

Аннотация

Примерное 12 – ти дневное меню разработано для возрастной категории с 7 – 11 лет – горячий завтрак, обед.

Нормы потребления рассчитаны для горячего завтрака (25%) , обеда (35%) в соответствии Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. витаминов, минеральных элементов. Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.) .

Меню и технологические карты для организации питания детей разработаны на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, III часть - М.: Хлебпродинформ, 2000г.;
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001 .;
- Сборник рецептур блюд национальных кухонь, часть V - М.: Хлебпродинформ, 2001г.;
- Сборником рецептур блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. Том 1,2 – Москва, 2006г.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с Приложением №24, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица № 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

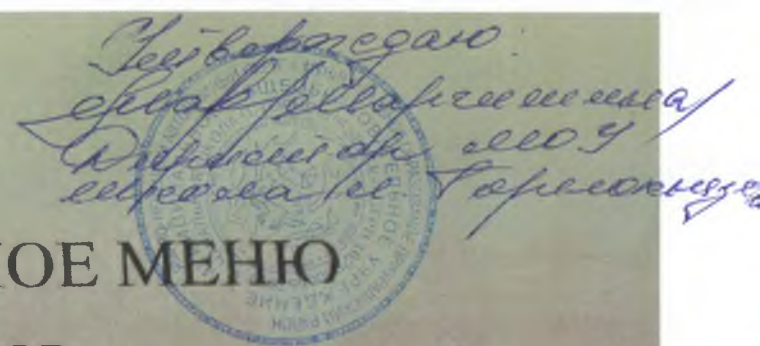
В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок (для детей дошкольного возраста) добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Сотласована
Руководитель
Л.А. Нечепуренко
Управление Роспотребнадзора по ЯНАО



ПРИМЕРНОЕ 12-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

горячих завтраков и обедов

для питания учащихся с 7 до 11 лет

с расчётом содержания пищевой и энергетической ценности
белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов)
в блюдах и кулинарных изделиях

расчёт содержания пищевой и энергетической ценности,
витаминов, минеральных элементов, проведён на программном комплексе:
«система расчётов для общественного питания», на модуле
-разработка технологической документации с расчётом
Химического состава, расчётом содержания пищевой и энергетической
Ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов,
Кулинарных изделий, с учётом их сохранности на всех стадиях технологического процесса)

Программа разработана Уральским государственным
Экономическим университетом и одобрена Федеральной службой
(свидетельство №32 от 11.06.2009)

Тюмень 2014г

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ для питания школьников с 7 до 11 лет № 895 от "11" марта 2014 (сезон осенне - зимний)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную, аннотацию, меню.

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				18,9	22,5	83,7	613	9,0	0,3	0,3	0,6	620,0	582,8	71,7	2,3
Для бутерброда															
Масло сливочное (порциями) №96-2004	5	5	5	0,1	3,7	0,1	34	0,00	0,00	0,20	0,01	1,20	1,50	0,00	0,01
Сыр (порциями) №97-2004	16	15	15	3,5	4,4	0,0	53	0,14	0,00	0,02	0,00	162,00	102,00	0,00	0,00
Хлеб ржаной	15	15	15	0,7	0,2	6,6	30	0,00	0,01	0,00	0,00	2,70	13,05	2,85	0,42
Каша "Геркулесовая" жидкая с маслом №311-2004			200/5	7,4	9,3	22,6	204	0,92	0,15	0,04	0,55	203,91	227,75	56,40	1,00
крупа овсяная "Геркулес"	30	30													
вода питьевая	70	70													
молоко питьевое	106	106													
или молоко концентрированное	49	49													
или молоко сухое	13	13													
сахар	4	4													
соль йодированная	0,8	0,8													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком №642-1996			200	4,0	3,9	19,6	130	0,70	0,04	0,00	0,00	177,00	133,70	0,00	0,05
какао - порошок	1,5	1,5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	130	130													
или молоко концентрированное	60	60													
или молоко сухое	16	16													
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	5,50	43,60	12,40	0,84
или хлеб витаминизированный			20												

Фрукт			180	1,7	0,8	27,7	125	7,20	0,06	0,00	0,00	66,60	61,20	0,00	0,00
ОБЕД				28,8	28,4	114,5	829	40	1	0	3	124	454	106	6
Помидор консервированный или свежий			60	0,4	0,1	3,2	15	4,41	0,01	0,00	0,13	2,47	4,58	0,53	0,08
помидор консервированный без уксуса	109	60													
или помидоры свежие парниковые	61	60													
или помидоры свежие грунтовые	71	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с говядиной №133 - 2004			250/10	4,7	5,4	15,5	129	7,33	0,11	0,00	0,28	17,46	81,96	18,27	0,29
Суп картофельный с олениной №133 - 2004			250/10	4,5	4,8	15,5	123	7,10	0,10	0,00	0,21	14,99	72,32	24,38	1,10
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80													
01.11.-31.12. -30%	114	80													
01.01-29.02 - 35%	123	80													
01.03 - 40%	134	80													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01 -20%	19	15													
с 01.01 - 25%	20	15													
масло сливочное	5	5													
Кнели из говядины с рисом с маслом №474-2004			80/5	13,3	17,2	5,0	228	0,05	0,04	0,05	0,46	17,05	66,01	8,17	0,78
Кнели из оленины с рисом с маслом №474-2004			80/5	12,6	14,9	5,0	204	0,05	0,18	0,06	1,48	15,42	74,57	16,34	1,73
говядина 1 категории	86	64													
или говядина полуфабрикат	76	64													
или оленина	86	64													
крупа рисовая	7	7													
молоко питьевое	8	8													
масло растительное	3,5	3,5													
масло сливочное на полив	5	5													

ОКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 № 000005
 АО ТО «Центр государственного контроля»

масло сливочное	10	10													
Пудинг из творога с молоком сгущенным №362-2004			170	11,2	10,0	29,5	253	0,38	0,06	0,01	0,45	230,95	268,50	32,36	0,79
творог	115	113													
крупа манная	12	12													
сахар	9	9													
яйцо	8	8													
изюм	15,3	15													
масло сливочное	3	3													
ванилин	0,01	0,01													
сухари	5	5													
сметана	5	5													
масло растительное для смазки листа	1	1													
масса готового пудинга		150													
молоко сгущенное с сахаром	20	20													
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	3,4	3,2	19,3	120	1,27	0,04	0,00	0,00	118,04	88,20	13,72	0,14
кофейный напиток	1,5	1,5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	100	100													
или молоко концентрированное	46	46													
или молоко сухое	12	12													
Продукт кисломолочный в индивидуальной упаковке (питьевой йогурт, бифилайф, кефир, ряженка и т.д.)			200	3,1	4,1	7,6	80	0,00	0,00	0,00	0,00	252,00	190,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный	15	15	15	1,2	0,2	5,4	28	0,00	0,03	0,00	0,00	4,95	32,70	9,30	0,63
или хлеб витаминизированный			15												
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28
ОБЕД				26,4	27,6	124,8	853	24,4	0,5	0,1	3,4	221,4	459,0	70,6	4,5
Икра кабачковая промышленного производства	63	60	60	0,9	3,1	4,3	49	3,00	0,02	0,00	2,00	16,94	25,63	0,00	0,31
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
или огурцы свежие парниковые	61	60	60	0,5	0,1	1,5	8	5,88	0,02	0,00	0,06	13,13	10,70	8,22	0,35
или огурцы свежие грунтовые	63	60													

