

СОГЛАСОВАНО

(подпись ответственного

руководителя)

(Ф.И.О. ответственного руководителя)

102

Приложение № 9 к Договору

№ _____ от _____ 2024

УТВЕРЖДАЮ

ООО "Ника-плюс"

(полномочный руководитель)

Фролов С.Ю.

(Ф.И.О. руководителя (руководителя))

102

Меню организации блага для учащихся (обеды и полдники) для питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов муниципальных общеобразовательных организаций (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, учащиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении) (для обучающихся по 2-ую смену, возрастной категории – от 12 лет и старше)

1 смена

Средн. ассы-зима

День 1 понедельник

№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
96	Паштетная котлетка с картофелем (250/100)	260	2,260	6,590	12,340	123,450	0,093	8,420	0,019	2,950	97,950	62,630	25,090	0,950
291/43	Пюре из тыквы/картофель (150/100)	210	14,700	10,000	31,220	273,240	0,120	34,780	0,019	5,590	49,790	165,080	40,500	39,280
348	Котлетки из мяса с картофелем	300	0,660	0,890	32,010	133,800	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	18,440	17,460	0,700
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,800	0,000	0,000	10,320	34,860	14,700	0,470
	Итого обед:	710	20,070	16,530	96,570	636,090	0,236	23,950	0,049	8,453	131,060	287,330	106,740	42,680
Полдник														
118	Мучное кушачное изделие	75	4,460	2,990	64,120	222,000	0,080	0,080	0,180	0,890	15,500	42,800	17,400	1,880
382	Чай с молоком	200	4,080	3,540	17,580	118,600	0,056	1,580	0,024	0,000	152,220	124,580	21,340	9,476
338	Пюре фруктовое (по сезону)	100	1,580	0,300	21,000	96,000	0,040	34,680	0,000	0,400	6,000	26,000	42,800	3,800
	Итого полдник:	375	10,080	7,830	82,700	436,600	0,176	31,868	0,104	1,290	175,820	195,360	80,740	2,358
	Всего за день:	1085	30,150	24,360	179,270	1062,690	0,412	55,818	0,253	9,743	306,910	482,570	187,480	45,038

День 2 вторник

№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
82	Борщ с капустой и картофелем (250/100)	260	2,060	6,430	11,290	119,950	0,053	33,730	0,010	2,433	58,530	55,500	27,090	1,250
216/331	Тфтели (1. котлет) 80/40 (смет.)	300	7,880	37,880	12,290	245,480	0,220	0,820	0,013	2,911	18,880	72,410	18,416	8,954
302/71	Вареное картофельное пюре (картофель) (150/20)	180	1,330	6,120	81,780	298,890	0,188	8,250	0,000	0,820	18,020	211,725	140,850	4,750
348	Котлетки из мяса с картофелем	300	0,330	0,020	28,830	118,000	0,004	0,300	0,000	0,130	24,580	11,590	6,320	6,900
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,800	0,000	0,000	10,320	34,860	14,700	0,470
	Итого обед:	780	15,950	30,690	132,160	836,380	0,526	57,096	0,023	5,724	135,310	586,060	210,916	8,564
Полдник														
222	Пудинг из творога (пшеничный) с фруктами 20/20	80	9,130	6,250	14,660	152,000	0,054	0,290	0,040	0,274	101,370	124,070	16,250	6,560
375/377	Чай с лимоном (200/15/7)	222	0,338	0,020	15,200	62,000	0,008	2,830	0,000	0,018	14,200	4,400	3,430	0,360
	Итого полдник:	302	9,468	6,270	29,860	214,000	0,062	3,120	0,040	0,292	115,570	128,470	19,680	6,920
	Всего за день:	1082	25,418	36,960	162,020	1044,380	0,578	60,216	0,063	6,016	250,880	614,530	230,596	15,484

День 3 среда

№ сб. рен.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
101	Суп картофельный с морковными добавками	254	2,056	2,840	17,460	155,250	0,113	8,250	0,000	1,425	29,280	67,575	27,275	1,125
288/348	Пюре картофельное с супом (80/40)	394	14,510	17,570	2,440	230,960	0,075	2,833	0,074	0,587	90,780	156,915	5,135	1,648
343	Резаный салат	380	3,133	13,360	15,360	196,200	0,108	22,518	0,047	3,520	64,720	78,308	29,268	1,003
388	Наливное из яблок запеченных	290	0,680	0,280	28,760	88,200	0,012	800,000	0,000	0,260	21,540	3,440	3,440	0,634
	Клуб фрукто-молочный	40	4,800	0,500	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,700	0,678
	Итого обед:	770	29,526	34,000	77,220	756,216	0,369	130,601	0,122	6,302	240,960	341,088	79,618	5,131
Полдник														
210	Омлет натуральный (50%)	59	5,390	9,680	1,020	112,000	0,315	0,078	0,106	0,265	49,760	96,525	9,615	1,189
15	Сыр пармезан	25	2,400	4,430	0,000	54,000	0,010	0,110	0,040	0,060	132,000	75,000	5,250	0,250
	Батон баттерменный	30	2,310	0,580	10,780	35,000	0,422	0,000	0,000	0,940	3,890	13,000	2,900	0,380
350	Наливное из яблок запеченных	290	0,680	0,280	28,760	88,200	0,008	2,180	0,000	0,072	14,280	6,340	3,940	0,999
	Кондитерское изделие промышленного производства	30	0,348	0,030	20,940	87,800	0,000	0,000	0,000	0,064	7,590	3,600	1,800	0,420
	Итого полдник:	325	11,742	9,648	58,520	435,800	0,065	2,269	0,139	0,727	179,690	126,340	18,290	1,876
	Всего за день:	1095	41,268	43,648	135,740	1192,016	0,434	132,870	0,261	7,029	420,650	567,428	97,908	7,007

День 4 четверг

№ сб. рен.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
88	Щи из капусты суповой с картофелем со сметаной 250/10	260	2,030	4,450	8,200	105,550	0,063	15,830	0,033	2,353	38,330	55,100	23,030	0,850
329	Рыба, тушеная в томате с овощами (50/50)	100	10,750	5,750	3,800	114,000	0,050	6,450	0,006	5,390	26,950	32,870	37,280	0,778
332/371	Пюре картофельное/овощное натуральное соевое (150/30)	380	3,366	4,830	18,350	148,850	0,152	59,210	0,040	0,890	41,180	94,400	31,950	1,108
348	Компот из яблок сушеных	200	0,338	0,020	28,890	118,000	0,004	0,200	0,000	0,150	24,960	11,560	6,330	0,508
	Клуб фрукто-молочный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,700	0,678
	Итого обед:	798	20,676	17,790	66,250	583,800	0,283	42,380	0,039	8,483	103,580	229,430	113,660	4,574
Полдник														
378	Муссы кулинарные взбитые	68	3,590	1,750	11,860	166,000	0,080	0,390	0,000	0,960	17,450	44,880	18,990	0,839
375/377	Чай с сахаром (250/15)	215	0,070	0,020	15,000	60,600	0,000	0,030	0,000	0,000	11,160	2,800	1,400	0,280
	Молот пармезаный и.д.ж. 2,5%	100	2,800	1,500	11,000	88,000	0,030	1,630	0,023	0,060	109,000	45,000	13,000	0,300
	Итого полдник:	375	6,370	4,279	61,860	512,000	0,110	1,990	0,023	0,980	137,590	131,640	34,390	1,190
	Всего за день:	1173	27,046	24,069	128,110	895,800	0,463	44,370	0,062	9,463	301,170	361,070	148,050	5,764

День 5 пятница

№ сб. рен.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
302	Суп картофельный с горохом	250	5,490	5,270	16,540	148,250	0,228	5,025	0,060	2,425	5,815	88,100	35,575	2,050
288/331	Биточки с супом (овощный) (40/60)	300	7,876	17,736	10,000	211,076	0,229	3,101	0,033	2,190	17,193	102,443	23,660	1,336
393/101	Мини-омлет из яиц с овощами/фруктовыми (150/100)	180	0,880	0,070	0,400	215,660	0,083	0,583	0,001	1,212	17,175	57,186	25,775	1,486
	Наливное из яблок запеченных	200	0,680	0,000	26,000	105,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Клуб фрукто-молочный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,700	0,678
	Итого обед:	770	16,776	20,366	34,540	783,480	0,603	9,599	0,064	5,637	51,073	282,591	109,130	5,543
Полдник														
	Кондитерское изделие промышленного производства (пренинг)	45	2,400	2,488	11,306	156,800	0,050	0,099	0,000	0,000	0,080	0,800	0,080	0,080
396	Простокваша	288	5,600	5,068	8,200	101,000	0,060	1,600	0,040	0,060	296,800	192,000	32,000	0,208
	Итого полдник:	345	8,200	7,498	19,506	257,800	0,110	1,699	0,040	0,060	296,800	192,000	32,000	0,208
	Всего за день:	1015	24,976	30,764	54,046	1041,280	0,713	11,298	0,104	5,693	287,873	474,591	141,130	5,742

2 неделя
День 6 понедельник

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
96	Лососина консервированная со сметаной (150/10)	250	2,200	5,500	12,540	118,450	0,083	0,420	0,039	2,353	37,990	62,883	25,066	0,590
290/331	Птица, тушеная в соусе (50/40)	100	15,800	11,150	2,813	167,580	0,057	2,243	0,038	1,908	41,993	106,543	36,346	1,132
302/55	Курица расчищенная (сочинка/салат из моркови с яблоками) (150/30)	180	0,065	6,840	42,183	252,700	0,111	1,315	0,000	0,905	26,919	114,656	35,031	2,941
398	Компот из фруктов (замороженных) (50/0)	300	0,300	8,120	22,150	90,880	0,008	25,800	0,000	0,130	15,180	9,900	9,300	0,458
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	105,000	0,063	0,000	0,000	0,000	16,500	34,000	14,700	0,670
	Итого обед:	780	24,110	23,250	90,330	672,200	0,252	87,778	0,048	5,488	106,622	328,583	106,381	5,561
Полдник														
7	Суптерброд с картофелем (10/5/20)	55	3,400	3,070	27,830	156,000	0,040	8,100	0,020	0,100	18,000	22,900	5,000	0,500
379	Пюре картофельное с мясным	300	3,360	2,600	15,940	100,000	0,040	1,300	0,020	0,000	125,780	90,000	34,000	0,140
326	Плоды свежие (по сезону)	300	1,500	0,500	21,000	96,000	0,040	10,000	0,000	0,400	8,000	20,000	42,000	8,600
	Итого полдник:	355	7,060	7,090	64,770	352,000	0,120	11,400	0,040	0,700	143,780	140,900	61,600	1,340
	Всего за день:	1135	31,170	30,340	155,100	1024,200	0,452	99,178	0,088	6,190	250,402	469,483	167,981	6,901

День 7 вторник

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
101	Суп картофельный с крупой (засоленный)	250	1,070	2,730	14,589	90,750	0,025	8,290	0,000	1,255	23,850	42,558	25,000	0,881
358/366	Пюре картофельное с соусом (сметана) (50/40)	100	7,070	17,770	10,600	211,910	0,129	5,031	0,015	2,194	17,159	392,443	22,800	1,336
312/45	Пюре картофельное/салат из белокочанной капусты (150/30)	180	5,400	1,770	28,750	155,130	0,144	26,810	0,000	8,510	45,300	89,128	36,170	1,150
549	Компот из фруктов с/фруктов	200	0,600	8,050	52,010	132,800	0,028	0,730	0,000	0,510	31,460	28,440	17,400	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	105,000	0,063	0,000	0,000	0,000	16,500	34,000	14,700	0,670
	Итого обед:	770	16,460	26,610	98,940	687,250	0,253	28,891	0,015	12,471	128,512	512,421	116,300	4,748
Полдник														
223	Запеканка из творога с яблоками (50/30)	80	18,290	7,000	11,050	140,000	0,040	8,330	0,043	0,290	111,210	134,110	15,060	0,440
325/377	Чай с лимоном (200/15/15)	220	0,130	0,030	15,200	62,000	0,000	2,850	0,000	0,010	16,290	4,400	2,400	0,000
	Итого полдник:	302	18,420	7,030	26,250	210,000	0,040	11,180	0,043	0,290	127,500	138,510	17,460	0,440
	Всего за день:	1072	34,880	33,640	125,190	897,250	0,293	40,071	0,058	12,761	256,012	450,931	133,760	5,188

День 8 среда

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
104	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	1,570	2,780	15,690	100,000	0,030	6,880	0,000	1,450	29,500	57,730	23,800	1,890
295/332/308	Компоты фруктовые из замороженных фруктов с соусом (50/30)	100	0,960	11,120	12,100	188,300	0,152	1,157	0,035	1,800	34,813	88,368	16,100	0,593
304/71	Рис отварной/блюда из натуральных овощей (по сезону) (150/30)	180	5,960	5,400	37,820	216,300	0,047	5,250	0,000	0,060	5,540	68,349	28,198	0,799
348/350	Компот из яблок сушеных	200	0,130	0,030	28,830	118,000	0,004	0,300	0,000	0,150	24,990	11,560	6,320	0,000
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	105,000	0,063	0,000	0,000	0,000	16,500	34,000	14,700	0,670
	Итого обед:	770	19,150	19,570	115,440	728,200	0,256	13,787	0,035	3,660	106,702	242,062	85,258	4,359
Полдник														
119	Мучное пудинговое изделие	75	5,850	4,590	36,850	208,500	0,105	0,000	0,005	2,135	16,950	58,800	22,800	1,090
306	Резанная	200	5,800	5,000	8,400	322,000	0,040	0,000	0,040	0,000	240,000	180,000	20,000	0,200
	Итого полдник:	275	11,650	9,590	45,250	530,500	0,150	0,000	0,045	2,135	260,950	242,800	50,800	1,290
	Всего за день:	1045	30,800	29,160	160,690	1258,700	0,406	13,787	0,079	5,795	327,732	484,862	136,058	5,649

День 9 октября

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
102	Сухарикопеченье с горохом	250	5,490	5,370	56,540	143,250	0,208	5,825	0,006	2,425	5,825	88,100	35,515	2,050
209/71	Карпач по-армянски (свиная/говяди натуральная говядина) 175/25	210	12,540	20,530	12,060	386,600	0,582	7,810	0,000	3,120	15,590	197,420	47,030	3,300
380	Напиток из молока какао-порошок	200	0,880	0,280	20,790	88,300	0,012	100,000	0,000	0,760	21,340	3,440	3,440	0,884
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,800	0,520	22,300	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,910	34,860	14,760	0,630
	Итого обед:	790	21,140	35,380	75,300	719,050	0,663	155,625	0,006	6,305	73,675	222,020	100,745	6,554
Полдник														
210/54-26	Омлет натуральный с вареным горошком (53/90)	83	6,250	6,050	2,750	90,100	0,115	0,678	0,106	0,135	49,790	96,575	9,635	1,108
375/377	Чай с лимоном (200/25/7)	222	0,130	0,020	15,300	62,000	0,000	2,850	0,000	0,010	14,280	4,400	2,400	0,460
1	Булочка с маком сл. (30/10)	40	2,390	7,400	24,690	126,000	0,094	0,000	0,040	0,440	9,400	22,500	4,300	0,350
	Итого полдник:	345	8,740	13,560	32,640	268,100	0,349	2,500	0,146	0,685	72,360	122,425	26,735	1,818
	Всего за день:	1045	29,880	48,940	108,200	1007,750	0,832	117,140	0,152	6,990	146,040	487,250	120,980	8,372

