

СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

*Директор МАОУ СОШ № 23*



*Васильченко А. И.*



*[Signature]*

Россия Краснодарский край

**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ**

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПЕРИОД ОСЕНЬ**

**2021 г.**

**Возрастная категория: 12 лет и старше**

меню разработано согласно

СанПин 2.3/2.4. 3590 - 20

2021 г.

Россия Краснодарский край

ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ

35%

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Сезон:

ОСЕНЬ 2021 год.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 1-й	Борщ с картофелем и св/капусты	250	2,875	5,06	17,163	125,69	2	82/11
	макароны / кукуруза	120 / 60	4,366	4,629	28,366	172,59	22	203 /11
	отварная консервированная		1,727	1,475	3,29	33,33		133/11
	Печень по-строгановски	120	17,012	16,92	18,32	293,61	13	255/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	38	389/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
итого за обед			32,81	29,159	137,901	945,28	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 860	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 2-й	Суп с крупой	250	4,488	7,25	19,72	162,08	3	115/11
	Шницель рыбный (минтай)	100 /20	11,950	9,93	10,285	178,32	19	235/11
	картофель пюре / горошек овощной отварной	115 / 65	2,376	7,020	13,79	127,84	24	128-131/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	35	379/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	110	0,44	0,44	10,78	48,84	33	338/11
итого за обед			31,596	31,73	127,74	922,87	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 970	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 3-й	Суп с макаронными изделиями	250	2,385	5,078	13,15	107,84	4	111/11
	Запеканка из творога с молоком сгущённым	210 / 40	29,288	25,2	65	603,95	28	223 /11
	молоко кипячёное	200	5,8	5	9,6	106,60	37	385/11
	Кондитерские изделия (печенье)	35	1,0543	0,436	10	48,14	31	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	2,55	0,425	23,646	108,61	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	29	Пром.пр.
итого за обед			42,7723	36,5	133,951	1035,38	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 815	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 4-й	Суп картофельный с горохом	250	7,49	7,01	24,22	189,93	5	102 /11
	овощи свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,78	26	71 /11
	Жаркое по-дормашнему	200	16,514	23,674	18,949	354,92	14	259/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	32,014	131,51	34	349/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	29	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	46,62	33	338/11
итого за обед			31,901	32,449	140,643	982,22	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 935	



ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ

35%

1-я неделя      Сезон :      ОСЕНЬ 2021 год.

Возрастная категория:    с 12 до 18лет

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 5 -й	Щи из св/капусты с картофелем	250	4,883	6,213	8,265	108,51	6	88/11
	Котлета рубленая из птицы	100 / 20	11,516	17,451	15,024	263,22	20	294/11
	Каша пшеничная /	100 / 80	4,275	5,744	24,519	166,87	23	171-75 /
	/ Икра свекольная		1,896	0,082	18,30	81,51		/ 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	38	389/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
Фрукты свежие ( яблоко )	110	0,44	0,44	10,78	48,84	33	338/11	
итого за обед			29,84	31,01	147,65	989,01	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 970	

2-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 6 -й	Свекольник	250	5,0613	9,388	18,163	177,39	7	83/11
	Овощи свежие (помидор)	60	0,66	0,12	2,28	12,84	26	71 /11
	Плов с говядиной	200	12,52	20,878	32,111	366,43	16	265/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	39	376/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	29	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	105	0,42	0,42	10,29	46,62	33	338/11
итого за обед			25,1263	32,0	131,874	916,19	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 935	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7 -й	Суп из овощей	250	5,588	5,988	9,178	112,96	8	99/11
	Тефтели рыбные (минтай)	100/20	9,905	10,66	14,115	192,02	18	239/11
	Картофельное пюре /	105 / 75	2,17	6,410	12,6	116,77	25	128-73
	/ икра кабачковая		2,048	5,39	10,91	100,34		/ 11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	38	389/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	50	2,825	0,6	20,925	100,40	29	Пром.пр.
Фрукты свежие ( яблоко )	110	0,44	0,44	10,78	48,84	33	338/11	
итого за обед			27,55	30,083	132,532	911	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 980	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8 -й	Суп с рыбными фрикадельками	250	6,195	2,780	15,69	112,56	9	117/11
	Лакомка с помидоркой в омлете	210	17,765	23,664	3,81	299,28	21	173/11
	кукуруза отварная (консервирован.)	50	1,439	1,229	2,739	27,77	27	133/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	35	379/11
	Кондитерские изделия (печенье)	27	1,139	0,471	10,8	52,00	31	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
итого за обед			36,868	32,92	102,484	853,68	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 847	