Меню № 000895

Лист 10

зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной, с говядиной №110-2004		250/5/10	4,4	5,5	12,7	118	7,64	0,06	0,00	0,31	34,24	63,08	13,09	0,29	
Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной, с олениной №110-2004		250/5/10	4,2	5,1	12,7	114	7,64	0,06	0,00	0,26	35,67	67,67	26,10	1,33	
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
свекла до 01.01 -20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
капуста белокочанная свежая	25	20													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20													
01.11.-31.12. -30%	29	20													
01.01-29.02 - 35%	31	20													
01.03 - 40%	33	20													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7	7													
масло сливочное	5	5													
сметана	5	5													
Сосиски, сардельки, колбаса отварные с маслом №413-2004		80/5	7,5	14,2	0,7	161	0,00	0,02	0,00	0,44	16,77	35,65	0,00	0,16	
сардельки, или сосиски молочные, или колбаса вареная высшего сорта	81	80													
масло сливочное	5	5													
Макаронные изделия с поджариванием (№332-2004)		150	5,9	2,7	24,7	147	1,75	0,13	0,05	0,66	17,60	77,50	20,83	0,78	
макаронные изделия	35	35													
масло сливочное	3,5	3,5													
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	77	50													
или огурцы свежие парниковые	51	50													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
Место № 000095
АУ ТО «Центр технического контроля»

или огурцы свежие грунтовые	53	50														
Сок (рассчитана пищевая ценность сока виноградного)			200	0,6	0,4	33,0	138	4,00	0,08	0,00	0,00	40,00	54,00	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10	
или хлеб витаминизированный			50													
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,00	0,02	0,00	0,00	5,40	26,10	5,70	0,84	
Фрукт			200	1,6	0,6	18,2	85	8,00	0,08	0,00	0,00	74,00	68,00	0,00	0,00	
ИТОГО:				47	53	201	1468	26,0	0,7	0,5	4,2	835,6	1063,1	130,7	6,5	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
ЗАВТРАК				13,5	24,7	70,1	557									
Бутерброд горячий с сыром (№10 - 20004)			35	2,7	8,6	9,0	124	0,01	0,02	0,00	0,34	48,58	39,06	4,83	0,24	
масло сливочное	10	10														
сыр	6	5														
хлеб пшеничный	20	20														
Суп молочный с крупой №162-1996			250	5,4	5,8	23,0	166	0,65	0,04	0,00	0,08	133,56	117,97	11,75	0,25	
молоко питьевое	125	125														
или молоко концентрированное	58	58														
или молоко сухое	15	15														
вода питьевая	138	138														
крупя рисовая, или манная, или кукурузная	15	15														
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20														
масло сливочное	2	2														
сахар	2	2														
Йогурт сливочный в индивидуальной упаковке			125	3,6	10,0	15,5	166	0,60	0,03	0,00	0,00	183,00	186,00	25,00	0,00	
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	15,4	62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00	0,02	
чай-заварка	0,5	0,5														
сахар	15	15														
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84	

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000000
 АУ 10 (адрес)

или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной	20	20	20	0,9	0,2	8,7	41	0,00	0,02	0,00	0,00	3,60	17,40	3,80	0,56	
ОБЕД				32,1	25,7	110,6	802	73,1	0,5	0,0	8,5	107,7	418,2	102,9	4,8	
Нарезка из отварных овощей ТТК			80	2,1	4,0	12,5	94	1,28	0,08	0,00	2,02	17,76	54,71	1,30	0,28	
морковь до 01.01.-20%	23	18														
с 01.01 - 25%	24	18														
свекла до 01.01 -20%	35	28														
с 01.01 - 25%	37	28														
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	49	32														
масло растительное на полив при подаче	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
ИЛИ																
Нарезка из свежих помидоров и огурцов (№20-2004)			80	0,6	4,2	2,0	48	7,84	0,02	0,00	0,08	18,00	32,93	10,96	0,47	
помидоры свежие парниковые	41	40														
или помидоры свежие грунтовые	47	40														
огурцы свежие парниковые	37	36														
или огурцы свежие грунтовые	38	36														
масло растительное на полив при подаче	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Уха рыбацкая №181-1996			250/40	11,3	6,2	9,9	140	2,61	0,14	0,02	0,98	20,07	137,41	29,40	0,93	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75														
01.11.-31.12. -30%	107	75														
01.01-29.02 - 35%	116	75														
01.03 - 40%	125	75														
лук репчатый	15	13														
масло сливочное	5	5														
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	69	48														
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	65	48														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Метр № 000085
 АУ ТО Центр технологического контроля

или муксун неразделанный (филе с кожей без костей)	90	49													
или щекур неразделанный	.	.													
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом															
Печень тушеная с картофелем ТТК			200	11,9	12,1	30,5	279	6,72	0,18	0,03	4,38	34,96	82,17	27,04	0,45
печень говяжья	89	73													
масло растительное	7	7													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	120	90													
01.11.-31.12. -30%	129	90													
01.01-29.02 - 35%	139	90													
01.03 - 40%	150	90													
морковь до 01.01.-20%	40	32													
с 01.01 - 25%	43	32													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,8	1,8													
или помидоры свежие парниковые	12	12													
лук репчатый	14	12													
сметана	7	7													
бульон или вода питьевая	30	30													
ИЛИ															
Говядина, тушеная с картофелем ТТК			200	12,2	14,2	32,5	306	4,24	0,11	0,00	4,13	35,28	79,43	30,72	0,26
Оленина, тушеная с картофелем ТТК			200	14,2	12,9	32,5	303	4,24	0,20	0,00	3,88	41,19	67,38	50,17	2,82
говядина 1 категории	107	79													
или говядина полуфабрикат	93	79													
или оленина	107	79													
масло растительное	7	7													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	120	90													
01.11.-31.12. -30%	129	90													
01.01-29.02 - 35%	139	90													
01.03 - 40%	150	90													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
000805

Меню № _____
АУ ТО «Центр государственного контроля»

морковь до 01.01.-20%	40	32													
с 01.01 - 25%	43	32													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,8	1,8													
или помидоры свежие парниковые	12	12													
лук репчатый	14	12													
сметана	7	7													
бульон или вода питьевая	30	30													
Отвар из плодов шиповника (705-2004)			200	0,6	0,2	20,2	85	65,00	0,01	0,00	1,38	10,85	2,85	2,91	0,15
шиповник	15	15													
сахар	13	13													
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10
или хлеб витаминизированный			50												
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12
ИТОГО:				46	50	181	1359	74,4	0,6	0,0	8,9	479,6	804,8	156,9	6,2

