УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО
«Торговый дом «Кубань»
_____А.Л. Жваков

СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ №34
_____А.А.Спичакова

ЕДИНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ МЕНЮ

Двенадцатидневное меню приготовляемых блюд

(завтрак-обед-полдник)

Возрастная категория 12-18 лет

Период: Осень 2022

Разработано согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20

Новороссийск, 2022

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	ЗАВТРАК							
неделя	Каша жидкая молочная из манной крупы	240	12,945	14,561	40,858	346,261	23	ТТК
	Печенье топлёное молоко	37	4,75	7,62	3,3	100,780	11	Пром.пр.
1 -я	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2ГН/22
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	9	Пром.пр.
День	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
1 -й	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	ТТК
итого за завтрак		**662**	22,68	23,361	94,01	679,739	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,261	
	ОБЕД							
неделя	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Борщ с картофелем со свежей капусты	250	5,9656	6,199	13,552	109,591	12	ТТК
1 -я	Макароны отварные с овощами	200	6,3	8,100	35,3	241,100	27	54-2г/22
	Печень по- строгановски	120	10,045	11,015	17,549	209,512	53	255/11
День	Какао с молоком (витаминизированный)	200	5,997	4,804	27,058	175,456	68	ТТК
1 -й	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за обед		**940**	34,76	31,188	138,26	949,881	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	2,119	
неделя	**ПОЛДНИК**							
1 -я	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2ГН/22
День	Сыр порциями (Костромской)	15	3,5	4,4	0	53,800	8	54-1з/22
1 -й	Хлеб пшеничный	25	1,49	0,2	11,992	55,728	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	120	2,16	4,730	20,64	133,770	81	ТТК
итого за полдник		**360**	7,35	9,330	39,13	270,098	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	1,902	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	57,44	54,55	232,27	1629,62	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	2,38

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	42,11	40,52	177,39	1219,98	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	4,02

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,79	63,88	271,40	1899,718	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	4,282

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 1 -я День 2 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г.
	Плов с говядиной	220	15,991	23,851	39,66	437,2630	48	265/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	18,342	74,9680	63	ТТК
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
итого за завтрак		560	21,42	24,661	93,26	680,561	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	-0,561	
	ОБЕД							
неделя 1 -я День 2 -й	Икра морковная	60	1,2	4,2	6	68,000	5	54-12з/22
	Суп с макаронами	250	2,811	3,951	28,186	159,55	20	ТТК
	Омлет с птицей	190	12,98	16,831	15,222	264,267	42	ТТК
	Кофейный напиток с молоком	200	6,575	5,22	27,181	182,004	70	ТТК
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	ТТК
итого за обед		930	30,52	31,732	134,86	951,360	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,640	
	ПОЛДНИК							
неделя 1 -я День 2 -й	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	180	5,22	4,5	7,2	90,180	78	386/11
	Биточек рисовый с морковью	90 / 30	1,22	4,136	11,94	89,864	35	193 /11
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
итого за полдник		350	9,07	8,986	39,54	275,314	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	-3,31	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,94	56,39	228,12	1631,92	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,08

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,59	40,72	174,40	1226,67	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,67

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,01	65,38	267,66	1907,235	отклонение (+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-3,235

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ -ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
неделя 1 -я День 3 -ій	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	65	0,517	0,1083	1,625	9,208	1	54-2з/22г.
	Тефтели рыбные (минтай)	110 / 10	12,662	11,856	11,47	203,233	57	239/11
	картофельное пюре /	110 / 70	2,273	6,72	23,110	162,012	38	128-136 /11
	/ овощи припущенные (капуста белокачанная)		2,14	3,64	9,89	80,880		
	Напиток (из груши дички)	200	1	0	15,81	67,240	62	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
итого за завтрак		645	22,92	23,034	94,87	678,103	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	1,897	
неделя 1 -я День 3 -ій	ОБЕД							
	Икра секольная	60	1,3	4,2	6,8	71,400	6	54-15з/22
	Суп из овощей	250	7,765	7,013	10,197	134,965	16	ТТК
	Мясо тушёное	100	11,46	11,951	9,487	191,347	52	256 /11
	каша вязкая (ячневая)	180	3,9633	7,654	35,24	225,699	25	303 /11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,800	81,000	64	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	ТТК
итого за обед		1000	30,85	32,158	133,52	950,771	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	1,229	
неделя 1 -я День 3 -ій	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,153	0,133	3,435	15,549	76	ТТК
	Бутерброд с рыбными кулинарными изделиями	100 / 40	8,275	9,086	25,951	218,678	58	ТТК
	Печенье топлёное молоко	15	1,75	3,416	1,124	42,240	11	Пром.пр.
итого за полдник		355	10,18	12,635	30,51	276,467	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	-4,467	
	ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		53,77	55,19	228,39	1628,87	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		54,00	55,20	229,80	1632,00	3,126	
	ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		41,03	44,79	164,03	1227,24	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		40,50	41,40	172,35	1224,00	-3,24	
	ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		63,94	67,83	258,90	1905,341	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		63,00	64,40	268,10	1904,00	-1,341	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ -ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 1 -я День 4 -й	запеканка из творога с молоком сгущённым	200	20,191	15,021	61,786	463,097	37	223 /11
	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,800	73	54-2гн/22
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,170	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	135	0,54	0,54	13,23	63,450	80	ТТК
итого за завтрак		575	22,59	23,021	93,89	676,607	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	3,393	
	ОБЕД							
неделя 1 -я День 4 -й	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Суп картофельный с горохом	250	2,213	5,075	23,037	146,675	17	ТТК
	Мясо духовое	195	10,018	11,355	37,511	292,312	50	258/11
	Какао с молоком (витаминизированный)	200	5,997	4,804	27,058	175,456	68	ТТК
	Сыр порциями (Костромской)	30	7	8,8	0	107,500	8	15/11
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.пр.
итого за обед		855	32,25	31,224	136,596	956,285	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	-4,285	
	ПОЛДНИК							
неделя 1 -я День 4 -й	чай без сахара	200	0,08	0	0,08	0,640	77	ТТК
	запеканка из творога и моркови с молоком сгущённым	180	8,959	9,03	38,254	270,122	36	224 /11
итого за полдник		380	9,04	9,030	38,33	270,762	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	1,238	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	54,84	54,25	230,48	1632,89	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	-0,89	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	41,29	40,25	174,93	1227,05	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-3,05	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	63,88	63,28	268,82	1903,65	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,346	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	ЗАВТРАК							
неделя 1 -я День 5 -й	Квашеная капуста	60	1,025	3,003	5,075	51,425	4	47 /11
	Биточки (особые) мясные	100	11,33	9,65	9,50	170,166	45	269 /11
	Картофель и овощи тушёные в соусе	180	4,814	7,415	24,410	183,631	30	142/11
	Кисель из яблок	200	0,702	0,002	32,732	133,753	66	ТТК
	Хлеб пшеничный	45	2,37	0,315	18,36	85,755	8	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
итого за завтрак		615	21,93	20,745	102,64	684,990	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	-4,990	
	ОБЕД							
неделя 1 -я День 5 -й	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г.
	Суп с клецками	250	3,562	6,114	18,75	144,277	18	ТТК
	Рыба припущенная в молоке (минтай)	100	11,94	12,921	9,02	200,141	60	228/11
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	180	7,822	11,299	36,741	279,943	31	ТТК
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,6	0,2	18,2	81,000	62	389/11
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (апельсин)	105	0,82	0,15	8,554	38,882	81	ТТК
итого за обед		995	31,86	31,688	134,79	951,703	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,297	
	ПОЛДНИК							
неделя 1 -я День 5 -й	чай с лимоном	200	0,14	0	5,726	23,464	74	ТТК
	Бутерброд с мясными кулинарными изделиями	100 / 50	8,95	9,192	31,342	243,8950	46	5 - 269/11
итого за полдник		350	9,09	9,192	37,07	267,359	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	4,641	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,80	52,43	237,43	1636,69	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	-4,69	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,95	40,88	171,86	1219,06	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	4,938	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	62,89	61,63	274,49	1904,05	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-0,052	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ
ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	0,960
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,178
12- 18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	0,091
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		22,31	22,96	95,73	680,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-2,7329
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	3,0100
12- 18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	-7,7772
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		32,05	31,60	135,61	952,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	0,273
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-3,173
12- 18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы	6,916
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		8,95	9,83	36,92	272,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-1,773
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	3,188
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	-7,686
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		54,35	54,56	231,34	1632,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-2,460
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-0,163
12- 18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	-0,861
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		40,99	41,43	172,52	1224,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше ЕДИНОЕ меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-1,500
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,015
12- 18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы	-0,770
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		63,30	64,40	268,25	1904,00	ценность	0,000