День 10 октября

№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
88	Салат из свежих овощей с картошкой (250/100)	260	2,090	6,450	8,360	105,560	0,063	25,820	0,010	2,250	50,050	35,390	22,030	0,850
318/353	Филе рыбы, тушеное в соусе (50/50)	190	12,420	3,270	1,530	94,380	0,059	0,138	0,007	0,030	19,560	106,312	11,400	0,560
309/54-21-3020	Молочные изделия отварные/салат из отварной свеклы (150/30)	180	6,120	4,200	20,130	184,130	0,049	0,570	0,004	0,370	15,060	47,890	24,405	1,360
340	Компот из фруктов	200	0,730	0,880	29,850	121,300	0,020	0,000	0,000	0,080	20,320	19,360	6,120	0,430
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,800	0,520	22,300	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,910	34,860	14,760	0,630
	Итого обед:	790	23,350	14,740	62,170	605,160	0,343	26,736	0,021	3,650	124,812	257,527	83,745	4,684
Полдник														
ТН	Мучное кушачное изделие	75	5,120	5,490	29,180	202,000	0,084	0,040	0,034	0,390	30,800	96,300	21,000	0,000
076/376	Чай с сахаром (200/15)	205	0,070	0,030	15,090	60,000	0,000	0,030	0,000	0,000	13,980	2,800	1,400	0,280
	Итого полдник:	280	5,290	5,520	44,180	262,000	0,089	0,070	0,034	0,390	44,780	99,100	22,400	1,280
	Всего за день:	1070	28,640	20,260	106,350	867,160	0,325	26,806	0,055	4,040	169,592	259,527	106,145	5,964

При составлении меню были использованы следующие источники:

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие в России СанПиН 2.3.2.4.3990-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник рецептур питания – Сборник рецептов на производство для учреждений не высшей образовательной организации / Под ред. М.П. Митяева и В.А. Тутельяна. – М.: Деда плюс, 2017. – 544 стр.
3. Сборник рецептов на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М.П. Митяев, В.А. Тутельян. – М.: Деда Плюс, 2016, 640 стр.
4. Сборник рецептов блюд и напитков меню для организации питания детей школьного возраста, М.: 103, 289 с; под редакцией Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, Н.В. Бригина, Н.Г. ...)
5. Таблицы минерального состава и калорийности пищевых продуктов питания: Сборник И.М. Тутельян В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.0174-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечание *

в период с 1 октября по 1 марта включительно минимизируется использование овощей с собственного производства;
в период с 1 марта включительно урожай прошлого года используется только после термической обработки;
Фрукты в ассортименте* в ассортименте включаются в зависимости от сезона: яблоки, mandarins, груши, бананы;
При приготовлении блюд используются водопроводная вода.

ОГРНАСКОМКО

№504 сч 168
 (наименование образовательной
 организации)
 О.Ф. Щеркина
 (Ф.И.О. руководителя организации)
 202



ОДО "Ната-плюс"

(наименование учреждения)

Фролов С.Ю.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

202

Меню приготавливаемых блюд диетического (обы) для питания
 учащихся по образовательным программам среднего и общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях
 (на наименование учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из числа детей-инвалидов)
 (с родительской оплатой, возрастная категория от 11 лет и старше)

1 версия

Дата 1 утверждения
 Ссылка на сайт: 10000

Обед

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
56	Рассольник картофельный со сметаной (250/16)	200	2,200	6,500	12,340	121,800	0,093	8,470	0,010	2,353	17,950	62,918	25,088	0,950
281/40 /ком	Пюре из картофеля и белокочанной капусты (250/90)	130	14,700	10,000	31,230	279,200	0,120	14,780	0,009	5,540	48,740	106,660	49,548	33,200
140/ком	Булочка из смеси с/фруктов	100	0,660	0,090	52,818	110,800	0,010	0,790	0,000	0,530	32,480	11,440	17,460	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,480	0,528	22,200	103,000	0,003	0,090	0,000	0,000	10,520	14,860	14,700	0,470
	Итого:	710	22,440	17,200	90,770	633,400	0,206	23,950	0,040	8,403	115,800	187,130	106,740	41,600

Дата 2 утверждения

Обед

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
62	Вареное картофельное со сметаной (250/16)	200	2,06	6,42	11,29	110,90	0,053	16,720	0,010	2,405	16,550	55,506	27,050	1,290
278/146 /ком	Пюре из картофеля (250/90)	100	7,80	17,80	12,25	245,48	0,208	0,828	0,011	2,351	19,660	72,418	18,914	0,264
302/73	Каша рисовая с приготовленным натуральным соусом (250/35)	180	0,00	6,12	18,78	210,35	0,106	5,250	0,000	0,009	10,000	211,720	141,800	4,710
548/ком	Компот из абрикотов	200	0,33	0,07	20,00	118,00	0,004	0,380	0,000	0,154	16,960	11,500	8,370	0,900
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,480	0,52	22,20	103,00	0,003	0,090	0,000	0,000	10,520	14,860	14,700	0,470
	Итого:	700	15,96	30,69	113,30	618,78	0,52	17,30	0,02	5,12	133,30	368,96	210,40	8,58

Дата 3 утверждения

Обед

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
103	Суп картофельный с картофелем картофельным	250	2,09	2,84	11,46	118,25	0,113	8,250	0,000	1,425	19,200	67,575	27,170	1,125
284/130	Пюре картофельное с соусом (250/90)	100	14,84	17,57	2,54	240,96	0,073	2,880	0,076	0,587	40,780	106,918	5,135	1,644
140	Рис из смеси	180	3,11	12,38	15,38	186,20	0,108	27,538	0,047	3,528	64,128	18,900	39,268	1,062
288/ком	Напиток из плодов шиповника	200	0,88	0,28	20,78	89,28	0,012	106,000	0,000	0,768	21,148	1,448	3,648	0,614
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,480	0,52	22,20	103,00	0,003	0,090	0,000	0,000	10,520	14,860	14,700	0,470
	Итого:	770	21,52	34,66	77,12	738,71	0,309	133,803	0,123	6,302	166,958	341,088	79,818	5,352

Доп. 4 (продолж.)

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
28	Джем сливовый с сахаром и карамелью со специями (50/10)	200	2,93	5,45	8,20	105,70	0,063	25,623	0,010	2,715	36,060	55,500	23,015	0,463
229	Руль, тушеный в масле с овощами (50/50)	100	10,78	5,75	3,80	118,00	0,050	6,459	0,086	5,380	36,959	51,870	17,388	0,779
333/73	Пюре картофельное/овощи и картофельное пюре (огурцы) (50/50)	200	3,30	4,83	38,95	140,85	0,152	13,218	0,080	0,180	41,188	94,490	33,950	1,190
348/100	Компот из яблок сушеных	200	0,33	0,52	28,81	118,00	0,084	6,908	0,080	0,153	24,966	31,580	6,810	0,900
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,70	103,00	0,063	0,086	0,000	0,000	18,910	34,860	14,730	0,670
	Итого:	780	20,07	17,76	86,35	583,08	0,353	42,380	0,016	8,483	103,580	129,610	113,060	4,574

Доп. 5 (продолж.)

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
102	Суп картофельный с горохом	250	5,40	5,27	16,54	143,26	0,219	5,825	0,000	2,475	3,825	68,105	35,575	2,052
268/166	Батиска с сосисой (свинина) (80/40)	100	7,97	12,77	10,89	211,97	0,229	3,391	0,013	3,896	17,352	102,440	23,989	1,316
308/301	Макаронные изделия с овощами/фарш мясной (50/50)	100	8,01	6,41	20,66	195,05	0,080	0,585	0,001	1,212	17,175	57,588	29,775	1,488
	Пюре картофельное	200	0,30	0,40	26,08	109,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	8,800	0,000	0,000
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,70	103,00	0,063	0,086	0,000	0,000	10,030	34,860	14,730	0,670
	Итого:	770	16,77	25,38	76,54	764,87	0,680	9,509	0,014	5,682	31,073	162,553	104,133	5,542

7 серия

Доп. 6 (продолж.)

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
36	Расстегивание лимонной цедры с сахаром (50/10)	260	2,18	6,58	12,94	123,45	0,093	8,420	0,010	2,854	37,550	62,830	21,080	0,953
250/151	Пюре, приготовленное в масле (50/50)	100	13,95	11,35	2,81	187,58	0,057	2,243	0,028	1,528	41,991	106,343	35,166	1,142
302/59	Каша рисовая с овощами/сметаной и морковью с яблоками (50/50)	180	9,06	6,04	42,34	257,70	0,131	3,935	0,006	6,806	25,379	114,816	26,095	2,381
325/100	Компот из фруктов (яблоки/лимон) (50/50)	200	0,30	0,41	22,25	90,00	0,008	25,808	0,000	0,230	39,180	9,908	9,308	0,450
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,70	103,00	0,063	0,086	0,000	0,000	10,030	34,860	14,730	0,670
	Итого:	780	26,13	23,25	80,53	762,64	0,33	37,78	0,05	5,40	126,62	328,50	104,36	5,54

Доп. 7 (продолж.)

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
381	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	1,07	2,73	14,58	90,75	0,095	8,250	0,000	1,259	13,850	62,550	25,090	0,983
268/268	Кашка с сосисой (свинина) (80/40)	100	7,97	12,77	10,89	211,97	0,229	3,391	0,013	3,896	17,352	102,440	23,989	1,316
312/43	Пюре картофельное/салат из белокочанной капусты (50/50)	100	3,46	5,77	26,75	155,18	0,146	26,033	0,000	8,510	45,494	88,118	38,178	1,158
345/100	Компот из фруктов (яблоки/лимон)	200	0,30	0,41	22,24	132,80	0,008	0,780	0,000	0,530	32,480	23,480	17,450	0,700
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,70	103,00	0,063	0,086	0,000	0,000	10,030	34,860	14,730	0,670
	Итого:	770	16,48	26,61	96,94	693,45	0,553	38,893	0,013	12,671	118,912	322,421	116,190	4,746

Дан. 8 (прод.)

Обод

№ об. раз.	Наименование бонда	Выход, г	Селен, г	Марганец, г	Углерод, г	Эк. Цинк, ммол.	Витамин				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
303	Суперфосфатный с минеральными добавками	250	2,57	2,78	18,88	189,08	0,090	0,080	0,000	1,450	25,900	57,130	25,808	1,000
295/332 /сое	Носители рубленые из бойкорубов с сорбом 100/300	180	9,84	12,22	12,20	188,30	0,352	1,257	0,055	1,800	34,813	85,183	16,808	0,990
304/71	Рис отсортированный и отполированный (коммерческий)	180	2,98	5,40	57,82	216,30	0,047	5,290	0,000	0,286	5,505	68,748	24,139	0,799
346/1св	Композит из белого силикона	200	0,33	0,37	29,69	118,20	0,004	0,380	0,000	0,150	24,980	11,568	6,308	0,900
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,28	103,80	0,065	0,000	0,000	0,000	10,000	24,800	14,700	0,670
	Итого:	770	19,15	19,37	115,44	718,29	0,556	12,707	0,055	3,686	106,740	242,062	86,259	4,359

Дан. 9 (прод.)

Обод

№ об. раз.	Наименование бонда	Выход, г	Селен, г	Марганец, г	Углерод, г	Эк. Цинк, ммол.	Витамин				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
102	Суперфосфатный с сорбом	250	5,45	5,17	16,54	148,25	0,228	5,425	0,000	2,425	5,425	68,109	35,879	2,954
254/71	Марганец по доломиту и железной окалине (содержит натуральные добавки) 175/05	210	12,54	23,53	12,86	186,60	0,381	1,410	0,000	1,120	36,380	102,420	47,850	3,200
385/св	Насыщен из гипсового камня	280	0,68	0,78	10,34	88,28	0,037	100,000	0,000	0,790	21,440	3,440	3,440	0,634
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,28	103,80	0,065	0,000	0,000	0,000	10,000	24,800	14,700	0,670
	Итого:	780	23,54	29,10	79,16	718,45	0,685	113,855	0,000	4,335	73,675	203,869	100,745	6,554

Дан. 10 (прод.)

Обод

№ об. раз.	Наименование бонда	Выход, г	Селен, г	Марганец, г	Углерод, г	Эк. Цинк, ммол.	Витамин				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
08	Одн. слойный листовой картон из смолы 030/100	200	2,05	6,45	0,24	202,95	0,988	15,800	0,010	2,750	58,850	55,100	28,010	0,450
218/220	Фольга из алюминия в слое 30/28	300	11,62	3,37	5,51	94,38	0,050	0,338	0,017	0,850	19,560	90,812	11,400	0,900
395/52	Минеральная вата из кварца/каст. из смолы отсортированной 115/010	380	6,12	4,59	29,53	384,12	0,140	0,578	0,004	0,970	15,580	43,895	24,495	1,207
348/1св	Композит из гипса	280	0,15	0,08	19,40	122,20	0,020	0,000	0,000	0,000	20,120	18,840	8,120	0,600
	Хлеб ржаной пшеничный	40	4,80	0,52	22,28	103,80	0,065	0,000	0,000	0,000	10,000	24,800	14,700	0,670
	Итого:	780	23,75	14,98	90,25	909,45	0,140	16,716	0,031	4,569	114,812	257,527	81,745	4,084

При составлении бонда были использованы следующие материалы:

1. Санитарно – гигиенические требования к корму СибТех 2.3.2.4.2190-30 «Санитарно – гигиенические требования к кормам для животных и птиц».
2. Сборник нормативных документов – Сборник документов на продукцию для использования на всех объектах питания / Под ред. М.П. Макарова и Б.А. Тютюнникова. – М.: Дебелко, 2017. – 544 стр.
3. Сборник документов на продукцию для питания детей и подростков образовательных организаций, М. П. Макаров, Б. А. Тютюнникова. – М.: Дебелко, 2016, 640 стр.
4. Сборник документов на продукцию для питания детей дошкольного возраста, М., 2021, 289 с; подготовлен Федеральным научным центром питания и охраны здоровья человека.
5. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Составлен Н.М., Тютюнникова Б.А.
6. Методические рекомендации МР 1.4.01.79-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

Примечание *

в период с 1 октября по 1 ноября данные сведения относятся к осеннему сезону

в период с 1 ноября сведения относятся к зимнему сезону

Фрукты в ассортименте* в ассортименте относятся к зимнему сезону: яблоки, груши, бананы.

При составлении бонда используются следующие материалы.

Организация:

МБОУ СОШ № 68

(наименование образовательной

организации)

О.А. Щукина

(И.О. фамилия учредителя)

202

Приложение № 8 к Договору
от " " 2024
УТВЕРЖДАЮ:

ООО "Низа-Плюс"

(наименование учредителя)

Ферлюс С.Ю.

