

Директор МАОУ СОШ №34

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "Торговый дом Кубань"



А.А.Спичакова



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

**ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ** 093

для учащихся в общеобразовательном учреждении

ПЕРИОД: О С Е Н Ь

2022 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

экспертное заключение от 17.08.2022г. №3955/28

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

2022 г.

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	О Б Е Д							
	Суп с макаронами	250	2,018	7,58	16,275	141,392	3	112/11
	Тефтели мясные	100 / 20	5,102	5,1	11,647	112,896	19	278-331/11
	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	0,42	0,06	1,14	6,780	37	71 /11
	каша ячневая	180	4,23	7,089	27,085	189,061	29	171 /11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,680	48	389/11
	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	44	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,26	0,48	16,74	80,320	45	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	46,620	47	338 / 11
	итого за обед		17,56	21,009	120,42	740,98	суммарный объём п/ гр. Обед 995	
	П О Л Д Н И К							
	Чай с молоком	200	2,82	3,45	16,653	108,942	54	378/11
	запеканка из творога с молоком сгущённым	170 / 30	18,275	15,815	20,31	296,675	38	223 /11
			2,142	1,5	15,06	82,308		
	итого за полдник		23,24	20,765	52,02	487,93	суммарный объём порций гр. 400	
ВСЕГО: за обед и полдник			40,79	41,77	172,44	1228,90	полдника	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	О Б Е Д							
	Суп картофельный с горохом	250	7,885	10,463	29,101	242,111	4	102 /11
	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	0,42	0,06	1,14	6,780	37	71 /11
	Жаркое по - дормашнему	55 / 125	16,813	21,801	24,052	359,669	20	259/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,632	0,274	28,64	119,554	49	349/11
	Хлеб пшеничный	60	3,15	0,426	24,480	114,354	44	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,39	0,72	25,128	120,552	45	Пром.пр.
	итого за обед		32,29	33,744	132,54	963,02	суммарный объём п/ гр. Обед 810	
	П О Л Д Н И К							
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,460	56	376/11
	Бутерброд с рыбными изделиями	100 /30	7,51	7,45	14,556	155,314	15	5 - 234 /11
	Фрукты свежие (бананы)	105	0,4	0,40	9,8	44,400	47	338 / 11
	итого за полдник		7,98	7,870	39,36	260,17	суммарный объём	
	ВСЕГО: за обед и полдник		40,27	41,61	171,90	1223,19	порций гр. 435	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	полдника	

Россия Краснодарский край

12 - тидневное МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

1 - я неделя

45%

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон :

О С Е Н Ь 2022 -

г.г.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			

подсчет 2 -я День 7 -й итого за обед	Свекольник	230	3,223	1,170	10,94	141,230	37	71 /11
	помидор свежий (или солёный) в нарезке	60	0,66	0,12	2,28	12,840	21	265/11
	Плов с говядиной	60 / 140	17,357	20,786	33,198	389,294	55	377/11
	чай с лимоном	200	0,145	0,023	14,89	60,347	44	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	3,15	0,426	24,480	114,354	45	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,39	0,72	25,128	120,552	суммарный объём п/ гр. Обед 830	
			27,93	29,251	115,92	838,62		
	ПОЛДНИК							
	Оладьи из печени с картофелем	110	6,668	8,927	16,985	174,955	18	282/11
	Какао витаминизированный	200	3,8	3	23	134,200	51	382/11
итого за полдник	Хлеб пшеничный	40	2,107	0,28	16,32	76,228	44	Пром.пр.
			12,58	12,207	56,31	385,38	суммарный объём порций гр. 350 полдника	
	ВСЕГО: за обед и полдник		40,50	41,46	172,22	1224,01		
	Норма по СанПин		40,50	41,40	172,35	1224,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У				
неделя 2 -я День 8 -й итого за обед итого за полдник	О Б Е Д								
	Суп из овощей	250	7,424	9,503	16,048	179,415	7	99/11	
	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	0,42	0,06	1,14	6,780	37	71 /11	
	Тефтели рыбные (минтай)	110 / 20	12,112	10,531	9,575	181,527	14	239-333/11	
	Картофельное пюре / / икра кабачковая	110 / 70	2,546 2,6110	5,492 5,032	20,829 10,183	142,928 96,464	33	128-73 / 11	
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,680	48	389/11	
	Хлеб пшеничный	60	3,15	0,426	24,480	114,354	44	Пром.пр.	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,39	0,72	25,128	120,552	45	Пром.пр.	
				32,65	31,764	128,30	929,70	суммарный объём п/ гр. Обед 880	
	П О Л Д Н И К								
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,460	56	376/11	
	Бутерброд с сыром	30/10/10	6,42	9	17,3	175,880	42	3/11	
	Фрукты свежие (яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	53,280	47	338 / 11	
				6,97	9,500	44,06	289,62	суммарный объём	
ВСЕГО: за обед и полдник			39,62	41,26	172,36	1219,32	порций гр. 370		
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00	полдника		