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 2 -я	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г.
	Омлет с птицей /	160 / 20	11,96	12,907	19,825	243,315	40	ТТК
	овощи припущенные (морковь)		0,611	1,04	3,82	27,084	41	136/11
День 6 -й	Кофейный напиток с молоком	200	6,5	5,1	12,957	123,728	71	ТТК
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,2700	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	110	1,18	4,32	18,114	116,056	81	ТТК
итого за завтрак		630	25,28	24,177	89,98	678,513	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	1,487	
	ОБЕД							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Рассольник ленинградский	250	2,013	5,087	31,097	178,223	15	ТТК
неделя 2 -я	Рагу из овощей	180	8,136	14,61	30,565	286,2940	29	143/11
	Котлета мясная	100	14,25	11,662	14,801	221,1620	47	268/11
День 6 -й	Напиток (из груша дичка)	200	1	0	15,81	67,240	62	389/11
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,3200	10	Пром.пр.
итого за обед		890	31,32	32,359	134,99	956,079	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	-4,079	
	ПОЛДНИК							
	Кофейный напиток с молоком	200	3,275	2,59	7,015	80,970	72	ТТК
	Макарпоны запечённые с яйцом	155 / 25	5,245	6,36	27,895	189,818	34	206/11
итого за полдник		380	8,52	8,952	34,91	270,788	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	1,212	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	56,60	56,54	224,97	1634,59	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	-2,59	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,84	41,31	169,90	1226,87	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,87	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	65,12	65,49	259,88	1905,38	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-1,380	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ -ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 2 -я День 7 -й	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Макароны отварные с овощами	180	5,19	8,844	39,196	257,140	28	205 /11
	Суфле из печени	110	11,163	12,169	15,034	214,311	54	Т ТК
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	15,293	62,772	65	Т ТК
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.пр.
итого за завтрак		620	21,06	21,753	99,90	679,211	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,789	
	ОБЕД							
неделя 2 -я День 7 -й	Квашеная капуста	60	1,025	3,003	5,075	51,425	4	47 /11
	Суп с крупой (пшеничной)	250	8,406	11,365	18,796	211,093	22	115/11
	Рыба запечённая под молочным соусом	210	14,971	18,537	22,821	318,002	61	233 /11
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,600	62	389/11
	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,3400	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	50	2,83	0,6	20,93	100,440	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	ТТК
итого за обед		935	31,81	34,345	127,79	950,250	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	1,750	
	ПОЛДНИК							
неделя 2 -я День 7 -й	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	15,293	62,772	65	Т ТК
	Оладьи из печени	110 / 10	10,01	8,91	8,012	152,278	55	468 / 04
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
итого за полдник		350	12,11	9,270	35,87	275,310		
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	-3,310	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	52,87	56,10	227,70	1629,46	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	2,54	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	43,92	43,62	163,66	1225,56	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-1,56	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,97	65,37	263,56	1904,77	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-0,771	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 2 -я	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г.
	Шницель рыбный натуральный (минтай)	100 / 20	12,28	12,21	14,675	217,698	56	235/11
	картофельное пюре /	110 / 70	2,273	6,72	23,110	162,012	39	128-136 /11
	/ овощи припущенные (капуста белокачанная)		2,14	3,64	9,696	80,104		
День 8 -й	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	62	389/11
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,2600	10	Пром.пр.
итого за завтрак		630	22,19	23,310	95,58	680,782	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	-0,782	
	ОБЕД							
2 -я	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Борщ с картофелем	250	3,703	6,138	11,5	116,0540	13	ТТК
	Плов с говядиной	190	18,12	22,456	31,13	399,1040	49	265/11
День 8 -й	Кисель из яблок	200	0,91	0,01	41,772	170,818	67	ТТК
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	ТТК
итого за обед		915	29,60	30,094	139,49	949,548	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	2,452	
неделя 2 -я	ПОЛДНИК							
	чай с лимоном	200	0,14	0	5,726	23,464	74	ТТК
День 8 -й	Зразы картофельные	90 / 20	6,678	8,22	17,27	169,771	32	150 /11
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,2280	9	Пром.пр.
итого за полдник		350	8,92	8,500	39,32	269,463	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	2,537	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	51,79	53,40	235,07	1630,33	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	1,67	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	38,53	38,59	178,81	1219,01	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	4,99	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	60,72	61,90	274,39	1899,79	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	4,207	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ -ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	ЗАВТРАК							
неделя 2 -я День 9-й	Каша жидкая молочная (рисовая)	240	6,881	4,032	33,782	198,940	24	182/11
	масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14 /11
	Сыр порциями (костромской)	20	4,667	5,876	0	71,471	8	54-2з/22
	Какао с молоком (витаминизированный)	200	6,06	4,82	12,757	118,648	69	ТТК
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	ТТК
итого за завтрак		665	23,00	23,228	94,10	680,089	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	-0,089	
	ОБЕД							
неделя 2 -я День 9-й	Горошек зелёный (консервированный)	60	1,7	0,1	3,5	22,10	3	54-20з/22
	Печенье топлёное молоко	52	5,375	7,861	9,535	130,389	11	Пром.пр.
	Суп с лапшой	250	2,388	1,627	24,55	122,395	21	ТТК
	Котлета рубленая из птицы	100	9,28	10,32	11,98	177,920	43	294/11
	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	180	7,822	11,299	36,741	279,943	31	ТТК
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,800	81,000	64	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
итого за обед		912	30,87	31,847	134,99	950,235	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	1,765	
	ПОЛДНИК							
неделя 2 -я День 9-й	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	62	389/11
	Голубцы ленивые	100 / 30	7,813	9,06	13,383	166,724	44	ТТК
	Хлеб пшеничный	20	1,052	0,14	8,16	38,108	9	Пром.пр.
итого за полдник		350	9,87	9,200	38,46	276,512	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	-4,512	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,87	55,08	229,09	1630,32	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	1,68	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,73	41,05	173,45	1226,75	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	-2,75	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	63,73	64,28	267,55	1906,84	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	-2,836	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
неделя 2 -я День 10 -й	ЗАВТРАК							
	огурец свежий в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,500	1	54-2з/22г.
	Жаркое по - дормашнему	210	15,113	21,995	45,219	439,283	51	259/11
	чай с лимоном	200	0,3	0	6,7	27,900	75	54-3гн/22
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за завтрак		580	21,86	23,065	96,72	681,405	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	-1,405	
неделя 2 -я День 10 -й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г.
	Щи из свежей. капусты с картофелем	250	4,951	5,75	4,151	88,158	14	ТТК
	Биточек рыбный (минтай)	110	11,13475	14,521	10,601	217,632	59	234/11
	каша вязкая (пшёная)	180	1,805	4,988	35,94	195,872	26	303/11
	Кофейный напиток с молоком	200	6,575	5,22	27,181	182,004	70	ТТК
	Хлеб пшеничный	70	3,688	0,49	26,56	125,402	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоки)	110	0,44	0,44	10,78	51,700	80	ТТК
итого за обед		1020	31,55	31,989	134,25	953,888	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	-1,888	
неделя 2 -я День 10 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,153	0,133	3,435	15,549	76	ТТК
	Запеканка овощная	140 / 40	7,49	10,212	23,201	214,270	33	165 /11
	Хлеб пшеничный	20	1,052	0,14	8,16	38,108	9	Пром.пр.
итого за полдник		400	8,70	10,485	34,80	267,927	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		9,00	9,20	38,30	272,00	4,073	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,41	55,05	230,97	1635,29	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	54,00	55,20	229,80	1632,00	-3,29	

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,25	42,47	169,05	1221,82	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	40,50	41,40	172,35	1224,00	2,18	

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	62,11	65,54	265,77	1903,22	отклонение	(+ / -)
Норма по СанПин	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,780	

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,885
							жиры	-0,533
12- 18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	2,472
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		22,68	23,11	95,26	680,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	2,347
							жиры	0,366
12- 18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	-1,266
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		31,03	32,13	134,30	952,00	ценность	0,00000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню -полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	-3,110
							жиры	-0,407
12- 18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы	8,151
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		9,62	9,28	36,67	272,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки - обеды 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	1,462
							жиры	-0,167
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	1,206
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		53,71	55,23	229,56	1632,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше меню обеды-полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,762
							жиры	-0,041
12- 18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	6,885
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		40,65	41,41	170,97	1224,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше ЕДИНОЕ меню завтраки - обеды-полдники 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20	100%	90	92,0	383	2720	белки	-1,647
							жиры	-0,574
12- 18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы	9,357
							энерг-я	
	Среднее за 5 дней (фактически)		63,33	64,51	266,23	1904,00	ценность	0,000

1 -я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Сезон : ОСЕНЬ - ЗИМА - ВЕСНА 2022 - ___ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки 10-тидневка**			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	0,075
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-0,355
12- 18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	2,563
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		22,49	23,04	95,49	680,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню обеды 10-тидневка**			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,386
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	3,376
12- 18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	-9,043
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		31,54	31,86	134,95	952,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню -полдники 10-тидневка**			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-2,837
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-3,580
12- 18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	углеводы	15,067
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		9,28	9,56	36,79	272,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки - обеды 10-тидневка**			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,311
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	3,021
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	-6,480
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		54,03	54,90	230,45	1632,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню обеды-полдники 10-тидневка**			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-3,222
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-0,204
12- 18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	6,024
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		40,82	41,42	171,75	1224,00	ценность	0,000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки - обеды - полдники 10-тидневка** ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-3,147
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	-0,559
12- 18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	углеводы	8,587
							энерг-я	
	Среднее за 10 дней (фактически)		63,31	64,46	267,24	1904,00	ценность	0,000

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** осень 2022 г. -____г.

Сборник рецепт №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
1-й день			**Каша жидкая молочная из манной крупы**			**чай с сахаром**			**Фрукты свежие**		
ЗАВТРАК			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Каша жидкая молочная из манной крупы	240	Крупа манная	35,30	35,30	чай	1	1	яблоко	119,175	105
Пром.пр.	Печенье топлёное молоко	37	молоко	175,79	175,79	вода	66				
54-2гн/22	чай с сахаром	200	сахар	6,2	6,2	сахар	7	7			
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	м/сливочное	12,3	12,3	вода	150				
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	соль	0,4	0,4						
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	105	вода	24,1	24,1						
			Борщ с картофелем и свежей капустой			**Печень по- строгановски**			**макароны отварные с овощами**		
ОБЕД			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60	свекла	50	40	печень	168	140	макароны	49,1	49,1
ТТК	Борщ с картофелем и свежей капустой	250	капуста б/кач	25	20	м/растительно	8,4	8,4	морковь	34,9	28
			картофель	26,75	20	соус			томат пюре	12	12
54-2г/22	макароны отварные с овощами	200	морковь	12,5	10	сметана	6,9	6,9	горошек конс	12,5	11,1
			лук репчат.	12	10	мука пш.	2,07	2,07	укроп	1,2	1,1
255/11	Печень по- строгановски	90/30	м/сливочное	5	5	вода	20,7	20,7	м/сливочное	12	12
ТТК	Какао с молоком витаминизированный	200	томат пюре	7,5	7,5	лавр./лист	0,001	0,001	соль	0,7	0,7
			сахар	1,6	1,6	соль	0,5	0,5	вода	294	294
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	лавр./лист	0,01	0,01	лук репчат.	7,14	6			
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	соль	1,3	1,3	м/сливочное	0,6	0,6	**Какао с молоком витаминизированный**		
			вода	200	200	**овощи свежие в нарезке**			**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			специи зелень сушёная		1,1	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	какао-пор	2,1	2,1
			говядина	2,945	2,5	огурец	67,8	60	молоко	205	205
									сахар	19,5	19,5
									вода	5	5
ПОЛДНИК			**чай с сахаром**			**сыр твёрдых сортов в нарезке**			**Фрукты свежие (бананы)**		
54-2гн/22	чай с сахаром	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-1з/22	сыр твёрдых сортов в нарезке	15	чай	1	1	сыр полутвёрды	15,51	15	нарезка	174	120
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	25	вода	66	66						
ТТК	Фрукты свежие (банан)	120	сахар	7	7						
			вода	150	150						

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецел №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
2- й день			**плов с говядиной**						**Компот из смеси сухофруктов**		
ЗАВТРАК			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60	говядина	110	94,8	соль	1,4	1,4	смесь сух-в	20	20
265/11	Плов с говядиной	60/160	крупа рисовая	54,4	54,4	вода	114,3	114,3	сахар	10	10
ТТК	Компот из смеси сухофруктов	200	м/растительное	8,3	8,3	специи д/плова	1,5	1,5	лимон /кислот	0,2	0,2
			лук репчат.	9,6	8	**помидор свежий в нарезку**			вода	190	190
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	морковь	26,5	22,8	**сырьё**	**брутто**	**нетто**			
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	томат пюре	2,8	2,8	помидор	67,8	60			
ОБЕД			**Суп с макаронами**			**Омлет с птицей**			**Икра морковная**		
54-12з/22	Икра морковная	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Суп с макаронами	250	макароны	20,9	20,9	филе бедра ку	63,85	56,84	морковь	56,2	45
ТТК	Омлет с птицей	190	морковь	12,5	10	помидоры св.	11,21	9,5	томат пюре	16,80	16,8
ТТК	Кофейный напиток с молоком	200	лук репчат.	10,8	9	сыр костромск	18,24	17,5	лук репчат.	13,5	10,8
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	м/сливочное	5	5	яйца шт./гр.	2,932 шт.	117,28	м/растительн	4,8	4,8
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	соль	1,1	1,1	молоко	40	40	саха -песок	0,7	0,7
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	110	лавр./лист	0,01	0,01	соль	0,4	0,4	кислота лимон	0,3	0,3
			вода	237,7	237,7	м/сливочное	5	5	соль	0,2	0,2
			бедро птицы	2,945	2,5	**Фрукты свежие (яблоки)**			**Кофейный напиток**		
						сырьё	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
						нарезка	124,850	110	Кофейный напи	3,5	3,5
									сахар	19	19
									молоко	215	215
									вода	5	5
ПОЛДНИК			**Кефир**			**Биточек рисовый с моркрвью**			**СОУС:**		
386/11	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	180	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
193/11	Биточек рисовый с морковью	90/30	кефир	186,3	180	крупа рис	20,7	20,7	молоко	15	15
						вода	68,4	68,4	м/сливочное	1,35	1,35
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50				морковь	21,16	17,1	мука	1,35	1,35
						м/сливочное	1,8	1,8	ванилль	0,0015	0,0015
						яйца шт./гр.	0,04 шт.	1,6	соль	0,240	0,24
						соль	0,210	0,21	вода	16	16
						сухарь панир	3	3	сахар	2,4	2,4
						м/растительно	4,2	4,2			