(И.О. фамилия учредителя)

202

Меню приготавливаемых блюд двухразовое (завтрак и обед) для питания учащихся

с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов муниципальных общеобразовательных организаций (за исключением обучающихся на образовательных программах начального общего образования, учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении)

(для обучающихся в 1-ую смену, возрастная категория – от 12 лет и старше)

1 неделя
Срок: один месяц
Дата: 1 поворота

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
204	Макароны отварные с сыром (100/5/200)	125	8,400	15,400	21,350	222,200	0,850	0,140	0,080	0,075	184,900	126,900	12,700	0,774
382/ска	Каша с яблоком	260	4,800	4,540	17,580	138,000	0,046	3,580	0,034	0,000	152,200	126,560	21,340	0,470
2	Бутерброд с сыром/печеньем (18/5/100)	33	1,440	2,120	15,400	85,600	0,034	0,090	0,012	0,234	5,120	12,580	5,220	0,800
	Итого завтрак:	358	14,640	17,260	54,330	445,800	0,130	1,770	0,118	0,912	342,020	264,020	37,300	1,588
Обед														
96	Рисовый суп с овощами (250/50)	200	2,160	5,530	32,340	114,400	0,090	0,430	0,018	2,004	37,850	52,030	15,880	0,968
291/45	Плов из говядины с овощами (150/50)	210	14,790	10,080	31,720	275,040	0,130	14,180	0,039	5,500	49,740	166,800	49,500	19,280
340/ска	Помидор из мяса с фаршем	390	0,660	0,080	32,030	332,800	0,020	0,730	0,000	0,510	82,480	23,440	11,490	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,530	21,350	133,000	0,005	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,790	0,070
	Итого обед:	710	20,070	16,190	96,570	625,200	0,290	21,940	0,040	8,450	131,090	287,130	106,740	41,000
	Всего за день:	1068	34,070	34,280	150,900	1071,000	0,420	26,700	0,158	9,362	473,110	551,150	144,000	42,188

День 2 вторник

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
122	Пудинг из творога (сметанный) с шоколадом 50/50	60	9,110	6,250	14,660	163,080	0,054	0,280	0,009	0,770	101,310	124,070	10,290	0,540
371/177	Чай с лимоном (200/15/7)	222	0,140	0,030	15,290	62,000	0,006	2,830	0,000	0,018	14,300	4,400	2,400	0,460
1	Бутерброд с мясом сырым (18/7)	25	1,410	1,770	8,960	75,000	0,020	0,000	0,020	0,254	4,800	13,200	2,520	0,100
	Итого завтрак:	125	10,660	8,050	38,910	290,080	0,070	3,110	0,029	0,802	120,410	141,670	23,110	1,100

Обед

82	Каша с капустой и картошкой на сметане (250/10)	260	2,060	6,430	11,290	115,900	0,090	10,720	0,010	2,400	58,590	93,500	20,130	1,750
101/101	Печенье (1 порция) 60/40 (овес)	100	7,880	17,880	12,260	245,480	0,230	0,820	0,013	2,131	15,880	72,410	18,430	0,904
382/71	Каша рисовая с яблоком и натуральным сыром (пюреобразно) (250/50)	180	1,310	6,120	19,760	254,150	0,188	0,290	0,000	0,830	19,010	211,720	144,850	4,730
340/ска	Помидор из яблок с мясом	390	0,310	0,020	38,830	118,000	0,004	0,500	0,000	0,190	24,980	11,590	6,120	0,900
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,530	21,350	133,000	0,005	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,790	0,070
	Итого обед:	780	13,260	31,900	113,140	820,580	0,328	17,890	0,023	5,774	135,150	386,960	216,310	8,504
	Всего за день:	1205	24,610	40,830	251,950	1119,660	0,598	28,210	0,082	6,257	255,560	527,710	233,520	9,602

День 3 среда

№ п/п, сорт	Наименование блюда	Выход, г	Волокна, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
173	Салат мясной салат из мяса "Гриль" с майонезом	135	5,870	7,790	35,440	145,800	0,120	0,680	0,031	0,417	205,400	105,570	50,304	4,202
15	Салат овощной	15	3,480	4,810	0,000	54,000	0,010	0,130	0,040	0,000	157,000	75,000	5,250	0,150
	Салат йогуртовый	18	1,890	0,070	6,460	35,000	0,013	0,000	0,000	0,200	2,700	2,800	1,500	0,144
175/177 сорт	Чай с сахаром (200/150)	215	0,070	0,070	35,000	60,000	0,000	0,090	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,388
	Итого завтрак	493	10,810	12,560	68,100	292,800	0,140	0,900	0,070	0,617	290,600	251,420	58,324	1,778

Обед

109	Суп картофельный с мясоризотом	250	2,090	2,840	17,400	118,200	0,113	0,750	0,000	1,435	20,200	67,570	27,170	1,125
188/190	Пюре картофель с соусом (64/40)	100	14,610	17,570	2,640	230,900	0,073	1,030	0,074	0,547	40,700	156,310	5,135	1,640
143	Рис с овощами	180	3,110	13,360	33,960	186,200	0,108	22,510	0,047	2,530	64,710	78,300	26,260	1,062
188/190	Макароны отваренные с соусом	200	0,680	0,200	30,700	88,200	0,062	100,000	0,000	0,780	21,540	5,440	0,440	0,534
	Лепешки картофельные	40	4,800	0,570	22,300	108,000	0,060	0,000	0,000	0,000	10,570	34,800	14,700	0,670
	Итого обед:	770	25,370	34,030	77,270	788,200	0,369	132,680	0,121	6,382	166,800	340,680	70,618	5,031
	Всего за день	1173	34,990	47,390	155,370	1070,000	0,515	134,400	0,191	6,994	457,400	592,100	128,942	6,807

День 4 четверг

№ п/п, сорт	Наименование блюда	Выход, г	Волокна, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
204	Макароны отваренные с соусом (200/5/210)	120	0,480	11,400	21,450	223,300	0,050	0,140	0,000	0,078	104,000	126,000	12,700	0,774
179/180	Карфельный салат с мясом	200	3,160	2,680	25,940	108,000	0,040	1,300	0,030	0,000	126,700	56,000	34,000	0,140
1	Пюре картофельное с мясом (180/5)	23	1,400	2,770	0,000	75,800	0,030	0,000	0,030	0,254	4,000	13,300	1,520	0,109
	Итого завтрак	343	5,020	17,850	46,390	397,300	0,119	1,440	0,130	0,042	315,500	230,100	29,220	1,122

Обед

80	Суп из овощей с картофелем со сметаной (250/10)	280	2,090	0,450	0,200	100,000	0,080	15,820	0,010	2,353	58,950	55,100	28,000	0,850
129	Рыба, тушеная в томате с соусом (50/5/6)	180	10,760	5,750	3,800	118,000	0,090	0,450	0,000	5,360	36,900	32,670	17,280	0,774
112/71	Пюре картофельное/овощи натуральные (180/30) (180/10)	180	3,380	4,810	18,250	140,050	0,102	18,230	0,000	0,200	41,180	94,400	31,950	1,100
188/190	Макароны отваренные с соусом	200	0,680	0,200	30,700	118,000	0,060	0,000	0,000	0,150	24,980	11,560	0,430	0,500
	Лепешки картофельные	40	4,800	0,570	22,300	108,000	0,060	0,000	0,000	0,000	10,520	34,800	14,700	0,670
	Итого обед:	780	21,970	17,780	65,750	500,000	0,363	42,280	0,010	8,483	301,560	229,490	119,660	4,574
	Всего за день	1123	33,120	35,830	112,140	901,000	0,482	48,820	0,140	8,414	475,120	459,590	142,080	5,696

Дань и С. ГИТОВИЧ

№ об. инв.	Наименование блоча	Высота, г	Сечение, г	Толщина, г	Утолщение, г	Зв. (показатель)	Плотность				Материальные показатели			
							В	С	А	В	Св	Р	Мг	В
174	Блоча сечение (по сечению)	156	4,440	2,760	32,128	175,000	0,045	0,720	0,011	0,000	96,335	115,830	27,345	0,445
175/176	Блоча с сечением (280/35)	215	8,670	0,078	15,008	40,000	0,000	0,000	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,000
	Блоча с сечением (280/35)	18	1,393	0,010	6,689	38,000	0,023	0,000	0,000	0,000	2,390	7,000	1,500	0,144
338	Блоча с сечением (по сечению)	200	0,400	0,400	9,888	47,000	0,000	0,000	0,000	0,000	10,000	11,000	9,000	2,200
	Итого записи:	485	6,160	3,440	65,880	311,000	0,000	26,750	0,000	0,400	125,500	137,430	35,000	2,000
302	Стеклопакетный с сечением	230	5,400	5,270	18,540	146,250	0,018	5,000	0,000	2,425	5,825	86,180	35,375	2,000
358/359	Блоча с сечением (сечение) (360/40)	180	7,970	17,778	18,800	211,078	0,200	3,000	0,011	2,150	17,150	102,440	24,000	1,338
308/101	Материальные показатели сечения/материальные показатели (360/30)	180	0,880	0,000	5,400	221,666	0,000	0,583	0,000	1,213	17,175	57,188	26,775	1,400
	Материальные показатели сечения/материальные показатели (360/30)	200	0,880	0,000	20,000	185,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Блоча с сечением (сечение) (360/30)	40	4,880	0,520	22,000	184,000	0,000	0,000	0,000	0,000	10,920	14,800	14,700	0,570
	Итого записи:	720	16,770	24,340	75,540	783,480	0,000	9,583	0,000	5,833	31,075	202,500	109,310	5,542
	Блоча с сечением (сечение) (360/30)	1253	23,070	26,800	137,800	1094,480	0,000	20,250	0,025	6,323	178,800	420,020	142,410	8,601

Дана Б. Гринберг, доктор философии

№ с/б. рек.	Наименование блочка	Высота, г	Вязка, г	Формы, г	Примесей, г	Затраты на Ц.С., млад.	Вещества				Макроэлементы питания			
							В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Se
204	Макаронные изделия (содовый) (100/5/20)	125	8,800	0,558	21,330	205,900	0,094	0,140	0,072	0,570	184,508	126,280	12,700	0,770
279	Коробочный материал с магнезией	200	3,300	2,588	15,940	100,300	0,048	1,100	0,033	0,880	125,700	96,000	35,000	0,340
7	Буксирный материал (13/5/10)	88	2,400	3,878	27,830	158,800	0,048	0,108	0,033	0,390	103,008	21,800	5,600	0,800
0	Итого затрат	393	14,500	16,934	65,090	465,000	0,136	1,548	0,112	1,060	428,280	239,100	42,300	1,830
Итого														
98	Расходные материалы со сметой (20/3/10)	100	2,288	6,500	12,340	128,450	0,093	8,408	0,010	3,014	17,950	67,604	25,800	0,964
200/302	Плита, гравитационная в трубе (90/40)	100	13,960	31,150	2,810	967,580	0,897	2,340	0,036	1,808	41,995	106,343	16,188	1,132
332/58	Ваша раскислитель трехкислотный из карбоната кальция (156/30)	180	5,120	5,148	32,088	184,850	0,131	1,125	0,080	0,809	25,095	114,630	35,035	2,361
202/308	Полиэтиленовый материал (защитный)	200	8,800	0,128	22,156	90,800	0,068	25,800	0,080	0,230	15,188	9,900	8,360	0,450
	Итого расходный материал	40	4,800	0,528	22,200	103,880	0,068	0,008	0,008	0,008	33,428	34,603	14,790	0,670
	Итого расходный материал	780	24,110	39,390	90,130	673,280	0,332	37,778	0,048	5,408	106,832	338,588	330,283	5,263
	Итого расходный материал	1158	38,130	39,798	155,428	1138,280	0,462	38,558	0,160	6,408	166,362	587,883	442,563	7,073

День 7 вторич

№ сб. рещ.	Наименование блочка	Выход, т	Влага, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цел., ккал.	Витамин				Макроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
228	Запеканка из творога с сахаром (100/10)	80	10,290	7,000	11,000	148,000	0,048	0,310	0,042	0,204	111,139	134,110	15,090	0,440
175/177	Чай с лимоном (100/75/75)	222	0,120	0,020	75,290	63,800	0,000	2,890	0,000	0,010	14,100	4,400	2,400	0,360
1	Кулериод с маслом сливочным (100/5)	23	1,400	0,770	0,960	75,000	0,120	0,800	0,020	0,253	4,800	13,100	2,530	0,280
	Итого за день	125	11,830	10,790	86,210	185,000	0,060	3,140	0,063	0,513	130,100	151,710	18,010	1,060

№ сб. рещ.	Наименование блочка	Выход, т	Влага, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цел., ккал.	Витамин				Макроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
181	Суп картофельный с крупой (100/100/10)	250	1,070	2,730	14,580	60,150	0,075	0,250	0,000	1,250	20,050	62,550	25,000	0,883
208/108	Колбаса с сосисками (сосисками) (100/100)	190	7,070	17,710	10,600	213,470	0,220	3,182	0,013	2,226	37,153	102,400	13,800	1,226
112/45	Пюре картофельное/картофельное/картофельное/картофельное (100/100)	180	1,450	5,710	20,750	105,130	0,140	0,830	0,000	0,518	45,909	85,110	16,170	1,154
140/104	Пюре картофельное/картофельное/картофельное/картофельное (100/100)	200	0,000	0,000	32,000	182,800	0,020	0,220	0,000	0,510	30,480	21,480	17,400	0,700
	Пюре картофельное/картофельное/картофельное/картофельное (100/100)	40	4,000	0,520	22,200	182,800	0,003	0,000	0,000	0,000	10,000	34,800	14,700	0,670
	Хлеб ржаной-пшеничный	80			90,040	407,250	0,563	30,001	0,003	12,473	128,312	332,502	116,390	4,740
	Итого за день	720	16,480	26,610	100,240	607,250	0,634	42,331	0,016	12,984	254,122	486,101	137,180	5,754

День 8 среда

№ сб. рещ.	Наименование блочка	Выход, т	Влага, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цел., ккал.	Витамин				Макроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
175	Чай с лимоном и сахаром на сахаре (100/10)	180	5,670	6,000	27,600	195,000	0,100	0,000	0,071	0,500	140,000	140,017	25,575	1,740
175/170	Чай с сахаром (100/110)	215	0,000	0,000	75,000	60,800	0,000	0,000	0,000	0,000	11,000	2,000	1,400	0,180
	Блок водородный	10	1,350	0,120	0,440	51,000	0,013	0,000	0,000	0,200	2,000	7,000	1,500	0,140
15	Сыр твердый	20	3,400	4,420	0,000	54,000	0,020	0,100	0,040	0,040	107,000	75,000	5,250	0,150
	Итого за день	308	10,420	10,540	40,040	360,800	0,120	0,100	0,110	0,440	167,770	220,010	33,750	2,110

№ сб. рещ.	Наименование блочка	Выход, т	Влага, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цел., ккал.	Витамин				Макроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
102	Суп картофельный с макаронами (100/100)	250	2,570	2,780	15,600	180,000	0,090	0,000	0,000	1,000	20,000	57,750	20,000	1,000
208/112/108	Колбаса рубленая из фарша/картофель с сосисками (100/100)	100	0,000	11,120	12,100	180,000	0,152	1,117	0,030	1,800	34,015	68,303	16,800	0,990
104/71	Рис отварной/пюре из картофеля с сосисками (100/100)	180	1,000	5,400	17,820	210,580	0,047	0,000	0,000	0,260	5,500	05,743	24,420	0,790
140/104	Пюре картофельное/картофельное/картофельное/картофельное (100/100)	200	0,330	0,020	20,000	110,000	0,003	0,000	0,000	0,130	24,000	11,000	0,320	0,060
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	0,000	0,520	22,200	182,800	0,003	0,000	0,000	0,000	10,000	34,800	14,700	0,670
	Итого за день	770	38,160	18,520	115,440	720,200	0,298	12,707	0,040	3,050	105,762	267,062	85,220	4,320