Возрастная категория: с 12 до 18 лет

2я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я  День 9 -й	Суп картофельный с клёцками	250	6,967	5,855	13,5	134,56	10	108-109/11
	овощи свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,78	26	71 /11
	Запеканка картофельная с мясом	165 / 35	17,029	25,13	34,52	432,35	15	284/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	33,400	134,84	41	359/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
	Фрукты свежие ( яблоко )	105	0,42	0,42	10,29	46,62	33	338/11
итого за обед			30,976	32,5	142,69	987,5	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 925	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я  День 10 -й	Суп с макаронными изделиями	250	2,985	5,078	13,15	110,24	12	113/11
	Каша молочная ( рисовая )	210	5,993	14,721	40,082	316,79	1	182/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	36	382/11
	Бутерброд с сыром	75	6,953	9,734	16,956	183,24	32	3-434/11
	Хлеб пшеничный	70	3,57	0,595	33,105	152,06	30	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	29	Пром.пр.
итого за обед			25,561	33,608	143,033	976,8	суммарный объём	
Норма по СанПин			31,50	32,20	134,05	952,0	порций гр. 845	

Возрастная категория: с 12 до 18 лет меню обеда 10-тидневка			Пищевые вещества ( г )			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в %	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		( + / - )	
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	0,003
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,007
7-11 л.	<b>ОБЕД 35 %</b>	35%	31,50	32,20	134,05	952,0	углеводы	-0,002
<b>Среднее за 10 дней (фактически)</b>			31,500	32,201	134,050	952,01	энерг-я ценность	-0,057

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

Литература:

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



1 - я неделя

1-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
82/11	Борщ с картоф. и св. капуст.	250
203-133 / 11	макароны /кукуруза отварная консервированная	120/60
255/11	Печень по- строгановски	94/26
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40

1 - я неделя

2-й день

115/11	Суп с крупой	250
235/11	Шницель рыбный (минтай)	100/20
128/11	картофель пюре / горошек	115/65
131/11	овощной отварной	
379/11	Кофейный напиток	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40
338 / 11	Фрукты ( яблоко )	110

1 - я неделя

3-й день

111/11	Суп с макаронными изделиями	250
223/11	запеканка из творога с молоком сгущённым	210/40
385/11	Молоко кипячёное	200
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	25
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30

1 - я неделя

4-й день

102/11	Суп картоф. с горохом	250
71 /11	овощи свежие (огурец)	60
259/11	Жаркое по - дормашнему	60/140
349/11	Компот из смеси с/фрукт.	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50
338 / 11	Фрукты свежие ( яблоко )	105

1 - я неделя

5-й день

88/11	Щи из св/ капусты с карт	250
294/11	Котлета рубленая из птицы	100/20
171-75 / 11	каша пшённая/ икра свекольная	100/80
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40
338 / 11	Фрукты ( яблоко )	110

2 - я неделя

6-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
83/11	Свекольник	250
71 /11	Овощи свежие (помидор)	60
265/11	Плов с говядиной	65/135
376/11	чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50
338 / 11	Фрукты ( яблоко )	105

2 - я неделя

7-й день

99 / 11	Суп из овощей	250
239/11	Тефтели рыбные (минтай)	100/20
128-73 / 11	Картофельное пюре/ /икра кабачковая	105/75
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50
338 / 11	Фрукты свежие ( яблоко )	110

2 - я неделя

8-й день

117/11	Суп с рыбными фрикадельками	170/80
173/11	Лакомка с помид.в омлете	210
133/11	кукуруза отварн. консервированная	50
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	27
379/11	Кофейный напиток	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40

2 - я неделя

9-й день

108-109/11	Суп картофельный с клёцками	250
71 /11	овощи свежие (огурец)	60
284/11	Запеканка картофельная с мясом	165/35
352/11	Кисель ассорти фруктовое	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40
338/11	Фрукты свежие ( яблоко )	105

2 - я неделя

10-й день

113/11	Суп с макаронными изделиями	250
182/11	Каша молочная ( рисовая )	250
382 /11	Какао с молоком	200
3-434/11	Бутерброд с сыром	75
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40



возрастная категория: 12-18 лет

1я-неделя

35%

ОСЕНЬ

Сборник рецеп №	Наименование блюда 1-й день	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
			Борщ с картофелем со свежей капустой			Печень по-строгановски			макаронны		
<b>П О Н Е Д Е Л ь Н И К</b>			сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
82/11	Борщ с картоф. и св. капуст.	250	сырьё			печень	168	140	макаронны	40	40
203-133 /1	макаронны /кукуруза отварная консервированная	120/60	свекла	50	40	м/сливочное	5,88	5,88	м/сливочное	6,06	6,06
			капуста б/кач	25	20	м/растительное	5,4	5,4			
255/11	Печень по- строгановски	94/26	картофель	26,75	20	<b>Соус:</b>			/ кукуруза отварная		
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	морковь	12,5	10	сметана	6,13	6,13	консервирован	100	60
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	лук репч.	12	10	мука пш.	1,8	1,8			
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	м/сливочное	5	5	вода	18	18			
			томат пюре	7,5	7,5	лук репч.	6,19	5,2			
			сахар	1,5	1,5	лав лист	0,00052	0,00052			
			зелень	2	2	м/сливочное	0,52	0,52			
			л/лист	0,01	0,01	соль	0,26	0,26			
			соль	1,19	1,19						
			вода	200	200						