10 - ТИДНЕВНАЯ М Е Н Ю - Р А С К Л А Д К А ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В И П О Л Д Н И К О В

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
3 - й день			**тефтели**			**соус в тефтели**			**картофель пюре /**		
З А В Т Р А К			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	65	минтай б/г	139,497	97,9	мука пш.	0,55	0,55	картофель	129,07	96,8
239/11	Тефтели рыбные (минтай)	110/10	хлеб пш.	18	18	вода	6,5	6,5	молоко	17,6	16,5
128-136	картофельное пюре /	110/70	молоко	11,45	11,45	томат	1	1	м/сливоч	3,3	3,3
/ 11	/ овощи припущенные (капуста)		лук репчат.	8,92	6,93	сметана	1,35	1,35	соль	0,8	0,8
389/11	Напиток (из груши дички)	200	яйцо	0,023шт.	0,92	лук репчат.	0,515	0,43	**/ овощи припущенные**		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	мука пш.	11,55	11,55	м/сливочное	2,29	2,29	капуста св.	97,3	77,7
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	соль	0,8	0,8	морковь	2,29	1,83	м/сливочное	2,1	2,1
			м/растительное	5,15	5,15	лавр. / лист	0,02	0,02	**огурец свежий в нарезку**		
						соль	0,1	0,1	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
									огурец	73,45	65,00
	О Б Е Д		**Суп из овощей**			**мясо тушёное**			**Икра свекольная**		
54-15з/22	икра секольная	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Суп из овощей	250	капуста св.	31,25	25	говядина	96	83	свекла	56,2	45
256/11	мясо тушёное	50 / 50	картофель	66,75	50	морковь	5	4	томат пюре	16,80	16,8
303/11	каша вязкая (ячневая)	180	морковь	12,5	10	лук репчат.	5	4	лук репчат.	13,5	10,8
54-1хн/22	Компот из смеси	200	лук репчат.	12	10	м/растительное	5	5	м/растительн	4,8	4,8
	сухофруктов		горошек зел	10,74	7	томат пюре	7	7	саха -песок	0,7	0,7
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	м/сливочное	5	5	мука пш.	2	2	кислота лимон	0,3	0,3
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	соль	1,1	1,1	лавр./лист	0,001	0,001	соль	0,2	0,2
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	110	лавр./лист	0,01	0,01	**каша вязкая ячневая**			**Компот из смеси сухофруктов**		
			вода	187,5		**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			говядина	2,945	2,5	ячневая	38,85	38,85	смесь сух-в	26,8	25
			специи зелень сушёная		1,26	вода	143,5	143,5	сахар	7	7
			Фрукты свежие			м/сливочное	5	5	вода	190	190
			сырьё	**брутто**	**нетто**						
			яблоко	124,850	110						
	П О Л Д Н И К		**Бутерброд с рыбными кулинарными изделиями**						**чай фруктовый**		
ТТК	чай фруктовый	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Бутерброд с рыбными	100/40	минтай б/г	112,081	77,00	м/растительно	4	4	чай	0,1	0,1
	кулинарными изделиями		хлеб пш.	17	17	*масса биточка 100 гр*			вода	50	50
Пром.пр.	Печенье топлёное молоко	15	молоко	19,05	19,05	Хлеб рж.пшеничный		40	сахар	0,7	0,7
			лук репчат.	0,76	0,587				вода	152	152
			яйцо ШТ./ГР.	0,035шт.	1,4				яблоко св.	28,22	25,5
			мука пш.	7,51	7,51						
			сухарь паниров	2,5	2,5						
			соль	1	1						

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ
ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник	Наименование блюд	Выход	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
4 - й день			**Запеканка из творога с молоком сгущённым**						**чай с сахаром**		
ЗАВТРАК			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
223/11	Запеканка из творога с	163/37	творог	153,22	150	сметана	6,52	6,52	чай	1	1
	молоком сгущённым		мука пш.	13,04	13,04	молоко сгущ.	37	37	вода	66	66
54-2ГН/22	чай с сахаром	200	сахар песок	13,0	13,0				сахар	7	7
14 /11	масло порциями	10	яйца шт./ гр.	0,163шт.	6,52				вода	150	150
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30	сл/ масло	6,52	6,52	**Фрукты свежие**					
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	135	сухарь пан	6,52	6,52	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**масло порциями**		
						яблоко	153,225	135	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
									масло сливочно	10	10
ОБЕД			**Суп картофель. с горохом**			**Мясо духовое**			**огурец свежий в нарезке**		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Суп картоф. с горохом	250	картофель	66,75	50	свинина	96,39	70,10	огурец	63,12	60,00
258/11	Мясо духовое	45/150	морковь	12,5	10	картофель	128,47	96			
ТТК	Какао с молоком	200	лук репчат.	12	10	морковь	26,4	20,4	**Какао с молоком витаминизированный**		
	витаминизированный		крупа горох	20	20	лук репчат.	14,40	12,0			
54-1з/22	сыр твёрдых сортов в нарезке	30	м/сливочное	5	5	м/растительно	7,2	7,2	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	соль	1,1	1,1	специи зелень сушёная		1,31	какао-пор	2,1	2,1
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	лавр./лист	0,01	0,01	лавр./лист	0,019	0,01900	молоко	205	205
			вода	175					сахар	19,5	19,5
			говядина	2,945	2,5	**сыр твёрдых сортов в нарезке**			вода	5	5
						сырьё	**брутто**	**нетто**			
						сыр полутвёрды	31,2	30			
ПОЛДНИК			**Запеканка миз**	**творога с морковью с молоком сгущёным**					**чай без сахара**		
ТТК	чай без сахара	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
224/11	Запеканка из творога	156/24	творог	62,220	60,00	яйца шт./гр.	0,156	6,24	чай	0,4	0,4
	и моркови с молоком		крупа манная	10,8	10,8	м/сливочное	6,2	6,2	вода	66	66
	сгущённым		сахар	4,8	4,8	сухарь панир	6,3	6,3	вода	150	150
			морковь	64,97	48,72	сметана	6,2	6,2			
			молоко	48,72	48,72	молоко сгущ.	24	24			

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецел №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
5 - й день		
ЗАВТРАК		
47/11	Квашеная капуста	60
269/11	Биточки (особые) мясные	100
142/11	Картофель и овощи тушёные в соусе	180
ТТК	Кисель из яблок	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	45
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
ОБЕД		
54-3з/22г	помидор свежий в нарезке	60
ТТК	Суп с клёцками	250
228/11	Рыба припущенная в молоке	100
ТТК	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	150 / 30
389/11	Сок фруктовый (персиковый)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40
ТТК	Фрукты свежие (апельсин)	105
ПОЛДНИК		
ТТК	чай с лимоном	200
5-269/11	Бутерброд с мясными кулинарными изделиями	100/50

норма закладки продуктов в гр на 1 порцию

Картофель и овощи тушёные в соусе		
сырьё	брутто	нетто
картофель	211	157,9
морковь	25,06	17,9
лук репчат.	8,64	7,2
м/сливочное	10	10
лавр. / лист	0,0140	0,0140
соль	1,4	1,4
специи зелень сушёная		1,56
соус		
сметана	8,75	8,75
мука пшенич	2,7	2,7
томат пюре	3,5	3,5
вода	27	27
лавр. / лист	0,0007	0,0007
соль	0,36	0,36

Биточки (особые) мясные		
сырьё	брутто	нетто
говядина	16,59	14,1
филе бедро птиц	74,06	65,9
хлеб пш.	17	17
молоко	11,36	11,36
лук репчат.	10,134	8,445
яйцо шт. / гр.	0,005 шт.	0,2
соль	0,8	0,8
мука пш.	10	10
м/растительно	4,2	4,2

Кисель из яблок		
сырьё	брутто	нетто
сушён. Яблок	10	10
сахар	11	11
яблоки св.	0,6	0,5
сок яблочный	100	100
крахмал	10	10
вода	118	118

Квашеная капуста		
сырьё	брутто	нетто
Квашеная капус	69,42	48,6
лук репчат.	7,14	6
сахар	3	3
м/растительное	3	3

Суп с клёцками		
сырьё	брутто	нетто
картофель	56,1	42
морковь	12,5	10
лук репчат.	12	10
м/сливочное	5	5
соль	1,3	1,3
лавр./лист	0,01	0,01
вода	193,75	193,75
бедро птицы	2,945	2,5
клёцки		
молоко	31,4	31,4
м/сливочное	2,28	2,28
яйца шт./гр.	0,143шт.	5,72
мука пш.	20,02	20,02
соль	0,59	0,59

Рыба припущенная в молоке		
сырьё	брутто	нетто
минтай б/г	119,52	82,67
молоко	35,5	35,5
лук репч.	21,6	18
м/сливочное	5,7	5,7

Фрукты свежие		
сырьё	брутто	нетто
апельсин	156,45	105

запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным		
сырьё	брутто	нетто
Картофель	85,2	63,74
творог	106,752	105
яйцо шт. / гр.	0,15 шт.	6
мука пшенич	1,64	1,64
крахмал карт	2	2
м/сливочное	9	9
сухарь панирс	6	6
СОУС:		
сметана	7,5	7,5
мука пшенич	2,25	2,25
вода	22,5	22,5
лавр./лист	0,0009	0,0009
соль	0,3	0,3

Помидор свежий в нарезке		
сырьё	брутто	нетто
помидор	70,8	60

Бутерброд с мясными кулинарными изделиями					
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
говядина	55,3	47,01	соль	1	1
филе бедро птиц	32,96	29,32	сухарь панир	10	10
хлеб пш.	22	22	м/растительно	4,5	4,5
молоко	17,85	17,85	*масса биточка*	*100 гр.*	
яйцо шт. / гр.	0,03 шт.	1,2	Хлеб рж.-пшен	50	50

чай с лимоном		
сырьё	брутто	нетто
чай	0,2	0,2
вода	66	66
сахар	6	6
вода	145	145
лимон	7,5	7

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

Возрастная категория: 12 лет и старше **2 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
6- й день			**Омлет с птицей**			**Овощи припущенные**			**Кофейный напиток с молоком**		
ЗАВТРАК			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60	филе бедро кур	74,800	66,6	морковь	21,8	20	молоко	200	200
ТТК 136/11	Омлет с птицей / овощи припущенные (морковь)	160 /20	помидоры св.	20,06	17	м/сливочное	0,6	0,6	Кофейный напи	5	5
			сыр костромско	18,23	17,5	**Фрукты свежие**			сахар	5	5
ТТК	Кофейный напиток с молоком	200	яйца	2 шт.	80	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	вода	20	20
			молоко	28,2	28,2	бананы	160	110			
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	соль	0,6	0,6	**помидор свежие в нарезку**					
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	м/сливочное	5,59	5,59	**сырьё**	**брутто**	**нетто**			
ТТК	Фрукты свежие (бананы)	110				помидор св.	70,8	60			
ОБЕД			**Рассольник ленинградский**			**рагу из овощей**			соус		
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Рассольник ленинградский	250	картофель	100	75	картофель	77,4	57,6	соус		
143/11	Рагу из овощей	180	крупа перловая	5,05	5,05	морковь	36	28,8	сметана	8,10	8,10
268/11	Котлета мясная	100	морковь	12,5	10	лук репчат.	18	14,4	мука пшенич	4,05	4,05
389/11	Напиток (из груша дичка)	200	лук репчат.	6	5	репа	37,80	24,78	вода	51,30	51,30
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	м/сливочное	5	5	капуста	45,00	36,00	л/лист	0,0009	0,0009
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	огурец солён	8,117	6,3	м/растительно	6,3	6,3	соль	0,54	0,54
			соль	1	1	м/сливочное	1	1			
			лавр./лист	0,01	0,01	лавр./лист	0,00725	0,00725	**Котлета мясная**		
			вода	187,5	187,5				**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			бедро птицы	2,945	2,5	**огурец свежий в нарезку**			говядина	36,43	28,4
						сырьё	**брутто**	**нетто**	филе бедро пти	47,82	42,16
						огурец	63,12	60,00	хлеб пш.	23,5	23,5
									молоко	22,84	22,84
									сухарь панир	10	10
									м/растительно	6,5	6,5
ПОЛДНИК			**Макароны запечённые с яйцом**			**соус**			**Кофейный напиток с молоком**		
ТТК	Кофейный напиток с молоком	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			макароны	20,000	20,00	молоко	18	18	молоко	105	105
206/11	Макароны запечёные с яйцом	155/25	вода	120,02	120,02	м/сливочное	0,5	0,5	Кофейный напи	2	2
			м/сливочное	2,3	2,3	мука	2,75	2,75	сахар	2,4	2,4
			кукуруза конс	3,91	2,34	л/лист	0,005	0,005	вода	115	115
			морковь	50,24	40	соль	0,25	0,25			
			яйца шт./гр.	0,57 шт.	22,9	вода	10	10			
			молоко	29,23	29,23						
			м/сливочное	2,06	2,06						
			м/растительн	1,3	1,3						