День 9 четверг														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Соль, г	Масло, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витаминный				Микроэлементы			
							B1	C	A	B	Ca	P	Mg	Fe
130/10-10-1000	Омлет натуральный с сыром и грибами (25/25)	85	6,158	6,550	2,750	80,100	0,125	0,078	0,536	0,226	49,760	96,525	6,605	3,108
131/10-11	Чай с лимоном (200/25/7)	272	0,148	0,000	15,200	62,000	0,000	2,000	0,000	0,000	24,300	4,400	2,480	0,360
1	Булочка с маслом (сметана) (25/25)	25	1,418	1,770	6,260	76,900	0,030	0,000	0,024	0,252	4,800	13,200	2,520	0,200
	Мороз порционный вид ж. 2,5%	108	2,800	2,500	13,800	84,900	0,030	1,600	0,033	0,008	100,000	85,000	11,800	0,330
	Итого завтрак	478	10,534	12,340	38,910	213,100	0,185	5,108	0,584	0,486	177,760	199,125	17,525	3,776
Обед														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Соль, г	Масло, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витаминный				Микроэлементы			
							B1	C	A	B	Ca	P	Mg	Fe
100	Суп картофельный с горохом	290	5,490	5,270	16,540	140,250	0,270	5,820	0,900	2,420	5,820	88,300	35,525	2,050
258/71	Вареники по домашнему (картофель/сыр/сметана) натуральным соусом (25/25/25)	130	12,540	20,520	37,080	184,400	0,382	3,810	0,900	1,520	26,500	107,420	47,080	2,260
188/100	Паштет из говядины с грибами	200	0,680	0,280	20,700	80,200	0,032	100,000	0,000	0,360	21,140	3,480	5,480	0,614
	Смесь овощей-замороженных	40	4,800	0,520	22,200	104,800	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,880	14,700	0,670
	Много обед.	708	11,140	35,330	75,360	718,600	0,685	113,820	0,000	6,820	73,670	325,520	100,740	6,354
	Всего за день	1178	31,724	47,670	135,270	1842,750	0,058	118,740	0,130	6,880	251,440	932,980	128,280	8,330
День 10 пятница														
№ сб. рец.	Наименование блюда	Выход, г	Соль, г	Масло, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витаминный				Микроэлементы			
							B1	C	A	B	Ca	P	Mg	Fe
175	Вареники картофельные с капустой, "Сметана" (25/25)	155	5,870	7,780	26,640	145,080	0,170	0,480	0,031	0,417	106,480	165,820	50,364	1,380
175/170-100	Чай с сахаром (200/15)	234	0,078	0,000	15,000	60,000	0,000	0,000	0,000	0,000	11,340	2,000	1,400	0,280
	Салат картофельный	48	1,390	0,324	6,440	35,080	0,011	0,000	0,000	0,200	2,280	7,000	1,560	0,144
25	Суп картофельный	25	3,480	4,488	8,080	54,080	0,030	0,110	0,040	0,000	147,000	75,000	5,250	0,104
	Итого завтрак	403	10,828	12,592	48,160	292,880	0,184	0,620	0,070	0,617	290,860	251,420	58,574	1,776
Обед														
88	Суп из фасоли с картофелем и морковью (25/25/20)	260	2,680	6,456	8,380	108,860	0,063	35,820	0,000	2,352	58,050	58,180	24,040	0,850
114/121	Фрукты свежие, яблоки в соусе (25/25)	280	12,420	3,370	9,310	84,380	0,058	0,534	0,017	0,000	19,560	180,810	11,400	0,907
109/14-12-100	Мороженое из фруктов (25/25/25)	180	6,118	4,590	20,518	184,118	0,046	0,578	0,004	0,938	35,960	47,000	24,480	1,207
108/100	Компот из фруктов	208	0,354	0,089	29,014	122,200	0,020	0,000	0,000	0,000	28,320	39,880	8,128	0,450
	Смесь овощей-замороженных	40	4,800	0,520	22,200	104,800	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,880	14,700	0,670
	Много обед.	708	21,350	14,740	92,540	683,260	0,345	10,738	0,031	3,453	124,812	262,522	81,745	4,084
	Всего за день	1184	34,160	37,380	148,250	896,240	0,381	37,092	0,104	4,145	370,670	508,042	140,110	5,860

При составлении меню были использованы источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.2590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник рецептур питания. – Сборник рецептур питания для обучающихся в общеобразовательных учреждениях / Под ред. М.П. Моисеева и В.А. Тутельникова. – М.: ДеЛи-Пресс, 2017. – 544 стр.
3. Сборник рецептур питания для питания детей в образовательных учреждениях. / М. П. Моисеев, В. А. Тутельникова. – М.: ДеЛи-Пресс, 2016, 640 стр.
4. Сборник рецептур питания и питания кафе для организации питания детей дошкольного возраста. М.: ЗОИ, 189 с; подготовлен Федеральным службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Поткин, Н.В. Бречкин, И.Г. ...).
5. Таблицы пищевой ценности и пищевой ценности продуктов питания. Сборник Н.М., Тутельникова В.А.
6. Моисеев М.П. 2.3/2.4.2590-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Примечание: *

в период с 1 октября по 1 марта вводятся изменения на основе годового

в период с 1 марта вводятся изменения на основе годового

Фрукты и овощи* в ассортименте питания в зависимости от сезона: яблоки, морковь, капуста, лук.

При приготовлении блюд используются пищевые добавки.

СОБЛАСОВАНО

15.04.2024

(подпись) _____

О.А. Гуркина

(подпись) _____

К. _____

202

Приложение № 6 к Договору

№ _____ от _____ 2024

УТВЕРЖДАЮ

ООО "Нива-плюс"

(подпись) _____

Фролов С.Ю.

(подпись) _____

К. _____

202

Мини-пригласительных бланков для учащихся (заказ)

для учащихся муниципальных общеобразовательных организаций (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении, учащихся, оба родителя или один из родителей которых являлись военнослужащими, лицами, проходившими службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющим специальное значение, полными и неполными при выполнении задач в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей)

1 неделя
Среднее значение
День 1 из 5 дней

№ бл. рсч.	Наименование бланка	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
300	Минерал отвари	150	0,48	11,4	23,35	222,2	0,028	0,140	0,08	0,478	184,98	126,9	12,7	0,774
375/377	Чай с сахаром (100/15)	215	0,07	0,02	25,09	60,00	0,008	0,008	0,000	0,000	11,108	2,800	1,400	0,280
	Батон Бюдровский	18	1,39	0,32	6,46	33,00	0,013	0,008	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	383	3,94	11,74	42,81	315,20	0,063	0,178	0,080	0,678	298,360	137,500	15,660	1,108

День 2 из 5 дней

№ бл. рсч.	Наименование бланка	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
3	Булочка с сахаром (100/15)	13	3,75	6,73	8,85	113,08	0,028	0,075	0,045	0,169	32,800	63,200	6,039	0,369
375/377	Чай с сахаром (100/15/7)	220	0,15	0,02	15,28	62,00	0,008	0,008	0,000	0,000	14,300	4,400	2,400	0,340
	Итого завтрак	255	3,86	6,74	34,58	179,08	0,034	2,903	0,045	0,169	107,800	67,600	8,439	0,669

День 3 из 5 дней

№ бл. рсч.	Наименование бланка	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
179	Каша молочная овсяная из пакет. "Геркулес"	160	8,83	4,17	20,54	122,80	0,128	0,680	0,011	0,302	104,381	164,130	50,184	1,092
	Батон Бюдровский	18	1,39	0,32	6,46	33,00	0,013	0,008	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
375/377	Чай с сахаром (100/15)	215	0,07	0,02	15,00	60,00	0,008	0,008	0,000	0,000	11,108	2,800	1,400	0,280
	Итого завтрак	383	7,29	4,83	48,10	205,80	0,144	0,714	0,011	0,502	117,669	174,330	54,134	1,616

День 4 из 5 дней

№ бл. рсч.	Наименование бланка	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
300	Минерал отвари	150	0,48	11,4	23,35	222,2	0,028	0,140	0,08	0,478	184,98	126,9	12,7	0,774
375/377	Чай с сахаром (100/15)	215	0,07	0,02	25,09	60,00	0,008	0,008	0,000	0,000	11,108	2,800	1,400	0,280
	Батон Бюдровский	18	1,39	0,32	6,46	33,00	0,013	0,008	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	383	8,94	13,74	42,81	315,20	0,063	0,170	0,080	0,678	198,360	137,500	15,660	1,108

День 5 из 5 дней

№ бл. рсч.	Наименование бланка	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
174	Каша молочная овсяная из пак.	250	4,44	2,7	22,12	171	0,045	0,72	0,011	0,04	86,708	118,01	27,345	0,405
375/377	Чай с сахаром (100/15)	215	0,07	0,02	15,08	60,00	0,008	0,008	0,000	0,000	11,108	2,800	1,400	0,280
	Батон Бюдровский	18	1,39	0,32	6,46	33,00	0,013	0,008	0,000	0,200	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	383	5,90	3,04	33,58	264,00	0,063	0,750	0,011	0,240	108,104	128,400	30,305	0,829

3 подэлемент
День 6 питания

№ п.п.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
300	Микс салат	150	8,44	11,4	33,35	322,7	0,093	0,149	8,88	0,678	184,88	126,9	52,7	0,774
375/377	Чай с сахаром (200/15)	220	0,87	0,02	35,80	60,90	0,000	0,000	0,000	0,000	12,300	2,800	1,400	0,380
	Батон подорожный	18	1,39	0,32	6,46	55,90	0,023	0,000	0,000	0,299	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	388	9,30	11,74	42,41	315,29	0,055	0,170	0,080	0,878	199,180	137,500	25,000	1,138

День 7 питания

№ п.п.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
3	Суп-борщ с фаршем (10/5/50)	33	1,73	4,72	8,89	111,00	0,024	0,071	0,546	0,309	92,508	63,200	4,620	0,900
375/377	Чай с лимоном (200/15/5)	222	0,12	0,02	35,29	62,88	0,000	2,848	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,300
	Итого завтрак	255	1,85	4,74	34,08	173,88	0,024	2,900	0,546	0,319	107,000	67,600	4,420	0,900

День 8 питания

№ п.п.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
133	Каша манная с маслом из сливочного масла	250	5,67	6,92	27,58	306	0,395	0	0,071	0,168	140,180	140,417	25,575	1,74
375/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	35,08	60,00	0,000	0,030	0,000	0,000	11,300	2,800	1,400	0,380
	Батон подорожный	18	1,39	0,32	6,46	55,90	0,023	0,000	0,000	0,299	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	483	7,13	7,26	49,12	421,90	0,418	0,030	0,071	0,468	153,760	150,017	26,535	2,064

День 9 питания

№ п.п.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
178	Каша манная с маслом из сливочного масла	230	4,44	2,7	42,52	371	0,045	0,72	0,011	0,39	96,285	115,83	27,345	0,635
375/377	Чай с сахаром (200/15)	215	0,07	0,02	35,30	60,90	0,000	0,000	0,000	0,000	11,300	2,800	1,400	0,380
	Батон подорожный	18	1,39	0,32	6,46	55,90	0,023	0,000	0,000	0,299	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	463	5,90	3,04	49,28	487,80	0,068	0,72	0,011	0,69	109,865	126,43	30,21	0,96

День 10 питания

№ п.п.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
178	Каша манная с маслом из сливочного масла	230	3,83	4,17	26,64	312,06	0,138	0,080	0,011	0,362	104,381	164,120	50,164	1,092
375/377	Чай с сахаром (200/25)	210	0,07	0,02	35,80	60,90	0,000	0,038	0,000	0,000	11,100	2,800	1,400	0,300
	Батон подорожный	18	1,39	0,32	6,46	55,90	0,023	0,000	0,000	0,299	2,280	7,800	1,560	0,144
	Итого завтрак	458	5,29	4,51	49,10	428,86	0,143	0,118	0,011	0,661	117,661	174,720	51,124	1,536

При составлении меню были использованы следующие источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.4.3990-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник рецептур питания – Сборник рецептур на производство для обучающихся в высших образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыловой и В.А. Тутельникова – М.: Делта плюс, 2017. – 544 стр.
3. Сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, М.П. Мотыловой, В.А. Тутельникова – М.: Делта Плюс, 2016, 648 стр.
4. Сборник рецептур блюд и напитков меню для организации питания детей дошкольного возраста, М.: 2021, 189 с; под редакцией Федерации научных исследований в сфере защиты прав потребителей и безопасности человека (А.Ю. Попов, Н.В. ...)
5. Таблицы энергетической ценности и пищевой ценности российских продуктов питания. Составлены Н.М. Тутельникова В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.0.199-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных учреждений».

Примечания:

При составлении меню использованы следующие источники:

СЧЕТЧИКОВО

№ 0001 с/м 168
 бухгалтерский
 № 0.А. Гелужина
 бухгалтерский
 202

Приложение №2 к Договору
 № ... от ... 2018



Меню приготовляемых блюд двухразовое (завтрак и обед) для питания

обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов
 (для обучающихся в 1-ю смену, возрастных категорий: 7 - 11 лет)

1 смена

Смена (полноценная)

День 1 понедельник

Завтрак

№ сл. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
334	Пшеничные оладьи с сахаром (200/5/20)	120	6,480	11,400	23,300	212,200	0,050	0,140	0,080	0,618	181,900	120,900	12,700	0,778
335/ком	Чай с лимоном	300	0,080	0,540	17,300	218,600	0,004	1,580	0,024	0,000	151,230	124,500	21,340	0,476
2	Витерброд с лимоном/сахаром (180/5/20)	32	1,440	2,300	10,400	68,000	0,024	0,060	0,012	0,234	3,720	11,500	2,230	0,330
	Итого завтрак	152	14,800	13,240	54,300	479,400	0,128	3,770	0,116	0,812	332,830	256,900	37,270	1,584

Обед

45	Салат из белокочанной капусты	40	0,780	1,980	4,180	18,140	0,018	10,248	0,008	5,030	14,880	30,900	9,050	0,280
96	Рисовый суп с курицей со сметаной (250/18)	200	2,780	4,580	10,840	137,418	0,093	8,430	0,018	2,151	17,950	67,830	25,080	0,953
281/ком	Чай с лимоном	100	10,812	8,050	20,740	270,000	0,120	4,520	0,020	0,780	14,750	143,100	40,160	10,000
343/ком	Чай с лимоном с сахаром	200	6,480	0,090	33,900	131,800	0,020	0,730	0,000	0,530	12,480	13,440	17,460	0,700
	Блюдо рисово-капустный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,080	10,530	14,980	14,700	0,670
	Итого обед	710	22,440	17,200	308,860	481,470	0,286	23,090	0,040	6,403	151,080	287,210	106,740	41,600
	Всего за день	1062	36,440	34,400	180,740	1110,870	0,426	15,790	0,146	5,365	474,910	544,110	144,010	43,180

День 2 вторник

Завтрак

№ сл. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
221	Омлет из картофеля (картофельный) с ветчиной 50/50	80	5,120	6,360	16,600	151,030	0,074	0,290	0,020	0,170	181,110	124,070	36,130	0,380
175/177	Чай с лимоном (200/5/20)	212	0,210	0,020	15,200	62,000	0,000	1,830	0,000	0,010	14,200	4,400	1,400	0,360
2	Витерброд с маслом сметаны (180/5)	28	1,418	5,770	8,960	75,000	0,020	0,800	0,010	0,151	4,800	12,080	2,520	0,208
	Итого завтрак	310	6,748	12,150	39,760	288,030	0,094	3,120	0,030	0,181	199,710	140,550	40,030	1,048

Обед

81	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/18)	240	2,360	6,418	12,120	127,990	0,093	14,720	0,020	2,403	18,130	55,580	27,030	1,310
175/171/ком	Чай с лимоном (200/5/20) (ком.)	90	6,818	19,130	12,450	237,000	0,187	0,651	0,040	2,902	15,770	78,590	15,360	0,800
300/73	Чай с лимоном/картофельный суп с сметаной (175/18/50)	150	7,210	4,900	31,050	205,400	0,086	5,290	0,000	0,808	16,050	170,940	130,600	3,800
185/ком	Чай с лимоном с сахаром	200	0,180	0,140	27,800	114,400	0,004	8,300	0,000	0,010	24,900	11,540	9,330	0,390
	Блюдо рисово-капустный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,080	10,530	14,980	14,700	0,670
	Итого обед	700	20,648	27,110	108,770	764,790	0,497	36,971	0,020	3,293	130,250	387,450	260,250	7,468
	Всего за день	1010	27,396	39,260	148,530	1052,820	0,593	38,091	0,050	5,454	330,960	528,000	200,280	8,516