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				17	14	105	613	10	0	0	0	444	395	39	2
Бутерброд с джемом или повидлом №2-2004			20/20	1,8	0,3	29,0	126	0,50	0,02	0,00	0,38	6,40	16,27	4,60	0,30
хлеб пшеничный	20	20													
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20													
Каша пшеничная жидкая, с маслом №311-2004			200/5	7,8	8,7	26,4	215	0,40	0,04	0,04	0,05	178,10	124,52	19,75	0,20
крупа пшеничная	40	40													
сахар	4	4													
вода питьевая	68	68													
молоко питьевое	100	100													
или молоко концентрированное	46	46													
или молоко сухое	12	12													

ЭКСПЛУАТАЦИОННО-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000805
 А/ТО «Центр технического обслуживания»

масло сливочное	5	5														
Какао с молоком №642-1996			200	4,0	3,9	19,6	130	0,70	0,04	0,00	0,00	177,00	133,70	0,00	0,05	
какао - порошок	1,5	1,5														
сахар	15	15														
молоко питьевое	130	130														
или молоко концентрированное	60	60														
или молоко сухое	16	16														
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84	
или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28	
Фрукт			200	1,6	0,6	18,2	85	8,00	0,08	0,00	0,00	74,00	68,00	0,00	0,00	
ОБЕД																
Нарезка из моркови с огурцом №21 - 2004			80	0,9	4,0	3,5	54	0,93	0,03	0,00	2,01	18,45	33,05	6,50	0,28	
морковь до 01.01.-20%	73	58														
с 01.01 - 25%	77	58														
огурцы солёные (без уксуса)	38	21														
или огурцы свежие парниковые	21	21														
или огурцы свежие грунтовые	22	21														
масло растительное на полив при подаче	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной, со сметаной №124-2004			250/10/5	4,5	5,3	6,8	93	13,37	0,03	0,00	0,32	41,68	54,97	19,85	0,88	
Щи из свежей капусты с картофелем, с олениной, со сметаной №124-2004			250/10/5	4,2	5,1	6,8	90	13,37	0,08	0,00	0,21	38,99	65,49	21,87	1,05	
говядина 1 категории	22	16														
или говядина полуфабрикат	19	16														
или оленина	22	16														
капуста белокочанная свежая	66	53														
картофель - 01.09.-31 10 - 25%	40	30														
01.11.-31 12. -30%	43	30														
01.01-29.02 - 35%	46	30														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000895

Ф.Т.О. - Центр гигиенического контроля

01.03 - 40%	50	30															
морковь до 01.01.-20%	12,5	10															
с 01.01 - 25%	13	10															
лук репчатый	12	10															
масло сливочное	5	5															
сметана	5	5															
Курица запеченная (№494-2004)			80	19,2	17,2	0,0	232	0,19	0,03	0,02	1,50	23,04	82,95	3,85	0,35		
курица потрошенная 1 категории	133	117															
или окорочок куриный	126	117															
или грудка куриная	123	117															
сметана	4	4															
масло растительное	3	3															
Овощи припущенные (№524-2004)			180	4,9	4,9	20,4	145	10,50	0,23	0,03	0,50	40,34	138,81	54,50	1,46		
морковь до 01.01.-20%	60	48															
с 01.01 - 25%	64	48															
горошек зеленый консервированный	77	50															
лук репчатый	30	25															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	84	63															
01.11.-31.12. -30%	90	63															
01.01-29.02 - 35%	97	63															
01.03 - 40%	105	63															
масло сливочное	6	6															
мука пшеничная	2,7	2,7															
Сок (посчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового)			200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,10	0,05	0,00	0,16	48,00	189,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10		
или хлеб витаминизированный			50														
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12		
ИТОГО:			53	46	200	1431	36,7	0,7	0,1	4,9	639,1	1037,4	162,0	7,9			

ОКЗЕМПЛЯР ПРОТОКОЛА
 Месяц №
 АУ ТО «Центр технологического инноваций»

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				21	22	83	612	1,6	0,2	1,0	0,9	515,6	456,5	38,6	2,5
Бутерброд с сыром №3-2004			20/20	6,8	5,6	10,8	121	0,10	0,03	0,42	0,30	204,00	133,00	13,80	0,36
хлеб пшеничный	20	20													
сыр	21	20													
Суп молочный с макаронными изделиями №161-1996			250	4,0	5,8	26,5	174	0,65	0,05	0,00	0,32	135,48	112,02	7,73	0,37
молоко питьевое	125	125													
или молоко концентрированное	58	58													
или молоко сухое	15	15													
вода питьевая	105	105													
макаронные изделия	20	20													
масло сливочное	2	2													
сахар	3	3													
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	0,00	0,02	0,60	0,24	19,36	66,82	4,18	0,87
Продукт творожный промышленного производства (масса творожного продукта конкретизируется по фактическому использованию от 130 г и выше)			130	3,2	5,9	23,0	158	0,00	0,04	0,00	0,00	148,00	101,00	0,00	0,00
Чай с лимоном №686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59	0,80	0,00	0,00	0,01	2,16	0,07	0,52	0,07
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	15	15													
лимон	6	5													
Хлеб пшеничный			20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84
или хлеб витаминизированный			20												
Хлеб ржаной			10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28
ОБЕД				35,0	26,7	113,2	834	17,8	0,6	0,0	8,6	187,1	558,8	116,5	5,4
Нарезка из свеклы с зеленым горошком (ТТК)			80	1,8	4,0	5,7	66	2,89	0,06	0,00	1,86	24,57	46,27	3,00	0,52
свекла до 01.01 -20%	75	60													
с 01.01 - 25%	80	60													

КОПИЯ
 Экземпляр оригинала
 Меню № 000005
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
ИЛИ															
Нарезка из свежих помидоров со сладким перцем (№22-2004)			80	0,8	4,2	2,3	50	7,52	0,02	0,00	0,06	16,00	30,85	11,20	0,54
помидоры свежие парниковые	57	56													
или помидоры свежие грунтовые	66	56													
перец свежий	27	20													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Рассольник с говядиной, со сметаной №130-2004			250/10/5	4,8	6,5	15,6	140	6,70	0,08	0,00	0,33	20,37	84,09	23,54	0,16
Рассольник с олениной, со сметаной №130-2004			250/10/5	4,7	5,9	15,6	134	6,42	0,11	0,03	0,22	21,84	77,99	25,57	1,22
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	100	75													
01.11.-31.12.- 30%	107	75													
01.01.-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
огурцы солёные (без уксуса)	17	15													
масло сливочное	5	5													
сметана	5	5													
Рыба запечённая с маслом №310-1996			100/5	17,7	11,2	5,2	192	0,68	0,19	0,03	5,58	20,00	140,23	13,57	0,18
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	170	119													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	153	113													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Итого: 000055

ДУ ТО «Центр технического контроля»

