



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»  
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции  
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора  
АТТЕСТАТ аккредитации  
№ RA.RU.710199 от 03.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ  
ПОЗРПП Роспотребнадзора

В.Б. Гурвич  
Ф.И.О.

« 15 » марта 2021 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/95/7679/652/82**

Экспертное заключение  
составлено:

15 марта 2021 г.  
дата

место проведения  
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г.Екатеринбург,  
ул. Попова, 30  
адрес

на основании:

вх. № 66-54/652-2021 от «3» марта 2021 г.  
номер заявки, дата

экспертом (ами):

Мажаева Т.В.	Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции
--------------	---

Проведена экспертиза/оценка: с 5 по 15 марта 2021 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений  
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

ООО «Комбинат общественного питания»  
субъект права

объекта(ов)

	<u>Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет</u>
--	---

Материалы для проведения  
экспертизы/оценки представил:

ООО «Комбинат общественного питания» Свердловская область,  
г. Полельской, микрорайон Черемушки, д.16, офис №2  
ИНН 6679003789  
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы  
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

3 марта 2021 г.



Представленные материалы:

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет	
перечень материалов	
Разработчик материалов:	
Перечень поступивших материалов	Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)
Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет	ООО «Комбинат общественного питания»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8, ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	п. 8.1.2, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.2.1

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ООО «Комбинат общественного питания»
2.	адрес	Свердловская область, г. Полевской, микрорайон Черемушки, д.16, офис №2
	ИНН	6679003789
	ОКПО	30858003
	ОГРН	1116679005156
	ОКВЭД	56.10; 10.71, 46.31; 46.31.11; 46.32; 46.32.3; 46.33; 46.38.21; 47.1; 47.24.1; 47.24.2; 52.10; 52.24; 56.10.1; 56.10.3; 56.29; 68.20; 68.32; 74.20; 74.30; 82.92
	руководитель: ФИО, должность	Директор Козырева Оксана Юрьевна
3.	телефон, факс, e-mail	8 (34350) 41615 Office.polevs@gmail.com

### УСТАНОВЛЕНО:

#### 1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

С 5 по 15 марта 2021 г. проведена экспертиза примерного рекомендуемого 12-дневное меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет всесезонное, предоставленного ООО «Комбинат общественного питания» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Примерное меню, разработано ООО «Комбинат общественного питания» и утверждено руководителем Козыревой О.Ю.

В соответствии с примерным меню в образовательном учреждении организовано трехразовое (завтрак, обед, полдник) питание, что соответствует требованиям приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Установлено, что при трехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей 7-11 лет в среднем за 12 дней составит по белку 62 г, жирам 53 г, углеводам 206 г и 1520 ккал. Пищевая ценность соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и покрывает более 60% от физиологической нормы потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 7-11 лет.



Калорийность завтраков варьирует между днями от 468 до 570 ккал, обедов – от 702 до 764 ккал, полдников – 241 до 421 ккал. Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак в среднем 21% от суточной потребности, обед 30%, полдник 13%, что соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи и составляет за 3 приема пищи 64% от суточной потребности. Требования по массе порций и суммарному объему блюд соблюдены (приложение 9, таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо и рациона в целом. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептур. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются.

**2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)**

**3. Выводы:**

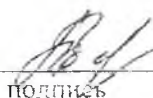
Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет в объеме проведенной экспертизы соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**К экспертному заключению прилагаются:** Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 7-11 лет

Экспертное заключение составлено:

Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции

должность

  
подпись

Мажаева Т.В.

Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.



Согласовано  
Директор МАОУ СОШ № 33



\_\_\_\_\_ 2021 года

Утверждено  
Директор ООО «Комбинат  
общественного питания»  
Ю.Козырева



«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года

## Примерное 12-тидневное (двухнедельное) меню для питания детей с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях

Разработано с учетом требований:

«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»

Согласовано

Утверждаю

Директор образовательного учреждения

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

Козырева О.Ю.

СанПиН 2.3-2.4.3590-20

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд горячего питания (завтрак, обед) для детей 7-11 л  
льготной категории всесезонное**

