение технологического процесса приготовления блюд согласно Технологических карт (кулинарных рецептов) – поваров.

5. Контроль за выполнение возложить на медсестру по диетпитанию Долгову В.А., заместителя директора по медчасти Осипову Н.Г.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
ОГАУСО ГЦ в г. Ульяновске



О.Г.Ворончихина

Заместитель директора по медчасти



Н.Г.Осипова

С приказом ознакомлены (согласны):