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

Возрастная категория: 12 лет и старше **2 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецепт №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
7 - й день			**Суфле из печени с соусом сметанным с луком**						**макароны отварные с овощами**		
ЗАВТРАК			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-2з/22	огурец свежий в нарезке	60	печень	123,4	100	соус			**сырьё**	**брутто**	**нетто**
205/11	макароны отварные	180	м/растительное	5,7	5,7	сметана	3,48	3,48	макароны	50	50
	с овощами		мука пш.	6	6	мука пш.	1,04	1,04	морковь	25	20
ТТК	Суфле из печени с соусом	95/15	молоко	49,8	49,8	вода	10,35	10,35	лук репчат.	23,72	20
	сметанным с луком		лук репчат.	16,91	14,25	лавр./лист	0,0003	0,0003	томат пюре	3,09	3,09
ТТК	Компот из смеси	200	м/сливочное	1,9	1,9	соль	0,15	0,15	м/сливочное	6,4	6,4
	сухофруктов		яйца шт./гр.	0,209шт.	8,36	лук репчат.	3,57	3	соль	0,65	0,65
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	соль	0,57	0,57	м/сливочное	0,3	0,3	**Компот из смеси сухофруктов**		
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	сухарь паниров	4	4				**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			огурец свежий	**в нарезку**					смесь сух-в	20	20
			сырьё	**брутто**	**нетто**				сахар	5	5
			огурец	63,12	60				вода	190	190
									лимон /кислот	0,2	0,2
ОБЕД			**Суп с крупой**			**Рыба запечённая под молочным соусом**					
47/11	Квашеная капуста	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Суп с крупой	250	крупа пшеничка	20	20	минтай б/г	148,8	103,61	молоко	52,5	52,5
233/11	Рыба запечённая под	210	морковь	12,5	10	лук репч.	12,84	11	м/сливочное	5,78	5,78
	молочным соусом		лук репч.	12	10	сыр костр	5,1	5	мука пшенична	5,78	5,78
389/11	Сок фруктовый (абрикосовый	200	м/сливочное	5	5	картофель	95,76	71,82	лавр. / лист	0,00105	0,00105
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	лавр./лист	0,01	0,01	молоко	13,27	12,6	соль	0,52	0,52
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	соль	1,1	1,1	м /сливочное	2,94	2,94			
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	105	вода	250	250	м /сливочное	7	7	**Квашеная капуста**		
			бедро птицы	2,945	2,5				**сырьё**	**брутто**	**нетто**
						Фрукты свежие			Квашеная капус	69,42	48,6
						сырьё	**брутто**	**нетто**	лук репчат.	7,14	6
						яблоко	119,175	105	сахар	3	3
									м/растительное	3	3
ПОЛДНИК			**Оладьи из печени**			**соус**			**Компот из смеси сухофруктов**		
ТТК	Компот из смеси	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
	сухофруктов		печень	48,9	40,00	сметана	2,45	2,45	смесь сух-в	20	20
468 / 04	Оладьи из печени	110/10	хлеб пш.	6	6	мука пш.	0,69	0,69	сахар	5	5
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	м/сливочн	1,5	1,5	вода	6,9	6,9	лимон /кислот	0,2	0,2
			м/сливочн	2	2	лавр./лист	0,0002	0,0002	вода	190	190
			картофель	106,1	79,75	соль	0,1	0,1			
			крахмал	4	4	лук репчат.	2,38	1,993			
			м/сливочное	3,19	3,19	м/сливочное	0,2	0,2			

10 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

Возрастная категория: 12 лет и старше **2 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
8 - й день			**Шницель рыбный натуральный (минтай)**						**картофельное пюре**		
ЗАВТРАК			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60	минтай б/г	134,937	94,6	соус			картофель	129,06	96,80
235/11	Шницель рыбный	100/20	лук репчат.	10,44	9,4	сметана	4,9	4,9	молоко	17,6	16,5
	натуральный (минтай)		зелень	2,1	2	томат пюре	2	2	м/слив	3,3	3,3
128/11	картофель пюре / Капуста	110/70	молоко	8	8	мука пшен.	1,38	1,38	соль	0,8	0,8
139/11	Тушёная		яйца	0,1шт.	4	вода	13,8	13,8	**Капуста тушеная**		
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	мука пшен.	3,04	3,04	лавр. / лист	0,0004	0,0004	капуста св.	99,4	79,8
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	сухарь паниров	9	9	соль	0,2	0,2	м/растительно	2,8	2,8
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30	м/растительное	7,05	7,05	лук репч	4,76	4	томат	4,2	4,2
			соль	0,9	0,9	м/сливочное	0,4	0,4	морковь	2,1	1,75
						овощи свежие в нарезку			лук репч.	3,5	2,8
						сырьё	**брутто**	**нетто**	лавр. Лист	0,0056	0,0056
						помидор св.	67,8	60	мука пш.	0,7	0,7
									сахар	2,1	2,1
									соль	0,47	0,47
									лимон/кислота	0,063	0,063
									вода	2,037	2,037
ОБЕД			**Борщ с картофелем**			**плов с говядиной**			**Кисель из яблок**		
54-2з/22	огурец свежий в нарезку	60	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Борщ с картофелем	250	свекла	64,2	49,13	говядина	91,97	79	сушён. Яблок	20	20
265/11	Плов с говядиной	50/140	картофель	46,191	34,6	крупа рисовая	47,60	47,60	сахар	24,3	24,3
ТТК	Кисель из яблок	200	морковь	10	8	м/растительно	7	7	яблоки св.	3	2,5
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	лук репчат.	9,6	8	лук репчат.	8,4	7	сок яблочный	100	100
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	томат пюре	2	2	морковь	26,5	21,2	крахмал	10	10
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	105	сахар	1,2	1,2	томат пюре	1,2	1,2	вода	118	
			м/сливочное	5	5	специи зелень су	1,29	1,29	лим/кислота		
			соль	1,16	1,16	вода	112		**Фрукты свежие (яблоко)**		
			лавр./лист	0,01	0,01	**огурец свежие в нарезку**			**сырьё**	**брутто**	**нетто**
			вода	200		**сырьё**	**брутто**	**нетто**	нарезка	119,18	105
			говядина	2,945	2,5	огурец	63,12	60,00			
ПОЛДНИК			**Зразы картофельные**			**соус**			**чай с лимоном**		
ТТК	Чай с лимоном	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
150/11	Зразы картофельные	90/20	картофель	112	83,7	молоко	14,2	14,2	чай	0,2	0,2
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40	лук репч.	21,6	18	м/сливочное	0,4	0,4	вода	66	66
			морковь	17,1	13,5	мука пш.	2,2	2,2	сахар	6	6
			м/сливочное	2,7	2,7	л/лист	0,004	0,004	вода	145	145
			сухари пан	9	9	соль	0,2	0,2	лимон	7,5	7
			м/растительное	4	4	вода	7,8	7,8			

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

Возрастная категория: 12 лет и старше **2 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
9- й день		
ЗАВТРАК		
182/11	Каша жидкая молочная (рисовая)	240
14 /11	масло порциями	10
54-1з/22	сыр твёрдых сортов в нарезке	20
ТТК	Какао с молоком витаминизированный	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40
ТТК	Фрукты свежие (яблоко)	105
ОБЕД		
54-20з/22г	горошек зелёный (консервированный)	60
Пром.пр.	Печенье топлёное молоко	52
ТТК	Суп с лапшой	250
294/11	Котлета рубленая из птицы	100
Т Т К	запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным	150 / 30
54-1хн/22	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	40
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
ПОЛДНИК		
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
ТТК	Голубцы ленивые	100/30
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	20

норма закладки продуктов в гр на 1 порцию

Каша жидкая молочная (рисовая)

сырьё	брутто	нетто
крупа рисовая	35,30	35,30
молоко	120,400	120,4
сахар	6,2	6,2
вода	79,6	79,6
соль	0,6	0,6
м/сливочное	12,3	12,3

сыр твёрдых сортов в нарезке

сырьё	брутто	нетто
сыр полутвёрды	20,83	20

масло порциями

сырьё	брутто	нетто
масло сливочно	10	10

Какао с молоком витаминизированный

сырьё	брутто	нетто
какао-порош	3	3
молоко	200	200
сахар	5	5
вода	10	10

Фрукты свежие (яблоко)

сырьё	брутто	нетто
нарезка	119,175	105

Суп с лапшой

сырьё	брутто	нетто
мука пш.	17,5	17,5
мука на подпыл	1,2	1,2
яйца шт./гр.	0,125 шт.	5
молоко	3,5	3,5
соль	0,5	0,5
выход подсушенной лапши 20 гр.		
лук репчат	12	10
м/сливочное	5	5
соль	1,3	1,3
лавр./лист	0,01	0,01
вода	237,7	237,7
бедро птицы	2,945	2,5

горошек зелёный

сырьё	брутто	нетто
консервирован	99,15	60

запеканка из творога и картофеля с соусом сметанным

сырьё	брутто	нетто
творог	106,752	105
Картофель	85,2	63,74
яйцо шт. / гр.	0,15 шт.	6
мука пшенич	1,64	1,64
крахмал карт	2	2
м/сливочное	9	9
сухарь паниро	6	6
соус:		
сметана	7,5	7,5
мука пшенич	2,25	2,25
вода	22,5	22,5
лавр./лист	0,0009	0,0009
соль	0,3	0,3

Котлета рублен. из птицы

сырьё	брутто	нетто
бедро куриное	138,48	74,0
хлеб пш.	26	26
молоко	18	18
м/сливочное	1,2	1,2
сухарь паниров	2,48	2,48
мука пш.	8,1	8,1
м/растительно	5	5

Компот из смеси сухофруктов

сырьё	брутто	нетто
смесь сух-в	26,8	25
сахар	7	7
вода	190	190

Голубцы ленивые

сырьё	брутто	нетто
говядина	35,84	30,99
бедро кур на ко	42,26	23,7
капуста св.	38,71	30,87
лук репчатый	13,26	10,26
м/сливочное	1,30	1,30
морковь	6,64	5,34

сырьё	брутто	нетто
м/сливочное	1,1	1,1
крупа рис	4,91	4,91
вода	29,11	
яйцо	0,093 шт	3,72
соль	1	1
приправа овоц	0,78	0,78

соус

сырьё	брутто	нетто
молоко	26,95	26,95
сметана	0,8	0,8
м/сливочное	0,40	0,40
мука пш.	3,30	3,30
л/лист	0,00124	0,00124
соль	0,3	0,3
вода	5,9	5,9

