

СОГЛАСОВАНО:

Общественное учреждение

*С.В. Смирнов 43*



*Смирнов С.В. 7.4.*

РАЗРАБОТАНО

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания

*Смирнов С.В.*



# Циклическое меню

## горячих обедов учащихся

### с 7 до 11 лет

### на весенний период

### для столовых

г. Краснодар



# I неделя

## Понедельник

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ рецептур М	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
	<b>Обед</b>																		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
138	Суп с горохом, зеленью	250	6,50	5,50	20,80	157,00	0,25	6,30	0,82	0,00	48,00	140,00	38,00	23,00					
401	Гуаш из говядины бескостной	80/50	24,30	3,96	6,30	160,00	0,14	2,95	0,00	0,00	81,92	291,17	41,03	2,77					
149	Каша пшениная рассыпчатая с М/савойным 72,5% ГОСТ	150	4,20	5,10	25,20	163,5	0,12	0,00	0,00	0,00	21,00	84,00	31,50	1,05					
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10					
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9					
	Компот из ягод свежемороженых витаминизированный	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,01	25,80	0,00	0,00	19,18	9,90	9,30	0,45					
ТТК	<b>Итого:</b>		<b>42,05</b>	<b>15,86</b>	<b>118,63</b>	<b>771,90</b>	<b>0,70</b>	<b>50,05</b>	<b>0,82</b>	<b>0,00</b>	<b>206,60</b>	<b>640,07</b>	<b>167,13</b>	<b>39,80</b>					

## Комплекс №2 (Вторник)

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ рецептур М	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
	<b>Обед</b>																		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
	Суп с макаронными изделиями, зеленью	250	2,86	4,56	20,73	139	0,12	16,5	0,02	0,01	19,72	67,35	27,02	0,99					
	Тертая мясная	80/30	35,18	16,72	26,74	272	0,06	3,85	0,03	0,00	28,24	146,81	63,98	1,46					
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05					
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10					
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9					
	Сок фруктовый пром/производства	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80					
	Фрукты свежие по сезону	120	0,32	0,32	11,76	56,40	0,36	12,00	0,00	0,00	19,20	13,20	10,80	2,64					
	<b>Итого:</b>		<b>49,41</b>	<b>24,18</b>	<b>169,24</b>	<b>1040,24</b>	<b>1041,12</b>	<b>1097,87</b>	<b>1097,92</b>	<b>1097,93</b>	<b>1257,59</b>	<b>1696,45</b>	<b>1883,55</b>	<b>1905,02</b>					



**Комплекс №3 (Среда)**

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ Рецептур м	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
110	Борщ со свежей капустой	250	2,50	2,80	13,60	90,00	0,05	10,80	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30		
413	Сосиска отварная ГОСТ	55	6,00	14,40	1,20	160,00	0,00	0,00	0,00	20,40	94,80	12,00	1,20			
149	Каша пшеничная рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,40	111	0,10	0,13	0,00	0,00	4,40	77,00	30,00	0,10		
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
ТТК	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром./производства «Летский»	200	0,10	0,00	22,80	144	0,00	2,20	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10		
451	Запеканка творожная (творог 9%) со сливочным маслом 8,5%	50/15	10,43	8,00	17,46	183,60	0,04	0,41	0,05	0,00	137,68	156,27	19,03	0,39		
	<b>Итого:</b>		<b>29,08</b>	<b>27,58</b>	<b>120,64</b>	<b>889,20</b>	<b>0,37</b>	<b>28,54</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>265,98</b>	<b>651,07</b>	<b>141,33</b>	<b>15,62</b>		

**Комплекс №4 (Четверг)**

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ Рецептур м	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
138	Суп с фасолью, зеленью	250	7,5	3,2	17,3	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2		
ТТК	Поджарка из филе ЦП	80/15	57,61	27,8	26,32	366,8	0,05	7,57	0,05	0,01	33,84	220,5	96,3	1,82		
149	Каша гречневая рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	8,85	2,40	45,75	244,5	0,21	0,00	0,00	0,00	48,00	210,00	57,00	4,80		
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
ТТК	Компот из ягод свежесамороженных витаминизированный	200	0,32	0,08	24,20	98,80	0,01	2,58	0,00	0,00	23,14	12,00	10,40	0,26		
	<b>Итого:</b>		<b>74,61</b>	<b>34,66</b>	<b>157,75</b>	<b>1045,70</b>	<b>0,60</b>	<b>26,15</b>	<b>0,05</b>	<b>0,01</b>	<b>223,48</b>	<b>885,50</b>	<b>259,00</b>	<b>21,61</b>		



