

**"СОГЛАСОВАННО"**

**Директор МАОУ СОШ №34**



**А.А.Артеменко**

**"УТВЕРЖДАЮ"**

**Директор ООО "Торговый дом Кубань"**



**А.Л.Жваков**

Россия Краснодарский край

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД  
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПЕРИОД: О С Е Н Ъ -2024г.**

**Возрастная категория: с 7 до 11 лет**

меню разработано согласно

СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20

2024 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ОТ 14.08.2024Г. №3394/28.

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ  
 для учащихся в общеобразовательном учреждении  
 Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ь 2024 г.

**1-я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1 -я День 1 -й	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Плов из птицы	160	12,00	13,12	37,42	316,17	58	291/17
	Чай с лимоном	180	0,27	0,00	6,05	25,16	69	459 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>510</b>	<b>15,37</b>	<b>14,27</b>	<b>83,09</b>	<b>522,37</b>		
		<b>Норма по СанПин 25%</b>	19,25	19,75	83,75	587,50		
		<b>отклонение от нормы + / - %</b>	-5,04	-6,94	-0,20	-2,77		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1 -я День 1 -й	Горошек зелёный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	5	54-20з/22
	Рассольник ленинградский со сметаной	200	2,22	4,74	10,76	94,68	24	100 / 21
	Омлет с сыром и /	195	22,92	25,55	3,97	337,47	44	275/21
	Масло сливочное	5	0,05	3,60	0,05	33,05		
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	81	465 / 21
	Кондитерские изделия (мармелад)	20	1,71	0,13	26,51	99,21	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
<b>итого за обед</b>		<b>825</b>	<b>36,53</b>	<b>40,03</b>	<b>97,41</b>	<b>884,15</b>		
		<b>Норма по СанПин 35%</b>	26,95	27,65	117,25	822,50		
		<b>отклонение от нормы + / - %</b>	12,44	15,67	-5,92	2,62		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1 -я День 1 -й	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	85	501 / 21
	Голубцы с соусом	95	1,13	7,68	5,93	97,38	54	525 / 22
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>315</b>	<b>2,53</b>	<b>7,94</b>	<b>42,17</b>	<b>250,29</b>		
		<b>Норма по СанПин 10%</b>	7,70	7,90	33,50	235,00		
		<b>отклонение от нормы + / - %</b>	-6,71	0,05	2,59	0,65		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>51,90</b>	<b>54,30</b>	<b>180,50</b>	<b>1406,52</b>
<b>Норма по СанПин 60%</b>	46,20	47,40	201,00	1410,00
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	7,40	8,73	-6,12	-0,15

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>39,06</b>	<b>47,97</b>	<b>139,58</b>	<b>1134,44</b>
<b>Норма по СанПин 45%</b>	34,65	35,55	150,75	1057,50
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	5,73	15,72	-3,33	3,27

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>54,43</b>	<b>62,24</b>	<b>222,67</b>	<b>1656,81</b>
<b>Норма по СанПин 70%</b>	53,90	55,30	234,50	1645,00
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	0,69	8,79	-3,53	0,50

Россия Краснодарский край

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

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон : О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_\_ г.г.