10 - ТИДНЕВНАЯ М Е Н Ю - Р А С К Л А Д К А ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ

З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В И П О Л Д Н И К О В

Возрастная категория: 12 лет и старше **2 - я неделя** осень - 2022 г. -____г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
10- й	**день**		**Жаркое по - домашнему**						**чай с лимоном**		
З А В Т Р А К			**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
54-2з/22	огурец свежий в нарезку	60	свинина	112,27	86,1	м/сливочное	6,6	6,6	чай	1	1
259/11	Жаркое по - дормашнему	55/155	картофель	154,67	116,0	м/растительное	2,4	2,4	вода	66	
54-3гн/22	чай с лимоном	200	лук репчат.	13,938	11,615	лавр. / лист	0,00598	0,00598	сахар	7	7
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	томат пюре	6,96	6,96	соль	1,5	1,5	вода	150	
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	**огурец свежий**	**в нарезку**		приправа овощн	1,43	1,43	лимон	7,5	7
			сырьё	**брутто**	**нетто**						
			огурец св.	63,12	60						
О Б Е Д			**Щи из свежей капусты с картофелем**			**Биточек рыбные (минтай)**			**каша вязкая пшёная**		
54-3з/22	помидор свежий в нарезку	60				**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
ТТК	Щи из свежей капусты с картофелем	250	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	минтай б/г	121	83,22	Крупа пшено	43,5	43,5
			капуста б/кач	64,38	51,5	хлеб пш.	20,5	20,5	м/сливочное	6	6
234/11	Биточек рыбный (минтай)	90 / 20	картофель	40	30	молоко	11,1	11,1	вода	139,2	
303/11	каша вязкая (пшёная)	180	морковь	12,5	10	соль	0,38	0,38	соль	0,41	0,41
ТТК	Кофейный напиток с молоком	200	лук репчат.	12	10	сухари пан	9	9			
			томат пюре	2,5	2,5	м/растительное	5	5	**Кофейный напиток с молоком**		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	м/сливочное	5	5	соус			**сырьё**	**брутто**	**нетто**
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40	соль	1,3	1,3	сметана	5	5	Кофейный напи	3,5	3,5
ТТК	Фрукты свежие (яблоки)	110	лавр./лист	0,01	0,01	мука	1,5	1,5	молоко	215	215
			вода	200	200	вода	15	15	сахар	19	19
			специи зелень с	1,3	1,300	л/лист	0,004	0,004	вода	5	5
			говядина	2,945	2,5	соль	0,2	0,2			
			овощи свежие	**в нарезку**		**Фрукты свежие (яблоко)**					
			сырьё	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**			
			помидор св.	70,8	60	нарезка	124,850	110			
П О Л Д Н И К			**Запеканка овощная**			**соус**			**чай фруктовый**		
ТТК	чай фруктовый	200	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**	**сырьё**	**брутто**	**нетто**
165/11	Запеканка овощная	140/40	Картофель	30,800	23,55	молоко	32	32	чай	0,1	0,1
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	20	капуста белокач	164,41	131,29	м/сливочное	1	1	вода	50	50
			м/сливочное	7	7	мука	4,4	4,4	сахар	0,7	0,7
			крупа манная	13,59	13,59	л/лист	0,008	0,008	вода	152	152
			сухарь. Пан	5,2	5,2	соль	0,4	0,4	яблоко св.	28,22	25,5
			яйца шт./гр.	0,0735 ш	2,94	вода	9	9			
			сметана	0,55	0,55						
			молоко	2	2						
			соль	0,3	0,3						
			приправа овощн	1	1						
			л/лист	0,00006	0,00006						