или кета неразделанная (филе с кожей без костей)	205	119															
или ряпушка (непластованная порционными кусками)	142	122															
или муксун неразделанный (филе с кожей без костей)	224	122															
или щекур неразделанный	*	*															
процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом																	
мука пшеничная	5	5															
масло растительное	5	5															
масло сливочное	5	5															
Пюре картофельное (520-2004)			150	3,0	3,8	20,1	126	2,18	0,08	0,00	0,33	35,68	86,32	25,95	0,93		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128															
01.11.-31.12.- 30%	183	128															
01.01.-29.02.- 35%	197	128															
01.03.- 40%	214	128															
молоко питьевое	23	23															
или молоко концентрированное	11	11															
или молоко сухое	3	3															
вода кипяченая для концентрированного молока	12	12															
вода кипяченая для сухого молока	20	20															
масло сливочное	5	5															
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №638-2004			200	0,7	0,0	22,1	91	0,15	0,01	0,00	0,45	14,82	14,12	11,80	0,35		
сухофрукты	18	18															
сахар	13	13															
Хлеб пшеничный			50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10		
или хлеб витаминизированный			50														
Хлеб ржаной			40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12		
Фрукт			130	1,0	0,2	9,0	42	5,20	0,05	0,00	0,00	48,00	44,00	0,00	0,00		
ИТОГО:			56	49	196	1446	19,3	0,8	1,1	9,4	702,7	1015,3	155,1	7,9			

СИСТЕМА ВЕРИФИКАЦИИ
 Меню № 00089
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг					
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
ЗАВТРАК				17,1	17,3	93,7	599										
Бутерброд с маслом с джемом или повидлом (№ 1,2-2004)			20/5/10	1,5	2,8	15,2	92	2,6	0,3	0,0	1,1	472,0	527,1	105,2	2,6		
хлеб пшеничный	20	20															
масло сливочное	5	5															
джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	10,2	10															
Каша боярская с маслом (из пшена с изюмом) №94-2001, Пермь			200/5	7,7	9,3	36,6	261	0,63	0,18	0,04	0,29	156,87	190,37	47,98	1,23		
крупа пшено	32	32															
изюм	12,2	12															
молоко питьевое	125	125															
или молоко концентрированное	58	58															
или молоко сухое	15	15															
сахар	4	4															
соль йодированная	1	1															
яйцо	12	12															
масло сливочное	5	5															
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	3,4	3,2	19,3	120	1,27	0,04	0,00	0,00	118,04	88,20	13,72	0,14		
кофейный напиток	1,5	1,5															
сахар	15	15															
молоко питьевое	100	100															
или молоко концентрированное	46	46															
или молоко сухое	12	12															
Хлеб пшеничный			20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84
или хлеб витаминизированный			20														
Хлеб ржаной	15	15	15	0,7	0,2	6,6	30	0,00	0,01	0,00	0,00	2,70	13,05	2,85	0,42		
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	2,2	1,6	8,8	58	0,60	0,03	0,00	0,00	183,00	186,00	25,00	0,00		

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000045

АКТОР: _____

ОБЕД

Помидор консервированный или свежий			60	43,8	43,0	145,3	1144	23,2	0,7	0,4	5,7	191,6	729,9	153,3	8,2
помидор консервированный без уксуса	109	60		0,4	0,1	3,2	15	4,41	0,01	0,00	0,13	2,47	4,58	0,53	0,08
или помидоры свежие парниковые	61	60													
или помидоры свежие грунтовые	71	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп картофельный с крупой, с говядиной №138-2004			250/10	5,0	5,5	16,3	135	2,70	0,08	0,00	0,27	13,80	77,12	25,70	0,20
Суп картофельный с крупой, с олениной №138-2004			250/10	4,8	4,9	16,3	129	2,70	0,10	0,01	0,24	15,03	81,46	23,46	1,10
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	100	75													
01.11.-31.12. -30%	107	75													
01.01-29.02 - 35%	116	75													
01.03 - 40%	125	75													
крупя (перловая, или пшеничная, или овсяная)	10	10													
или рисовая, пшено, хлопья овсяные "Геркулес"	5	5													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	5	5													
Биточки из говядины с маслом сливочным №451-2004			80/5	12,1	11,8	9,6	193	0,08	0,05	0,01	2,12	28,48	142,10	6,72	0,15
Биточки из оленины с маслом сливочным №451-2004			80/5	11,8	11,1	9,6	186	0,10	0,17	0,02	2,52	32,55	145,50	22,86	2,14
говядина 1 категории	81	60													
или говядина полуфабрикат	71	60													
или оленина	81	60													
хлеб пшеничный	14	14													
молоко питьевое	20	20													
сухари	8	8													
масло растительное	4	4													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 00895
 17.10.11

масло сливочное	5	5														
Овощи тушеные №215-1996			180	2,4	8,0	18,2	154	9,22	0,06	0,36	0,41	32,26	59,52	29,22	0,91	
морковь до 01.01.-20%	38	30														
с 01.01 - 25%	40	30														
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	61	46														
01.11.-31.12. -30%	66	46														
01.01-29.02 - 35%	71	46														
01.03 - 40%	77	46														
капуста белокочанная свежая	63	50														
масло растительное	10	10														
мука пшеничная	3	3														
Сок (рассчитана пищевая ценность сока виноградного)			200	0,6	0,4	33,0	138	4,00	0,08	0,00	0,00	40,00	54,00	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	0,00	0,14	0,00	0,00	19,80	130,80	37,20	2,52	
или хлеб витаминизированный			60													
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12	
ИТОГО:				61	60	239	1743	25,8	1,0	0,4	6,7	663,6	1257,0	258,5	10,9	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК															
Бутерброд с маслом №1-2004			20/10	16	18	98	618	7,8	0,2	0,4	0,8	364,6	349,3	52,9	1,9
хлеб пшеничный	20	20		1,6	7,4	10,0	114	0,00	0,02	0,40	0,32	6,40	16,00	2,80	0,20
масло сливочное	10	10													
Каша манная молочная жидкая с маслом №262-1996			200/5	7,7	7,3	31,2	221	0,37	0,07	0,04	0,52	189,87	151,39	25,16	0,45
крупа манная	30	30													
вода питьевая	70	70													
молоко питьевое	106	106													
или молоко концентрированное	49	49													
или молоко сухое	13	13													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Метод № 000095
 АУ ТО «Центр территориального контроля»

сахар	4	4															
соль йодированная	1	1															
масло сливочное	5	5															
Чай с молоком №630-1996			200	2,6	2,5	17,5	100	0,20	0,02	0,00	0,00	93,30	68,38	10,60	0,12		
чай-заварка	0,5	0,5															
сахар	15	15															
молоко питьевое	100	100															
или молоко концентрированное	46	46															
или молоко сухое	12	12															
Хлеб пшеничный			20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84
или хлеб витаминизированный					20												
Хлеб ржаной			10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00				
Фрукт			180	1,7	0,8	27,7	125	7,20	0,06	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28		
ОБЕД																	
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)			92	60	60	34,0	20,7	118,3	793	59,0	0,4	0,3	4,4	101,5	497,5	109,7	6,4
зелень свежая (петрушка, укроп)			2,7	2		5,2	0,2	7,5	53	6,00	0,02	0,00	0,24	13,73	63,68	9,03	0,22
или огурцы свежие парниковые			61	60	60	0,5	0,1	1,5	8	5,88	0,02	0,00	0,06	13,50	24,70	8,22	0,35
огурцы свежие грунтовые			63	60													
зелень свежая (петрушка, укроп)			2,7	2													
Свекольник с говядиной, со сметаной №34-2004, Пермь			250/10/5			5,6	6,1	21,0	161	6,57	0,06	0,15	0,3	35,54	78,9	29,21	1,62
Свекольник с олениной, со сметаной №34-2004, Пермь			250/10/5			5,1	5,9	21,0	158	6,57	0,09	0,03	0,26	39,67	85,52	31,79	1,81
говядина 1 категории			22	16													
или говядина полуфабрикат			19	16													
или оленина			22	16													
свекла до 01.01 - 20%			80	64													
с 01.01 - 25%			85	64													
картофель - 01.09.-31 10 - 25%			58	43													
01.11.-31 12 - 30%			62	43													
01.01-29.02 - 35%			67	43													
01.03 - 40%			72	43													