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

2 - я неделя

45%

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон : О С Е Н Ъ 2022 - ____ г.г.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	О Б Е Д							
	Суп с лапшой	250	6,413	4,41	22,09	153,702	8	111/11
	Помидор свежий (или соевый) в нарезке	60	0,68	0,12	0,28	12,840	37	74,144

фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	48,840	4 /	338/11
итого за обед		24,69	25,286	118,33	799,63	суммарный объём п/ гр. Обед	970
ПОЛДНИК							
запеканка рисовая с	170 / 30	10,499	11,617	17,196	215,333	39	188/11
молоком сгущённым		2,142	1,5	14,06	78,308		
Какао витаминизированный	200	3,8	3	23	134,200	51	382/11
итого за полдник		16,44	16,117	54,26	427,84	суммарный объём порций гр.	400
ВСЕГО: за обед и полдник		41,13	41,40	172,58	1227,47	полдника	
Норма по СанПин		40,50	41,40	172,35	1224,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 12 -й	О Б Е Д							
	Борщ с картофелем со свежей капусты	250	3,45	8,558	21,413	176,474	1	82/11
	помидор свежий (или солёный) в нарезке	60	0,66	0,12	2,28	12,840	37	71 /11
	птица тушёная в соусе	50 / 50	14,568	15,55	6,87	225,702	26	290/11
	каша ячневая	180	4,23	7,089	27,085	189,061	29	171 /11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,632	0,274	28,64	119,554	49	349/11
	Хлеб пшеничный	60	3,15	0,426	24,480	114,354	44	Пром.пр.
	Хлеб ржано-пшеничный	48	2,712	0,576	20,1	96,432	45	Пром.пр.
итого за обед			29,40	32,593	130,87	934,42	суммарный объём п/ гр. Обед	838
	ПОЛДНИК							
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,700	52	379/11
	Кондитерские изделия (печенье)	16	0,68	0,75	1,65	16,070	46	Пром.пр.
	Сыр порциями (Костромской)	15	3,758	3,353	0	45,209	43	15/11
	Хлеб пшеничный	30	1,58	0,21	12,24	57,170	44	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,400	47	338 / 11
	итого за полдник		10,92	8,413	43,29	292,55	суммарный объём порций гр.	361
ВСЕГО: за обед и полдник			40,32	41,01	174,16	1226,97	полдника	
Норма по СанПин			40,50	41,40	172,35	1224,00		

Возрастная категория: с 12 лет и старше ОВЗ меню обеда - полдники 12-тидневка О С Е Н Ь 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	0,000
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,000
12-18 л	ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	углеводы	0,000
							энерг-я	
Среднее за 12 дней (фактически)			40,50	41,40	172,35	1224,00	ценность	0,000

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

Литература:

- 1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20
- 2 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276 с.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАНО НИИ питания РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.