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** одноразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ЗАВТРАКОВ 25 % г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**30**	40	30	30	0	30	30	30	30	40	40	**30**	100
2	хлеб пшеничный	**50**	40	50	68	30	62	50	40	40	50	70	**50,00**	100
3	мука пшеничная	**5**	0	0	12,1	13,04	12,7	0	7,04	5,12	0	0	**5**	100
4	крупы, бобовые	**12,5**	35,3	54,4	0	0	0	0	0	0	35,3	0	**12,50**	100
5	макаронные изделия	**5**	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	**5,000**	100
6	картофель	**46,75**	0	0	96,8	0	157,9	0	0	96,8	0	116	**46,75**	100
7	овощи (свеж, консерв-е. Зелень, томат, соленья)	**80**	0	93,6	152,89	0	91,645	97	120,34	165,95	0	78,575	**80,00**	100
8	фрукты свежие	**46,25**	105	0	0	135	0,5	110	0	0	105	7	**46,25**	100
9	сухофрукты	**5**	0	20	0	0	10	0	20	0	0	0	**5**	100
10	соки фруктовые	**50**	0	0	200	0	100	0	0	200	0	0	**50**	100
11	мясо 1-й категории	**19,5**	0	94,8	0	0	14,1	0	0	0	0	86,1	**19,5**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**13,25**	0	0	0	0	65,9	66,6	0	0	0	0	**13,25**	100
13	рыба-филе	**19,25**	0	0	97,9	0	0	0	0	94,6	0	0	**19,25**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**10**	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	**10**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**87,5**	175,79	0	27,95	37	11,36	228,2	49,8	24,5	320,4	0	**87,5**	100
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**45**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0,00**	0
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**15**	0	0	0,0	150	0	0	0	0	0	0	**15**	100
18	сыр	**3,75**	0	0	0,0	0	0	17,5	0	0	20	0	**3,75**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**2,5**	0	0	1,4	6,52	8,75	0	3,48	5	0	0	**2,5**	100
20	масло сливочное	**8,75**	12,3	0	7,7	16,52	10	6,19	2,2	4	22	6,6	**8,75**	100
21	масло растительное	**4,5**	0	8	5,2	0	7,2	0	12,1	10	0	2,4	**4,5**	100
22	яйцо диетическое столовое	**10**	0	0	0,9	6,52	0,2	80	8,36	4	0	0	**10**	100
23	сахар	**8,75**	13,2	10	0,0	20	14	5	5	2	11	7	**8,75**	100
24	кондитерские изделия	**3,75**	37	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**3,7**	99
25	чай	**0,5**	1	0	0,0	1	0	0	0	0	0	1	**0,30**	60,00
26	какао - порошок	**0,3**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	3	0	**0,3**	100
27	кофейный напиток	**0,5**	0	0	0,0	0	0	5	0	0	0	0	**0,5**	100,0
28	дрожжи хлебопекарные	**0,075**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0,0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**1,25**	0,4	1	1,7	0	2,56	0.6	1,37	2	1	1,5	**1,25**	100,0
30	Крахмал	**1**	0	0	0,0	0	10	0	0	0	0	0	**1,00**	100,0
31	Специи	**0,5**	0	1,700	0,0200	0	1,57472	0,0000	0,2003	0,0690	0,0000	1,43598	**0,500**	100,0
32	белки	**22,5**	22,68	21,42	22,92	22,59	21,93	25,28	21,06	22,19	23,00	21,86	**22,68**	99,97
33	жиры	**23**	23,36	24,66	23,03	23,02	20,75	24,18	21,75	23,31	23,23	23,07	**23,04**	100,15
34	углеводы	**95,75**	94,01	93,26	94,87	93,89	102,64	89,98	99,90	95,58	94,10	96,72	**95,49**	99,73
35	каллорийность	**680**	679,74	680,56	678,10	676,61	684,99	678,51	679	680,78	680,09	681,41	**680,0**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** одноразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ОБЕДОВ 35 % г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**42**	40	50	40	50	40	40	50	40	30	40	**42**	100
2	хлеб пшеничный	**70**	70	70	60	70	60	83,5	60	70	66	90,5	**70,00**	100
3	мука пшеничная	**7**	2,07	0	2	0	23,91	4,05	5,78	0	30,69	1,5	**7**	100
4	крупы, бобовые	**17,5**	0	0	38,85	20	0	5,05	20	47,6	0	43,5	**17,50**	100
5	макаронные изделия	**7**	49,1	20,9	0	0	0	0	0	0	0	0	**7,00**	100
6	картофель	**65,450**	20	0	50	146	105,74	132,6	71,82	34,6	63,74	30	**65,45**	100
7	овощи (свеж, консерв-е, Зелень, томат, соленья)	**112**	205,7	101,1	139,6	112,4	98	185,28	85,6	156,53	70	134	**129,02**	115,20
8	фрукты свежие	**64,75**	0	110	110	0	105	0	105	107,5	0	110	**64,75**	100
9	сухофрукты	**7**	0	0	25	0	0	0	0	20	25	0	**7**	100
10	соки фруктовые	**70**	0	0	0	0	200	200	200	100	0	0	**70**	100
11	мясо 1-й категории	**27,3**	2,5	0	85,5	72,6	0	28,4	0	81,5	0	2,5	**27,3**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**18,55**	0	59,34	0	0	2,5	44,56	2,5	0	76,5	0	**18,55**	100
13	рыба-филе	**26,95**	0	0	0	0	82,67	0	103,61	0	0	83,22	**26,95**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**14**	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**14**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**122,5**	205	255	0	205	66,9	22,84	65,1	0	21,5	226,1	**106,74**	87,14
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**63**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0,00**	0,00
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**21**	0	0	0,0	0	105	0	0	0	105,00	0	**21**	100
18	сыр	**5,25**	0	18	0,0	30	0	0	5	0	0	0	**5,25**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**3,5**	6,9	0	0,0	0	7,5	8,1	0	0	8	5	**3,5**	100
20	масло сливочное	**12,25**	17,6	10	10,0	5	21,98	6	20,72	5	15	11	**12,25**	100
21	масло растительное	**6,3**	8,4	5	9,8	7,2	0	12,8	3	7	5	5	**6,30**	100
22	яйцо диетическое столовое	**14**	0	117	0,0	0	11,72	0	0	0	11	0	**14**	100
23	сахар	**12,25**	21,1	20	7,7	19,5	0	0	3	26	7	19	**12,25**	100
24	кондитерские изделия	**5,25**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	52	0	**5,2**	99
25	чай	**0,7**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0,00
26	какао - порошок	**0,42**	2,10	0	0,0	2,1	0	0	0	0	0	0	**0,42**	100
27	кофейный напиток	**0,7**	0	3,5	0,0	0	0	0	0	0	0,00	3,5	**0,7**	100
28	дрожжи хлебопекарные	**0,105**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**1,75**	2,5	2	1,3	1,1	2,19	1,54	1,62	1	2	2,29	**1,75**	100
30	Крахмал	**1,4**	0	0	0,0	0	2	0	0	10	2	0	**1,40**	100
31	Специи	**0,70**	1,111	0	1,5710	1,343	0,0109	0,01815	0,01105	1,300	0,0109	1,314	**0,7000**	100
32	белки	**31,5**	34,76	30,52	30,85	32,25	31,86	31,32	31,81	29,60	30,87	31,55	**31,539**	100,12
33	жиры	**32,2**	31,19	31,73	32,16	31,22	31,69	32,36	34,35	30,09	31,85	31,99	**31,862**	98,95
34	углеводы	**134,05**	138,26	134,86	133,52	136,60	134,79	134,99	127,79	139,49	134,99	134,25	**134,954**	100,67
35	каллорийность	**952**	949,88	951,36	950,77	956,29	951,70	956,08	950	949,55	950,24	953,89	**952,0**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** одноразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ПОЛДНИКОВ 10 % г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**12**	0	0	40	0	50	0	30	0	0	0	**12**	100
2	хлеб пшеничный	**20**	25	50	17	0	22	0	6	40	20	20	**20,00**	100
3	мука пшеничная	**2**	0	1,35	7,51	0	0	2,75	0,69	0	3,3	4,4	**2**	100
4	крупы, бобовые	**5**	0	20,7	0	10,8	0	0	0	0	4,91	13,59	**5,0**	100
5	макаронные изделия	**2**	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	**2**	100
6	картофель	**18,7**	0	0	0	0	0	0	79,75	83,7	0	23,55	**18,70**	100
7	овощи (свеж, консерв е. Зелень, томат, соленья)	**32**	0	17,1	0,587	48,72	0	42,34	1,993	31,5	46,47	131,29	**32,0**	100
8	фрукты свежие	**18,5**	120	0	25,5	0	7	0	0	7	0	25,5	**18,50**	100
9	сухофрукты	**2**	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	**2**	100
10	соки фруктовые	**20**	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0	**20**	100
11	мясо 1-й категории	**7,8**	0	0	0	0	47,01	0	0	0	30,99	0	**7,8**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**5,3**	0	0	0	0	29,32	0	0	0	23,68	0	**5,3**	100
13	рыба-филе	**7,7**	0	0	77	0	0	0	0	0	0	0	**7,7**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**4**	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	**4**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**35**	0	15	19,05	72,72	17,85	152,23	0	14,2	26,95	32	**35**	100
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**18**	0	180	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**18,00**	100
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**6**	0	0	0,0	60	0	0	0	0	0	0	**6**	100
18	сыр	**1,5**	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**1,5**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**1**	0	0	0,0	6,2	0	0	2,45	0	1	0,55	**1**	100
20	масло сливочное	**3,5**	0	3	0,0	6,2	0	4,86	6,89	3	3	8	**3,5**	100
21	масло растительное	**1,8**	0	4	4,0	0	4,5	1,3	0	4	0	0	**1,8**	100
22	яйцо диетическое столовое	**4**	0	2	1,4	6,24	1,2	22,9	0	0	4	2,94	**4**	100
23	сахар	**3,5**	7	2	0,7	4,8	6	2,4	5	6	0	0,7	**3,5**	100
24	кондитерские изделия	**1,5**	0	0	15,0	0	0	0	0	0	0	0	**1,5**	100
25	чай	**0,2**	1	0,00	0,10	0,4	0,2	0,000	0,000	0,200	0,000	0,1	**0,2**	100
26	какао - порошок	**0,12**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0
27	кофейный напиток	**0,2**	0	0	0,0	0	0	2	0	0	0	0	**0,2**	100
28	дрожжи хлебопекарные	**0,03**	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**0,5**	0	0	1,0	0	1	0,25	0,1	0	1	0,7	**0,5**	100
30	Крахмал	**0,4**	0	0	0,0	0	0	0	4	0	0	0	**0,40**	100
31	Специи	**0,2**	0	0	0,0	0	0	0,005	0,2002	0	1	1,00806	**0,20**	100
32	белки	**9**	7,35	9,07	10,18	9,04	9,09	8,52	12,11	9	9,87	8,70	**9,29**	103,26
33	жиры	**9,2**	9,33	8,99	12,64	9,03	9,19	8,95	9,27	8,50	9,20	10,49	**9,56**	103,89
34	углеводы	**38,3**	39,13	39,54	30,51	38,33	37,07	34,91	35,87	39,32	38,46	34,80	**36,78**	96,04
35	каллорийность	**272**	270,10	275,31	276,47	270,76	267,36	270,79	275	269,46	276,51	267,93	**272,0**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** двухразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ЗАВТРАКОВ 25 % ОБЕДОВ 35 % г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**72**	80,00	80,00	70,00	50,00	70,00	70,00	80,00	70,00	70,00	80,00	**72**	100
2	хлеб пшеничный	**120**	110,00	120,00	128,00	100,00	122,00	133,50	100,00	110,00	116,00	160,50	**120,00**	100
3	мука пшеничная	**12**	2,07	0,00	14,10	13,04	36,61	4,05	12,82	5,12	30,69	1,50	**12,00**	100
4	крупы, бобовые	**30**	35,30	54,40	38,85	20,00	0,00	5,05	20,00	47,60	35,30	43,50	**30,0**	100
5	макаронные изделия	**12**	49,10	20,90	0,00	0,00	0,00	0,00	50,00	0,00	0,00	0,00	**12,00**	100
6	картофель	**112,2**	20,00	0,00	146,80	146,00	263,64	132,60	71,82	131,40	63,74	146,00	**112,2**	100
7	овощи (свеж, консерв.е. Зелень, томат, соленья)	**192**	205,70	194,70	292,49	112,40	189,65	282,28	205,94	322,48	70,00	212,58	**209,020**	108,870
8	фрукты свежие	**111**	105,00	110,00	110,00	135,00	105,50	110,00	105,00	107,50	105,00	117,00	**111**	100
9	сухофрукты	**12**	0,00	20,00	25,00	0,00	10,00	0,00	20,00	20,00	25,00	0,00	**12**	100
10	соки фруктовые	**120**	0,00	0,00	200,00	0,00	300,00	200,00	200,00	300,00	0,00	0,00	**120**	100
11	мясо 1-й категории	**46,8**	2,50	94,80	85,50	72,60	14,10	28,40	0,00	81,50	0,00	88,60	**46,8**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**31,8**	0,00	59,34	0,00	0,00	68,40	111,26	2,50	0,00	76,50	0,00	**31,8**	100
13	рыба-филе	**46,2**	0,00	0,00	97,90	0,00	82,67	0,00	103,61	94,60	0,00	83,22	**46,2**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**24**	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00	**24**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**210**	380,79	255,00	27,95	242,00	78,26	251,04	114,90	24,50	341,90	226,10	**194,244**	92,50
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**108**	0,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**0,00**	0
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**36**	0,00	0	0,0	150,00	105,00	0,00	0,00	0	105	0,00	**36**	100
18	сыр	**9**	0,00	18	0,0	30,00	0,00	17,50	5,00	0	20	0,00	**9**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**6**	6,90	0	1,4	6,52	16,25	8,10	3,48	5	8	5,00	**6**	100
20	масло сливочное	**21**	29,90	10	17,7	21,52	31,98	12,19	22,92	9	38	17,60	**21**	100
21	масло растительное	**10,8**	8,40	13	15,0	7,20	7,20	12,80	15,10	17	5	7,40	**10,800**	100
22	яйцо диетическое столовое	**24**	0,00	117	0,9	6,52	11,92	80,00	8,36	4	11	0,00	**24**	100
23	сахар	**21**	34,30	30	7,7	39,50	14,00	5,00	8,00	28	18	26,00	**21,00**	100
24	кондитерские изделия	**9**	37,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	52	0,00	**8,9**	98,89
25	чай	**1,2**	1,00	0	0,0	1,00	0,00	0,00	0,00	0	0	1,00	**0,3**	25,00
26	какао - порошок	**0,72**	2,10	0	0,0	2,10	0,00	0,00	0,00	0	3	0,00	**0,72**	100
27	кофейный напиток	**1,2**	0,00	4	0,0	0,00	0,00	5,00	0,00	0	0	3,50	**1,2**	100
28	дрожжи хлебопекарные	**0,18**	0,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**0**	0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**3**	2,90	3	3,0	1,10	4,75	2,14	2,99	4	3	3,79	**3**	100
30	Крахмал	**2,4**	0,00	0	0,0	0,00	12,00	0,00	0,00	10	2	0,00	**2,40**	100
31	Специи	**1,2**	1,11	2	1,591	1,34	1,59	0,02	0,21	1,369	0,0109	2,75	**1,20**	100
32	белки	**54**	57,44	51,94	53,77	54,84	53,80	56,60	52,87	51,79	53,87	53,41	**54,031**	100,06
33	жиры	**55,2**	54,55	56,39	55,19	54,25	52,43	56,54	56,10	53,40	55,08	55,05	**54,898**	99,45
34	углеводы	**229,8**	232,27	228,12	228,39	230,48	237,43	224,97	227,70	235,07	229,09	230,97	**230,448**	100,28
35	каллорийность	**1632**	1629,62	1631,92	1628,87	1632,89	1636,69	1634,59	1629	1630,33	1630,32	1635,29	**1632,00**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше "Ведомость контроля за рационом питания" режим питания: двухразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ОБЕДОВ 35% И ПОЛДНИКОВ 10% г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**54**	40	50	80	50	90	40	80	40	30	40	**54**	100
2	хлеб пшеничный	**90**	95	120	77	70	82	83,5	66	110	86	110,5	**90,00**	100
3	мука пшеничная	**9**	2,07	1,35	9,51	0	23,91	6,8	6,47	0	33,99	5,9	**9,00**	100
4	крупы, бобовые	**22,5**	0	20,7	38,85	30,8	0	5,05	20	47,6	4,91	57,09	**22,50**	100
5	макаронные изделия	**9**	49,1	20,9	0	0	0	20	0	0	0	0	**9,000**	100
6	картофель	**84,15**	20	0	50	146	105,74	132,6	151,57	118,3	63,74	53,55	**84,15**	100
7	овощи (свеж, консерв-в. Зелень, томат, соленья)	**144**	205,7	118,2	140,187	161,12	98	227,62	87,593	188,03	116,47	265,29	**161,02**	111,82
8	фрукты свежие	**83,25**	120	110	135,5	0	112	0	105	114,5	0	135,5	**83,25**	100
9	сухофрукты	**9**	0	0	25	0	0	0	20	20	25	0	**9**	100
10	соки фруктовые	**90**	0	0	0	0	200	200	200	100	200	0	**90**	100
11	мясо 1-й категории	**35,1**	2,5	0	85,5	72,6	47,01	28,4	0	81,5	30,99	2,5	**35,1**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**23,85**	0	59,34	0	0	31,82	44,66	2,5	0	100,18	0	**23,85**	100
13	рыба-филе	**34,65**	0	0	77	0	82,67	0	103,61	0	0	83,22	**34,65**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**18**	140	0	0	0	0	0	40	0	0	0	**18**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**157,5**	205	270	19,05	277,72	84,75	175,07	65,1	14,2	48,45	258,1	**141,744**	90,00
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**81**	0	180	0,0	0	0	0	0	0	0	0	**18,00**	22,22
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**27**	0	0	0,0	60	105	0	0	0	105	0	**27**	100
18	сыр	**6,75**	15	18	0,0	30	0	0	5	0	0	0	**6,75**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**4,5**	6,9	0	0,0	6,2	7,5	8,1	2,45	0	8	5,55	**4,5**	100
20	масло сливочное	**15,75**	17,6	13	10,0	11,2	21,98	10,86	27,61	8	18	19	**15,75**	100
21	масло растительное	**8,1**	8,4	9	13,8	7,2	4,5	14,1	3	11	5	5	**8,100**	100
22	яйцо диетическое столовое	**18**	0	119	1,4	6,24	12,92	22,9	0	0	15	2,94	**18**	100
23	сахар	**15,75**	28,1	22	8,4	24,3	6	2,4	8	32	7	19,7	**15,75**	100
24	кондитерские изделия	**6,75**	0	0	15,0	0	0	0	0	0	52	0	**6,7**	99,26
25	чай	**0,9**	1	0	0,1	0,4	0,2	0	0	0	0	0,1	**0,2**	22,22
26	какао - порошок	**0,54**	2,1	0	0,0	2,1	0	0	0	0	0	0	**0,42**	77,78
27	кофейный напиток	**0,9**	0	4	0,0	0	0	2	0	0	0	3,5	**0,9**	100,00
29	соль пищевая поваренная йодированная	**2,25**	2,5	2	2,3	1,1	3,19	1,79	1,72	1	3	2,99	**2,25**	100
30	Крахмал	**1,8**	0	0	0,0	0	2	0	4	10	2	0	**1,80**	100
31	Специи	**0,9**	1,111	0	1,6	1,343	0,0109	0,02315	0,21125	1	1	2,32206	**0,90**	100
32	белки	**40,5**	42,11	39,59	41,03	41,29	40,95	39,84	43,92	38,53	40,73	40,25	**40,832**	100,82
33	жиры	**41,4**	40,52	40,72	44,79	40,25	40,88	41,31	43,62	38,59	41,05	42,47	**41,420**	100,05
34	углеводы	**172,35**	177,39	174,40	164,03	174,93	171,86	169,90	163,66	178,81	173,45	169,05	**171,738**	99,64
35	каллорийность	**1224**	1219,98	1226,67	1227,24	1227,05	1219,06	1226,87	1226	1219,01	1226,75	1221,82	**1224,00**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** трёхразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ЗАВТРАКОВ 25 % ОБЕДОВ 35 % ПОЛДНИКОВ 10% (всего 70 %) г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**84**	80,00	80,00	110,00	50,00	120,00	70,00	110,00	70,00	70,00	80,00	**84**	100
2	хлеб пшеничный	**140**	135,00	170,00	145,00	100,00	144,00	133,50	106,00	150,00	136,00	180,50	**140,00**	100
3	мука пшеничная	**14**	2,07	1,35	21,61	13,04	36,61	6,80	13,51	5,12	33,99	5,90	**14,00**	100
4	крупы, бобовые	**35**	35,30	75,10	38,85	30,80	0,00	5,05	20,00	47,60	40,21	57,09	**35,00**	100
5	макаронные изделия	**14**	49,10	20,90	0,00	0,00	0,00	20,00	50,00	0,00	0,00	0,00	**14,00**	100
6	картофель	**130,9**	20,00	0,00	146,80	146,00	263,64	132,60	151,57	215,10	63,74	169,55	**130,9**	100
7	овощи (свеж, консерв-е Зелень, томат, соленья)	**224**	205,70	211,80	293,08	161,12	189,65	324,62	207,93	353,98	116,47	343,87	**241,020**	107,600
8	фрукты свежие	**129,5**	225,00	110,00	135,50	135,00	112,50	110,00	105,00	114,50	105,00	142,50	**129,5**	100
9	сухофрукты	**14**	0,00	20,00	25,00	0,00	10,00	0,00	40,00	20,00	25,00	0,00	**14**	100
10	соки фруктовые	**140**	0,00	0,00	200,00	0,00	300,00	200,00	200,00	300,00	200,00	0,00	**140**	100
11	мясо 1-й категории	**54,6**	2,50	94,80	85,50	72,60	61,11	28,40	0,00	81,50	30,99	88,60	**54,6**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**37,1**	0,00	59,34	0,00	0,00	97,72	111,26	2,50	0,00	100,18	0,00	**37,1**	100
13	рыба-филе	**53,9**	0,00	0,00	174,90	0,00	82,67	0,00	103,61	94,60	0,00	83,22	**53,9**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**28**	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	140,00	0,00	0,00	0,00	**28**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**245**	380,79	270,00	47,00	314,72	96,11	403,27	114,90	38,70	368,85	258,10	**229,244**	93,57
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**126**	0,00	180	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**18,00**	14,28
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**42**	0,00	0	0,0	210,00	105,00	0,00	0,00	0	105	0,00	**42**	100
18	сыр	**10,5**	15,00	18	0,0	30,00	0,00	17,50	5,00	0	20	0,00	**10,5**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**7**	6,90	0	1,4	12,72	16,25	8,10	5,93	5	8	5,55	**7**	100
20	масло сливочное	**24,5**	29,90	13	17,7	27,72	31,98	17,05	29,81	12	40	25,60	**24,5**	100
21	масло растительное	**12,6**	8,40	17	19,0	7,20	11,70	14,10	15,10	21	5	7,40	**12,6**	100
22	яйцо диетическое столовое	**28**	0,00	119	2,3	12,76	13,12	102,90	8,36	4	15	2,94	**28**	100
23	сахар	**24,50**	41,30	32	8,4	44,30	20,00	7,40	13,00	34	18	26,70	**24,5**	100
24	кондитерские изделия	**10,5**	37,00	0	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	52	0,00	**10,4**	99,05
25	чай	**1,4**	2,00	0	0,1	1,40	0,20	0,00	0,00	0	0	1,10	**0,5**	35,71
26	какао - порошок	**0,84**	2,10	0	0,0	2,10	0,00	0,00	0,00	0	3	0,00	**0,72**	85,71
27	кофейный напиток	**1,4**	0,00	4	0,0	0,00	0,00	7,00	0,00	0	0	3,50	**1,4**	100
28	дрожжи хлебопекарные	**0,21**	0,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**0**	0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**3,5**	2,90	4	4,0	1,10	5,75	2,39	3,09	4	4	4,49	**3,5**	100
30	Крахмал	**2,8**	0,00	0	0,0	0,00	12,00	0,00	4,00	10	2	0,00	**2,80**	100
31	Специи	**1,4**	1,11	2	1,6	1,34	1,59	0,02	0,41	1	1	3,76	**1,40**	100
32	белки	**63**	64,79	61,01	63,94	63,88	62,89	65,12	64,97	60,72	63,73	62,11	**63,320**	100,52
33	жиры	**64,4**	63,88	65,38	67,83	63,28	61,63	65,49	65,37	61,90	64,28	65,54	**64,460**	100,09
34	углеводы	**268,1**	271,40	267,66	258,90	268,82	274,49	259,88	263,56	274,39	267,55	265,77	**267,230**	99,68
35	каллорийность	**1904**	1899,72	1907,24	1905,34	1903,65	1904,05	1905,38	1905	1899,79	1906,84	1903,22	**1904,0**	100,00