**1-я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре-цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1 -я День 2 -й	Морковь по-корейски	60	0,66	3,71	4,02	52,79	8	68 /22
	Тефтели из говядины с соусом	100	8,21	8,55	12,18	158,46	55	546/22
	Картофель по- деревенски с сыром	175	5,24	12,95	28,38	251,11	39	645/22
	Какао с молоком и витаминами	180	3,28	2,61	11,10	80,48	78	502 / 21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>565</b>	<b>18,92</b>	<b>28,54</b>	<b>80,62</b>	<b>655,25</b>		
		Норма по СанПин 25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	-0,43	11,12	-0,93	2,88		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1 -я День 2 -й	Огурец в нарезке	60	0,48	0,12	1,50	8,52	1	54-2з/22
	Суп картофельный с крупой	200	2,22	2,82	7,84	65,60	26	114/21
	Говядина тушёная с капустой	160	18,42	16,92	19,40	303,52	50	500 / 22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	85	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17	
<b>итого за обед</b>		<b>825</b>	<b>25,61</b>	<b>21,72</b>	<b>112,32</b>	<b>749,41</b>		
		Норма по СанПин 35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	-1,74	-7,51	-1,47	-3,11		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1 -я День 2 -й	Кисломолочный напиток							470 / 21
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	
	Котлеты картофельные с творогом	105	2,39	8,57	13,96	139,99	36	149 / 17
Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.	
<b>итого за полдник</b>		<b>325</b>	<b>8,96</b>	<b>13,95</b>	<b>32,24</b>	<b>286,21</b>		
		Норма по СанПин 10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	1,63	7,66	-0,38	2,18		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>44,52</b>	<b>50,28</b>	<b>192,94</b>	<b>1404,66</b>
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы ( + / - ) %	-2,18	3,61	-2,41	-0,23

<b>ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК</b>	<b>34,56</b>	<b>35,67</b>	<b>144,56</b>	<b>1035,61</b>
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы ( + / - ) %	-0,11	0,15	-1,85	-0,93

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>53,48</b>	<b>64,21</b>	<b>225,18</b>	<b>1690,86</b>
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы ( + / - ) %	-0,54	11,28	-2,78	1,95

Россия Краснодарский край

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

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон :

О С Е Н Ь 2024 - \_\_\_ г.г.

**1-я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя 1 -я	Пудинг из творога, запечённый	150	17,49	11,17	38,89	326,08	45	432/22
	и /соус абрикосовый	15	0,25	0,03	6,13	25,47	45	687 /22
3 -й	Чай с сахаром	180	0,17	0,00	5,85	24,05	68	457 / 21
	Кондитерское изделие (печенье)	25	2,14	6,17	20,40	145,66	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	86	338 / 17
<b>итого за завтрак</b>		<b>510</b>	<b>20,61</b>	<b>17,92</b>	<b>84,99</b>	<b>587,06</b>		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы ( + / - ) %			1,77	-2,31	0,37	-0,02		
<b>ОБЕД</b>								
неделя 1 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22
	Борщ из свежей капусты со сметаной	200	1,16	4,16	5,43	61,88	20	93 / 21
День 3 -й	Рыба запечённая	105	19,27	14,64	14,05	265,04	63	444/22
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	38	312 /17
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	74	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
<b>итого за обед</b>		<b>845</b>	<b>28,11</b>	<b>26,07</b>	<b>117,07</b>	<b>813,14</b>		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы ( + / - ) %			1,51	-2,00	-0,05	-0,40		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя 1 -я	Чай фруктовый	180	0,24	0,00	6,80	28,11	70	783 /22
	День 3 -й	Биточек рисовый с морковью	90	2,17	4,18	13,94	109,15	33
		и соус шоколадный	20	1,41	1,41	9,81	57,44	33
3 -й	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
	<b>итого за полдник</b>		<b>310</b>	<b>4,75</b>	<b>5,92</b>	<b>39,23</b>	<b>236,15</b>	
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы ( + / - ) %			-3,83	-2,50	1,71	0,05		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>48,72</b>	<b>43,99</b>	<b>202,06</b>	<b>1400,20</b>
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы ( + / - ) %	3,28	-4,32	0,32	-0,42

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>32,86</b>	<b>31,99</b>	<b>156,30</b>	<b>1049,29</b>
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы ( + / - ) %	-2,32	-4,50	1,66	-0,35

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>53,48</b>	<b>49,91</b>	<b>241,29</b>	<b>1636,35</b>
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы ( + / - ) %	-0,55	-6,82	2,03	-0,37

Россия Краснодарский край

**10 - ТИДНЕВОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон :

О С Е Н Ь 2024 - \_\_\_ г.г.