12 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

возрастная категория: 12 лет и старше

1 - я неделя

45%

О С Е Н Ь 2022 - ____ г.г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
			Борщ с картофелем и свежей капустой			Суфле из печени			соус		
1 - й день			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
О Б Е Д			сырьё	брутто	нетто	печень	123,4	100	сметана	3,45	3,45
82/11	Борщ с картофелем и свежей капустой	250	свекла	50	40	мука пш.	6,9	6,9	мука пш.	1,04	1,04
			капуста б/кач	25	20	Хлеб пшеничн	5	5	вода	10,35	10,35
71 /11	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	картофель	26,75	20	лук репчат.	9,6	8	лавр./ лист	0,0003	0,0003
			морковь	12,5	10	морковь	10	8	соль	0,15	0,15
203/11	макароны отварные	200	лук репчат.	12	10	яйца шт./гр.	0,1 шт.	4	лук репчат.	3,57	3
282/11	Суфле из печени	105/15	м/сливочное	5	5	соль	0,5	0,5	м/сливочное	0,3	0,3
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	томат пюре	7,5	7,5	сухарь паниро	4,2	4,2	макароны		
			сахар	1,57	1,57	м/растительнс	8,7	8,7	сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	лавр./лист	0,01	0,01	компот из смеси сухофруктов			макароны	68	68
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	соль	1,6	1,6				вода	408	
П О Л Д Н И К			вода	200	200	сырьё	брутто	нетто	м/сливочное	6	6
375/11	чай с сахаром	200	приправа овощн	1,1	1,1	сухофрукты	20	20	овощи свежие или солёные		
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	35	говядина	7,068	6	сахар	10	10	сырьё	брутто	нетто
			чай с сахаром			лим/кислота	0,2	0,2	огурец св.	63,12	60
338 / 11	Фрукты свежие (бананы)	120	сырьё	брутто	нетто	вода	200	200			
			чай	1	1	Фрукты свежие			Кондитерские изделия		
			вода	66		сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
			сахар	10	10	бананы	120,000	120	печенье	35	35
			вода	150							

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
			Суп с крупой			Шницель рыбный			СОУС:		
2 - й день			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
О Б Е Д			крупка пшеничка	20	20	минтай б/г	134,937	94,6	сметана	2,45	2,45
116/11	Суп с крупой	250	морковь	12,5	10	хлеб пш.	13	13	томат пюре	1	1
235/11	Шницель рыбный (минтай)	110/10	лук репчат.	12	10	лук репчат.	7,573	6,8	мука пшен.	0,69	0,69
71 /11	помидор свежий (или солёный) в нарезке	60	м/сливочное	5	5	зелень	2,3	2,2	вода	6,9	6,9
			лавр./лист	0,01	0,01	молоко	8,8	8,8	лавр. / лист	0,0002	0,0002
128/11	картофельное пюре /	120/60	соль	1,5	1,5	яйца шт./гр.	0,11шт.	4,4	соль	0,1	0,1
139/11	капуста тушёная		вода	250	250	сухарь паниро	13,2	13,2	лук репчат.	2,38	2
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	говядина	7,068	6	м/растительнс	10	10	м/сливочное	0,2	0,2
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	Кофейный напиток			соль	0,9	0,9	/капуста тушёная		
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	60	сырьё	брутто	нетто	картофельное пюре /			сырьё	брутто	нетто
П О Л Д Н И К			Кофейный напиток	3,6	3,6	сырьё	брутто	нетто	капуста св.	85,2	68,4
379/11	Кофейный напиток	200	молоко	200	200	картофель	140,40	105,60	м/растительнс	2,4	2,4
3 /11	Бутерброд с сыром	50	сахар	9,1	9,1	м /сливочное	3,6	3,6	томат	3,6	3,6
338 / 11	Фрукты свежие (апельсин)	105	вода	20	20	молоко	19,2	18	морковь	1,8	1,5
			Бутерброд с сыром			овощи свежие или солёные			лук репч.	3	2,4
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	лавр. Лист	0,0048	0,0048
			Хлеб пш.	30	30	помидор	70,8	60	мука пш.	0,6	0,6
			сыр костромской	10,34	10	Фрукты свежие			сахар	1,8	1,8
			м/сливочное	10	10	сырьё	брутто	нетто	лимон/кислота	0,054	0,054
						апельсин	149,00	105	вода	1,746	1,746