возрастная категория 12- лет и старше **"Ведомость контроля за рационом питания"** **режим питания:** трёхразовый с по

п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ЗАВТРАКОВ 25% ОБЕДОВ 35% ПОЛДНИКОВ 10% (всего 70 %) г, на одного человека меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Откло-нение от нормы в % (+ / -)
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день		
1	хлеб ржаной	**84**	80,00	80,00	110,00	50,00	120,00	70,00	110,00	70,00	70,00	80,00	**84**	100
2	хлеб пшеничный	**140**	135,00	170,00	145,00	100,00	144,00	133,50	106,00	150,00	136,00	180,50	**140,00**	100
3	мука пшеничная	**14**	2,07	1,35	21,61	13,04	36,61	6,80	13,51	5,12	33,99	5,90	**14,00**	100
4	крупы, бобовые	**35**	35,30	75,10	38,85	30,80	0,00	5,05	20,00	47,60	40,21	57,09	**35,00**	100
5	макаронные изделия	**14**	49,10	20,90	0,00	0,00	0,00	20,00	50,00	0,00	0,00	0,00	**14,00**	100
6	картофель	**130,9**	20,00	0,00	146,80	146,00	263,64	132,60	151,57	215,10	63,74	169,55	**130,9**	100
7	овощи (свеж, консерв-е. Зелень, томат, соленья)	**224**	205,70	211,80	293,08	161,12	189,65	324,62	207,93	353,98	116,47	343,87	**241,020**	107,600
8	фрукты свежие	**129,5**	225,00	110,00	135,50	135,00	112,50	110,00	105,00	114,50	105,00	142,50	**129,5**	100
9	сухофрукты	**14**	0,00	20,00	25,00	0,00	10,00	0,00	40,00	20,00	25,00	0,00	**14**	100
10	соки фруктовые	**140**	0,00	0,00	200,00	0,00	300,00	200,00	200,00	300,00	200,00	0,00	**140**	100
11	мясо 1-й категории	**54,6**	2,50	94,80	85,50	72,60	61,11	28,40	0,00	81,50	30,99	88,60	**54,6**	100
12	цыплята 1 кат. потрошеные	**37,1**	0,00	59,34	0,00	0,00	97,72	111,26	2,50	0,00	100,18	0,00	**37,1**	100
13	рыба-филе	**53,9**	0,00	0,00	174,90	0,00	82,67	0,00	103,61	94,60	0,00	83,22	**53,9**	100
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	**28**	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	140,00	0,00	0,00	0,00	**28**	100
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**245**	380,79	270,00	47,00	314,72	96,11	403,27	114,90	38,70	368,85	258,10	**229,244**	93,57
16	кисломолоч. (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	**126**	0,00	180	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**18,00**	14,28
17	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	**42**	0,00	0	0,0	210,00	105,00	0,00	0,00	0	105	0,00	**42**	100
18	сыр	**10,5**	15,00	18	0,0	30,00	0,00	17,50	5,00	0	20	0,00	**10,5**	100
19	сметана (м. д. ж. не более15%)	**7**	6,90	0	1,4	12,72	16,25	8,10	5,93	5	8	5,55	**7**	100
20	масло сливочное	**24,5**	29,90	13	17,7	27,72	31,98	17,05	29,81	12	40	25,60	**24,5**	100
21	масло растительное	**12,6**	8,40	17	19,0	7,20	11,70	14,10	15,10	21	5	7,40	**12,6**	100
22	яйцо диетическое столовое	**28**	0,00	119	2,3	12,76	13,12	102,90	8,36	4	15	2,94	**28**	100
23	сахар	**24,50**	41,30	32	8,4	44,30	20,00	7,40	13,00	34	18	26,70	**24,5**	100
24	кондитерские изделия	**10,5**	37,00	0	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	52	0,00	**10,4**	99,05
25	чай	**1,4**	2,00	0	0,1	1,40	0,20	0,00	0,00	0	0	1,10	**0,5**	35,71
26	какао - порошок	**0,84**	2,10	0	0,0	2,10	0,00	0,00	0,00	0	3	0,00	**0,72**	85,71
27	кофейный напиток	**1,4**	0,00	4	0,0	0,00	0,00	7,00	0,00	0	0	3,50	**1,4**	100
28	дрожжи хлебопекарные	**0,21**	0,00	0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0,00	**0**	0
29	соль пищевая поваренная йодированная	**3,5**	2,90	4	4,0	1,10	5,75	2,39	3,09	4	4	4,49	**3,5**	100
30	Крахмал	**2,8**	0,00	0	0,0	0,00	12,00	0,00	4,00	10	2	0,00	**2,80**	100
31	Специи	**1,4**	1,11	2	1,6	1,34	1,59	0,02	0,41	1	1	3,76	**1,40**	100
32	белки	**63**	64,79	61,01	63,94	63,88	62,89	65,12	64,97	60,72	63,73	62,11	**63,320**	100,52
33	жиры	**64,4**	63,88	65,38	67,83	63,28	61,63	65,49	65,37	61,90	64,28	65,54	**64,460**	100,09
34	углеводы	**268,1**	271,40	267,66	258,90	268,82	274,49	259,88	263,56	274,39	267,55	265,77	**267,230**	99,68
35	каллорийность	**1904**	1899,72	1907,24	1905,34	1903,65	1904,05	1905,38	1905	1899,79	1906,84	1903,22	**1904,0**	100,00

ПРИЛОЖЕНИЕ КОМПАНОВКИ К 10- ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ -ОБЕДОВ

1 - я неделя

возрастная категория 12- лет и старше

Сборник рецепт №	СУББОТА Наименование блюда	Выход 1-п/г.
6-й день		
	ЗАВТРАК	
182/11	Каша жидкая молочная из пшенной крупы	200
14 /11	масло порциями	10
376/11	чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	105
	ОБЕД	
75/11	Икра свекольная	80
98/11	Суп крестьянский с крупой	250
261/11	Печень в сметанном соусе	110
128/11	картофель пюре	180
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40

2 - я неделя

возрастная категория 12- лет и старше

Сборник рецепт №	СУББОТА Наименование блюда	Выход 1-п/г.
12 - й день		
	ЗАВТРАК	
204/11	Макароны отварные с сыром	180
Пром.пр.	Печенье топпёное молоко	15
379/11	Кофейный напиток с молоком	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
338 / 11	Фрукты свежие (банан)	110
	ОБЕД	
71 /11	помидор свежий в нарезку	80
113/11	Суп с бобовыми (чечевица)	250
290/11	Птица тушёная в соусе	100
125/11	картофель отварной	180
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40