## 1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя	Печень по-строгановски	90	13,57	10,26	6,69	173,74	47	255/17
	Макароны отварные и / овощи консервированные отварные (сложный гарнир)	110 70	4,07 1,38	3,63 1,39	21,67 7,02	135,30 46,92	42 42	256/21 157/21
1 -я День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	85	501 /21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
4 -й	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>520</b>	<b>21,66</b>	<b>16,21</b>	<b>80,52</b>	<b>554,37</b>		
		Норма по СанПин <b>25%</b>	19,25	19,75	83,75	587,50		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	3,00	-4,49	-0,96	-1,41		
<b>ОБЕД</b>								
неделя	Икра свекольная	60	0,90	2,16	5,10	43,20	9	53 / 21
	Суп из овощей со сметаной	200	1,72	4,28	5,22	66,28	23	116 /21
1 -я День	Котлеты школьные	90	15,07	13,00	13,18	229,81	57	347/21
	Каша вязкая гречневая	150	0,46	5,08	20,52	145,50	31	303/17
4 -й	Чай с молоком	190	4,12	3,45	11,85	94,86	71	460 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,003	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
<b>итого за обед</b>		<b>875</b>	<b>25,09</b>	<b>29,54</b>	<b>106,29</b>	<b>809,43</b>		
		Норма по СанПин <b>35%</b>	26,95	27,65	117,25	822,50		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	-2,42	2,39	-3,27	-0,56		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя	Кисель абрикосовый	190	0,14	0,04	15,76	64,02	77	784/22
	Биточки из печени	90	3,27	6,92	5,56	97,81	49	ТТК/478/22
1 -я День	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>4,34</b>	<b>7,29</b>	<b>30,00</b>	<b>203,28</b>		
		Норма по СанПин <b>10%</b>	7,70	7,90	33,50	235,00		
		отклонение от нормы ( + / - ) %	-4,37	-0,77	-1,04	-1,35		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>46,65</b>	<b>45,74</b>	<b>186,81</b>	<b>1363,80</b>
Норма по СанПин <b>60%</b>	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы ( + / - ) %	0,58	-2,10	-4,23	-1,97

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>29,42</b>	<b>36,83</b>	<b>136,29</b>	<b>1012,71</b>
Норма по СанПин <b>45%</b>	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы ( + / - ) %	-6,79	1,62	-4,32	-1,91

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>50,98</b>	<b>53,03</b>	<b>216,82</b>	<b>1567,08</b>
Норма по СанПин <b>70%</b>	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы ( + / - ) %	-3,79	-2,87	-5,28	-3,32

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет      Сезон:      О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_ г.г.

## 1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре-цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя								
1 -я	Котлета рыбная (минтай)	90	11,57	1,41	9,00	95,01	65	307/21
День	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	34	334/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	85	501 /21
5 -й	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	105	1,58	0,11	12,39	56,51	87	82 / 21
<b>итого за завтрак</b>		<b>625</b>	<b>18,81</b>	<b>16,43</b>	<b>86,44</b>	<b>538,23</b>		
		<b>Норма по СанПин 25%</b>	19,25	19,75	83,75	587,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,58	-4,20	0,80	-2,10		
<b>ОБЕД</b>								
неделя								
1 -я	Морковь с яблоком	60	0,53	2,74	4,27	43,86	6	22 / 21
День	Суп с крупой и мясными фрикадельками	200	6,80	7,06	7,90	122,20	28	117-105/17
	Сырники из творога	180	17,68	11,31	34,11	309,02	46	437/22
5 -й	и / соус абрикосовый	30	0,68	0,00	13,46	56,56	46	687/22
	Какао с молоком и витаминами	190	5,87	4,72	22,31	154,38	79	502 / 21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
<b>итого за обед</b>		<b>710</b>	<b>33,09</b>	<b>26,54</b>	<b>107,01</b>	<b>798,43</b>		
		<b>Норма по СанПин 35%</b>	26,95	27,65	117,25	822,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	7,98	-1,40	-3,06	-1,02		
<b>ПОЛДНИК</b>								
неделя								
1 -я	Компот из яблок с лимоном	200	0,32	0,22	9,34	39,46	73	827/22
День	Рыба, запечённая с яйцом	90	11,56	5,08	7,98	123,62	64	301 / 21
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>310</b>	<b>12,28</b>	<b>5,55</b>	<b>28,16</b>	<b>210,38</b>		
		<b>Норма по СанПин 10%</b>	7,70	7,90	33,50	235,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	5,95	-2,97	-1,59	-1,05		