возрастная категория: 12 лет и старше

1 - я неделя

45%

ОСЕНЬ 2022 -

г.г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
5 - й день			Щи из свежей капусты с картофелем			Котлета рубленая из птицы			СОУС		
О Б Е Д			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
88/11	Щи из св/ капусты с карт	250	сырьё	брутто	нетто	бедро куриное	150,92	84,58	мука пш.	0,4	0,4
71 /11	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	капуста б/кач	64,38	51,5	хлеб пш.	21	21	вода	13,15	13,15
294/11	Котлета рубленая из птицы	100/20	картофель	40	30	молоко	8,83	8,83	томат пюре	2,81	2,81
171/11	каша пшенная	180	морковь	12,5	10	яйцо шт./гр.	0,09 шт.	3,6	сметана	0,8	0,8
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	лук репчат.	12	10	м/сливочное	4	4	лук репчат.	1,03	0,875
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	томат пюре	2,5	2,5	сухарь паниров.	10	10	м/сливочное	2,35	2,35
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	м/сливочное	5	5	м/растительное	5,5	5,5	морковь	6,84	5,47
			соль	1,5	1,5				лавр./лист	0,002	0,002
			лавр./лист	0,01	0,01				соль	0,2	0,2
			вода	200	200	каша пшенная			овощи свежие или солёные		
			приправа овощн	1,1	1,100	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
			говядина	7,068	6	Крупа пшено	44	44	огурец	63,12	60,00
П О Л Д Н И К						м/сливочное	5	5			
378/11	чай с молоком	200	чай с молоком			вода	140		сыр порциями		
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	30	сырьё	брутто	нетто	Фрукты свежие			сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30	чай	1	1	сырьё	брутто	нетто	сыр костромск	15,51	15
15 /11	Сыр порциями (костромской)	15	вода	66	66	апельсин	149,000	105			
338 / 11	Фрукты свежие (апельсин)	105	сахар	10	10				Кондитерские изделия		
			молоко	105,5	100				печенье	30	30
			вода	50	50						

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
6- й день			Суп с крупой			Зразы рубленые			рагу овощное		
О Б Е Д			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
101/11	Суп с крупой	250	крупа пшено	15	15	минтай б/г	101,2	70	картофель	77,4	57,6
237/11	Зразы рубленые	100	картофель	12,4	9,3	хлеб пш.	15,9	15,9	морковь	36	28,8
143/11	Рагу овощное	180	морковь	15,625	12,5	молоко	5,07	5,07	лук репчат.	18	14,4
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	лук репчат.	13,5	11,25	яйца шт./ гр.	0,04шт.	1,6	репа	37,8	28,8
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	м/сливочное	5	5	сухарь паниров.	5	5	капуста	45,00	36,00
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	60	лавр./лист	0,01	0,01	соль	0,61	0,61	м/сливочное	7,2	7,2
			перец душистый	0,0014	0,0014	м/растительное	8	8	лавр./ лист	0,018	0,018
			приправа овощн	1,15	1,15	фарш для зраз			соус		
			соль	1,5	1,5	лук репчат.	21,67	18,34	вода	50,3	50,3
			вода	237,5		м/сливочное	3,34	3,34	сметана	3,72	3,72
			печень	59,27	48	рис крупа	2	2	мука пшенич	4,05	4,05
						яйца шт./гр.	0,295 шт.	11,8	томат пюре	5,4	5,4
П О Л Д Н И К			Котлета картофельная с творогом			СОУС:			лавр./ лист	0,0011	0,0011
149/11	котлеты картофельные с творогом	120/30	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	соль	0,54	0,54
385/11	Молоко кипячёное	200	Картофель	86,7	66	сметана	7,5	7,5			
			творог	55,64	54	мука пш.	2,25	2,25			
			мука пш.	4,80	4,80	вода	22,5	22,5	Молоко кипячёное		
			яйца шт./гр.	0,12шт.	4,80	л/лист	0,0006	0,0006	сырьё	брутто	нетто
			м/сливочное	2,40	2,40	соль	0,3	0,3	молоко	211	200
			сухарь панирова	4,8	4,8						

			вода	150		м/сливочное	10	10	нарезка	136,2	120
--	--	--	------	-----	--	-------------	----	----	---------	-------	-----

СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20

12 - ТИДНЕВНАЯ МЕНЮ - РАСКЛАДКА
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

возрастная категория: 12 лет и старше

2 - я неделя

45%

ОСЕНЬ 2022 - ____ г.г.