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000895
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

морковь до 01.01.-20%	12,5	10																
с 01.01 - 25%	13	10																
лук репчатый	13	11																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3																
масло сливочное	5	5																
сахар	1	1																
сметана	5	5																
Печень по-строгановски №172-2004, Пермь			100	13,3	9,6	3,5	154	7,39	0,16	0,05	3,38	18,94	131,15	6,13	0,61			
печень говяжья	89	73																
масло растительное	5	5																
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5	5																
мука пшеничная	3,8	3,8																
сметана	15	15																
Бефстроганов из говядины (№423-2004)			100	14,1	11,1	3,8	172	0,06	0,03	0,01	2,22	20,60	132,50	14,85	0,25			
Бефстроганов из оленины (№423-2004)			100	14,1	9,9	4,1	162	0,06	0,10	0,01	2,38	23,43	131,09	16,87	1,68			
говядина 1 категории	107	79																
или говядина полуфабрикат	93	79																
или оленина	107	79																
мука пшеничная	4	4																
сметана	15	15																
бульон или отвар	35	35																
лук репчатый	13	11																
масло растительное	5	5																
Рис припущенный №512-2004			150	3,7	3,6	34,1	184	0,00	0,03	0,10	0,27	5,49	78,89	25,73	0,53			
крупа рисовая	53	53																
масло сливочное	3,5	3,5																
Отвар из плодов шиповника (705-2004)			200	0,2	0,1	16,7	66	39,00	0,01	0,00	0,26	4,09	1,04	1,04	0,21			
плоды сушёные шиповника	18	18																

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 00089

ДУ 10 ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ИНЖЕНЕРИЯ

	сахар	13	13														
Хлеб пшеничный		50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10	
или хлеб витаминизированный				50													
Хлеб ржаной		40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00					
ИТОГО:					50	39	216	1411	66,7	0,6	0,7	5,3	466,1	846,7	162,6	8,3	
8 день																	
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг					
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
ЗАВТРАК				21,2	23,3	67,3	563	0,8	0,2	0,8	0,3	587,2	578,5	43,6	3,3		
<i>Для бутерброда</i>																	
Масло сливочное (порциями) №96-2004	5	5	5	0,1	3,7	0,1	34	0,00	0,00	0,20	0,01	1,20	1,50	0,00	0,01		
Сыр (порциями) №97-2004	16	15	15	3,5	4,4	0,0	53	0,14	0,00	0,02	0,00	165,00	102,00	0,00	0,00		
Хлеб ржаной	15	15	15	0,7	0,2	6,6	30	0,00	0,01	0,00	0,00	2,70	13,05	2,85	0,42		
Суп молочный с крупой №162-1996			250	5,4	5,8	23,0	166	0,65	0,04	0,00	0,08	133,56	117,97	11,75	0,25		
молоко питьевое	125	125															
или молоко концентрированное	58	58															
или молоко сухое	15	15															
вода питьевая	138	138															
крупя рисовая, или манная, или кукурузная	15	15															
или ячневая, или гречневая, или пшено	20	20															
масло сливочное	2	2															
сахар	2	2															
Яйцо отварное			40	5,0	4,6	0,3	63	0,00	0,02	0,60	0,24	19,36	66,82	4,18	0,87		
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	15,4	62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00	0,02		
чай-заварка	0,5	0,5															
сахар	15	15															
Продукт кисломолочный в индивидуальной упаковке (питьевой йогурт, бифилайф, кефир, ряженка и т.д.)			200	3,1	4,1	7,6	80	0,00	0,00	0,00	0,00	252,00	190,00	0,00	0,00		
Хлеб пшеничный	40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	0,00	0,09	0,00	0,00	13,20	87,20	24,80	1,68		

или хлеб витаминизированный			40												
ОБЕД				29,0	28,7	112,4	823	49,4	0,5	0,0	8,8	236,1	511,7	85,0	3,9
Икра кабачковая промышленного производства	63	60	60	0,9	3,1	4,3	49	3,00	0,02	0,00	2,00	16,94	25,63	0,00	0,31
зелень свежая (петрушка, укроп)			2,7	2											
ИЛИ															
Помидоры свежие (нарезка)			60	0,4	0,1	2,5	13	4,41	0,01	0,00	0,13	2,47	4,58	0,53	0,16
помидоры свежие парниковые			61	60											
или помидоры свежие грунтовые			71	60											
Зелень свежая (петрушка, укроп)			2,7	2											
Суп гороховый с гренками, с говядиной №139-2004			250/20/10	9,3	5,6	30,2	208	2,10	0,16	0,00	0,70	33,93	118,90	16,91	0,16
Суп гороховый с гренками, с олениной №139-2004			250/20/10	9,1	4,8	30,2	200	2,10	0,17	0,01	0,63	32,83	116,80	36,20	2,12
говядина 1 категории			22	16											
или говядина полуфабрикат			19	16											
или оленина			22	16											
картофель - 01.09.-31.10. - 25%			82	62											
01.11.-31.12. - 30%			89	62											
01.01-29.02 - 35%			95	62											
01.03 - 40%			104	62											
горох лущёный			17,2	17											
лук репчатый			15	13											
морковь до 01.01. -20%			12,5	10											
с 01.01 - 25%			13	10											
масло сливочное			5	5											
хлеб пшеничный			37	31											
Рыба запечённая в омлете №382-2004			100/45/5	10,2	10,0	5,6	153	0,46	0,11	0,02	2,47	23,56	141,12	8,99	0,10
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)			179	119											
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)			153	113											
или муксун неразделанный (филе с кожей без костей)			219	119											
или щекур неразделанный			*	*											

Экземпляр № 382-2004
 Меню №
 АУ Тольяттинского государственного университета

процент отходов щежура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом																
мука пшеничная	9	9														
масло растительное	8	8														
молоко питьевое	14	14														
яйцо	40	40														
масло сливочное	5	5														
Капуста тушённая №482-1996			200	5,0	9,2	21,4	188	41,78	0,06	0,00	3,46	100,37	75,66	38,54	1,49	
капуста белокочанная свежая	286	229														
масло растительное	7	7														
морковь до 01.01 -20%	5	4														
с 01.01 - 25%	6,7	4														
лук репчатый	10	8														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	12	12														
мука пшеничная	3	3														
сахар	1	1														
Сок (посчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового)	200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,10	0,05	0,00	0,16	48,00	72,00	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	40	40	40	2,0	0,3	8,7	46	0,00	0,06	0,00	0,00	7,92	52,32	14,88	1,01	
или хлеб витаминизированный			40													
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,00	0,02	0,00	0,00	5,40	26,10	5,70	0,84	
ИТОГО:				50	52	180	1386	50,2	0,7	0,8	9,1	823,3	1090	128,6	7,2	
9 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
ЗАВТРАК				19	17	98	616	3	0	0	1	567	613	89	2	
Бутерброд с джемом или повидлом №2-2004			20/20	1,8	0,3	29,0	126	0,50	0,02	0,00	0,38	6,40	16,27	4,60	0,30	
хлеб пшеничный	20	20														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 00089
 АУТО «Центр технологического контроля»