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>51,90</b>	<b>42,97</b>	<b>193,44</b>	<b>1336,66</b>
<b>Норма по СанПин 60%</b>	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %	7,40	-5,60	-2,26	-3,12

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>45,37</b>	<b>32,10</b>	<b>135,16</b>	<b>1008,81</b>
<b>Норма по СанПин 45%</b>	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	13,92	-4,37	-4,65	-2,07

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>64,18</b>	<b>48,53</b>	<b>221,60</b>	<b>1547,04</b>
<b>Норма по СанПин 70%</b>	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	13,35	-8,57	-3,85	-4,17

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет      Сезон :      ОСЕНЬ 2024 - \_\_\_ г.г.

## 2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре-цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			

		ЗАВТРАК							
неделя	Омлет натуральный и /овощи	140	12,54	13,75	3,17	185,14	43	268 / 21	
	консервированные отварные (сложный гарнир)	80	2,21	1,06	4,61	37,33	43	157 / 21	
День	Кофейный напиток с молоком	200	6,50	5,10	15,70	134,20	82	54-23гн/22	
6 -й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.	
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17	
<b>итого за завтрак</b>		<b>595</b>	<b>23,61</b>	<b>21,314</b>	<b>69,56</b>	<b>565,734</b>			
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50			
отклонение от нормы ( + / - ) %			5,66	1,98	-4,24	-0,93			
		ОБЕД							
неделя	Овощи консервированные порциями (капуста квашеная)*	60	1,03	3,00	5,08	51,42	4	149/ 21	
	Суп с клёцками	200	2,85	3,67	18,82	119,71	27	108-109/17	
2 -я	Наггетсы	90	17,82	12,20	11,16	225,77	60	595/22	
	Ризотто	150	3,27	9,70	33,82	235,63	32	381/22	
День	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	85	501 /21	
6 -й	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	21,68	94,61	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.	
<b>итого за обед</b>		<b>770</b>	<b>28,16</b>	<b>29,792</b>	<b>123,78</b>	<b>875,314</b>			
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50			
отклонение от нормы ( + / - ) %			1,58	2,71	1,95	2,25			
		ПОЛДНИК							
неделя	Чай фруктовый	180	0,19	0,00	6,78	27,76	70	783 /22	
2 -я	Бутерброд с сыром (сыр твердых сортов хлеб пшеничный)	10	2,33	2,93	0,00	35,87	13	ТТК /3/17	
		25	0,50	0,33	13,55	59,13			
6 -й	Кондитерское изделие (печенье)	10	0,86	2,467	8,16	48,26	14	Пром.пр.	
	Фрукты свежие (банан)	100	1,50	0,10	11,80	54,10	87	82 / 21	
<b>итого за полдник</b>		<b>325</b>	<b>5,38</b>	<b>5,825</b>	<b>40,29</b>	<b>225,121</b>			
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00			
отклонение от нормы ( + / - ) %			-3,01	-2,63	2,03	-0,42			

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>51,77</b>	<b>51,11</b>	<b>193,34</b>	<b>1441,05</b>
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00
отклонение от нормы ( + / - ) %			7,24	4,69	-2,29

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>33,54</b>	<b>35,62</b>	<b>164,07</b>	<b>1100,43</b>
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	150,75
отклонение от нормы ( + / - ) %			-1,44	0,09	3,98

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>57,15</b>	<b>56,93</b>	<b>233,63</b>	<b>1666,17</b>
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	234,50
отклонение от нормы ( + / - ) %			4,22	2,06	-0,26

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ОСЕНЬ 2024 - \_\_\_ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая	№ ре - центуры	№ по Сб. р-р /
			белки	жиры	углеводы			