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
9 - й день			Суп с лапшой			Омлет с птицей			компот из смеси сухофруктов		
О Б Е Д			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
111/11	Суп с лапшой	250	лапша	20	20	филе бедро ку	84,20	75	сырьё		
71 /11	помидор свежий (или солёный) в нарезке	60	лук репчат.	12	10	помидоры св.	5,9	5	смесь сух-в	20	20
			м/сливочное	5	5	сыр костромск	11,46	11	сахар	10	10
212/11	Омлет с птицей	185	соль	1,5	1,5	яйца шт./гр.	2,87 шт.	114,8	лим/кислота	0,2	0,2
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	лавр./лист	0,01	0,01	молоко	36	36	вода	200	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	вода	237,5	237,5	соль	0,7	0,7	овощи свежие		
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	60	бедро птицы	7,068	6	м/сливочное	5,21	5,21	сырьё	брутто	нетто
ПОЛДНИК									помидор	70,8	60
379/11	Кофейный напиток	200	Фрукты свежие			сыр порциями			Кофейный напиток		
15 /11	Сыр порциями (костромской)	20	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30	бананы	120,00	120	сыр костромск	20,83	20	Кофейный нап	3,6	3,6
338 / 11	Фрукты свежие (бананы)	120							молоко	200	200
									сахар	9,1	9,1
									вода	20	20

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
10 - й день			Суп с клёцками			Картофель тушён. с овощ.			Кисель витаминизированный		
О Б Е Д			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
108/11	Суп с клёцками	250	картофель	56,1	42	Картофель	209,561	156,5	сырьё		
71 /11	огурец свежий (или солёный) в нарезке	60	морковь	12,5	10	морковь	10,08	7,2	сухофрукты	28	28
			лук репчат.	12	10	лук репчат.	8,64	7,2	сахар	7,78	7,78
			м/сливочное	5	5	м/сливочное	10	10	яблоки св.	2,4	2
269/11	Биточки особые мясные	110	соль	1,5	1,5	лавр. / лист	0,0180	0,0180	сок яблочный	80	80
284/11	Картофель тушёный с овощами	180	лавр./лист	0,01	0,01	горошек зелёный	18,60	12,14	крахмал	10	10
			вода	193,8	193,8	соль	1	1	вода	138	138
359/11	Кисель витаминизированный	200	говядина	7,068	6	приправа овощ	1,33	1,33	Биточки особые		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	60	КЛЁЦКИ: соль	0,59	0,59	СОУС: соль	0,36	0,36	сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб ржано-пшеничный	50	молоко	31,4	31,4	сметана	8,75	8,75	говядина	71,856	61,07
			м/сливочное	2,28	2,28	мука пшенич	2,7	2,7	филе бедро к	29,87	26,58
			яйца шт./гр.	0,143шт.	5,72	томат пюре	3,5	3,5	хлеб пш.	23,4	23,4
			мука пш.	20,02	20,02	вода	27	27	молоко	8,8	8,8
			Сырники из творога и картофеля			лавр./лист	0,0007	0,0007	лук репчат.	6,25	5
			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	яйцо шт. / гр.	0,075 шт.	3
			картофель	87,6	65,7	СОУС МОЛОЧНЫЙ			сухарь панир.	8,73	8,73
ПОЛДНИК			творог	55,92	55	молоко	15	15	мука пш.	2,27	2,27
385/11	Молоко кипячёное	200	мука пш.	14,4	14,4	м/сливочное	1,35	1,35	м/растительн	6,5	6,5
149-326/11	Сырники из творога и картофеля	120/30	яйца шт./гр.	0,12 шт.	4,8	мука пш.	1,35	1,35	овощи свежие или солёные		
			м/сливочное	1,2	1,2	ваниль	0,0015	0,0015	сырьё	брутто	нетто
			сухарь паниров	5,5	5,5	вода	15	15	огурец	63,12	60,00
			м/растительног	7	7	сахар	2,4	2,4	Молоко кипячёное		
									сырьё	брутто	нетто