2-й день

<b>В Т О Р Н И К</b>			Суп с крупой			Шницель рыбный			соус		
115/11	Суп с крупой	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
235/11	Шницель рыбный (минтай)	100/20	крупa гречка	20	20	минтай б/г	122,67	86	мука пш.	0,4	0,4
128/11	картофель пюре / горошек овощной отварной	115/65	морковь	12,5	10	лук репч.	20	18	вода	13,15	13,15
131/11			лук репч.	12	10	зелень	2	2	томат	1,06	1,06
379/11	Кофейный напиток	200	м/сливочное	5	5	молоко	8	8	сметана	1,2	1,2
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	л/лист	0,01	0,01	яйца	0,10шт.	4	лук репчат	1,03	0,875
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	соль	1,1	1,1	сухарь паниро	12	12	м/слив	2,3	2,3
338 / 11	Фрукты (яблоко)	110	вода	250	250	м/растительное	10	10	морковь	6,84	5,47
			картофельное пюре /			соль	0,66	0,66	л/лист	0,002	0,002
			сырьё	брутто	нетто	<b>горошек отварной</b>			соль	0,05	0,05
			картофель	134,94	101,20	сырьё	брутто	нетто	зелень	1,15	1,15
			молоко	18,4	17,3	консервирован	100,1	65	<b>Кофейный напиток</b>		
			м/слив	3,45	3,45				сырьё	брутто	нетто
									Кофейный напиток	3,5	3,5
									молоко	200	200
									сахар	15	15
									вода	20	20

3-й день

<b>С Р Е Д А</b>			Суп с макаронами			запеканка из творога			Молоко кипячёное		
111/11	Суп с макаронными изделиями	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
223/11	запеканка из творога с молоком сгущённым	210/40	макаронны	20	20	творог	214,56	210	молоко	211	200
			морковь	12,5	10	крупa манная	9,78	9,78			
385/11	Молоко кипячёное	200	лук репч.	12	10	сахар песок	13,0	13,0			
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	25	м/сливочное	5	5	яйца	0,163шт.	6,52			
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	томат	1,5	1,5	сл/ масло	6,52	6,52			
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	соль	1,1	1,1	сухарь пан	6,52	6,52			
			л/лист	0,01	0,01	сметана	6,52	6,52			
			вода	237,7	237,7	молоко сгущ.	40	40			



Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
<b>ЧЕТВЕРГ</b>			<b>Суп картофельный с горохом</b>			<b>Жаркое по - домашнему</b>			<b>овощи свежие</b>		
102/11	Суп картоф. с горохом	250							сырьё	брутто	нетто
71 /11	овощи свежие (огурец)	60	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	огурец	63,12	60,00
259/11	Жаркое по - домашнему	60/140	картофель	66,75	50	свинина	104,4	88,8			
349/11	Компот из смеси с/фрукт	200	морковь	12,5	10	картофель	149,34	112,0	<b>Компот из смеси с/фрукт</b>		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	лук репч.	12	10	лук	13,44	11,2	сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50	крупа горох	20	20	томат пюр	6,72	6,72	сухофрукты	35	35
338 / 11	Фрукты свежие ( яблоко )	105	м/сливочное	5	5	зелень	2	2	сахар	20	20
			соль	1,1	1,1	м/растительное	6,9	6,9	лим/кислота	0,2	0,2
			л/лист	0,01	0,01	лавр /лист	0,0077	0,0077	вода	200	200
			вода	175		соль	0,68	0,68			

5-й день

<b>ПЯТНИЦА</b>			<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b>			<b>Котлета рубленая из птицы</b>			<b>каша пшённая рассыпчатая</b>		
88/11	Щи из св/ капусты с карт	250				сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
294/11	Котлета рубленая из птицы	100/20	сырьё	брутто	нетто	бедро кур на кост	132,00	74,0	Крупа пшено	38	38
171-75 / 11	каша пшённая/ икра свекольная	100/80	капуста б/кач	64,38	51,5	хлеб пш.	18,1	18,1	м/сливочное	5	5
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	картофель	40	30	молоко	22	22	вода	68,4	68,4
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	морковь	12,5	10	м/сливочное	4	4	<b>/ икра свекольная</b>		
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	лук репч.	12	10	яйцо	0,1 шт.	4	свекла	76,56	60
338 / 11	Фрукты ( яблоко )	110	томат	2,5	2,5	сухарь паниро	10	10	лук	16,64	14
			м/сливочное	5	5	м/растительное	7	7	томат пюре	20	20
			соль	1,1	1,1	соус; мука	0,4	0,4	м/растительн	6	6
			л/лист	0,01	0,01	вода	13,15	13,15	сахар	0,96	0,96
			зелень	2	2	томат	1,06	1,06			
			вода	200	200	сметана	1,2	1,2			
						зелень	2	2			
						лук репчат	1,04	0,865			
						м/слив	2,3	2,3			
						морковь	6,84	5,47			
						соль	0,05	0,05			
						л/лист	0,002	0,002			