			Б	Ж	У	ценность	Тех.Карты	год. изд.	
		<b>ЗАВТРАК</b>							
неделя 2 -я	Огурец с капустой	65	0,86	1,60	2,53	28,27	3	52/22	
	Рыба тушёная в томате с овощами	90	12,35	2,27	3,55	84,30	62	299/21	
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	38	312 /17	
День 7 -й	Кисель абрикосовый	180	0,88	0,04	26,96	111,15	76	784 /22	
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.	
<b>итого за завтрак</b>		<b>595</b>	<b>20,16</b>	<b>10,82</b>	<b>97,69</b>	<b>568,84</b>			
		Норма по СанПиН 25%	19,25	19,75	83,75	587,50			
		отклонение от нормы ( + / - ) %	1,19	-11,31	4,16	-0,79			
		<b>ОБЕД</b>							
неделя 2 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22	
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	1,16	4,20	2,92	54,28	21	103 / 21	
День 7 -й	Макароны с овощами	150	4,96	5,39	29,13	185,58	41	205/17	
	Оладьи из печени	90	11,25	14,07	13,89	227,25	48	485/22	
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,86	159,51		465 / 21	
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.	
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17	
<b>итого за обед</b>		<b>885</b>	<b>27,07</b>	<b>30,21</b>	<b>121,52</b>	<b>869,21</b>			
		Норма по СанПиН 35%	26,95	27,65	117,25	822,50			
		отклонение от нормы ( + / - ) %	0,16	3,25	1,28	1,99			
		<b>ПОЛДНИК</b>							
неделя 2 -я	Отвар шиповника	190	0,45	0,15	11,17	48,07	72	857/22	
	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	90	10,89	3,07	12,10	119,95	61	614/22	
День 7 -й	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	17	Пром.пр.	
<b>итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>12,27</b>	<b>3,55</b>	<b>31,96</b>	<b>209,47</b>			
		Норма по СанПиН 10%	7,70	7,90	33,50	235,00			
		отклонение от нормы ( + / - ) %	5,93	-5,51	-0,46	-1,09			

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>47,23</b>	<b>41,03</b>	<b>219,22</b>	<b>1438,04</b>
Норма по СанПиН 60%		46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы ( + / - ) %		1,34	-8,06	5,44	1,19

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>39,34</b>	<b>33,76</b>	<b>153,48</b>	<b>1078,68</b>
Норма по СанПиН 45%		34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы ( + / - ) %		6,09	-2,26	0,82	0,90

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>59,50</b>	<b>44,58</b>	<b>251,18</b>	<b>1647,51</b>
Норма по СанПиН 70%		53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы ( + / - ) %		7,28	-13,57	4,98	0,11

Россия Краснодарский край

10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ  
для учащихся в ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_ г.г.

**2 - я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки	жиры	углеводы			
			Б	Ж	У			
<b>ЗАВТРАК</b>								
неделя	Каша рисовая молочная жидкая	200	4,57	8,73	29,30	213,93	30	181 / 17