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20														
Суфле творожное со сгущенным молоком №365-2004			170	10,0	11,1	30,8	263	0,53	0,07	0,08	0,56	252,68	280,64	34,26	0,45	
творог	113	112														
сметана	14	14														
яйцо	7	7														
сахар	10	10														
мука пшеничная	11	11														
молоко питьевое	21	21														
масло сливочное	1	1														
масса готового суфле		150														
молоко сгущенное с сахаром	20	20														
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	3,4	3,2	19,3	120	1,27	0,04	0,00	0,00	118,04	88,20	13,72	0,14	
кофейный напиток	1,5	1,5														
сахар	15	15														
молоко питьевое	100	100														
или молоко концентрированное	46	46														
или молоко сухое	12	12														
Хлеб пшеничный	15	15	15	1,2	0,2	5,4	28	0,00	0,03	0,00	0,00	4,95	32,70	9,30	0,63	
или хлеб витаминизированный			15													
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28	
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	2,2	1,6	8,8	58	0,60	0,03	0,00	0,00	183,00	186,00	25,00	0,00	
ОБЕД				31,1	24,0	131,2	865	12,4	0,3	0,0	4,4	146,9	524,1	111,4	5,5	
Нарезка из свеклы с огурцом №21-2004, Пермь			80	1,0	3,6	4,1	53	0,94	0,01	0,00	1,84	21,74	24,47	5,45	0,42	
свекла до 01.01 -20%	70	56														
с 01.01 - 25%	74	56														
огурцы соленые (без уксуса)	44	24														
или огурцы свежие парниковые	24	24														
или огурцы свежие грунтовые	25	24														
масло растительное	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														

ЭКСПЕРТНО-ОЦЕНОЧНАЯ
 Метод № 000895
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

Суп с макаронными изделиями и картофелем, с курой (№143-2004)			250/15	4,6	5,3	21,0	150	1,68	0,06	0,00	0,42	1296	66,67	8,34	0,10
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	67	50													
01.11.-31.12. -30%	72	50													
01.01-29.02 - 35%	77	50													
01.03 - 40%	84	50													
макаронные изделия	12	12													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13,3	10													
лук репчатый	12	10													
масло сливочное	5	5													
курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи)	44	39													
Гуляш из говядины №152-2004, Пермь			100	13,9	9,6	4,0	158	0,23	0,03	0,00	1,28	1056	155,22	17,46	0,21
Гуляш из оленины №152-2004, Пермь			100	13,4	9,2	4,0	152	0,20	0,12	0,05	2,28	1109	178,25	18,32	2,10
говядина полуфабрикат	93	79													
или говядина 1 категории	107	79													
или оленина	107	79													
масло растительное	5	5													
лук репчатый	12	10													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4													
мука пшеничная	2,5	2,5													
Гречка вязкая (302-2004)			150	4,7	4,6	20,6	143	0,00	0,01	0,02	0,65	854	115,63	52,20	2,48
крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Компот из свежих ягод + Витамин С, №357-2002			200	0,1	0	15,6	62	1,50	0,00	0,00	0,19	380	2,56	3,60	0,20
клюква или брусника	26,4	25													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			30	2,5	0,4	10,8	57	0,00	0,07	0,00	0,00	990	65,40	18,60	1,26
или хлеб витаминизированный			30												

КЭЗИМП. ИП-ОРИ. ПИЛА
 Меню № 000055
 АУ ТО «Центр технологического кон...

Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,00	0,02	0,00	0,00	5,40	26,10	5,70	0,84
Фрукт			200	3,0	0,2	42,0	182	8,00	0,08	0,00	0,00	74,00	68,00	0,00	0,00
ИТОГО:				50	41	229	1481	15,3	0,5	0,1	5,3	713,8	1136,6	200,1	7,3

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				16	26	78	613	2	0	0	1	542	584	92	3
Бутерброд с маслом №1-2004			20/10	1,6	7,4	10,0	114	0,00	0,02	0,40	0,32	6,40	16,00	2,80	0,20
хлеб пшеничный	20	20													
масло сливочное	10	10													
Каша пшенная жидкая, с маслом №311-2004			200/5	5,0	8,6	26,8	205	0,38	0,16	0,04	0,26	169,15	206,41	53,28	1,71
крупа пшено	40	40													
сахар	4	4													
вода питьевая	68	68													
молоко питьевое	100	100													
или молоко концентрированное	46	46													
или молоко сухое	12	12													
масло сливочное	5	5													
Какао с молоком №642-1996			200	4,0	3,9	19,6	130	0,70	0,04	0,00	0,00	177,00	133,70	0,00	0,05
какао - порошок	1,5	1,5													
сахар	15	15													
молоко питьевое	130	130													
или молоко концентрированное	60	60													
или молоко сухое	16	16													
Йогурт молочно - сливочный в индивидуальной упаковке			125	3,6	5,9	12,2	116	0,60	0,03	0,00	0,00	183,00	186,00	25,00	0,00
Хлеб пшеничный	15	15	15	1,2	0,2	5,4	28	0,00	0,03	0,00	0,00	4,95	32,70	9,30	0,63
или хлеб витаминизированный			15												
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28

ЭКСПЕРТНО-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000895
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

ОБЕД				39,3	29,5	106,7	850	38,9	0,4	0,0	6,4	157,6	446,7	59,8	4,0	
Нарезка из свежей капусты ТТК				80	1,4	4,0	13,3	95	28,22	0,02	0,00	0,08	30,10	19,52	2,10	0,28
капуста белокочанная свежая	85	68														
изюм	12,2	12														
масло растительное	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
ИЛИ																
Овощи свежие (томаты, огурцы, 1996)				80	0,9	0,2	3,0	18	19,60	0,05	0,00	0,56	10,98	20,38	0,75	0,35
помидоры свежие парниковые	82	80														
или помидоры свежие грунтовые	94	80														
или огурцы свежие парниковые	82	80														
или огурцы свежие грунтовые	84	80														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
ИЛИ																
Овощи отварные нарезка (1996)				80	1,1	0,1	5,5	26	1,57	0,01	0,00	0,08	26,10	30,34	0,79	0,54
свекла или морковь - до 01.01 - 20%	103	82														
с 01.01 - 25%	109	82														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Суп с рыбными фрикадельками				250/30	11,1	6,0	15,2	159	7,44	0,14	0,00	0,96	26,01	130,35	15,63	0,25
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	110	83														
01.11.-31.12. -30%	119	83														
01.01-29.02 - 35%	128	83														
01.03 - 40%	139	83														
морковь до 01.01.-20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13	10														
лук репчатый	12	10														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3														
масло сливочное	5	5														