возрастная категория 12 лет и старше			"Ведомость контроля за рационом питания"												режим питания: двухразовый с по		в среднем за неделю (12 дней)	Отклонение от нормы в % (+ / -)
п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в НЕТТО по дням в качестве горячих ОБЕДОВ 35% ПОЛДНИКОВ 10% (всего 45 %) меню 12- тидневка СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20															
			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	11-й день	12-й день				
1	хлеб ржаной	54	50	60	40	60	50	60	60	60	60	50	50	48	54	100		
2	хлеб пшеничный	90	65	103	64,6	111	101	75,9	100	113,1	90	83,4	83	90	90	100		
3	мука пшеничная	9	7,940	1,290	21,800	0,000	0,400	11,100	4,410	9,900	0,000	40,740	9,170	1,250	9,0	100		
4	крупы, бобовые	22,5	0,00	20,00	38,66	20,00	44,00	17,00	52,09	0,00	0,00	0,00	39,60	38,655	22,5	100		
5	макаронные изделия	9	68	0	20	0	0	0	0	0	20	0	0,0000	0	9	100		
6	картофель	84,15	20,00	105,60	0,00	152,20	30,00	132,90	31,87	139,80	0,00	264,23	113,20	20,00	84,15	100		
7	овощи (свеж, консерв-е. Зелень, томат, соления)	144	166,5	167,90	93,5	99,2	143,16	155,49	167,4	238,285	75,00	115,04	158,45	176,850	146,398	101,66		
8	фрукты свежие	83,25	120	105	105	100	105	0	6	120	120	2,000	116	100	83,25	100		
9	сухофрукты	9	20	0	0	20	0	0	0	0	20	28	0	20	9	100		
10	соки фруктовые	90	0	200	200	0	200	200	0	200	0	80	0	0	90	100		
11	мясо 1-й категории	35,1	6	6	61,93	87,40	6,00	0	100,8	6	0	67,07	74,00	6	35,1	100		
12	цыплята 1 кат. потрошенные	23,85	0	0	19,04	0	84,58	0	0	0	81	26,58	0	75	23,85	100		
13	рыба-филе	34,65	0	94,60	0	76,000	0	70,000	0	89,60	0	0	85,60	0	34,65	100		
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	18	100	0	0	0	0	48,00	68,0	0	0	0	0	0	18	100		
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	157,5	0,00	226,8	146,47	5,90	108,83	205,07	200	21,90	236,000	255,2	283,83	200,00	157,5	100		
16	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	27	0	0	156,40	0	0	54,00	0	0	0	55,00	58,60	0	27	100		
16	сыр	6,75	0	10	0,0	0	15	0	0	10	31	0	0	15	6,75	100		
17	сметана (м. д. ж.. не более15%)	4,5	3,450	2,450	11,8	0,0000	0,800	11,22	5,43	1,800	0,00	8,75	8,30	0,0000	4,5	100		
18	масло сливочное	15,75	11,3	18,80	22,3	10,95	16,35	17,94	11,60	20,300	10,21	19,83	10,92	18,5	15,75	100		
19	масло растительное	8,1	8,70	12,4	5,00	6,55	5,5	14,3	8,000	9,500	0,00	13,50	11,75	2	8,1	100		
20	яйцо диетическое столовое	18	4,000	4,40	10,8	1,20	3,6	18,2	28,08	3,000	114,8	13,5	14,4	0,00	18	100		
21	сахар	15,75	21,57	10,90	23,60	20	10	0	16,2	10	19,100	10,18	26,3	21,17	15,75	100		
22	кондитерские изделия	6,75	35	0	0,0	0	30	0	0	0	0	0	0	16	6,75	100		
23	чай	0,9	1	0,0	1,0	1	1	0	1	1	0,0	0,0	1	0	0,584	100		
24	какао - порошок	0,54	0	0	0,0	0	0	0	3,24	0	0,0	0,0	3,24	0	0,54	100		
25	кофейный напиток	0,9	0	3,6	0,0	0	0	0	0	0	3,6	0	0	3,6	0,9	100		
26	соль пищевая поваренная йодированная	2,25	2,250	2,50	1,70	1,5	1,7	2,95	3,25	1,7	2,20	3,45	1,7	2,1	2,25	100		
28	Крахмал	1,8	0	0	0,0	0,000	0	0	11,6	0	0,00	10	0	0	1,8	100		
27	Специи	0,9	1,3103	0,069	0,010	1,718	1,112	1,1811	1,11	0,0300	0,2100	1,360	1,3274	1,360	0,9	100		
28	белки	40,5	40,48	40,25	40,79	40,27	41,22	39,99	40,50	39,62	40,50	40,93	41,13	40,32	40,50	100		
29	жиры	41,4	41,24	41,56	41,77	41,61	40,97	41,23	41,46	41,26	41,78	41,49	41,40	41,01	41,40	100		
30	углеводы	172,35	172,32	173,07	172,44	171,90	171,63	172,74	172,22	172,36	170,27	172,51	172,58	174,16	172,35	100		