2 -я День 8 -й	Сыр твёрдых сортов в нарезке	20	4,67	5,87	0,00	71,67	12	54-1з/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	11	53-19з/22
	Чай с сахаром	180	0,17	0,00	5,85	24,05	68	457 / 21
	Булочка домашняя	35	2,85	1,06	34,83	144,78	67	992/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17
<b>итого за завтрак</b>		<b>570</b>	<b>13,70</b>	<b>23,607</b>	<b>89,06</b>	<b>611,334</b>		
		Норма по СанПиН	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
		отклонение от нормы ( + / - ) %		-7,20	4,88	1,58	1,01	
2 -я День 8 -й	<b>ОБЕД</b>							
	Огурец в нарезке	60	0,48	0,12	1,50	8,52	1	54-2з/22
	Суп картофельный с бобовыми	200	5,04	2,86	13,68	92,60	25	113 / 21
	Голубцы ленивые	90	9,90	11,16	3,60	155,70	53	333 / 21
	Картофель запечённый в сметанном соусе	180	5,99	11,98	26,41	238,55	40	181/21
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	85	501 / 21
	Хлеб пшеничный	55	1,10	0,72	29,81	130,09	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
<b>итого за обед</b>		<b>815</b>	<b>24,91</b>	<b>27,326</b>	<b>113,43</b>	<b>793,230</b>		
		Норма по СанПиН	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
		отклонение от нормы ( + / - ) %		-2,65	-0,41	-1,14	-1,25	
неделя 2 -я День 8 -й	<b>ПОЛДНИК</b>							
	Кисломолочный напиток							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	470 / 21
	Котлеты морковные с творогом	90	3,60	3,47	10,716	88,18	35	152/17
	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>310</b>	<b>10,17</b>	<b>8,845</b>	<b>29,00</b>	<b>234,395</b>		
		Норма по СанПиН	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
		отклонение от нормы ( + / - ) %		3,20	1,20	-1,34	-0,03	

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>		<b>38,62</b>	<b>50,93</b>	<b>202,49</b>	<b>1404,56</b>
		Норма по СанПиН	60%	46,20	47,40
		отклонение от нормы ( + / - ) %		-9,85	4,47

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>		<b>35,08</b>	<b>36,17</b>	<b>142,43</b>	<b>1027,62</b>
		Норма по СанПиН	45%	34,65	35,55
		отклонение от нормы ( + / - ) %		0,55	0,79

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>		<b>48,78</b>	<b>59,78</b>	<b>231,49</b>	<b>1638,96</b>
		Норма по СанПиН	70%	53,90	55,30
		отклонение от нормы ( + / - ) %		-6,65	5,67

Россия Краснодарский край

10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников  
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон : О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			

неделя	ЗАВТРАК								
2 -я	Икра свекольная	80	1,20	2,88	6,80	57,60	10	53 / 21	
День	Азу из говядины с картофелем	190	13,51	16,59	26,97	311,20	51	492/22	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	74	54-1хн/22	
9-й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.	
<b>итого за завтрак</b>		<b>540</b>	<b>17,15</b>	<b>20,446</b>	<b>89,36</b>	<b>609,511</b>			
		<b>Норма по СанПин 25%</b>	<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>			
		<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>-2,73</b>	<b>0,88</b>	<b>1,67</b>	<b>0,94</b>			
неделя	ОБЕД								
2 -я	Помидор в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	54-3з/22	
	Суп картофельный с макаронами	200	2,39	2,68	19,83	113,00	29	242/22	
День	Курица по тайски	155	5,12	8,40	37,82	247,36	59	588/22	
	Чай с молоком	190	4,12	3,45	11,85	94,86	71	460 / 21	
9-й	Кондитерские изделия (печенье)	15	1,28	3,70	10,24	79,40	14	Пром.пр.	
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.	
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.	
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	86	338 / 17	
<b>итого за обед</b>		<b>815</b>	<b>16,63</b>	<b>20,027</b>	<b>137,88</b>	<b>800,852</b>			
		<b>Норма по СанПин 35%</b>	<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>			
		<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>-13,40</b>	<b>-9,65</b>	<b>6,16</b>	<b>-0,92</b>			
неделя	ПОЛДНИК								
2 -я	Кисломолочный напиток	200	5,80	5,00	8,00	101,00	84	470 / 21	
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)								
День	Зразы картофельные	120	1,73	3,98	13,97	98,64	37	150/17	
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	17	Пром.пр.	
<b>итого за полдник</b>		<b>340</b>	<b>7,94</b>	<b>9,242</b>	<b>32,81</b>	<b>246,94</b>			
		<b>Норма по СанПин 10%</b>	<b>7,70</b>	<b>7,90</b>	<b>33,50</b>	<b>235,00</b>			
		<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>0,31</b>	<b>1,70</b>	<b>-0,21</b>	<b>0,51</b>			