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ

Меню № 000895

АУ ГО «Центр технологического контроля»

фрикадельки:															
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	41	29													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	39	29													
яйцо	1,5	1,5													
лук репчатый	7	6													
или Суп с рыбными консервами (64-2004)			250/30	10,1	12,6	15,2	215	8,03	0,08	0,00	0,21	15,03	57,64	23,15	0,84
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100													
01.11.-31.12. -30%	143	100													
01.01-29.02 - 35%	154	100													
01.03 - 40%	167	100													
морковь до 01.01.-20%	12,5	10													
с 01.01 - 25%	13	10													
лук репчатый	12	10													
рыбные консервы	32	30													
масло сливочное	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,6	0,6													
или зелень свежая	3,0	2,0													
Жаркое из птицы (446-1996)			230	20,7	18,3	13,6	302	1,09	0,06	0,01	5,19	29,77	80,99	3,50	0,20
курица потрошенная 1 категории	125	110													
или окорочок куриный	119	110													
или грудка куриная замороженная	116	110													
масло растительное	3	3													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	113	85													
01.11.-31.12. -30%	122	85													
01.01-29.02 - 35%	131	85													
01.03 - 40%	142	85													
морковь до 01.01.-20%	44	35													
с 01.01 - 25%	47	35													
лук репчатый	24	20													

ЭКЗЕМПЛЯР ОФИЦИАЛ
 № 000895
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	10	10														
масло растительное	7	7														
Сок (посчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового)	200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,10	0,05	0,00	0,16	48,00	72,00	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10	
или хлеб витаминизированный			50													
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12	
ИТОГО:				55	56	185	1463	40,5	0,7	0,5	7,0	699,9	1030,2	152,1	6,8	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мг рет. экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				25	27	60	579	3,9	0,2	0,3	2,1	319,2	493,1	41,5	3,0
Сыр (порциями) №97-2004	16	15	15	3,5	4,4	0,0	53	0,14	0,00	0,02	0,00	165,00	102,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84
или хлеб витаминизированный			20												
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,00	0,01	0,00	0,00	1,80	8,70	1,90	0,28
Омлет натуральный с маслом (№284-1996) с подгарнировкой (№244-2006, Москва) и колбасными изделиями отварными (№413-2004)			180/5	17,5	19,3	3,4	257	2,95	0,11	0,15	2,13	87,46	238,52	26,63	1,77
яйцо	100	100													
молоко питьевое	37	37													
или молоко концентрированное	17	17													
или молоко сухое	4	4													
масло растительное	3	3													
масса готового омлета		130													
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20													
или кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20													
колбаса вареная высшего сорта	32	30													

Экземпляр оригинала
 Метр. № 000895
 АУ ТО Центр государственного управления

масло сливочное на полив	5	5														
Чай с лимоном №686-2004			200/5	0,1	0,0	15,2	59	0,80	0,00	0,00	0,01	2,16	0,07	0,52	0,07	
чай-заварка	0,5	0,5														
сахар	15	15														
лимон	6	5														
Мучное изделие промышленного производства (без содержания крема)			60	1,5	2,8	30,2	152	0,00	0,00	0,10	0,00	56,20	100,23	0,00	0,00	
ИЛИ Мучное изделие промышленного производства витаминизированное (без содержания крема)			60													
ОБЕД				29	25	130	860	17,3	0,4	0,0	5,3	170,4	481,5	83,7	4,5	
Нарезка из моркови и яблок №10-2001, Пермь			80	0,7	4,0	5,7	62	4,85	0,04	0,00	3,33	17,31	39,41	5,45	0,21	
морковь до 01.01.-20%	66	53														
с 01.01 - 25%	70	53														
в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта. после 1 марта в отварном																
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	29	25														
масло растительное на полив при подаче	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
Рассольник Ленинградский со сметаной №129-1996			250/5	2,2	3,6	14,4	99	2,38	0,06	0,00	0,25	20,16	60,98	11,27	0,42	
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	93	70														
01.11.-31.12. -30%	100	70														
01.01-29.02 - 35%	108	70														
01.03 - 40%	117	70														
крупы (перловая, или пшеничная, или рисовая)	5	5														
морковь до 01.01.-20%	12,5	10														
с 01.01 - 25%	13	10														
лук репчатый	10	8														
огурцы солёные (без уксуса)	19	17														
масло сливочное	5	5														
сметана	5	5														
Колобки мясо-картофельные с маслом (ТТК)			90/5	13,1	11,7	7,7	188	1,88	0,06	0,02	0,50	15,33	142,41	16,72	0,21	

КОМПЬЮТЕР-ОРИГИНАЛ
 Метр № 000895
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)	20,2	20														
Каша рисовая жидкая, с маслом №311-2004			200/5	7,8	8,8	36	254	0,37	0,06	0,04	0,17	187,61	168,50	33,55	0,45	
крупа рисовая	30	30														
сахар	4	4														
вода питьевая	70	70														
молоко питьевое	106	106														
или молоко концентрированное	49	49														
или молоко сухое	13	13														
масло сливочное	5	5														
Чай с молоком №630-1996			200	2,6	2,5	17,5	100	0,20	0,02	0,00	0,00	93,30	68,38	10,60	0,12	
чай-заварка	0,5	0,5														
сахар	15	15														
молоко питьевое	100	100														
или молоко концентрированное	46	46														
или молоко сухое	12	12														
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,00	0,05	0,00	0,00	6,60	43,60	12,40	0,84	
или хлеб витаминизированный			20													
Хлеб ржаной	15	15	15	0,7	0,2	6,6	30	0,00	0,01	0,00	0,00	2,70	13,05	2,85	0,42	
Йогурт в индивидуальной упаковке			125	2,2	1,6	8,8	58	0,60	0,03	0,00	0,00	183,00	186,00	25,00	0,00	
ОБЕД			35,3	27,5	106,0	813	11,2	0,5	0,0	7,1	182,8	553,9	99,1	5,3		
Нарезка из свеклы отварной с маслом (1996)			80	1,1	4,0	5,5	62	1,55	0,01	0,00	1,84	25,78	30,03	8,54	0,54	
свекла до 01.01 -20%	99	79														
с 01.01 - 25%	105	79														
масло растительное на полив при подаче	4	4														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
ИЛИ																
Нарезка из свежих помидоров со сладким перцем (№22-2004)			80	0,8	4,2	2,3	50	7,52	0,02	0,00	0,06	16,00	30,85	11,20	0,54	
помидоры свежие парниковые	57	56														
или помидоры свежие грунтовые	66	56														