Россия Краснодарский край

ПРИЛОЖЕНИЕ К 10-ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ

2-х - ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	СУББОТА Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	З А В Т Р А К							
неделя	Каша жидкая молочная (пшённая)	200	17,608	14,6	36,684	348,570	85	182/11
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14/11
1 -я	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,460	71	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
День	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
6 -й	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	338 / 11
итого за завтрак		**595**	22,50	23,000	**95,06**	**680,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,000	
	О Б Е Д							
неделя	Икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,400	6	54-15з/22
	Суп крестьянский с крупой	250	4,288	7,924	14,92	148,148	83	ТТК
1 -я	Печень в сметанном соусе	110	15,77	8,18	16,083	201,032	89	261/11
	картофельное пюре	180	3,719	10,996	37,810	265,080	87	128 /11
День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	61	389/11
6 -й	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за обед		**900**	31,50	32,200	**133,75**	**952,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,000	
	ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		54,000	55,20	228,82	1632,00	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		54,00	55,20	229,80	1632,00	0,00	

2-я неделя

приём пищи	СУББОТА Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	З А В Т Р А К							
неделя	Макароны отварные с сыром	180	11,56	10,984	31,992	273,064	86	204/11
	Печенье топлёное молоко	15	1,75	3,416	1,24	42,704	11	Пром.пр.
2 -я	Кофейный напиток с молоком	200	4,5	3,7	19,6	129,700	69	379/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,170	9	Пром.пр.
День	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
12 -й	Фрукты свежие (банан)	110	1,413	4,33	18,12	117,102	77	338 / 11
итого за завтрак		**565**	22,50	23,000	**95,752**	**680,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,000	
	О Б Е Д							
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г
	Суп с бобовыми (чечевица)	250	6,49	8,98	26,765	213,840	84	ТТК
2 -я	Птица тушёная в соусе	100	14,503	13,11	19,963	256,050	90	290/11
	картофель отварной	180	3,39	9,09	26,900	202,970	88	125 /11
День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	61	389/11
12 -й	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за обед		**890**	31,50	32,180	**134,07**	**952,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,000	
	ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		54,001	55,180	229,820	1632,00	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		54,00	55,20	229,80	1632,00	0,00	

Россия Краснодарский край

ПРИЛОЖЕНИЕ К 10-ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ

2-х - ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки 2 - х - дневка** **1 - я неделя шестой день**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	 в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,001
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,000
12- 18 л	З А В Т Р А К И	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	0,684
	СУББОТА						энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		22,50	23,00	95,41	680,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню обеды 2 -х -дневка** **2 - я неделя двенадцатый день**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	 в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	0,0000
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,0200
12- 18 л	О Б Е Д Ы	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	0,2790
							энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		31,50	32,19	133,91	952,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки - обеды 2 -х - дневка** **1 - я - 2 - я - неделя**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	 в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,001
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,020
12- 18 л	З А В Т Р А К И И О Б Е Д Ы	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	0,963
	СУББОТА						энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		54,00	55,19	229,32	1632,00	ценность	0,000

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____ */Ткаченко А.Н./*

Литература:

1 СКУРИХИН И.М.,ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.

2 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.

Россия Краснодарский край

ПРИЛОЖЕНИЕ К 10-ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ

2-х - ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	СУББОТА Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	З А В Т Р А К							
неделя	Каша жидкая молочная (пшённая)	200	17,608	14,6	36,684	348,570	85	182/11
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,090	7	14/11
1 -я	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,460	71	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,63	0,35	20,4	95,270	9	Пром.пр.
День	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
6 -й	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,350	80	338 / 11
итого за завтрак		**595**	22,50	23,000	**95,06**	**680,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,000	
	О Б Е Д							
неделя	Икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,400	6	54-15з/22
	Суп крестьянский с крупой	250	4,288	7,924	14,92	148,148	83	ТТК
1 -я	Печень в сметанном соусе	110	15,77	8,18	16,083	201,032	89	261/11
	картофельное пюре	180	3,719	10,996	37,810	265,080	87	128 /11
День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	61	389/11
6 -й	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за обед		**900**	31,50	32,200	**133,75**	**952,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,000	
	ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		54,000	55,20	228,82	1632,00	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		54,00	55,20	229,80	1632,00	0,00	

2-я неделя

приём пищи	СУББОТА Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г) белки Б	жиры Ж	углеводы У	Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
	З А В Т Р А К							
неделя	Макароны отварные с сыром	180	11,56	10,984	31,992	273,064	86	204/11
	Печенье топлёное молоко	15	1,75	3,416	1,24	42,704	11	Пром.пр.
2 -я	Кофейный напиток с молоком	200	4,5	3,7	19,6	129,700	69	379/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,170	9	Пром.пр.
День	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,695	0,36	12,56	60,260	10	Пром.пр.
12 -й	Фрукты свежие (банан)	110	1,413	4,33	18,12	117,102	77	338 / 11
итого за завтрак		**565**	22,50	23,000	**95,752**	**680,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		22,50	23,00	95,75	680,00	0,000	
	О Б Е Д							
неделя	Помидор свежий в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,800	2	54-3з/22г
	Суп с бобовыми (чечевица)	250	6,49	8,98	26,765	213,840	84	ТТК
2 -я	Птица тушёная в соусе	100	14,503	13,11	19,963	256,050	90	290/11
	картофель отварной	180	3,39	9,09	26,900	202,970	88	125 /11
День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	16,92	71,680	61	389/11
12 -й	Хлеб пшеничный	60	3,16	0,42	24,48	114,340	9	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	10	Пром.пр.
итого за обед		**890**	31,50	32,180	**134,07**	**952,000**	отклонение	(+ / -)
	Норма по СанПин		31,50	32,20	134,05	952,00	0,000	
	ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		54,001	55,180	229,820	1632,00	отклонение	(+ / -)

Россия Краснодарский край

ПРИЛОЖЕНИЕ К 10-ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ

2-х - ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ З А В Т Р А К О В - О Б Е Д О В

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 лет и старше Сезон : ОСЕНЬ - 2022 - ___ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки 2 - х - дневка** **1 - я неделя шестой день**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,001
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,000
12- 18 л	З А В Т Р А К И	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	углеводы	0,684
	СУББОТА						энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		22,50	23,00	95,41	680,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню обеды 2 -х -дневка** **2 - я неделя двенадцатый день**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	0,0000
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,0200
12- 18 л	О Б Е Д Ы	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	углеводы	0,2790
							энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		31,50	32,19	133,91	952,00	ценность	0,0000

Возрастная категория: 12 лет и старше **меню завтраки - обеды 2 -х - дневка** **1 - я - 2 - я - неделя**			Пищевые вещества (г) белки Б	 жиры Ж	 углеводы У	Энергети- ческая ценность	Отклонение от нормы	в % (+ / -)
	Итого за день по СанПиН	100%	90	92,0	383	2720	белки	-0,001
	СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20						жиры	0,020
12- 18 л	З А В Т Р А К И И О Б Е Д Ы	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	углеводы	0,963
	СУББОТА						энерг-я	
	Среднее за 2 дня (фактически)		54,00	55,19	229,32	1632,00	ценность	0,000

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____ */Ткаченко А.Н./*

Литература:

1 СКУРИХИН И.М.,ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.

2 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ К 10-ТИДНЕВНОМУ МЕНЮ

2 - ДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ

Возрастная категория: 12 лет и старше **1 - я неделя** ОСЕНЬ 2022 - ___ г.г.

Сб. р-р № рецепта/ год изд.	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
6-й день СУББОТА		
ЗАВТРАК		
182/11	Каша жидкая молочная (пшёная)	200
14 /11	масло порциями	10
376/11	чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	105
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		*595*
ОБЕД		
54-15з/22	Икра свекольная	60
ТТК	Суп крестьянский с крупой	250
261/11	Печень в сметанном соусе	110
128/11	картофель пюре	180
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40
ИТОГО ЗА ОБЕД		*900*

норма закладки продуктов в гр на 1 порцию

Каша жидкая молочная (пшёная)

сырьё	брутто	нетто
Крупа пшено	38,00	38,00
молоко	120,4	120,4
сахар	5,2	5,2
м/сливочное	10	10
соль	0,3	0,3
вода	42	42

Суп крестьянский с крупой

сырьё	брутто	нетто
Капуста св.	37,5	30
картофель	33,25	25
овсяека	5	5
морковь	12,5	10
лук репчат.	12	10
м/сливочное	5	5
соль	1,3	1,3
лавр./лист	0,01	0,01
вода	200	200
бедро птицы	2,945	2,5

чай с сахаром

сырьё	брутто	нетто
чай	1	1
вода	66	
сахар	10	10
вода	150	

Фрукты свежие

сырьё	брутто	нетто
яблоко	113,500	100

Печень в сметанном соусе

сырьё	брутто	нетто
печень	96,47	78,1
мука пш.	3,3	3,3
м/растительно	5,5	5,5
сметана	12,65	12,65
мука пш.	3,8	3,8
вода	37,95	37,95
лук репч	13,09	11
м/сливочное	1,1	1,1
соль	0,55	0,55
лавр. лист	0,0011	0,0011

Фрукты свежие

сырьё	брутто	нетто
яблоко	113,500	100

масло порциями

сырьё	брутто	нетто
масло	10	10

Икра свекольная

сырьё	брутто	нетто
свекла	56,2	45
лук репч	13,5	10,8
томат пюре	16,8	16,8
м/растительно	4,8	4,8
сахар	0,7	0,7
лимон кислота	0,3	0,3
соль	0,2	0,2

картофель пюре

сырьё	брутто	нетто
картофель	211,1	158,4
молоко	28,8	27
м/сливоч	5,4	5,4

Сб. р-р № рецепта/ год изд.	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
12 - й день СУББОТА		
ЗАВТРАК		
204/11	Макароны отварные с сыром	180
Пром.пр.	Печенье топлёное молоко	15
379/11	Кофейный напиток с молоком	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	30
338 / 11	Фрукты свежие (банан)	110
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		*565*
ОБЕД		
71 /11	помидор свежий в нарезку	60
ТТК	Суп с бобовыми (чечевица)	250
290/11	Птица тушёная в соусе	100
125/11	картофель отварной	180
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	40
ИТОГО ЗА ОБЕД		**890**

норма закладки продуктов в гр на 1 порцию

Макароны отварные с сыром

сырьё	брутто	нетто
макароны	50,75	50,75
вода	304,5	
масса отварн макарон 145г.		
м/сливочное	10	10
сыр костромско	27,5	25

Суп с бобовыми чечевица

сырьё	брутто	нетто
картофель	66,75	50
морковь	12,5	10
лук репчат.	12	10
крупа чечевица	25	25
м/сливочное	5	5
соль	1,3	1,3
лавр./лист	0,01	0,01
вода	175	
бедро птицы	2,945	2,5

Кофейный напиток

сырьё	брутто	нетто
молоко	200	200
Кофейный напи	5	5
сахар	5	5
вода	20	20

Птица тушёная в соусе

сырьё	брутто	нетто
бедро птицы	105,67	75
м/растительно	2	2
сметана	11,5	11,5
мука пш.	3,45	3,45
вода	34,5	34,5
л/лист	0,001	0,001
соль	0,5	0,5
лук репч.	11,9	10
м/сливочное	1	1

Фрукты свежие

сырьё	брутто	нетто
бананы	124,900	100

Печенье топлёное молоко

сырьё	брутто	нетто
печенье .	20	20

картофель отварной

сырьё	брутто	нетто
картофель	248,4	185,4

помидор свежий в нарезку

сырьё	брутто	нетто
помидор св.	70,8	60