Дань 3 серия

№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
175	Вареное молоко из молока (100/100)	135	5,200	7,700	18,540	145,080	0,128	0,080	0,031	0,017	10,440	145,020	50,194	1,181
20	Сыр плавленый	15	1,460	4,440	0,030	54,000	0,050	0,118	0,040	0,080	121,000	75,600	6,294	0,190
	Биток (поджаренный)	18	1,180	0,560	9,300	48,300	0,063	0,000	0,000	0,000	2,260	1,800	1,560	0,144
205/217	Чай с сахаром (100/50)	235	0,018	0,020	15,000	60,000	0,000	0,000	0,000	0,000	11,300	1,800	1,400	0,180
	Итого за день:	400	20,258	12,540	48,200	292,880	0,146	0,080	0,031	0,087	20,081	25,620	58,234	1,735
Обед														
303	Суп картофельный с мясорубкой (100/100)	204	2,690	2,840	18,860	118,080	0,113	0,290	0,000	1,025	19,200	67,575	17,175	1,113
208/180	Пюре картофельное с соусом (80/20)	90	14,470	17,470	2,150	211,560	0,071	2,880	0,071	0,518	10,050	24,040	4,055	1,042
181	Рис с соусом	146	1,400	11,050	11,900	213,000	0,050	18,765	0,050	1,814	14,980	65,150	24,200	0,885
305/100	Пюре из картофеля (100/100)	300	0,680	11,880	20,750	68,100	0,012	60,000	0,000	0,760	11,940	1,440	1,440	0,674
	Салат овощной (100/100)	40	4,800	0,700	11,200	183,000	0,063	0,000	0,000	0,000	19,000	14,800	14,700	0,675
	Итого за день:	780	25,140	32,160	77,570	755,740	0,249	125,045	0,120	2,802	70,450	225,265	74,413	4,934
	Всего за день:	1180	36,858	44,700	125,770	1048,620	0,400	130,085	0,150	4,304	90,531	271,385	132,747	6,710

Дань 4 серия

№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
204	Мясное ассорти с соусом (100/100)	115	8,400	11,400	21,350	212,700	0,050	0,140	0,080	0,078	18,400	126,000	11,700	0,774
375/100	Вареный картофель с маслом	300	5,160	2,680	11,540	100,000	0,040	1,200	0,020	0,000	121,100	80,000	14,000	0,140
1	Биток с соусом (100/100)	22	1,430	0,170	8,960	75,000	0,030	0,000	0,020	0,751	4,900	15,300	1,510	0,280
	Итого за день:	340	15,090	14,250	41,850	387,700	0,120	1,440	0,120	0,831	23,500	240,300	27,210	1,132
Обед														
88	Суп из овощей (100/100)	280	2,220	0,490	10,200	106,000	0,063	15,870	0,010	2,051	10,050	55,100	13,000	0,890
129	Рис, тушеный с соусом (100/100)	100	10,760	5,790	4,800	121,000	0,050	6,490	0,000	1,380	16,950	12,070	57,280	0,730
312/71	Пюре картофельное (100/100)	150	3,360	4,840	13,950	121,300	0,152	39,110	0,000	0,390	41,180	94,000	31,250	1,250
345/100	Пюре из картофеля (100/100)	200	0,180	0,240	18,070	116,020	0,004	0,200	0,000	0,120	14,980	11,560	6,300	0,900
	Салат овощной (100/100)	40	4,800	0,700	11,200	183,000	0,063	0,000	0,000	0,000	19,000	14,800	14,700	0,675
	Итого за день:	750	21,050	17,710	68,220	599,320	0,335	42,360	0,020	2,641	101,560	129,430	115,840	4,514
	Всего за день:	1090	36,140	35,560	132,170	987,020	0,460	43,800	0,140	3,481	118,110	269,730	142,050	5,696

Дань 5 серия

№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
176	Вареное молоко из молока (100/100)	150	4,440	7,700	12,120	171,080	0,045	0,770	0,011	0,080	96,300	115,200	77,345	0,405
175/178	Чай с сахаром (100/50)	215	0,018	0,020	15,000	60,000	0,000	0,030	0,000	0,000	11,300	1,800	1,400	0,180
	Биток (поджаренный)	18	1,180	0,560	9,300	48,300	0,063	0,000	0,000	0,000	2,260	1,800	1,560	0,144
318	Пюре картофельное (100/100)	300	0,680	0,430	9,800	47,000	0,000	0,000	0,000	0,000	10,000	11,000	9,000	0,200
	Итого за день:	483	6,308	8,690	46,220	266,380	0,068	0,800	0,011	0,080	129,560	127,800	90,305	0,929
Обед														
302	Суп картофельный с соусом (100/100)	250	3,430	3,730	26,540	148,250	0,238	9,870	0,000	2,425	16,100	69,975	19,975	1,204
208/101	Пюре картофельное с соусом (100/100)	90	7,790	17,270	8,900	228,860	0,236	2,950	0,000	2,168	16,130	69,510	22,080	1,298
305/201	Мясное ассорти с соусом (100/100)	150	4,430	4,800	18,150	179,550	0,068	0,370	0,001	0,070	15,060	47,815	24,410	1,200
	Пюре картофельное (100/100)	200	0,000	0,000	16,000	185,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Салат овощной (100/100)	40	4,800	0,700	11,200	183,000	0,063	0,000	0,000	0,000	19,000	14,800	14,700	0,675
	Салат овощной (100/100)	700	21,140	27,390	371,890	799,700	0,546	9,171	0,011	5,561	48,935	120,465	96,850	5,124
	Итого за день:	1213	28,490	46,690	385,070	1894,700	0,873	20,413	0,012	6,051	172,518	407,790	186,155	8,181

2 серия
Данные по сортировке

№ п/п, сорт	Наименование блочка	Выход, т	Белка, г	Жира, г	Углевода, г	Эн. Цен., ккал.	Детеныши				Материнские животные			
							Б1	С	А	В	Са	Р	Mg	Fe
294	Мясной откормочный с кожей (100/5/20)	125	5,460	8,950	21,330	229,000	0,058	0,242	0,072	0,678	184,500	106,300	11,700	0,770
379	Колбасный из мяса с мясным	200	3,380	2,680	13,540	160,000	0,046	1,306	0,000	0,000	125,700	90,900	24,000	0,340
7	Бутерброд с колбасой (16/5/10)	81	3,400	3,670	27,810	155,000	0,080	0,330	0,030	0,960	10,000	27,800	3,800	0,600
0	Итого затрат:	358	14,000	15,300	62,680	465,000	0,130	1,548	0,102	0,638	320,200	225,100	37,500	1,710
Общ.														
59	Рисовый откормочный с мясным (200/10)	240	2,280	6,580	14,340	135,400	0,081	0,420	0,010	2,555	47,950	62,000	23,000	0,650
290/335	Пюре, мясное с соевым (90/30)	90	13,000	15,000	1,000	253,500	0,254	2,130	0,070	3,890	20,070	39,430	13,180	1,010
340/50	Пюре рисовое с мясным (100/30)	130	7,120	4,840	35,000	218,400	0,095	1,025	0,000	0,775	22,800	114,330	30,775	2,030
371/100	Пюре из мяса (мясопродукты) с рисом	200	0,300	8,130	22,150	90,900	0,008	25,800	0,000	0,218	15,180	9,900	9,300	0,450
	Колб. рисово-мясной	40	4,800	0,520	21,200	106,000	0,061	0,305	0,000	0,800	10,520	14,800	16,700	0,670
	Итого общ.	740	26,500	27,170	97,690	609,200	0,143	47,645	0,010	5,796	129,670	225,310	90,900	5,180
	Выход за день:	1090	42,520	38,230	164,230	1244,200	0,443	59,185	0,112	6,296	450,250	644,410	217,281	6,602

Данные по сортировке

№ п/п, сорт	Наименование блочка	Выход, т	Белка, г	Жира, г	Углевода, г	Эн. Цен., ккал.	Детеныши				Материнские животные			
							Б1	С	А	В	Са	Р	Mg	Fe
228	Заготовка из мяса с кожей (90/30)	80	10,290	7,000	13,000	148,000	0,040	0,570	0,060	0,250	113,230	104,130	15,990	0,440
375/377	Мяс. с колбасой (100/25/7)	212	0,130	0,070	15,200	61,800	0,000	2,840	0,000	0,010	15,000	4,480	2,400	0,800
1	Бутерброд с мясным салатом (16/5)	13	1,810	3,170	8,900	71,000	0,020	0,300	0,020	0,250	4,800	11,300	2,520	0,300
	Итого затрат:	373	12,500	10,240	37,100	280,800	0,060	3,640	0,080	0,270	133,030	120,910	20,910	1,540
Общ.														
301	Суп картофельный с крупой (картофель)	150	1,570	2,180	34,580	92,750	0,070	0,250	0,000	3,700	21,050	61,950	21,000	0,980
250/312	Заготовка с соевым (заготовка) (90/30)	90	7,750	17,270	8,800	203,900	0,236	2,560	0,010	2,160	34,230	99,910	12,080	1,290
320/45	Пюре картофельное/картофель с соевым/картофель (100/30)	150	2,000	4,210	18,000	110,600	0,118	13,118	0,000	0,474	37,914	71,800	38,620	2,902
340/100	Пюре из мяса с картофелем	200	0,660	0,090	42,000	132,800	0,010	0,120	0,000	0,930	32,480	23,440	11,460	0,700
	Колб. рисово-картофельный	40	4,800	0,520	21,200	106,000	0,061	0,300	0,000	0,800	10,520	14,800	16,700	0,670
	Итого общ.	730	16,080	24,600	117,780	670,100	0,222	25,126	0,000	5,404	118,594	230,280	105,660	4,908
	Выход за день:	205	25,090	36,210	212,590	959,100	0,583	38,396	0,080	9,104	248,624	445,870	180,170	5,518

Данные по сортировке

№ п/п, сорт	Наименование блочка	Выход, т	Белка, г	Жира, г	Углевода, г	Эн. Цен., ккал.	Детеныши				Материнские животные			
							Б1	С	А	В	Са	Р	Mg	Fe
173	Вода мясная с кожей из мяса с крупой	150	5,470	6,500	21,580	195,000	0,300	0,080	0,071	0,185	142,380	140,417	25,575	1,760
375/379	Мяс. с колбасой (100/30)	215	0,070	0,020	15,000	60,800	0,000	0,030	0,000	0,030	11,130	2,800	1,400	0,200
Дан.	Каша картофельная	18	1,890	0,000	9,180	48,800	0,013	0,000	0,000	0,200	2,380	7,800	1,560	0,040
15	Суп мясной	15	5,480	9,400	30,000	140,000	0,050	0,110	0,000	0,080	102,000	75,000	5,500	0,250
	Итого затрат:	498	12,910	15,920	65,760	344,600	0,373	0,220	0,100	0,495	267,790	226,627	34,535	2,210
Общ.														
301	Суп картофельный с картофельными отходами	250	2,570	1,780	15,600	106,800	0,080	0,080	0,000	1,650	25,500	57,750	21,800	1,000
290/342	Заготовка рубленая из мяса с колбасой (90/30)	90	9,480	13,530	13,480	176,240	0,250	1,090	0,000	1,770	21,800	66,900	15,480	0,970
303/71	Рис. откормочный с мясным салатом (картофель) (100/30)	150	1,250	4,500	30,480	124,360	0,040	0,750	0,000	0,710	9,290	36,540	20,071	0,640
340/100	Каша из мяса с картошкой	200	0,120	0,030	25,800	118,000	0,004	0,380	0,000	0,130	24,080	15,540	0,320	0,800
	Колб. рисово-картофельный	40	4,800	0,520	21,200	106,000	0,061	0,300	0,000	0,800	10,520	14,800	16,700	0,670
	Итого общ.	730	18,240	17,830	107,560	671,510	0,189	21,600	0,000	3,360	100,290	216,610	82,521	4,250
	Выход за день:	1228	28,870	29,530	226,440	2025,510	0,432	31,785	0,100	4,910	298,080	453,527	154,997	6,548

Дань 9 октября

№ п.п. ред.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
100/100/100	Омлет натуральный с сыром голландский (50/50)	83	4,240	6,070	2,794	90,180	0,119	0,418	0,106	0,238	49,760	96,525	6,815	1,180
125/137	Чай с печеньем (200/15/7)	110	0,130	0,037	15,280	62,000	0,000	1,850	0,000	0,000	14,200	4,400	2,400	0,980
1	Булочка с маком (овсян.-200г)	31	1,400	1,710	8,840	75,000	0,000	0,000	0,000	0,250	4,800	15,180	2,500	0,209
	Молочный суп с маком, 1,2%	180	1,800	2,800	11,000	86,000	0,048	1,600	0,029	0,080	30,000	80,000	13,000	0,000
	Итого за день:	424	10,590	12,540	35,910	312,180	0,167	5,188	0,146	0,468	177,760	356,325	25,515	1,776

Дань 10

№ п.п. ред.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
100	Суп картофельный с картофелем	250	5,400	5,270	18,040	149,750	0,126	5,875	0,000	2,425	5,875	88,100	35,175	2,060
125/171	Вареники по-домашнему (овсян.-200г) (овсян.-200г) (овсян.-200г)	210	12,540	25,530	18,878	386,000	0,182	1,810	0,000	0,120	35,530	187,430	47,030	3,280
308/100	Паштет из печени говяжьей	180	0,800	0,280	21,360	80,300	0,012	100,000	0,000	0,160	21,340	1,440	0,440	0,634
	Булочка с маком (овсян.-200г)	40	0,800	0,510	22,790	100,000	0,000	0,000	0,000	0,000	30,000	14,800	14,180	0,670
	Итого за день:	780	19,540	31,880	60,958	716,050	0,198	115,675	0,000	2,605	75,675	312,430	106,745	4,704

Дань 10 октября

№ п.п. ред.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
171	Булочка с маком (овсян.-200г) (овсян.-200г) (овсян.-200г)	210	5,100	2,370	21,880	104,000	0,115	0,612	0,000	0,380	20,000	186,090	45,140	1,301
375/176	Чай с печеньем (200/15/7)	210	0,070	0,030	15,000	60,000	0,000	0,018	0,000	0,000	11,300	3,800	1,400	0,190
	Булочка с маком (овсян.-200г)	18	1,180	0,500	8,200	48,300	0,013	0,000	0,000	0,200	1,280	7,800	1,500	0,144
15	Суп-пюре из картофеля	15	3,680	4,430	0,000	54,800	0,014	0,110	0,040	0,080	112,080	75,000	5,250	8,190
	Итого за день:	463	10,030	12,140	45,060	281,180	0,139	0,741	0,040	0,580	242,432	234,590	61,030	1,675

Дань 11

№ п.п. ред.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
98	Пюре из картофеля с морковью (200/200)	280	2,000	6,850	8,260	125,900	0,063	15,830	0,010	2,250	55,000	19,180	22,000	6,894
125/110	Фрукты свежие, тушенные в сиропе (200/200)	80	12,180	3,600	8,270	175,830	0,045	8,900	0,025	0,040	17,000	98,010	10,200	0,218
100/54-21/3033	Минеральная вода (столовая/минеральная) (200/200)	150	0,000	0,000	34,140	150,440	0,000	0,578	0,001	0,776	14,380	40,401	30,271	0,586
345/100	Булочка с маком (овсян.-200г)	180	0,850	0,000	29,830	112,200	0,000	0,000	0,000	0,000	20,320	15,840	8,120	0,450
	Булочка с маком (овсян.-200г)	40	0,800	0,510	22,790	100,000	0,000	0,000	0,000	0,000	30,000	14,800	14,180	0,670
	Итого за день:	740	21,010	10,960	66,500	677,370	0,108	16,708	0,036	3,066	111,680	242,062	76,581	8,772

При составлении меню были использованы материалы:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник санитарно-гигиенических нормативов – Сборник рецептов на производство для обучающихся на всех образовательных учреждениях / Под ред. М.Д. Митрофанова и В.А. Тутельникова – М.: ДеЛи-пресс, 2017. – 344 стр.
3. Сборник рецептов на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, М. П. Митрофанов, В. А. Тутельников – М.: ДеЛи-пресс, 2016. – 640 стр.
4. Сборник рецептов блюд и напитков, меню для организации питания детей дошкольного возраста, М., 2013, 385 с.; методическое пособие «Финансирование питания в сфере защиты прав потребителей и финансового контроля» (А.Ю. Попов, Н.В. Баранова, Н.Г. Шакуро).
5. Таблица санитарного состояния и пищевой ценности российских продуктов питания: Сухомин Н.М., Тутельников В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.01.19-20 «Разработка меню организации питания обучающихся образовательных организаций».