ЭКЗЕМПЛЯР ОРИГИНАЛА
 Меню № 000095
 АУ ТО - Центр технологического обеспечения

перец свежий	27	20													
масло растительное на полив при подаче	4	4													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2													
Суп "Волна" с говядиной ТТК			250/10	6,3	6,7	9,8	125	4,48	0,06	0,00	0,40	25,37	91,66	12,21	0,36
Суп "Волна" с олениной ТТК			250/10	6,1	6,4	9,8	121	4,48	0,09	0,04	0,34	25,73	97,42	23,06	1,39
говядина 1 категории	22	16													
или говядина полуфабрикат	19	16													
или оленина	22	16													
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	67	50													
01.11.-31.12 -30%	72	50													
01.01-29.02 - 35%	77	50													
01.03 - 40%	84	50													
морковь до 01.01.-20%	25	20													
с 01.01 - 25%	27	20													
лук репчатый	24	20													
масло сливочное	5	5													
яйцо	20	20													
Рыба, тушеная в томате с овощами №374-2004			100/50	18,8	11,9	6,0	206	0,88	0,17	0,02	4,42	24,28	130,12	13,84	0,28
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	172	120													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	166	123													
или ряпушка (непластованная порционными кусками)	142	122													
или муксун неразделанный (филе с кожей без костей)	224	122													
или щекур неразделанный	*	*													
процент отходов щекура следует определять контрольной обработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом															
морковь до 01.01 -20%	23	18													
с 01.01 - 25%	24	18													
лук репчатый	15	12													

ОКРЕЩЕНА
 Меню № _____
 АУ ГО «Центр технологической»

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	8	8														
вода питьевая	19	19														
масло растительное	5	5														
сахар	1	1														
Пюре картофельное (520-2004)			150	3,0	3,8	20,1	126	2,18	0,08	0,00	0,33	35,68	86,32	25,95	0,93	
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	170	128														
01.11.-31.12. -30%	183	128														
01.01-29.02 - 35%	197	128														
01.03 - 40%	214	128														
молоко питьевое	23	23														
или молоко концентрированное	11	11														
или молоко сухое	3	3														
вода кипяченая для концентрированного молока	12	12														
вода кипяченая для сухого молока	20	20														
масло сливочное	5	5														
Сок (посчитана средняя пищевая ценность соков - яблочного, виноградного, сливового, мультифруктового)	200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,10	0,05	0,00	0,16	48,00	72,00	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,00	0,12	0,00	0,00	16,50	109,00	31,00	2,10	
или хлеб витаминизированный			50													
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,00	0,03	0,00	0,00	7,20	34,80	7,60	1,12	
ИТОГО:				52	41	211	1420	12,9	0,7	0,1	7,7	662	1050	188,1	7,5	
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ:				52	49	202	1457	36	0,7	0,4	7	660	1029	166	8	
Потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 11 лет по нормативу (60% от суточных норм)*				46	47	201		36	0,7	0,4	6	660	990	150	7	

*Таблица 1. "Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше". СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000895
 АУ ТО «Центр технологического образования»

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к примерному 12 - ти дневному меню для питания школьников с 7 до 11 лет №895 от "11" марта 2014 г.

№	Продукты	Количество продуктов в г, мл, нетто с 7 до 11 лет*	Норма при двухразовом питании (завтрак, обед) 60%	Фактически получено, г**												за 12 дней	Факт в день	% выполнения
				Дни														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	Хлеб ржаной	80	48	45	40	60	50	50	55	50	45	40	50	40	55	580	48	101
2	Хлеб пшеничный	150	90	90	85	90	90	90	114	90	111	65	85	60	90	1060	88	98
3	Мука пшеничная***	15	9,0	2	0	0	3	5	3	4	12	14	0	66	0	108	9	100
4	Крупы, бобовые	45	29	37	12	15	40	0	37	83	32	38	40	5	30	369	31	105
5	Макаронные изделия	15	9,8	0	35	0	0	20	0	0	0	12	0	53	0	120	10	103
6	Картофель	188	113	128	20	165	93	203	121	43	62	50	168	86	178	1317	110	97
7	Овощи, зелень	280	168	141	199	151	277	117	162	155	338	116	164	123	159	2101	175	104
8	Фрукты свежие	185	111	180	200	0	200	135	0	180	0	225	0	230	0	1350	113	101
9	Фрукты сухие	15	9,0	0	15	15	0	18	12	18	0	0	12	18	0	108	9	100
10	Сахар	40	24	19	24	30	19	31	19	33	18	40	19	28	20	300	25	104
11	Соки	200	120	200	200	0	200	0	200	0	200	0	200	0	200	1400	117	97
12	Кондитерские изделия	10	6,0	0	0	0	20	0	10	0	0	20	0	0	20	70	6	97
13	Дрожжи хлебопекарные	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Какао	1,2	0,7	1,5	1,5	0,0	1,5	0,0	1,5	0,0	0,0	1,5	1,5	0,0	0,0	9	1	104
15	Чай	0,4	0,2	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	0,0	0,5	0,5	0,0	0,0	0,5	0,5	3,0	0	104
16	Мясо жилованное	70	46	80	16	79	16	16	76	89	16	79	0	62	16	545	45	100
17	Цыплята 1 категории	35	21	0	0	0	117	0	0	0	0	39	110	0	0	266	22	105
18	Колбасные изделия	14,7	8,8	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	110	9	104
19	Рыба - филе	58	35	0	0	48	0	119	0	0	119	0	29	0	123	438	37	105
20	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	300	180	244	120	125	230	148	245	206	139	141	230	37	229	2094	175	97
21	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	150	90	0	200	125	0	0	125	0	200	125	125	0	125	1025	85	95
22	Творог	50	30	0	113	0	0	130	0	0	0	112	0	0	0	355	30	99
23	Сметана	10	6,0	0	10	7	9	5	0	20	0	14	0	5	0	70	6	97
24	Сыр, сыр плавленый, брынза	9,8	5,9	15	0	5	0	20	0	0	15	0	0	15	0	70	6	99
25	Масло сливочное	30	20	24	27	17	16	17	20	24	17	11	20	25	15	232	19	99
26	Масло растительное	15	9,0	9	1	11	7	9	14	5	15	9	14	7	9	109	9	101
27	Яйцо диетическое	40	24	0	8	0	0	40	12	0	80	7	2	108	20	276	23	96
28	Соль	5	3,0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	3	100

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные нормы потребления основных продуктов питания в г/мл/кв, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений.

** значения округлены до целого числа

*** - мучное изделие в 11 день посчитано к норме муки пшеничной

000895
 Меню № _____
 АУ ТО «Центр технологического контроля»

**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы
пищи с 7 до 11 лет**

Суточная потребность по СанПиН 2.4.5.2409-08, 2350 ккал	Завтрак	% выполнения	Обед	% выполнения	ИТОГО	% выполнения
	25%		35%		60%	
	588		823		1410	
1 день	613	26	829	35	1442	61
2 день	615	26	853	36	1468	62
3 день	557	24	802	34	1359	58
4 день	613	26	817	35	1431	61
5 день	612	26	834	35	1446	62
6 день	599	26	1144	49	1743	74
7 день	618	26	793	34	1411	60
8 день	563	24	823	35	1386	59
9 день	616	26	865	37	1481	63
10 день	613	26	850	36	1463	62
11 день	579	25	860	37	1439	61
12 день	607	26	813	35	1420	60
итого в среднем за день	601	26	857	36	1457	62

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ
 Меню № 000895
 АУ ТО «Центр технологического конструктив»

**Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) [†]	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшеничная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

[†] Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.