## Комплекс №5 (Пятица)

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) II смена

№ Рецептур М	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
120	Щи из свежей капусты	250	2,30	2,80	6,30	60,00	0,05	20,50	0,00	0,00	0,00	65,00	185,00	25,00	0,80	
443	Рагу из птицы (бедро ЦБ без хребта)	80/150	62,56	26,45	41,63	427,8	0,16	37,72	0,03	0	0	70,71	285,4	128,9	2,74	
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05	
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10	
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
629	Чай с сахаром с лимоном	200/15/7	0,26	0,05	15,22	59,00	0,00	2,90	0,00	0,01	8,05	9,78	5,24	0,90		
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7		
	<b>Итого:</b>		<b>75,67</b>	<b>31,68</b>	<b>140,48</b>	<b>903,40</b>	<b>0,57</b>	<b>101,52</b>	<b>0,08</b>	<b>0,01</b>	<b>242,26</b>	<b>691,68</b>	<b>247,44</b>	<b>18,72</b>		

## Комплекс №6 (Суббота)

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) II смена

№ Рецептур М	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
	Суп картофельный с фрикадельками из говядины (бескостной)	250/20	6,67	6,99	18,45	167	0,14	22,35	0,03	0	0	23,77	113,39	34,67	1,47	
344	Омлет с колбасой вареной с маслом сливочным	30/100/5	16,10	30,80	2,30	351	0,15	0,00	0,38	0,00	0,00	95,50	276,60	22,20	2,80	
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10	
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
	Сок фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60	
	<b>Итого:</b>		<b>30,54</b>	<b>39,27</b>	<b>89,13</b>	<b>820,60</b>	<b>0,49</b>	<b>41,35</b>	<b>0,41</b>	<b>0,00</b>	<b>169,77</b>	<b>519,99</b>	<b>113,17</b>	<b>19,40</b>		



## II неделя

**(Понедельник)**

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) II смена

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
	Суп с макаронными изделиями, зеленью	250	2,86	4,56	20,73	139	0,12	16,5	0,02	0,01	19,72	67,35	27,02	0,99		
777К	Рыба «Филе» припущенная с овощами	80/30	12,49	9,83	4,64	157,50	0,08	2,18	0,02	0,00	92,40	30,10	30,10	1,20		
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с м/с 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05		
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9			
686	Компот из ягод св/мор	200	0,40	0,20	23,11	93	0,01	30,00	0,00	0,00	20,40	11,50	9,00	0,66		
	Кондитерское изделие в пром/упаковке	40	3,10	2,10	12,30	132	0,01	0,03	0,11	0,24	41,30	124,40	15,30	0,04		
	<b>Итого:</b>		<b>28,90</b>	<b>19,07</b>	<b>126,41</b>	<b>833,10</b>	<b>0,54</b>	<b>69,11</b>	<b>0,15</b>	<b>0,25</b>	<b>252,32</b>	<b>430,85</b>	<b>158,72</b>	<b>16,47</b>		

**Комплекс №2 (Вторник)**

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
138	Суп с фасолью, зеленью	250	7,5	3,2	17,3	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2		
536	Сарделька ГОСТ отварная	70	5,00	12,00	1,00	133,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,00	79,00	10,00	1,00		
149	Каша кукурузная с маслом сапнотчым 72,5% ГОСТ	150	6,80	5,60	35,40	200	0,20	0,00	20,00	2,70	17,80	138,00	48,80	1,60		
	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9			
777К	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром/производства «Летский»	200	0,10	0,00	22,80	144,00	0,00	22,00	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10		
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7		
	<b>Итого:</b>		<b>26,65</b>	<b>21,98</b>	<b>132,38</b>	<b>857,60</b>	<b>0,57</b>	<b>58,00</b>	<b>20,05</b>	<b>2,70</b>	<b>182,30</b>	<b>682,00</b>	<b>168,10</b>	<b>18,13</b>		



### Комплекс №3 (Среда)

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
110	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
	Борщ со свежей капустой	250	2,50	2,80	13,60	90	0,05	10,80	0,00	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30	
ГТК	Чахохбили из птицы (грудка ЦВ)	80/50	17,26	12,06	6,16	202,3	0,09	15,54	0,09	0,04	0,00	46,45	181,97	30,35	1,90	
	Каши гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	8,85	2,40	45,75	244,5	0,21	0,00	0,00	0,00	0,00	48,00	210,00	57,00	4,80	
ГТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10	
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9	
ГТК	Компот из ягод ежежамороженных витаминизированный	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,01	25,80	0,00	0,00	0,00	19,18	9,90	9,30	0,45	
	<b>Итого:</b>		<b>35,66</b>	<b>18,56</b>	<b>131,84</b>	<b>828,20</b>	<b>0,54</b>	<b>67,14</b>	<b>0,09</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>208,13</b>	<b>716,87</b>	<b>173,95</b>	<b>20,98</b>	