Примечания:

в период с 1 октября по 1 ноября меню составлено с учетом особенностей питания;

в период с 1 ноября меню составлено с учетом особенностей питания;

Фрукты и овощи используются в виде пюре и в виде фруктов, овощей, фруктов, овощей.

При составлении меню были использованы материалы:

СПЕЦИФИКАЦИЯ

УПРЕЖДЕНО

Итого: 1000 кг
(подпись ответственного лица)
Итого: 1000 кг

ООО "Нива-плюс"
(подпись ответственного лица)
Итого: 1000 кг

- Меню приготавливаемых блюд двухразовые (обеды) для питания:
- учеников муниципальных общеобразовательных организаций (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении), обучающихся на дому и детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальную подготовку, обучающихся в образовательных организациях на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Закарпатской и Херсонской областей;
 - детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования (возрастная категория: от 12 лет и старше)

1 неделя

День 1 понедельник
Сезон: осень-зима

Обед

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
80	Рисовый суп с говядиной со сметаной (250/10)	250	7,180	8,590	12,380	171,490	0,089	8,420	0,018	1,354	31,550	92,880	25,080	0,250
232/25	Пюре из картофеля и св. (250/10)	210	14,700	10,080	32,220	173,240	0,128	14,780	0,018	0,090	46,740	168,880	49,500	18,280
249/100	Биточки из мяса с/фруктов	280	0,640	0,080	12,010	131,800	0,020	0,730	0,006	0,518	30,480	21,640	17,480	0,700
	Слив. десерт творожный	40	4,880	0,520	12,200	331,000	0,063	0,080	0,006	0,006	10,520	34,880	14,720	0,970
	Итого:	710	23,978	10,590	96,570	626,090	0,159	23,930	0,043	0,483	111,089	387,210	106,740	41,630

День 2 вторник

Обед

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
82	Биточки из мяса с картошкой со сметаной (250/10)	260	1,060	8,420	11,280	118,890	0,054	33,730	0,018	1,404	58,530	55,508	27,030	1,250
278/266	Пюре из св. (250/10)	280	7,680	17,080	12,280	145,480	0,128	0,020	0,013	2,353	30,880	72,418	18,438	0,854
360/72	Биточки из мяса с картошкой и овощами (250/10)	180	8,800	0,130	33,780	216,750	0,225	3,258	0,089	0,820	13,820	131,738	141,888	4,738
410/100	Биточки из мяса с картошкой	280	0,520	0,080	18,820	118,080	0,004	0,380	0,006	0,158	24,980	31,568	6,220	0,900
	Слив. десерт творожный	40	4,880	0,520	12,200	331,000	0,063	0,080	0,006	0,006	10,520	34,880	14,720	0,970
	Итого:	780	13,958	30,690	111,160	690,180	0,320	17,108	0,026	5,726	113,318	288,888	278,318	8,538

День 3 среда

Обед

№ сб. рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
381	Суп картофельный с мясом и овощами	260	2,680	2,800	11,880	118,750	0,114	8,780	0,006	0,415	26,180	67,575	27,275	1,325
288/236	Пюре из св. с картошкой (250/10)	190	14,528	11,570	2,940	190,980	0,073	1,033	0,074	0,597	40,780	198,818	5,185	1,640
343	Рисовый суп	180	3,110	11,280	15,360	196,180	0,108	22,518	0,047	1,510	64,728	78,308	23,268	1,063
388/100	Биточки из мяса с картошкой	280	0,680	0,280	18,780	118,200	0,012	100,000	0,006	0,760	21,540	3,448	3,448	0,624
	Слив. десерт творожный	40	4,880	0,520	12,200	331,000	0,063	0,080	0,006	0,006	10,520	34,880	14,720	0,970
	Итого:	770	22,958	34,660	77,220	730,210	0,269	113,801	0,121	6,300	166,808	340,688	78,818	5,141

Дань 4-й серии

№ сб. раз.	Наименование блока	Выход, т	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
III	Целое соевое молоко с карбонильным запахом (150/10)	300	1,030	8,450	8,160	205,950	0,083	25,424	0,018	1,354	58,850	55,100	23,530	0,880
229	Рыб. паста в масле с запахом (30/54)	180	14,740	5,750	1,800	136,080	0,020	6,458	0,006	5,308	36,950	42,300	37,180	0,730
102/71	Пюре карбонильное/сметанное/рыбное (150/10)	180	1,300	4,830	12,950	148,850	0,132	19,250	0,060	0,390	41,180	96,400	31,350	1,200
340/100	Витаминиз. облепиховый	200	0,130	8,810	28,890	118,690	0,064	0,880	0,000	0,150	24,880	11,560	4,320	0,660
	Смесь разных витаминиз.	40	4,880	6,570	22,300	291,080	0,063	0,080	0,008	0,008	10,820	34,880	14,780	0,670
	Итого:	780	18,470	37,780	46,290	581,600	0,394	42,336	0,016	8,408	18,258	218,410	113,080	4,574

Дань 5-й серии

№ сб. раз.	Наименование блока	Выход, т	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
202	Сух. карбонильный с корицей	250	3,480	5,270	16,540	186,250	0,218	5,825	0,008	2,825	5,825	80,180	16,170	1,090
268/268	Витаминиз. с корицей (30/40)	180	7,970	17,730	10,880	211,590	0,215	1,144	0,013	2,196	17,153	102,411	29,080	1,188
60/100/100	Максимальная витаминизация/сметанная/рыбная (250/100)	180	8,810	6,420	24,650	195,450	0,085	8,583	0,081	1,212	17,175	57,288	25,779	1,408
	Витаминиз. с корицей	200	0,080	0,940	38,900	305,000	0,008	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Смесь разных витаминиз.	40	4,880	6,570	22,300	291,080	0,063	0,080	0,008	0,008	10,820	34,880	14,780	0,670
	Итого:	770	18,770	25,380	74,540	783,480	0,609	15,633	0,018	5,813	51,673	282,566	105,139	5,542

Дань 6-й серии

№ сб. раз.	Наименование блока	Выход, т	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
86	Рассольник Ленинградский со сметаной (100/10)	280	2,180	6,580	12,390	121,450	0,094	8,420	0,010	2,854	37,850	51,890	25,080	0,964
260/100	Пюре, витаминиз. с корицей (30/40)	100	11,680	11,150	2,850	167,580	0,087	2,243	0,080	1,808	41,060	106,343	30,188	1,132
382/54	Пюре витаминиз. с корицей/сметанное/рыбное (150/100)	180	8,855	6,080	40,140	257,708	0,111	1,315	0,000	0,989	25,978	114,050	35,875	2,861
280/100	Пюре витаминиз. с корицей (100/100)	300	0,190	0,120	12,150	98,800	0,008	25,880	0,008	0,133	13,180	1,900	9,300	0,450
	Смесь разных витаминиз.	40	4,880	6,570	22,300	291,080	0,063	0,080	0,008	0,008	10,820	34,880	14,780	0,670
	Итого:	780	18,210	23,250	80,180	673,268	0,319	13,738	0,096	5,400	116,010	218,580	106,780	5,560

Дань 7-й серии

№ сб. раз.	Наименование блока	Выход, т	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
100	Сух. карбонильный с корицей (100/10)	250	1,978	1,730	16,580	93,754	0,099	8,250	0,080	1,255	23,080	61,550	25,000	8,800
268/268	Витаминиз. с корицей (30/40)	100	1,670	17,770	33,880	211,570	0,129	1,301	0,023	2,196	17,153	101,441	31,060	1,186
102/45	Пюре карбонильное/сметанное/белочное/рыбное (150/10)	180	5,490	5,770	20,750	195,130	0,148	20,820	0,008	0,530	45,308	86,128	38,170	1,153
340/100	Витаминиз. с корицей/сметанной	200	0,090	0,090	42,090	112,808	0,020	0,712	0,000	0,510	32,480	23,048	17,480	0,708
	Смесь разных витаминиз.	40	4,880	6,570	22,300	291,080	0,063	0,080	0,008	0,008	10,820	34,880	14,780	0,670
	Итого:	770	16,480	18,610	58,940	683,250	0,552	36,891	0,073	11,471	118,511	213,421	116,320	4,788

Дан. 8 (прод.)

№ об. раз.	Наименование биодиа	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
202	Суперфосфорный с макроэлементными добавками	250	2,570	2,700	15,000	109,000	0,060	8,080	0,008	1,450	29,500	57,730	21,800	1,000
205/131	Насыщенный рубиновый из бразилья-дита с сорбентом (90/40)	100	9,840	11,120	12,780	180,300	0,152	1,257	0,031	1,808	34,813	68,160	26,500	0,090
206/71	Рес-суперфосфор/содержит натуральные элементы (показатели) 115/0/34	180	3,980	5,400	37,000	136,500	0,047	5,250	0,000	0,208	5,940	68,740	24,110	0,790
206/100	Кальций из абсорбции	100	6,330	8,410	28,850	118,000	0,094	0,390	0,000	0,150	24,900	51,540	1,120	0,990
	Кальций-содержащий	40	4,830	6,510	22,200	100,000	0,063	0,080	0,000	0,000	10,870	24,960	14,700	0,670
	Минерал	770	29,150	29,530	115,440	726,100	0,255	12,767	0,033	1,658	105,762	242,002	85,150	4,959

Дан. 9 (прод.)

№ об. раз.	Наименование биодиа	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
102	Суперфосфорный с сорбентом	250	5,490	5,270	18,540	140,250	0,128	5,625	0,000	1,425	5,625	68,100	25,575	1,000
215/71	Витамин-содержащий (показатели) (содержит натуральные элементы) 115/0/34	210	12,540	29,530	17,000	180,000	0,360	7,800	0,000	3,170	25,590	101,420	47,010	3,200
202/100	Насыщенный из абсорбции	100	9,980	9,180	24,740	80,200	0,043	100,000	0,000	0,790	21,340	4,440	5,440	6,634
	Кальций-содержащий	40	4,830	6,510	22,200	100,000	0,063	1,000	0,000	0,000	10,870	24,960	14,700	0,670
	Минерал	300	21,140	25,290	75,340	710,000	0,086	113,035	0,000	0,580	73,675	113,820	100,740	6,554

Дан. 10 (прод.)

№ об. раз.	Наименование биодиа	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Макроэлементы			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
38	Два-содержащий (показатели) (содержит натуральные элементы) 115/0/34	260	2,090	6,450	8,260	105,950	0,063	10,820	0,018	2,440	58,850	91,100	21,090	0,050
215/131	Витамин-содержащий (содержит натуральные элементы) 115/0/34	180	12,420	5,170	3,510	94,180	0,050	0,138	0,017	0,058	18,562	100,112	11,400	0,960
	Макроэлементы (содержит натуральные элементы) (содержит натуральные элементы) 115/0/34	180	6,110	4,580	29,530	184,138	0,048	0,275	0,004	0,978	15,560	47,896	24,090	1,207
202/100	Насыщенный из абсорбции	200	0,150	0,080	17,060	122,390	0,000	0,800	0,000	0,080	20,530	10,160	8,510	0,450
	Кальций-содержащий	40	4,830	6,510	22,200	100,000	0,063	0,080	0,000	0,000	10,870	24,960	14,700	0,670
	Минерал	780	23,350	15,740	92,150	603,200	0,246	16,738	0,021	3,453	124,012	267,527	61,740	4,084

При составлении были использованы следующие:

1. Сметано – энциклопедическое издание и журнал «Свет» 2012, 4, 1190-20 «Свет» – информационное издание с информацией о состоянии окружающей среды.

2. Сборник «Энциклопедическое издание» – Сборник статей на тему «Энциклопедическое издание» / Под ред. М.П. Митина и В.А. Туганова. – М.: Делта-Плюс, 2012. – 544 стр.

3. Сборник статей на тему «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

4. Сборник статей биодиа и энциклопедическое издание «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

5. Энциклопедическое издание «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

6. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

7. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

8. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

9. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

10. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

11. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

12. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

13. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

14. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

15. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

16. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

17. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

18. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

19. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

20. Митинская энциклопедия № 1 4 1179-20 «Энциклопедическое издание» / М.П. Митин, В.А. Туганов. – М.: Делта-Плюс, 2012, 640 стр.

СОГЛАСОВАНО

2504 см 168
 (подпись руководителя учреждения)
 О.А. Щукина
 (подпись заместителя руководителя учреждения)
 № 1-О (подпись заместителя руководителя)
 от 14.01.2024

Приложение № 1 к Договору
 № 1-О от 14.01.2024



ООО "Ника-плюс"

(подпись руководителя)

Щуков С.Ю.

(Ф.И.О. заместителя руководителя)

202

Меню приготавливаемых блюд, закусок и напитков (объем и количество) для питания

обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов
 (для обучающихся на 2-м этапе, количество учащихся: 7-17 детей)

1 этап

Сроки: 01.01.2024
 День 1 января 2024

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
							В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
44	Салат из белокочанной капусты	50	0,780	1,850	0,180	35,140	0,003	10,000	0,000	0,000	14,950	16,980	5,000	0,380
56	Рассольник с квасом и картофелем (200/300)	268	2,288	6,580	15,840	137,490	0,004	6,420	0,010	2,153	12,950	62,000	25,000	0,950
291/306	Пюре картофельное	250	15,518	0,000	29,740	270,000	0,130	0,520	0,000	0,000	34,760	140,130	40,400	10,000
340/356	Компот из яблок с сахаром	200	0,000	0,000	33,800	132,800	0,035	0,330	0,000	0,510	32,880	23,440	17,660	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,570	12,300	105,000	0,060	0,000	0,000	0,000	10,320	40,880	14,700	0,670
	Итого обед:	710	22,448	17,330	105,860	603,470	0,290	12,590	0,040	0,513	151,090	287,210	106,740	41,630
Закуска														
179	Пюре картофельное с маслом	75	4,460	2,080	14,120	212,000	0,080	0,000	0,100	0,000	16,400	42,800	17,400	1,000
362/366	Пюре из картофеля	200	4,000	2,540	17,560	210,400	0,080	1,580	0,024	0,000	152,320	124,540	21,540	0,470
380	Пюре из картофеля (по сезону)	100	1,500	0,500	8,800	86,800	0,040	0,800	0,000	0,000	8,000	20,000	10,000	0,200
	Итого закуска:	375	10,960	5,120	40,580	509,200	0,200	2,380	0,124	1,200	176,720	167,340	48,940	1,670
	Всего за день:	1085	33,408	22,450	146,440	1112,670	0,490	14,970	0,164	1,713	327,810	454,550	155,680	58,300