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3	0	0	
846	Каша овсяная Геркулес вязкая молочная с маслом сливочным	200	5,53	11	33,53	251,1	0,2	0	45	0,81	25	148	57	2	
919	Какао с молоком	200	4,09	4	17,06	124,1	0,06	1,59	24	0,01	150	125	27	1	
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0	
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1	
963,01	Язычок слоеный	70	9,53	11	1,67	152	0,03	0	0	0	6	125	15	2	
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>535</b>	<b>20,93</b>	<b>34</b>	<b>63,18</b>	<b>651,2</b>	<b>0,34</b>	<b>1,59</b>	<b>114</b>	<b>1,25</b>	<b>189</b>	<b>430</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	
<b>Обед</b>															
836	Огурцы свежие порционно	60	0,48	0	1,56	8,4	0,02	3	0	0,06	14	25	8	0	
139	Суп картофельный с бобовыми	200	4,33	4	17,23	126,2	0,13	1,04	0	1,89	22	59	19	1	
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2	0	7,75	37	0,02		0	0,17	3	10	2	0	
1 075	Плов из птицы	200	14,23	23	48,86	424,2	0,11	3,94	36	6,34	45	205	52	2	
930	Напиток Ягодка	200	0,2	0	17,43	72,2	0,01	40	0	0,14	8	7	6	0	
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0	
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1	
<b>Итого за Обед</b>		<b>720</b>	<b>23,85</b>	<b>27</b>	<b>114,46</b>	<b>774,1</b>	<b>0,37</b>	<b>47,98</b>	<b>36</b>	<b>9,25</b>	<b>106</b>	<b>362</b>	<b>107</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>1255</b>	<b>44,78</b>	<b>61</b>	<b>177,64</b>	<b>1425,3</b>	<b>0,71</b>	<b>49,57</b>	<b>150</b>	<b>10,5</b>	<b>295</b>	<b>792</b>	<b>215</b>	<b>10</b>	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: вторник

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
1 046	Бутерброд с повидлом	40	0,1	0	13,16	56,4	0,01	0,06	0	0,04	5	20	4	0
891	Омлет запеченный или паровой	120	11,49	17	0,72	205,1	0,06	0	266	0,63	51	175	11	2
811	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0	1,95	12	0,03	3	0	0,06	6	19	6	0
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	4,79	5	17,97	140,7	0,06	1,95	30	0,09	185	141	27	0
1 144,01	Круассан	55	3,06	6	34,77	203	0,06	0,13	0		21	40	7	0
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	10	0,61	0	3,99	19,7	0,02	0	0	0,13	3	13	4	0
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>465</b>	<b>21,77</b>	<b>28</b>	<b>77,39</b>	<b>660,4</b>	<b>0,26</b>	<b>5,14</b>	<b>296</b>	<b>1,08</b>	<b>273</b>	<b>417</b>	<b>62</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
813	Икра кабачковая пром.производства	40	0,76	4	3,08	47,6	0,01	2,8	0	1,24	16	15	6	0
1 050	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,32	2	16,46	96,9	0,1	13,2	0	2,42	13	53	22	1
466	Биточки из говядины паровые с соусом сметанным	100	8,37	8	5,88	124,7	0	0,02	12	0,05	5	4	1	0
999	Капуста тушеная	150	3,67	3	14,78	104,8	0,06	76,13	0	1,56	84	61	29	1
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0	16,46	69,7	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	15	1,19	0	7,25	35,3	0,02	0	0	0,2	3	13	5	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,22	0	7,98	39,4	0,03	0	0	0,26	6	26	8	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>725</b>	<b>17,85</b>	<b>17</b>	<b>71,89</b>	<b>518,4</b>	<b>0,23</b>	<b>222,15</b>	<b>12</b>	<b>6,07</b>	<b>133</b>	<b>174</b>	<b>73</b>	<b>3</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1190</b>	<b>39,62</b>	<b>45</b>	<b>149,28</b>	<b>1178,8</b>	<b>0,49</b>	<b>227,29</b>	<b>308</b>	<b>7,15</b>	<b>406</b>	<b>591</b>	<b>135</b>	<b>5</b>