6-й день

2я-неделя

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>			<b>Свекольник</b>			<b>плов с говядиной</b>			<b>овощи свежие</b>		
83/11	Свекольник	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
71 /11	Овощи свежие (помидор)	60	свекла	65	50	говядина	118,82	102,7	помидор	70,8	60
265/11	Плов с говядиной	65/135	картоф	14,24	10,68	крупа рисовая	45,90	45,90			
376/11	чай с сахаром	200	морковь	10	8	м/растительн	7	7	<b>чай с сахаром</b>		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	лук реп	9,6	8	лук репч	8,1	6,75	сырьё	брутто	нетто
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50	томат пюре	2	2	морковь	13,5	10,8	чай	2	2
338 / 11	Фрукты ( яблоко )	105	сахар	1,2	1,2	томат	10,8	10,8	вода	66	66
			зелень	2	2	соль	1	1	сахар	15	15
			м/сливочное	5	5	вода	108	108			
			соль	1,2	1,2						
			л/лист	0,01	0,01				вода	150	150
			сметана	10	10						
			яйцо	0,5 шт.	20						
			вода	200							



возрастная категория: 12-18 лет

2я-неделя

35%

ОСЕНЬ

7-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию										
<b>ВТОРНИК</b>			<b>тефтели</b>			<b>соус в тефтели</b>			<b>Суп из овощей</b>				
99 / 11	Суп из овощей	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто		
239/11	Тефтели рыбные (минтай)	100/20	минтай б/г потрац	94,37	89,5	мука пш.	0,4	0,4	горошек зел	48,3	31,5		
128-73	Картофельное пюре/ / икра кабачковая	105/75	хлеб пш.	1,9	1,9	вода	13,15	13,15	картофель	66,75	50		
/ 11			молоко	11	11	томат	1,06	1,06	морковь	12,5	10		
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	лук репч	11,58	9	сметана	1,2	1,2	лук репч.	12	10		
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	яйцо	0,07шт.	2,8	лук репчат	1,03	0,875	м/сливочное	5	5		
Пром.пр.	Хлеб ржаной	50	мука	8	8	м/слив	2,3	2,3	соль	1,1	1,1		
338 / 11	Фрукты свежие ( яблоко )	110	соль	0,5	0,5	морковь	6,84	5,47	л/лист	0,01	0,01		
			м/растительное	9,99	9,99	л/лист	0,002	0,002	зелень	2	2		
							соль	0,05	0,05	вода	187,5		
							зелень	1,15	1,15				
					<b>картофель пюре</b>			<b>Икра кабачковая</b>					
					сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
					картофель	123,20	92,40	кабачёк	100,73	80,55	томат	8,25	8,25
					молоко	16,8	15,8	капуста св.	20,6	16,5	м/раститель	3,75	3,75
					м/слив	3,15	3,15	лук репчат	9,83	8,25			

8-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
<b>СРЕДА</b>			<b>Суп с рыбными фрикадельками</b>						<b>Лакомка с помидор- кой в омлете</b>		
117/11	Суп с рыбными фрикаделька	170/80	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
173/11	Лакомка с помид.в омлете	210	крупа рис	10,32	10,32	зелень	1,97	1,97	бедро кур на код	198,98	111,5
133/11	кукуруза отварн. консервирс	50	морковь	8,5	6,8	<b>фрикадельки</b>			помидоры св.	10,63	10,2
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	27	лук репч	8,16	6,8	минтай б/г	118,34	82,4	сыр костромс	23,45	22,5
379/11	Кофейный напиток	200	том пюре	1,7	1,7	яйца	0,1 шт.	4	яйца	2,267 шт.	90,68
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	м/сливочное	3	3	лук репч	19,04	16	молоко	34	34
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	соль	1,1	1,1				соль	1	1
			л/лист	0,0068	0,0068	<b>Кофейный напиток</b>			м/сливочное	7,2	7,2
			рыба для бульо	11,6	11,6	сырьё	брутто	нетто			
			бульон	119	119	Кофейный нап	3,5	3,5			
						молоко	200	200	<b>кукуруза отварная</b>		
						сахар	15	15	сырьё	брутто	нетто
						вода	20	20	консервирован	83,34	50