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>33,78</b>	<b>40,47</b>	<b>227,24</b>	<b>1410,36</b>
<b>Норма по СанПин 60%</b>	<b>46,20</b>	<b>47,40</b>	<b>201,00</b>	<b>1410,00</b>
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>-16,13</b>	<b>-8,77</b>	<b>7,83</b>	<b>0,02</b>

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>24,57</b>	<b>29,27</b>	<b>170,69</b>	<b>1047,80</b>
<b>Норма по СанПин 45%</b>	<b>34,65</b>	<b>35,55</b>	<b>150,75</b>	<b>1057,50</b>
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>-13,09</b>	<b>-7,95</b>	<b>5,95</b>	<b>-0,41</b>

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>41,72</b>	<b>49,71</b>	<b>260,04</b>	<b>1657,31</b>
<b>Норма по СанПин 70%</b>	<b>53,90</b>	<b>55,30</b>	<b>234,50</b>	<b>1645,00</b>
<b>отклонение от нормы ( + / - ) %</b>	<b>-15,82</b>	<b>-7,07</b>	<b>7,62</b>	<b>0,52</b>

Россия Краснодарский край  
10 - ТИДНЕВОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ  
для учащихся в общеобразовательном учреждении  
Возрастная категория: с 7 до 11 лет      Сезон: ОСЕНЬ 2024 г.

**2 - я неделя**

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая	№ ре-центуры	№ по Сб. р-р /
			белки	жиры	углеводы			

		Б	Ж	У	ЦЕННОСТЬ	Тех.Карты	год. изд.
<b>ЗАВТРАК</b>							
неделя	Котлета особая (мясная)	90	14,15	16,56	11,84	253,01	56 / 269 / 17
2 -я	Каша вязкая (гречневая)	150	0,458	5,077	20,52	145,50	31 / 303 / 17
День	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	83 / 469 / 21
10 -й	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	21,68	94,61	17 / Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18 / Пром.пр.
<b>итого за завтрак</b>		<b>510</b>	<b>22,81</b>	<b>27,952</b>	<b>76,18</b>	<b>662,293</b>	
Норма по СанПиН		<b>25%</b>	<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>83,75</b>	<b>587,50</b>	
отклонение от нормы ( + / - ) %			4,36	10,38	-2,26	3,18	
<b>ОБЕД</b>							
неделя	Капуста с морковью в нарезке	60	1,12	1,95	4,19	38,84	7 / 54-31-32а/22
2 -я	Свекольник со сметаной	200	1,98	4,44	10,49	81,68	22 / 98 / 21
	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	34 / 334 / 22
	фишболы	90	14,67	3,02	19,39	163,43	66 / 471 / 22
День	Кисель витаминный	180	0,88	0,13	34,10	140,83	75 / 481 / 21
10 -й	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17 / Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18 / Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,7	47,00	86 / 338 / 17
<b>итого за обед</b>		<b>890</b>	<b>24,30</b>	<b>25,246</b>	<b>135,78</b>	<b>831,846</b>	
Норма по СанПиН		<b>35%</b>	<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>	
отклонение от нормы ( + / - ) %			-3,45	-3,04	5,53	0,40	
<b>ПОЛДНИК</b>							
неделя	Кофейный напиток с молоком	190	5,57	4,46	12,22	111,05	80 / 465 / 21
2 -я	Руллет с макаронами и /	98	1,54	5,09	6,84	79,24	52 / 276 / 17
День	соус сметанный с томатом	20	0,35	1,00	1,40	16,02	52 / 331 / 17
10 -й	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18 / Пром.пр.
<b>итого за полдник</b>		<b>328</b>	<b>8,39</b>	<b>10,88</b>	<b>29,15</b>	<b>247,76</b>	
Норма по СанПиН		<b>10%</b>	<b>7,70</b>	<b>7,90</b>	<b>33,50</b>	<b>235,00</b>	
отклонение от нормы ( + / - ) %			0,90	3,77	-1,30	0,54	