День 2 вторник

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
							В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
61	Вареное картофельное пюре с маслом (200/300)	268	2,068	6,420	15,150	127,250	0,053	10,720	0,010	2,403	16,590	55,500	27,020	1,050
276/331	Пюре (2 сорта) 60/30 (карт.)	90	0,810	15,110	12,850	237,000	0,107	0,051	0,020	1,002	15,770	79,330	15,360	0,800
302/317	Пюре картофельное с маслом (200/300)	150	7,210	0,000	32,050	301,000	0,180	0,250	0,000	0,498	16,050	170,340	116,040	0,000
340/356	Компот из яблок с сахаром	200	0,000	0,000	33,800	132,800	0,035	0,330	0,000	0,510	32,880	23,440	17,660	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,570	12,300	105,000	0,060	0,000	0,000	0,000	10,320	40,880	14,700	0,670
	Итого обед:	740	14,880	22,110	106,100	781,850	0,433	11,330	0,030	3,413	126,560	469,450	284,820	2,420
Закуска														
222	Пюре из картофеля	80	0,120	0,950	14,860	152,000	0,008	0,200	0,000	0,270	10,170	114,070	16,290	0,960
375/377	Чай с лимоном (200/15/7)	272	0,000	0,000	15,100	67,000	0,000	2,030	0,000	0,000	14,000	4,400	2,490	0,000
	Итого закуска:	352	0,120	0,950	29,960	219,000	0,008	2,230	0,000	0,270	24,170	118,470	18,780	0,960
	Всего за день:	1092	15,000	23,060	136,060	1000,850	0,441	13,560	0,030	3,683	150,730	587,920	303,600	3,380

Дань 3-го сорта														
№ сл. раз.	Наименование бонора	Высота, г	Ветви, г	Формы, г	Угол наклона, г	Эк. Цикл, экз.	Ветви				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Б	Ca	P	Mg	Fe
307	Суперфосфатный с магнезиальным азотом (100/100)	250	3,880	2,810	25,800	128,000	0,114	0,154	0,080	1,425	20,200	47,575	27,375	1,135
308/309	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	90	14,470	17,470	2,360	228,560	0,071	0,080	0,071	0,574	30,020	254,640	4,600	1,620
140	Регулирование	150	2,600	11,050	12,040	193,000	0,080	18,765	0,049	2,603	53,980	65,290	24,390	0,885
308/309	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	200	0,090	0,280	20,760	80,260	0,012	108,800	0,003	0,794	22,340	3,440	3,440	0,024
308/309	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	48	4,800	8,700	22,300	203,000	0,067	0,000	0,000	0,000	18,000	34,800	14,700	0,070
	Итого по сорту	740	25,240	32,160	72,570	755,700	0,340	120,640	0,110	5,407	153,650	325,390	74,410	4,954
Всего за сорт														
210	Суперфосфатный (150)	54	5,890	9,600	1,020	112,000	0,120	0,078	0,100	0,125	48,760	90,420	5,610	1,180
35	Суперфосфатный	15	3,480	4,430	0,000	54,800	0,010	0,110	0,040	0,060	112,000	70,000	5,250	0,154
	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	30	2,310	0,540	10,760	56,800	0,022	0,000	0,000	0,340	3,880	11,800	2,600	0,340
350	Суперфосфатный	200	0,130	0,050	20,540	117,000	0,000	2,340	0,000	0,072	34,300	0,340	0,340	0,000
	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	30	0,140	0,020	21,840	97,800	0,000	0,000	0,000	0,000	7,500	3,600	1,000	0,000
350	Почва с суперфосфатом с соевым (80/90)	320	11,550	14,050	60,260	445,800	0,045	2,440	0,140	0,727	207,400	176,740	18,190	1,826
	Итого по сорту	325	16,790	46,810	118,230	1104,500	0,094	352,700	0,256	6,429	360,890	502,500	92,000	6,810
Всего за сорт														

[illegible]

№ об. инв.	Наименование объекта	Высота, г	Секция, г	Варка, г	Штукатурка, г	Ж. Цем. блок	Ватноуклад				Минераловатные изделия			
							В1	С	А	Б	Св	Г	Мг	Бв
122	Стеклопакетный с теплоизоляцией	250	5,400	5,250	16,540	140,250	0,220	0,025	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
200/131	Бетонная с лагами (лаги) 100/30	90	7,700	37,270	9,900	103,900	0,220	2,900	0,010	0,000	14,190	93,510	22,080	1,290
100/131	Минераловатные изделия (теплоизоляция) 120/90	150	6,420	4,800	18,250	176,550	0,000	0,570	0,001	0,000	35,900	47,095	34,495	1,300
	Плиты из минеральной ваты	200	0,000	0,000	26,000	175,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Плиты из минеральной ваты	40	4,800	0,320	22,200	183,000	0,000	0,000	0,000	0,000	16,900	34,900	14,790	0,070
	Плиты из минеральной ваты	700	21,130	27,190	100,890	715,790	0,500	0,371	0,011	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Итого: объект													
	Подпол													
	Конкретные изделия (теплоизоляция) (теплоизоляция) (теплоизоляция)	40	2,400	3,600	31,400	254,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
300	Вентиляция	200	5,800	5,900	8,200	101,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Итого: подпол	240	8,200	7,400	39,600	355,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Итого: объект	970	33,530	54,790	141,150	1069,100	0,500	3,371	0,011	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

2 серия

Дань 6 поделочных

№ об. реч.	Наименование бланки	Выход, г	Золот, г	Серебр, г	Умновид, г	Ит. Цен, экв.	Вещные				Материальные издержки			
							В	С	А	Б	Св	Р	Мд	Гл
96	Распашенный, запорный (с рукояткой) (12/8/30)	200	2,100	6,500	14,340	135,450	0,003	6,420	0,010	1,253	17,950	62,830	25,000	0,000
100/333	Полка, ручная (с рукояткой) (12/8/30)	90	18,800	10,000	3,000	159,570	0,004	2,510	0,005	1,098	26,070	103,410	15,380	1,092
303/750	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	190	7,100	4,040	35,650	210,400	0,005	1,115	0,008	0,775	22,800	114,510	30,715	2,020
390/350	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	200	0,100	6,100	22,150	90,800	0,006	25,600	0,000	0,218	18,180	9,980	5,900	0,400
400	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	40	4,800	8,520	22,200	113,000	0,003	0,080	0,000	0,800	10,920	14,800	16,700	0,470
	Итого по бланкам:	740	25,500	25,120	67,430	499,220	0,013	37,645	0,045	5,135	124,670	325,310	94,900	5,382
Итого по даням:														
2	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	55	2,400	3,870	27,830	150,000	0,040	0,100	0,020	0,200	10,000	25,800	5,400	0,400
370/300	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	200	8,160	7,680	15,940	180,000	0,040	1,500	0,020	0,900	125,200	88,300	14,000	0,140
370/300	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	395	1,900	0,500	21,900	96,000	0,040	16,800	0,000	0,400	8,000	28,000	42,000	0,400
370/300	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	255	1,040	7,050	64,770	352,000	0,120	11,400	0,040	0,700	161,780	143,800	41,400	1,140
	Итого по даням:	1095	33,500	28,950	147,470	596,700	0,480	49,045	0,085	0,036	274,750	466,110	104,580	6,522

Дань 7 вторая

№ об. реч.	Наименование бланки	Выход, г	Золот, г	Серебр, г	Умновид, г	Ит. Цен, экв.	Вещные				Материальные издержки			
							В	С	А	Б	Св	Р	Мд	Гл
201	Спиритовый (с рукояткой) (12/8/30)	200	1,870	2,730	14,580	92,760	0,005	8,250	0,000	1,250	23,050	62,550	25,000	0,000
260/350	Полка (с рукояткой) (12/8/30)	90	7,760	17,270	9,900	203,900	0,120	2,960	0,010	1,100	14,230	90,510	22,000	1,290
332/400	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	150	2,840	4,810	18,650	117,670	0,110	24,170	0,000	0,474	37,510	71,900	30,620	0,057
340/300	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	200	0,000	0,000	12,010	172,800	0,020	0,700	0,000	0,110	12,400	23,440	17,460	0,700
	Итого по даням:	40	4,800	8,520	22,200	113,000	0,003	0,080	0,000	0,800	10,920	14,800	16,700	0,470
	Итого по даням:	190	28,950	25,120	67,430	499,220	0,522	35,126	0,000	1,765	118,504	380,260	109,880	4,566
Итого по даням:														
203	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	80	31,300	7,000	11,950	140,000	0,040	0,110	0,045	0,150	111,130	130,130	25,000	0,440
475/377	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	232	0,130	0,030	15,100	63,000	0,000	1,000	0,000	0,010	14,200	4,400	2,400	0,000
	Итого по даням:	312	31,430	7,030	27,050	216,000	0,040	1,100	0,045	0,160	125,330	134,530	27,400	0,440
	Итого по даням:	3912	28,120	32,170	130,400	861,790	0,562	36,166	0,050	1,915	244,934	420,670	138,250	5,306

Дань 8 третья

№ об. реч.	Наименование бланки	Выход, г	Золот, г	Серебр, г	Умновид, г	Ит. Цен, экв.	Вещные				Материальные издержки			
							В	С	А	Б	Св	Р	Мд	Гл
501	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	250	1,070	2,700	15,600	103,000	0,000	0,000	0,000	1,460	25,300	57,790	25,000	1,000
190/302	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	90	0,400	31,530	11,400	175,500	0,050	1,050	0,010	1,770	31,800	85,000	15,480	0,570
304/71	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	150	4,250	4,130	38,480	174,300	0,042	5,250	0,000	0,730	1,700	36,500	20,072	0,094
340/300	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	200	0,510	0,000	28,810	120,000	0,004	0,000	0,000	0,550	28,080	11,500	6,520	0,000
	Итого по даням:	40	4,800	8,520	22,200	113,000	0,003	0,080	0,000	0,800	10,920	14,800	16,700	0,470
	Итого по даням:	790	18,260	17,900	107,400	677,530	0,145	12,640	0,000	0,540	101,180	226,610	81,152	4,254
Итого по даням:														
170	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	75	5,850	4,590	35,850	200,000	0,100	0,000	0,000	1,115	16,050	50,800	32,800	1,000
180	Бланк распашенный (с рукояткой) (12/8/30)	830	5,600	5,000	8,400	100,000	0,000	0,000	0,000	0,000	148,800	184,800	28,000	0,200
	Итого по даням:	275	11,450	9,590	44,250	300,000	0,100	0,000	0,000	1,115	264,850	345,600	60,800	1,200
	Итого по даням:	1695	29,920	27,400	151,650	888,010	0,684	18,160	0,075	0,995	307,144	669,410	131,952	5,529

ОБЩАСОВАННО

И.В.Ручкин
(подпись)
И.В.Ручкин
(подпись)
И.В.Ручкин
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

ООО "Ника-плюс"
(наименование учреждения)
Фролов С.Ю.
(подпись)
Фролов С.Ю.
(подпись)

Меню приготовляемых блюд двухразовое (обеды) для питания обучающихся по образовательной программе начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях (за исключением учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении, обучающихся на дому или с использованием дистанционных образовательных технологий)

(возрастная категория: 7 - 11 лет)

Годовая
Дневная порция
Состав: завтрак-обед

ОБЕД

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
45	Салат из белокочанной капусты	50	0,79	1,96	4,18	18,24	0,010	18,266	0,000	5,094	14,940	16,980	0,050	0,289
56	Рисовый суп с курицей и овощами (250/30)	300	2,28	4,59	15,88	127,43	0,098	8,420	0,010	2,353	37,950	62,830	25,080	0,956
291/сое	Блюдо из рыбы	150	13,91	8,05	25,74	270,98	0,110	4,528	0,029	0,588	34,760	146,100	40,450	33,890
343/сое	Каша из смеси с/фруктов	280	0,60	0,09	33,90	132,84	0,020	8,738	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Блюдо рисово-картофельное	40	4,80	0,52	22,28	103,00	0,063	8,000	0,000	0,000	10,920	34,660	14,700	0,670
	Итого:	720	22,44	17,30	105,66	682,47	0,298	23,920	0,049	8,453	131,090	287,310	106,740	41,680

Дневная порция

ОБЕД

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
62	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/100)	260	3,04	6,42	13,29	127,96	0,053	20,720	0,010	2,403	50,520	55,500	27,830	1,250
278/331/сое	Теплый суп (картофель) 60/30 (смет.)	50	6,60	15,14	12,05	237,00	0,187	0,651	0,010	2,002	15,770	79,580	15,365	8,800
303/71	Блюдо рисовый суп с овощами/картофельным супом (картофель)	150	7,21	4,90	32,05	201,80	0,166	5,290	0,000	0,698	36,050	178,940	116,640	3,838
346/сое	Каша из смеси с/фруктов	280	0,16	0,16	27,88	134,60	0,004	8,320	0,000	0,154	24,580	11,560	6,320	0,900
	Блюдо рисово-картофельное	40	4,80	0,52	22,28	103,00	0,063	8,000	0,000	0,000	10,920	34,660	14,700	0,670
	Итого:	740	29,84	27,32	108,27	784,35	0,48	35,92	0,02	5,75	128,26	352,46	186,06	7,45

Дневная порция

ОБЕД

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Микроэлементы			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
303	Суп картофельный с мякотью картофеля	250	3,49	2,84	19,86	128,00	0,113	8,250	0,000	1,425	26,200	67,575	27,275	1,125
288/292	Пюре картофельное с соусом (60/30)	90	14,47	17,47	2,25	225,36	0,071	2,400	0,071	0,574	36,050	154,540	4,608	1,620
143	Рис из овощей	290	2,60	11,05	12,90	213,00	0,098	18,745	0,008	2,935	55,940	69,290	24,980	0,885
306/сое	Пюре из овощей и картофеля	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,012	100,000	0,000	0,700	21,380	3,440	0,440	0,628
	Блюдо рисово-картофельное	40	4,80	0,52	22,28	103,00	0,063	8,000	0,000	0,000	10,920	34,660	14,700	0,670
	Итого:	730	25,24	32,96	77,97	755,35	0,349	129,845	0,110	5,692	153,450	273,785	74,423	8,894

Доп. 4 октября

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
88	Ци-ли с говядиной калиты с картофелем по-сибирски 250/10	250	2,02	5,45	10,20	136,80	0,081	15,620	0,010	2,353	58,050	55,188	23,030	0,850
225	Рыба, тушеная в сметане с овощами (30/50)	100	10,76	3,75	4,80	121,00	0,050	6,450	0,006	5,280	35,550	42,870	17,280	0,770
312/71	Пюре картофельное/салат картофельный свежий (огурцы) 150/30	180	5,30	4,83	19,95	147,90	0,162	10,210	0,000	0,190	61,180	94,460	31,350	1,130
340/оск	Компот из яблок сушеных	200	0,16	0,18	28,87	114,60	0,004	0,300	0,000	0,150	24,960	11,580	6,120	0,900
	Биток куриный	18	1,19	0,50	9,10	48,30	0,013	0,000	0,000	0,200	2,280	7,660	1,560	0,144
	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	103,00	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	24,860	14,700	0,670
	Итого:	788	22,46	18,21	65,12	671,90	0,353	42,280	0,016	8,483	183,560	229,450	114,660	4,574

Доп. 5 октября

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
182	Суп картофельный с горохом	250	1,49	5,27	16,54	148,25	0,128	1,825	0,000	2,425	5,825	88,108	35,576	2,850
268/131	Вителло с соусом (сметана) (90/30)	90	7,79	17,27	9,98	202,96	0,126	2,968	0,010	2,100	14,230	55,530	22,080	1,390
105/174	Макаронные изделия отварные/пюре картофельное (120/30)	150	6,42	4,80	28,25	179,55	0,088	3,578	0,001	0,073	15,960	47,895	24,465	1,208
	Пюре картофельное	200	0,00	0,00	20,00	105,00	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	103,00	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	24,860	14,700	0,670
	Итого:	730	22,18	27,39	101,69	726,76	0,285	5,793	0,011	5,561	48,915	270,563	96,850	5,228