возрастная категория: 12-18 лет

Зя-неделя

35%

ОСЕНЬ

9-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
<b>ЧЕТВЕРГ</b>			Суп с клёцками			Запеканка картофельная с мясом					
108-109/1	Суп картофельный с клёцкам	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
71 /11	овощи свежие (огурец)	60	картоф	66,75	50	свинина	95,82	81,5	соус		
284/11	Запеканка картофельная с мясом	165/35	морковь	12,5	10	м/растит	4,41	4,41	сметана	8,75	8,75
			лук	12	10	картоф	184,29	138,22	мука пшенич	2,63	2,63
352/11	Кисель ассорти фруктовое	200	м/сливочное	5	5	лук репчат	12,12	9,7	томат пюре	3,5	3,5
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	соль	1	1	м/сливочное	1,21	1,21	вода	26,25	26,25
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	лавр/лист	0,01	0,01	м/сливочное	2,42	2,42	л/лист	0,0007	0,0007
338/11	Фрукты свежие ( яблоко )	105	вода	193,75	193,8	сухари	2,43	2,43	соль	0,35	0,35
			клёцки								
			молоко	30,25	30,25	ОВОЩИ СВЕЖИЕ			кисель ассорти		
			м/сливочное	2,19	2,19	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
			яйца	0,138шт.	5,5	огурец	63,12	60	сок	100	100
			мука	19,25	19,25				сахар	19	19
			соль	0,56	0,56				вода	104	104
									сухофрукт	35	35
									яблоки	2,7	2,5
									крахмал	10	10

10-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
<b>ПЯТНИЦА</b>			Суп с макаронами			каша молочная рисовая			Бутерброд с сыром		
113/11	Суп с макаронными изделиям	250	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
182/11	Каша молочная ( рисовая )	250	лапша п/ф	10	10	крупа рисовая	31,00	31,00	мука пш.	26,8	26,8
382 /11	Какао с молоком	200	мука	8,75	8,75	молоко	229	229	мука на подпыл	0,97	0,97
3-434/11	Бутерброд с сыром	75	мука на подпыл	0,6	0,6	сахар	5,74	5,74	дрожжи	1,05	1,05
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	70	яйца	0,0625 шт	2,5	м/сливочное	10	10	молоко	15,9	15,9
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	молоко	1,75	1,75	соль	0,8	0,8	сахар	1,1	1,1
			соль	0,25	0,25				соль	0,3	0,3
			выход подсушенной лапши 10			Какао с молоком			м/растит		
			морковь	12,5	10	сырьё	брутто	нетто	выход батона 35 гр.		
			лук репч.	12	10	какао-пор	4,2	4,2	сыр Костромс	31,25	30
			м/сливочное	5	5	молоко	200	200	масло сливочн	10	10
			томат	1,5	1,5	сахар	15	15			
			соль	1	1	вода	10	10			
			л/лист	0,01	0,01						
			вода	237,7	237,7						



1 - я неделя

ОСЕНЬ 2021 г.

возрастная категория: 12-18 лет

О Б Е Д Ы

на одного человека в день

МЕНЮ

10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

1-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сахар	1,5	1,5	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	соль	1,45	1,45	Кукуруза консервиро	100	60
мука пш.	1,8	1,8	Специи л/лист	0,01052	0,01052	томат пюре	7,5	7,5
макароны	40	40				зелень св.	2	2
картофель	26,75	20				капуста б/кач. Св.	25	20
всего овощей	215,190	154,70				лук репчатый	18,19	15,2
сок яблочный	200	200				морковь	12,5	10
ПЕЧЕНЬ	168	140				свекла	50	40
сметана	6,13	6,13				ИТОГО ОВОЩИ	215,190	154,70
м/сливочное	17,46	17,46						
м/растительное	5,4	5,4						

2-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сахар	15	15	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	Кофейный напиток	3,500	3,5	горошек консервиров	100,1	65
мука пш.	0,4	0,4	соль	1,81	1,81	томат пюре	1,06	1,06
крупа гречка	20	20	Специи л/лист	0,012	0,012	зелень св.	3,15	3,15
картофель	134,94	101,2	сухарь панирован.	12	12	лук репчатый	33,03	28,88
всего овощей	156,680	113,555				морковь	19,34	15,47
фрукты	110	110				ИТОГО ОВОЩИ	156,680	113,555
минтай без/ головк	122,67	86,0						
молоко	226,40	225						
сметана	1,2	1,2						
м/сливочное	10,75	10,75						
м/растительное	10	10						
яйцо шт. / гр.	0,100	4,00						