<b>ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД</b>	<b>46,90</b>	<b>53,20</b>	<b>211,95</b>	<b>1494,14</b>
Норма по СанПиН	<b>60%</b>	<b>46,20</b>	<b>47,40</b>	<b>201,00</b>
отклонение от нормы ( + / - ) %		0,91	7,34	3,27

<b>ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК</b>	<b>32,69</b>	<b>36,12</b>	<b>164,92</b>	<b>1079,61</b>
Норма по СанПиН	<b>45%</b>	<b>34,65</b>	<b>35,55</b>	<b>1057,50</b>
отклонение от нормы ( + / - ) %		-2,55	0,73	4,23

<b>ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник</b>	<b>55,30</b>	<b>64,08</b>	<b>241,10</b>	<b>1741,90</b>
Норма по СанПиН	<b>70%</b>	<b>53,90</b>	<b>55,30</b>	<b>1645,00</b>
отклонение от нормы ( + / - ) %		1,81	11,11	1,97

Россия Краснодарский край

10 - тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников  
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_\_ г.г.

**1-я неделя**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя	Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность
		белки	жиры	углеводы	
		Б	Ж	У	
	100%	77	79,0	335	2350

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		19,05	18,67	83,13	571,46
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-0,26	-1,36	-0,18	-0,68

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		29,69	28,78	108,02	810,91
	отклонение от нормы (+ / -)	%	3,55	1,43	-2,76	-0,49

7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		6,57	8,13	34,36	237,26
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-1,47	0,29	0,26	0,10

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		48,74	47,45	191,15	1382,37
	отклонение от нормы (+ / -)	%	3,30	0,07	-2,94	-1,18

7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		36,26	36,91	142,38	1048,17
	отклонение от нормы (+ / -)	%	2,09	1,72	-2,50	-0,40

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		55,31	55,58	225,51	1619,63
	отклонение от нормы (+ / -)	%	1,83	0,36	-2,68	-1,08

### 2 - я неделя

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		19,45	20,83	84,37	603,54
	отклонение от нормы (+ / -)	%	0,255	1,363	0,185	0,683

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		24,22	26,52	126,48	834,09
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-3,552	-1,429	2,755	0,493

7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		8,83	7,67	32,64	232,74
	отклонение от нормы (+ / -)	%	1,466	-0,294	-0,257	-0,096

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		43,66	47,35	210,85	1437,63
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-3,297	-0,066	2,940	1,176

7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
	Среднее за 5 дней (фактически)		33,04	34,19	159,12	1066,83
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-2,086	-1,723	2,498	0,397

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
	Среднее за 5 дней (фактически)		52,49	55,02	243,49	1670,37
	отклонение от нормы (+ / -)	%	-1,831	-0,360	2,683	1,080

1 - я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ

ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - \_\_\_\_ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 10-тидневка	100%	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПин 2.3/2.4. 3590 - 20		77	79	335	2350	
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50

<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			19,25	19,75	83,75	587,50
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>7 - 11 л</b>	<b>ОБЕДЫ</b>	<b>35%</b>	<b>26,95</b>	<b>27,65</b>	<b>117,25</b>	<b>822,50</b>
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			26,95	27,65	117,25	822,50
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>7 - 11 л</b>	<b>ПОЛДНИКИ</b>	<b>10%</b>	<b>7,70</b>	<b>7,90</b>	<b>33,50</b>	<b>235,00</b>
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			7,70	7,90	33,50	235,00
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>7 - 11 л</b>	<b>ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ</b>	<b>60%</b>	<b>46,20</b>	<b>47,40</b>	<b>201,00</b>	<b>1410,00</b>
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>7 - 11 л</b>	<b>ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ</b>	<b>45%</b>	<b>34,65</b>	<b>35,55</b>	<b>150,75</b>	<b>1057,50</b>
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>7 - 11 л</b>	<b>ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ ПОЛДНИКИ</b>	<b>70%</b>	<b>53,90</b>	<b>55,30</b>	<b>234,50</b>	<b>1645,00</b>
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы ( + / - )		%	0,000	0,000	0,000	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 ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.
- 4 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- 5 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Тапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр.-Пермь, 2021.-410с.