2 ноября

Доп. 6 ноября

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
86	Рассольник вегетарианский со сметаной (250/10)	250	2,28	4,59	14,34	135,45	0,093	8,420	0,000	2,353	37,550	62,890	25,080	0,950
260/132	Пюре, тушеное в соусе (90/30)	90	14,88	26,66	3,89	218,53	0,254	2,110	0,006	1,898	39,070	103,430	25,186	1,093
306/50	Каша гречневая рассыпчатая/салат из моркови с яблоками (120/30)	150	7,22	4,84	35,45	210,43	0,095	1,115	0,006	0,775	22,650	114,310	30,715	2,000
333/оск	Компот из яблок (замороженных)	200	0,30	0,12	22,15	90,88	0,008	25,880	0,000	0,210	18,180	9,900	5,300	0,890
	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	103,00	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	24,860	14,700	0,670
	Итого:	740	24,58	22,27	97,43	693,22	0,31	17,65	0,006	5,24	129,97	325,31	94,98	5,18

Доп. 7 октября

06.11

№ сб. рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
101	Суп картофельный с курицей (овощами)	250	1,97	3,73	16,58	92,75	0,095	8,250	0,000	1,255	29,050	62,550	25,060	0,883
268/131	Вителло с соусом (сметана) (90/30)	90	7,79	17,27	9,98	202,96	0,126	2,968	0,010	2,166	14,230	55,530	22,080	1,390
312/45	Пюре картофельное/салат из белокочанной капусты (120/30)	150	2,86	4,81	18,65	132,67	0,118	23,178	0,000	8,474	37,960	71,800	50,620	0,967
345/оск	Компот из яблок с/фруктов	200	0,58	0,08	20,01	120,80	0,010	0,730	0,000	0,510	20,480	15,440	17,460	3,708
	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	103,00	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	24,860	14,700	0,670
	Итого:	730	28,06	25,42	97,34	678,18	0,372	35,126	0,010	12,405	118,990	292,160	109,860	4,906

Дан. 4 кварт.														
ОПЕД														
№ об. ред.	Наименование блоча	Выход, т	Запас, т	Итого, т	Уменьшил, т	Эк. Цен, руб.	Валовый				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
205	Сук карбоновый с коксовыми включениями	250	2,57	2,78	25,68	108,00	0,090	6,080	8,000	1,450	29,500	57,798	23,800	1,000
293/332	Котлеты рубленные из бройлер-майонез с соусом 990/200	90	9,68	11,53	11,48	178,55	0,150	1,000	8,000	1,770	31,600	65,860	15,460	0,970
304/71	Рис старинный/белый натуральное основное (Лондондр.) 1/20/300	150	3,25	4,33	30,48	171,36	0,062	5,250	8,000	0,210	5,396	56,560	20,872	0,896
348/бюк	Волосы из «бюк» сданы	300	0,33	0,03	28,83	118,00	0,006	0,300	8,000	0,150	24,980	11,560	8,530	0,900
	Шаб рого-копытные	40	4,88	0,52	22,29	101,00	0,065	0,060	8,000	0,000	10,020	34,860	14,700	0,670
	Итого	730	18,26	17,90	107,40	677,51	0,368	12,660	0,058	3,580	102,236	226,610	81,152	4,234

Док. 1 к плану														
ОБСД														
№ п/п, год	Наименование Единиц	Высота, г	Глубина, г	Длина, г	Углубление, г	Об. Единиц, мм³	Вещества				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
102	Суп. картофельный с сорговым	250	5,43	5,27	18,64	248,25	0,278	5,825	0,000	2,425	5,825	88,300	35,575	2,050
258/71	Нарисованное (карты)/Коллекция натуральных камней (карты) 175/15	230	12,54	20,53	19,07	388,40	0,880	7,810	0,000	3,120	35,590	187,428	47,030	3,200
388/Сок	Напиток из густого шоколада	300	0,68	0,28	22,76	88,20	0,012	300,000	0,000	0,760	22,340	2,440	2,440	0,628
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	203,00	0,003	0,000	0,000	0,000	19,920	34,880	14,700	0,670
	Итого:	300	23,53	26,40	83,57	726,05	0,685	133,635	0,000	6,305	31,635	311,808	300,325	6,364

Док. 18 «Итого»														
ОБЕД														
№ п/п, упр.	Наименование Блюда	Выход, г	Блюда, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
88	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной (250/100)	300	2,03	6,46	8,36	125,90	0,063	15,620	0,030	2,363	58,650	35,100	22,016	0,050
108/131	Филе суда, тушеное в соусе (45/15)	90	12,18	3,04	4,37	175,81	0,045	0,304	0,015	0,045	17,606	90,381	10,260	0,036
323/32	Макаронная запеканка с сыром/салат из свежих овощей (120/20)	150	5,03	3,69	24,24	350,44	0,038	0,578	0,001	0,776	14,688	40,461	36,271	0,046
340/306	Компот из фруктов	300	0,35	0,08	25,85	122,30	0,000	0,098	0,000	0,000	20,220	19,360	8,120	0,450
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,80	0,52	22,20	303,00	0,003	0,000	0,000	0,000	10,630	30,800	14,700	0,070
	Итого:	740	21,01	13,51	86,51	677,35	0,239	16,700	0,036	3,264	121,884	248,062	76,383	1,772

Итого за 10 лет	7548	222	297	961	7085	4	458	0	64	1268	2863	1075	88
в среднем	735	22	24	96	708	0	44	0	6	117	286	107	8

Для дальнейшего метода Блэза использованного алгоритма:

1. Санитарно – гигиенические правила в пищу СанПиН 2.3.2.4.390-28 «Санитарно – гигиенические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник гигиенических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Меньшиков и В.А. Тутельный. – М.: ДеЛя плюс, 2013. – 544 стр.
3. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в детских образовательных организациях, М. П. Меньшиков, В. А. Тутельный. – М.: ДеЛя Плюс, 2016, 640 стр.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей школьного возраста, М., 2021, 289 с; сайт Роспотребнадзора: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
5. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Составил И.М. Тутельный В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 – «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

Übersichten: •

в период с 1 октября по 31 марта следующего года включительно на время работы

в период с 1 марта 2004 года продлеваются только в случае технической необходимости

© 2014 by Elsevier Inc. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the prior written permission of the publisher.

Письма опубликованы в журнале «Воскресенский слух».

ОГЛАВЛЕНИЕ

116004 СМ № 68
(контингент образовательного учреждения)

О.А. Визкина
(Ф.И.О. руководителя учреждения)
_____ 2021

УТВЕРЖДАЮ

ООО "Ника-инфо"

(подпись руководителя)

Фролов С.Ю.

(Ф.И.О. руководителя учреждения)

_____ 2021

Меню при отапливаемых блоках для питания

учащихся муниципальных общеобразовательных организаций (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, учащихся, находящихся на полном государственном обеспечении, учащихся, оба родителя или один из родителей которых являлись военнослужащими, лицами, прошедшими службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и являющимися специальными заданиями полиции, и погибали при выполнении задач в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Закарпатской и Херсонской областей) из малоимущих семей, многодетных семьи, группы продленного дня, из семей опекунов (попечителей), приемных семей и из многодетных семей (возрастная категория: от 12 лет и старше)

1 вариант

День 1 понедельника

Сезон: осень-зима

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
251/ком	Пюре из тыквы	150	14,700	10,000	31,200	273,290	0,120	14,780	0,010	5,590	49,740	105,880	43,580	33,280
345/ком	Помидор из смеси с фруктами	200	0,600	0,800	22,000	142,800	0,030	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,480	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	100,000	0,063	0,800	0,000	0,060	10,520	34,820	14,700	0,670
	Итого:	390	17,790	10,540	84,230	500,640	0,203	15,510	0,020	6,100	92,140	124,180	60,680	40,650

День 2 вторник

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
270/366	Тыфля (1 вариант) 60/30 (ком.)	90	7,800	17,880	12,240	245,480	0,120	0,820	0,011	2,351	19,860	72,410	28,450	0,994
302	Салат из овощей с помидорами	150	0,600	0,800	30,040	243,750	0,290	0,000	0,060	0,610	14,820	203,930	155,810	4,480
344/ком	Помидор из смеси с фруктами	200	0,520	0,800	22,880	118,000	0,004	0,100	0,000	0,150	24,580	11,560	0,320	0,900
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	100,000	0,063	0,800	0,000	0,060	10,520	34,820	14,700	0,670
	Итого:	480	11,880	29,200	101,870	710,630	0,477	0,980	0,022	3,120	74,780	310,660	383,290	7,250

День 3 среда

№ об. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
188/530	Пюре тыквенное с соусом 60/30	90	13,140	16,172	2,976	267,664	0,078	2,832	0,074	0,567	40,780	156,923	5,135	1,040
142	Пюре из овощей	150	3,110	13,260	15,360	146,200	0,108	27,518	0,047	8,520	64,728	70,300	25,388	1,062
380/ком	Помидор из смеси с фруктами	200	0,600	0,800	20,760	88,200	0,012	100,000	0,000	0,760	21,540	3,440	3,440	0,634
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	100,000	0,063	0,800	0,000	0,060	10,520	34,820	14,700	0,670
	Итого:	480	20,840	31,780	59,760	611,990	0,256	128,351	0,121	4,877	137,768	275,513	52,543	4,006

Дан. 4 отбор														
№ сб. рнч.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
220	Рыба, тушеная в соусе с овощами (90/40)	90	9,644	5,375	3,420	104,400	0,050	0,430	0,000	5,388	36,930	12,070	37,380	6,178
312	Пюре картофельное	150	5,300	4,830	18,050	146,850	0,152	19,210	0,080	0,290	41,180	94,400	31,750	1,130
348/осн.	Компот из яблок сушеных	200	0,330	0,030	18,830	118,000	0,004	0,300	0,000	0,150	24,000	11,500	6,320	0,800
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	203,600	0,063	0,890	0,000	0,000	30,930	54,000	14,700	0,670
	Итого:	480	18,044	11,730	72,090	501,050	0,268	20,560	0,084	6,190	105,510	174,340	90,630	8,724
Дан. 5 отбор														

Итого:		Дан. 5 отбор												
№ сб. рнч.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
208/366	Запеканка с соусом (пшеница) (90/30)	90	7,578	17,770	10,000	211,970	0,229	5,101	0,013	2,194	17,154	102,443	23,060	1,444
308	Макаронные изделия отварные	150	6,129	4,590	25,530	184,130	0,949	0,578	0,004	0,970	15,900	47,895	34,425	1,287
302	Пюре картофельное	200	0,800	0,080	28,000	105,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	203,600	0,063	0,890	0,030	0,000	10,920	34,894	14,700	0,670
	Итого:	480	13,288	18,090	58,090	635,130	0,375	3,684	0,014	3,488	45,244	204,891	67,585	3,492
		Дан. 6 отбор												

Итого:		Дан. 6 отбор												
		Дан. 6 отбор												
№ сб. рнч.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
290/332	Птица, тушеная в соусе (60/10)	90	14,980	11,150	2,830	167,580	0,057	2,243	0,018	1,925	42,290	106,940	16,166	1,152
302	Макароны отварные	150	6,000	0,080	38,040	243,750	0,130	0,000	0,000	0,610	14,820	200,950	125,636	4,480
332/осн.	Компот из фруктов (замороженный)	200	0,300	0,120	11,150	90,800	0,000	0,000	0,000	0,210	19,180	9,500	9,380	0,450
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	203,600	0,063	0,890	0,030	0,000	30,930	54,000	14,700	0,670
	Итого:	480	21,630	16,650	72,990	605,130	0,248	25,360	0,048	3,662	98,670	265,750	25,246	4,618
		Дан. 7 отбор												
		Дан. 7 отбор												

Итого:		480	14,510	23,890	84,360	596,500	0,468	26,641	0,015	11,216	105,663	249,871	90,590	3,865
Дан. 7 отбор														
266/306 /осн.	Запеканка с соусом (пшеница) (90/10)	90	7,970	17,770	10,000	211,970	0,229	5,101	0,013	2,190	17,159	102,440	23,060	1,436
312	Пюре картофельное	150	3,300	4,890	18,050	146,850	0,152	19,210	0,080	0,290	41,180	94,400	31,750	1,130
348/осн.	Компот из смеси фруктов	200	0,060	0,090	32,010	132,800	0,020	0,730	0,000	0,510	32,480	23,440	17,460	0,700
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	209,000	0,063	0,930	0,030	0,000	30,930	54,000	14,700	0,630
Итого:		480	14,510	23,890	84,360	596,500	0,468	26,641	0,015	11,216	105,663	249,871	90,590	3,865

День 8 июля														
№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
225/232	Воспел рабаны на бройл-рабон с содом (80/80)	90	3,848	11,120	12,100	188,580	0,152	1,157	0,033	1,808	14,813	69,162	18,508	0,990
304	Рис, отварной	190	3,980	1,408	37,430	188,290	0,047	3,250	0,000	0,266	5,503	49,799	24,139	0,709
344/304	Воспел на бройл-рабон с содом	208	0,230	0,020	24,830	118,000	0,004	0,300	0,000	0,150	24,960	11,540	5,330	0,900
	Доб. раны-пашенный	40	4,888	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,068	0,003	10,920	34,080	14,700	0,670
	Итого:	488	18,956	17,068	100,530	589,550	0,266	4,707	0,033	2,228	76,282	284,332	63,458	3,339

День 9 июля														
№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жир, г	Углевод, г	Эн. Цен. ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
250	Нарез по-древнему (салат)	150	10,749	25,511	14,623	551,371	0,382	2,816	0,007	3,120	56,560	187,420	47,630	3,330
303/304	Нарез на задров вилочка	200	0,680	0,280	26,760	88,200	0,012	100,000	0,000	0,790	21,340	3,440	5,440	0,834
	Доб. раны-пашенный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,080	14,700	0,670
	Итого:	390	16,229	26,511	63,583	742,571	0,457	107,816	0,007	3,890	88,820	224,940	67,770	4,834

День 10 июля														
№ сб. раз.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. Цен., ккал.	Витамины				Минеральные вещества			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
328/331	Блюе глады, тушеные в соде сомо	90	11,178	3,093	1,150	84,943	0,030	0,308	0,017	0,054	19,562	100,312	11,480	0,907
300	Макаронные изделия отварные	150	6,170	4,500	26,510	184,130	0,049	0,578	0,004	0,574	15,990	43,650	24,495	1,207
344/304	Воспел на масле	200	0,230	0,020	28,850	122,200	0,020	0,000	0,000	0,090	20,520	19,360	8,128	0,450
	Хлеб ржано-пшеничный	40	4,800	0,520	22,200	103,000	0,063	0,000	0,000	0,000	10,920	34,860	14,700	0,670
	Итого:	480	22,378	8,133	83,660	497,110	0,182	0,916	0,021	1,190	66,762	202,477	58,713	3,234

При составлении меню были использованы следующие источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.12.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, реализующим пищевые продукты».
2. Сборник санитарно-гигиенических нормативов – Сборник рецептов по производству для обучающихся по всем образовательным учреждениям / Под ред. М.П. Мухоморова и В.А. Тутельникова. – М.: Десятилетия, 2017. – 244 стр.
3. Сборник рецептов по производству для питания детей в дошкольных образовательных организациях. / М. П. Мухоморов, В. А. Тутельников. – М.: Десятилетия, 2016, 640 стр.
4. Сборник рецептов блюд и напитков меню для организации питания детей дошкольного возраста. М., 2021, 289 с; подготовлен Федеральным службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
5. Таблицы минерального состава и калорийности российских продуктов питания. Составлен ИММ, Тутельников В.А.
6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

Примечания *

в период с 1 октября по 1 марта овощи свежие замораживаются на овощном складе

в период с 1 марта овощи замороженные используются только после термической обработки

Фрукты в ассортименте* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоки, апельсины, груши, бананы.

При приготовлении блюд используются водопроводная вода.