3-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	30	30	сахар	13,0	13,0	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	50	50	кондитер	25	25	томат пюре	1,5	1,5
крупа манная	9,78	9,78	соль	1,1	1,1	лук репчатый	12	10,00
макароны	20	20	Специи л/лист	0,010	0,01	морковь	12,5	10
всего овощей	26,00	21,50	сухарь панирован.	6,5	6,52	ИТОГО ОВОЩИ	26,00	21,50
молоко	211	240,0						
молоко сгущёное	40							
творог	214,56	210						
сметана	6,52	6,52						
м/сливочное	11,52	11,52						
яйцо шт. / гр.	0,16300	6,52						







возрастная категория: 12-18 лет

**О Б Е Д Ы**

на одного человека в день

**МЕНЮ**

10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

7-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	50	50	молоко	27,8	26,8	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	71,9	71,9	сметана	1,2	1,2	Горошек консервиров	48,3	31,5
мука пш.	8,4	8,4	м/сливочное	10,45	10,45	кабачёк	100,7	80,55
картофель	189,95	142,4	м/растительное	13,74	13,74	томат пюре	9,31	9,31
всего овощей	235,900	184,605	яйцо шт. / гр.	0,0700	2,8	зелень св.	3,15	3,15
фрукты св. яблоко	110	110	соль	1,65	1,65	капуста б/кач. Св.	20,6	16,5
сок яблочный	200	200	Специи л/лист	0,012	0,0120	лук репчатый	34,44	28,13
минтай б/г потраш	94,37	89,5				морковь	19,34	15,47
						ИТОГО ОВОЩИ	235,900	184,61

8-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	яйцо шт. / гр.	2,367	94,68	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70,00	сахар	15	15	Кукуруза консервиро	83,34	50
Крупа рисовая	10,32	10,32	кондитерка	27	27	томат пюре	1,7	1,7
всего овощей	133,340	93,47	кофейный напиток	3,5	3,5	зелень св.	1,97	1,97
бедро кур на кости	198,98	111,5	соль	2,1	2,1	лук репчатый	27,2	22,8
минтай без/ головок	129,94	94	Специи л/лист	0,0068	0,0068	морковь	8,5	6,8
молоко	234,00	234,00	ЯЙЦА			помидор св.	10,63	10,20
сыр костромской	23,45	22,5	штук	грамм	ИТОГО ОВОЩИ	133,340	93,47	
м/сливочное	10,2	10,2	в фрикадельки	0,1000	4			
			в лакомку	2,2670	90,68			
			ИТОГО ЯЙЦА	2,3670	94,68			

9-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сметана	8,75	8,75	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	м/сливочное	10,82	10,82	томат пюре	3,5	3,5
мука пш.	21,88	21,88	м/растительное	4,41	4,41	лук репчатый	24,12	19,70
картофель	251,04	188,22	яйцо шт. / гр.	0,13750	5,5	морковь	12,5	10
всего овощей	103,240	93,20	сахар	19	19	огурец свежий	63,12	60
фрукты св. яблоко	107,7	107,5	соль	1,91	1,91	ИТОГО ОВОЩИ	103,240	93,20
сухофрукты	35,00	35	Крахмал	10	10			
сок яблочный	100	100	Специи л/лист	0,0107	0,0107			
свинина	95,82	81,5	сухарь панирован.	2,43	2,43			
молоко	30,25	30						

10-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	м/сливочное	25	25	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	м/растительное	2,55	2,55	томат пюре	1,5	1,5
мука пш.	37,12	37,12	яйцо шт. / гр.	0,06250	2,5	лук репчатый	12	10
крупа рисовая	31,00	31,00	сахар	21,84	21,84	морковь	12,5	10
макаронны	10	10	какао порошок	4,2	4,2	ИТОГО ОВОЩИ	26,000	21,50
всего овощей	26,000	21,50	дрожжи	1,05	1,05			
молоко	446,650	446,65	соль	2,35	2,35			
сыр костромской	31,25	30	Специи л/лист	0,01	0,0100			



1 - я неделя

ОСЕНЬ 2021 г.

возрастная категория: 12-18 лет

О Б Е Д Ы

на одного человека в день

МЕНЮ

10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

1-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сахар	1,5	1,5	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	соль	1,45	1,45	Кукуруза консервиро	100	60
мука пш.	1,8	1,8	Специи л/лист	0,01052	0,01052	томат пюре	7,5	7,5
макароны	40	40				зелень св.	2	2
картофель	26,75	20				капуста б/кач. Св.	25	20
всего овощей	215,190	154,70				лук репчатый	18,19	15,2
сок яблочный	200	200				морковь	12,5	10
ПЕЧЕНЬ	168	140				свекла	50	40
сметана	6,13	6,13				ИТОГО ОВОЩИ	215,190	154,70
м/сливочное	17,46	17,46						
м/растительное	5,4	5,4						