### Комплекс №4 (Четверг)

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена

№ рецептур	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
138	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
	Суп с горохом с зеленью	250	6,50	5,50	20,80	157,00	0,25	6,30	0,82	0,00	0,00	48,00	140,00	38,00	2,30	
ГТК	Говядина (заднеголовая бескостная) тушеная с овощами по сезону	80/25	13,7	11,1	9,3	192,9	0,08	3,13	16,92	0,05	0,00	26,9	127	30,2	1,2	
	Каши пшеничная рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	4,20	5,10	25,20	163,5	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	21,00	84,00	31,50	1,05	
149	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10	
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9	
	Сок фруктовый пром/производства	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80	
	<b>Итого:</b>		<b>32,15</b>	<b>23,08</b>	<b>119,68</b>	<b>806,00</b>	<b>0,65</b>	<b>28,43</b>	<b>17,74</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>146,40</b>	<b>480,00</b>	<b>155,00</b>	<b>19,88</b>	



**Комплекс №5 (Пятница) Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена**

№ рецептур	Прием пищи	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
120	ТТК	Овощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
			250	2,3	2,8	6,3	60	0,05	20,5	0	0	65	185	25	0,8		
466	ТТК	Фрикаделька мясная в сметанном соусе	80/30	13,2	6,6	6,8	140	0,05	0,07	5	4,2	14,7	111,9	16,6	1,07		
			150	4,64	13,1	34,4	276	0,04	0,03	0,07	0,04	18,6	84,3	27,7	0,75		
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный «Вородинский»	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
			1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный из концентрата пром/пр-ва «Детский»	Фрукты свежие по сезону	200	0,10	0,00	22,80	144	0,00	2,20	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10		
			120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7		
<b>Итого:</b>				<b>27,49</b>	<b>23,68</b>	<b>126,18</b>	<b>865,60</b>	<b>0,36</b>	<b>57,80</b>	<b>5,12</b>	<b>4,24</b>	<b>163,80</b>	<b>518,20</b>	<b>130,60</b>	<b>15,95</b>		

**Комплекс №6 (Суббота) Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенний (Столовые) II смена**

№ рецептур	Прием пищи	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
110	ТТК	Онощи по сезону (свежие или квашеные)	60	0,65	0,12	2,28	14,40	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53		
			250	2,50	2,80	13,60	90	0,05	10,80	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30		
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный «Вородинский»	Хлеб пшеничный йодированный	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10		
			1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9		
ТТК	Сок фруктовый пром/производства	Итого:	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80		
				<b>25,01</b>	<b>20,84</b>	<b>110,37</b>	<b>727,60</b>	<b>0,50</b>	<b>66,14</b>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>	<b>143,72</b>	<b>542,37</b>	<b>144,65</b>	<b>19,13</b>		

Выход II блгод, овощей будет регулироваться в зависимости от цен на продукты и суммы собираемых родительских денежных ср-в.  
Витаминизация III блгод производится ежедневно согласно норм СанПина 2.4.5.2409-08  
При приготовлении II блгод используется йодированная соль.

Генеральный директор

Технолог



Кадс С. М.

Качура Г. Ю.



**Таблица**

Выполнения норм питания детей в соответствии  
СанПин 2.3/2.4.3590-20  
35% от нормы питания — горячие обеды

Наименование продуктов	Нормы на одного ребенка в день (граммов)	Фактическое выполнение (граммов)
1	2	3
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	28,0	28,0
Хлеб пшеничный	52,5	52,0
Мука пшеничная	5,3	5,2
Крупы, бобовые	15,8	16
Макаронные изделия	5,3	5,5
Картофель	87,5	87,5
Овощи свежие, зелень	122,5	123
Фрукты (шуды) свежие	70	70
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	24,5	24,5
Птица I категории (куры I категории п/п)	14	14,3
Рыба-филе	21	21
Колбасные изделия	5,3	5
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	105	105
Июрог (массовая доля жира не более 9%)	12,5	12
Сыр	2,45	2,5
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	2,5	2,6
Масло сливочное	10,5	10,5
Масло растительное	5,3	5,3
Мяно диетическое	14	14
Сахар	14	14
Чай	0,14	0,2
Ккао	0,35	0,35
Кондитерские изделия	3,6	4
Дрожжи пекарные	0,35	0,25
Соль	1,75	1,75



Список используемой литературы:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
2. «Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», Москва, 2003г.
3. «Сборник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы», Москва, 2003 г.
4. «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания», Справочник-М.: Дели-принт, 2008 г., Скурихин И. М., Гутельян В. А.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой.

Отвественный исполнитель:

Инженер-технолог

ООО Комбинат школьного питания

237-49-02

8-918-256-14-12



С. М. Каде