Форма № 44-МЗ

К инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях

Наименование учреждения **МУЗ Городская больница №11**

Меню-раскладка для приготовления питания на ______ больных на 02 февраля 2011 г

«Утверждаю»

Главный врач _________ Менделеева В.К.

Среда

наименование				Наименование продуктов, в гр.																																								
Стандартных диет	Блюд	Кол-во блюд	№ блюда по картотеке	Масло сливочное 72,5% ж.	Масло растительное рафинированное	Яйцо куриное 2 с	Мука пшеничная высшего сорта (тверд.)	Крахмал картофельный	Крупа ядрица гречневая	Сахар песок	Яблоки	Картофель	Лук (репчатый)	Морковь	Свекла	Кофе быстрорастворимый	Чай сухой	Соль поваренная	Вода питьевая	Мясо говядина 2 категории	Капуста цветная	Сметана 20% ж.	Кости пищевые (субпродукты)	Дрожжи прессованные	Петрушка (зелень)	Колбаса варёная Докторская	молоко пастеризованное 3,2% ...	Кефир 3,2% ж.	СБКС	Укроп	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	Мясо птицы Куры 1 категории потрошеные	Лапша	Хлеб пшеничный в/с										Выход готовых блюд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
				Завтрак																																								
1б,4б,4в,5п(1),	Картофельное пюре	4	7.4		5 / 20							336,10 / 1344,40						0,50 / 2									40 / 160																	250 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Колбаса докторская отварная на бутерброд	4	2.28																							31 / 124																		30 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Масло сливочное крестьянское	4	12.7	10 / 40																																								10 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Кофе с молоком	4	11.4							15 / 60						5 / 20			100 / 400								105 / 420																	215 200/1
				2 завтрак																																								
1б,4б,4в,5п(1),	Яблоко печеное без сахара	4	10.6								150 / 600																																	1 шт
				Обед																																								
1б,4б,4в,5п(1),	Свекольное пюре (II вариант)	4	7.18		5 / 20										144,73 / 578,90			0,50 / 2																										105 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Суп с лапшой на куринном бульоне, жидкий	4	1.26		5 / 20								14 / 112	20,21 / 161,70				1,50 / 12	540 / 2160				225 / 900							14 / 56			30 / 120											500 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Куры отварные (I вариант)	4	2.21											5,33 / 21,30				1 / 4							5 / 20							129 / 516												80 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Рагу овощное тушёное с добавлением СБКС 15 гр	4	7.37		5 / 20		3 / 12					45,88 / 183,50	12 / 48	40,43 / 161,70				1 / 4	50 / 200		96 / 384	10 / 40			7 / 28				15 / 60															160 гр

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
1б,4б,4в,5п(1),	Кисель из кураги (густой)	4	11.30					9 / 36		15 / 60									180 / 720												20 / 80														200 гр
	Полдник																																											
1б,4б,4в,5п(1),	Булочка печеная с добавлением СБКС 7,5 гр (на растительном масле)	4	9.1		5 / 20	0,13 / 0,50	30 / 120			5 / 20								0,10 / 0,40						1 / 4			12 / 48		7,50 / 30														55 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Чай	4	11.1														1 / 4		204 / 816																										200 гр
	Ужин																																											
1б,4б,4в,5п(1),	Рулет мясной запеченый	4	2.19	2 / 8		0,25 / 1												1 / 4	22 / 88	111 / 444														15 / 60										105 гр
1б,4б,4в,5п(1),	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	4	6.10	5 / 20					55 / 220									0,50 / 2	176 / 704																										225 220/5
1б,4б,4в,5п(1),	Суп гречневый вегетарианский протертый	4	1.11	5 / 20					30 / 120			114,70 / 458,80	10 / 40	20,23 / 80,90				1 / 4	450 / 1800						7 / 28																			500 гр
	21 час																																											
1б,4б,4в,5п(1),	Кефир 3,2% ж (III вариант)	4	5.12																									145 / 580																140 гр

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
				ИТОГО																																									
				Наименование продуктов, в кг.																																									
				Масло сливочное 72,5% ж.	Масло растительное рафинированное	Яйцо куриное 2 с	Мука пшеничная высшего сорта (тверд.)	Крахмал картофельный	Крупа ядрица гречневая	Сахар песок	Яблоки	Картофель	Лук (репчатый)	Морковь	Свекла	Кофе быстрорастворимый	Чай сухой	Соль поваренная	Вода питьевая	Мясо говядина 2 категории	Капуста цветная	Сметана 20% ж.	Кости пищевые (субпродукты)	Дрожжи прессованные	Петрушка (зелень)	Колбаса варёная Докторская	Молоко пастеризованное 3,2% ж.	Кефир 3,2% ж.	СБКС	Укроп	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	Мясо птицы Куры 1 категории потрошеные	Лапша	Хлеб пшеничный в/с										
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
				0.088	0.100	1.500	0.132	0.036	0.340	0.140	0.600	1.987	0.200	0.426	0.579	0.020	0.004	0.034	6.888	0.444	0.384	0.040	0.900	0.004	0.076	0.124	0.628	0.580	0.090	0.056	0.080	0.516	0.120	0.060	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	

Врач-диетолог _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Медицинская сестра диетическая _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Зав.производством (шеф-повар) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Бухгалтер _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)