2-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сахар	15	15	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	Кофейный напиток	3,500	3,5	горошек консервиров	100,1	65
мука пш.	0,4	0,4	соль	1,81	1,81	томат пюре	1,06	1,06
крупа гречка	20	20	Специи л/лист	0,012	0,012	зелень св.	3,15	3,15
картофель	134,94	101,2	сухарь панирован.	12	12	лук репчатый	33,03	28,88
всего овощей	156,680	113,555				морковь	19,34	15,47
фрукты	110	110				ИТОГО ОВОЩИ	156,680	113,555
минтай без/ головк	122,67	86,0						
молоко	226,40	225						
сметана	1,2	1,2						
м/сливочное	10,75	10,75						
м/растительное	10	10						
яйцо шт. / гр.	0,100	4,00						

3-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	30	30	сахар	13,0	13,0	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	50	50	кондитер	25	25	томат пюре	1,5	1,5
крупа манная	9,78	9,78	соль	1,1	1,1	лук репчатый	12	10,00
макароны	20	20	Специи л/лист	0,010	0,01	морковь	12,5	10
всего овощей	26,00	21,50	сухарь панирован.	6,5	6,52	ИТОГО ОВОЩИ	26,00	21,50
молоко	211	240,0						
молоко сгущёное	40							
творог	214,56	210						
сметана	6,52	6,52						
м/сливочное	11,52	11,52						
яйцо шт. / гр.	0,16300	6,52						







возрастная категория: 12-18 лет

## О Б Е Д Ы

на одного человека в день

## МЕНЮ

10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

7-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	50	50	молоко	27,8	26,8	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	71,9	71,9	сметана	1,2	1,2	Горошек консервиров	48,3	31,5
мука пш.	8,4	8,4	м/сливочное	10,45	10,45	кабачёк	100,7	80,55
картофель	189,95	142,4	м/растительное	13,74	13,74	томат пюре	9,31	9,31
всего овощей	235,900	184,605	яйцо шт. / гр.	0,0700	2,8	зелень св.	3,15	3,15
фрукты св. яблоко	110	110	соль	1,65	1,65	капуста б/кач. Св.	20,6	16,5
сок яблочный	200	200	Специи л/лист	0,012	0,0120	лук репчатый	34,44	28,13
минтай б/г потраш	94,37	89,5				морковь	19,34	15,47
						Итого овощи	235,900	184,61

8-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	яйцо шт. / гр.	2,367	94,68	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70,00	сахар	15	15	Кукуруза консервиро	83,34	50
Крупа рисовая	10,32	10,32	кондитерка	27	27	томат пюре	1,7	1,7
всего овощей	133,340	93,47	кофейный напиток	3,5	3,5	зелень св.	1,97	1,97
бедро кур на кости	198,98	111,5	соль	2,1	2,1	лук репчатый	27,2	22,8
минтай без/ головки	129,94	94	Специи л/лист	0,0068	0,0068	морковь	8,5	6,8
молоко	234,00	234,00	Я И Ц А	штук	грамм	помидор св.	10,63	10,20
сыр костромской	23,45	22,5	в фрикадельки	0,1000	4	Итого овощи	133,340	93,47
м/сливочное	10,2	10,2	в лакомку	2,2670	90,68			
			ИТОГО ЯЙЦА	2,3670	94,68			

9-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сметана	8,75	8,75	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	м/сливочное	10,82	10,82	томат пюре	3,5	3,5
мука пш.	21,88	21,88	м/растительное	4,41	4,41	лук репчатый	24,12	19,70
картофель	251,04	188,22	яйцо шт. / гр.	0,13750	5,5	морковь	12,5	10
всего овощей	103,240	93,20	сахар	19	19	огурец свежий	63,12	60
фрукты св. яблоко	107,7	107,5	соль	1,91	1,91	Итого овощи	103,240	93,20
сухофрукты	35,00	35	Крахмал	10	10			
сок яблочный	100	100	Специи л/лист	0,0107	0,0107			
свинина	95,82	81,5	сухарь панирован.	2,43	2,43			
молоко	30,25	30						

10-й день								
сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	м/сливочное	25	25	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	70	70	м/растительное	2,55	2,55	томат пюре	1,5	1,5
мука пш.	37,12	37,12	яйцо шт. / гр.	0,06250	2,5	лук репчатый	12	10
крупа рисовая	31,00	31,00	сахар	21,84	21,84	морковь	12,5	10
макаронны	10	10	какао порошок	4,2	4,2	Итого овощи	26,000	21,50
всего овощей	26,000	21,50	дрожжи	1,05	1,05			
молоко	446,650	446,65	соль	2,35	2,35			
сыр костромской	31,25	30	Специи л/лист	0,01	0,0100			



возрастная группа 12-18 лет

"Ведомость контроля за рационом питания"

режим питания: одноразовый с по

п/п	наименование группы	норма продукции в граммах (нетто)	Количество пищевой продукции в НЕТТО по дням в граммах на одного человека в качестве горячих ОБЕДОВ (всего) 35%										в среднем за неделю (10 дней)	Откло- нение от нормы в % (+/-)	
			МЕНЮ 10 - тидневка												
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день			
			Санпин 2.3/2.4.3590 - 20												
1	хлеб ржаной	42	40	40	30	50	40	50	50	40	40	40	40	42	100
2	хлеб пшеничный	70	70	50	70	88,1	70	71,9	70	70	70	70	70	70	100
3	мука пшеничная	7	1,8	0	0	0,4	0	8,4	0	0	21,88	37,12	7	100	
4	крупы, бобовые	17,5	0	20	9,78	38	20	45,9	0	10,32	0	31	17,5	100	
5	макаронные изделия	7	40	0	20	0	0	0	0	0	0	10	7	100	
6	картофель	65,45	20	101,2	0	162	30	10,68	142,4	0	188,22	0	65,45	100	
7	овощи (свеж, консерв-е, Зелень, томат, соленья)	112	154,7	113,555	21,5	99,92	179,395	158,35	184,605	93,47	93,2	21,5	112	100	
8	фрукты свежие	64,75	0	110	0	105	110	105	110	0	107,5	0	64,75	100	
9	сухофрукты	7	0	0	0	35	0	0	0	0	35	0	7	100	
10	соки фруктовые	70	200	0	0	0	200	0	200	0	100	0	70	100	
11	мясо 1-й категории	27,3	0	0	0	88,8	0	102,7	0	0	81,5	0	27,3	100	
12	цыплята 1 кат. потрошенные	18,55	0	0	0	0	74	0	0	111,5	0	0	18,55	100	
13	рыба-филе	26,95	0	86	0	0	0	0	89,5	94	0	0	26,95	100	
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	14	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	100	
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	122,5	0	225,3	240	0	22	0	26,8	234	30,25	446,65	122,5	100	
16	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	21	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	21	100	
17	сыр козломской	5,25	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	5,25	100	
18	сметана (м. д. ж. не более 15%)	3,5	6,13	1	7	-0	1,2	10	1,2	0	9	0	3,5	100	
19	масло сливочное	12,25	17,46	11	12	5	16,3	5	10,45	10	11	25	12,25	100	
20	масло растительное	6,3	5,4	10	0	6,9	13	7	13,74	0	4	2,55	6,3	100	
21	яйцо диетическое столовое	14	0	4	7	0	4	20	2,8	95	5,5	2,5	14	100	
22	сахар	12,25	1,5	15	13	20	0,96	16,2	0	15	19	21,84	12,25	100	
23	кондитерские изделия	5,25	0	0	25	0	0	0	0	27	0	0	5,2	(+0,5)	
24	чай	0,7	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0,2	(+ 5)	
25	какао - порошок	0,42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,42	100	
26	кофейный напиток	0,7	0	3,5	0	0	0	0	0	3,5	0	0	0,7	100	
27	дрожжи хлебопекарные	0,105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,105	100	
28	соль пищевая поваренная йодированная	1,75	1,45	2	1	1,78	1,15	2,2	1,65	2	2	2,35	1,75	100	
29	Крахмал	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	(+ 4)	
30	Специи	0,7	0,01052	0,012	0,0100	0,0177	0,012	0,01	0,012	0	0	0,01	0,01302	(+ 6,68)	
31	белки	31,5	32,81	31,596	42,7723	31,901	29,84	25,1263	27,55	36,868	30,976	25,561	31,50	100	
32	жиры	32,2	29,159	31,73	36,499	32,449	31,01	32,021	30,083	32,92	32,539	33,608	32,20	100	
33	углеводы	134,05	137,901	127,74	133,951	140,643	147,65	131,874	132,532	102,484	142,69	143,033	134,05	100	
34	калорийность	952	945,28	922,87	1035,38	982,22	989,01	916,19	911	853,68	987,527	976,85	951,99	100	



(таблица часть 1)

месяц	Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																								
	молоко		кисломолочные продукты		творог		сметана		сыр		масло сливочное		масло растительное		мясо		цыплята 1-й категории		колбасные изделия		рыба филе		яйцо диетическое		
	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	
	100%		100%		100%		100%		100%		100%		101%		100%		101%		101%		101%		101%		100%
	100%		100%		100%		100%		100%		102%		101%		100%		101%		101%		101%		101%		100%

(продолжение таблицы часть 2)

месяц	Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																								
	овощи		фрукты		сухофрукты		соки		хлеб ржаной		хлеб пшеничный		крупы бобовые		макаронны		картофель		кондитерские изделия		сахар		калорийность		
	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	
	100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%		100%
	100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%		100%