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3	0	0
841	Каша (пшено,рис) молочная вязкая с маслом сливочным	200	2,34	4	23,45	135,9	0,06	0	18	0,13	5	49	17	0
828	Чай с сахаром	200		0	19,96	79,8	0	0	0	0	1	0	0	0
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
976	Яблоки свежие	130	0,52	1	12,74	61,1	0,04	13	0	0,26	21	14	12	3
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>595</b>	<b>4,64</b>	<b>13</b>	<b>67,07</b>	<b>400,8</b>	<b>0,15</b>	<b>13</b>	<b>63</b>	<b>0,82</b>	<b>35</b>	<b>95</b>	<b>38</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>														
951	Винегрет овощной	60	0,81	4	4,61	55,5	0,03	7,95	0	1,75	20	24	13	1
181	Уха с крупой перловой	200	8,01	1	11,11	57,1	0,1	8,91	4	0,26	31	148	36	1
1 071	Рагу из мяса кур	200	23,15	21	23,28	328,5	0,24	27,19	77	0,81	41	269	56	3
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46	0	22,5	96,2	0,01	1,6	0	0,08	22	18	13	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>715</b>	<b>36,33</b>	<b>26</b>	<b>85,97</b>	<b>657,1</b>	<b>0,47</b>	<b>45,65</b>	<b>81</b>	<b>3,62</b>	<b>128</b>	<b>518</b>	<b>139</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1310</b>	<b>40,97</b>	<b>39</b>	<b>153,04</b>	<b>1057,9</b>	<b>0,62</b>	<b>58,65</b>	<b>144</b>	<b>4,44</b>	<b>163</b>	<b>613</b>	<b>177</b>	<b>11</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
1 046	Бутерброд с повидлом	40	0,1	0	13,16	56,4	0,01	0,06		0,04	5	20	4	0
1 297	Залеканка рисовая с творогом	130	20,53	15	28,54	334,7	0,09	0,51	79	1,3	176	267	35	1
902	Молоко сгущеное соус	20	1,42	1	11,04	59	0,01	0,2	5	0,02	63	46	7	0
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9		2,56	0	0,01	3	1	1	0
897	Хлеб пшеничный	10	0,79		4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92		5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>415</b>	<b>23,82</b>	<b>16</b>	<b>78,72</b>	<b>563,1</b>	<b>0,16</b>	<b>3,33</b>	<b>84</b>	<b>1,7</b>	<b>253</b>	<b>363</b>	<b>56</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
1 230	Икра морковная	60	0,94	6	8,56	90,3	0	0	0	0	0	0	0	0
1 033	Свекольник со сметаной	200	2,3	3	18,92	109,3	0,02	6,35	3	0,97	28	31	14	1
1 028	Колбаски витаминные	90	18,21	21	8,11	247,5	0,09	2,01	65	2,2	24	171	24	2
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,72	6	29,48	204,2	0,16		24	0,48	44	178	136	4
932	Компот из кураги	200	0,2	0	17,02	69,1		0,16	0	0,22	7	6	4	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	<b>31,18</b>	<b>36</b>	<b>106,14</b>	<b>838,3</b>	<b>0,36</b>	<b>8,52</b>	<b>92</b>	<b>4,59</b>	<b>118</b>	<b>447</b>	<b>199</b>	<b>9</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1170</b>	<b>55</b>	<b>52</b>	<b>184,86</b>	<b>1401,4</b>	<b>0,52</b>	<b>11,85</b>	<b>176</b>	<b>6,29</b>	<b>371</b>	<b>810</b>	<b>255</b>	<b>11</b>



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	0,09	10	0,13	88,6		0	56	0,13	2	3		0
1 060	Шницель из птицы припущенный	80	11,93	6	0,06	103,6	0,06	0	22		9	78	11	1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,92	5	35,96	212	0,13	0	24	9,5	14	62	24	1
971	Чай ягодный	200	0	0	14,97	59,9	0	0	0	0	0	0	0	0
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>535</b>	<b>21,75</b>	<b>21</b>	<b>75,17</b>	<b>582</b>	<b>0,28</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>10,35</b>	<b>40</b>	<b>204</b>	<b>56</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>														
836	Огурцы свежие порционно	60	0,48	0	1,56	8,4	0,02	3	0	0,06	14	25	8	0
1 175	Рассольник домашний со сметаной	200	1,8	4	11,94	94,3	0,08	21	0	1,9	21	52	22	1
1 070,01	Рыба, тушенная с овощами	90	8,48	4	3,86	86,5	0,05	5,14	4	2,44	24	116	20	1
518	Картофель отварной	150	3,03	4	29,6	168,6	0	0	22	0,05	1	1		0
705,01	Напиток из плодов шиповника с сухофруктами	200	0,32	0	24,44	101,6	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	<b>17,92</b>	<b>12</b>	<b>95,45</b>	<b>577,3</b>	<b>0,25</b>	<b>159,14</b>	<b>26</b>	<b>5,51</b>	<b>81</b>	<b>257</b>	<b>73</b>	<b>4</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1290</b>	<b>39,67</b>	<b>33</b>	<b>170,62</b>	<b>1159,3</b>	<b>0,53</b>	<b>159,14</b>	<b>128</b>	<b>15,86</b>	<b>121</b>	<b>461</b>	<b>129</b>	<b>8</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
935	Йогурт порционный	125	2,51	2	4,4	43,7	0,03	0,11	13	0,06	22	40	12	
846	Каша овсяная Геркулес вязкая молочная с маслом сливочным	200	5,53	11	33,53	251,1	0,2	0	45	0,81	25	148	57	2
854	Чай с молоком	200	1,62	2	12,61	73,5	0,02	0,73	11	0	68	50	8	0
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
941,01	Сдоба обыкновенная	50	4,37	3	28,89	157,7	0,1	0	15	0,71	12	48	17	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>600</b>	15,74	18	90,25	579,1	0,4	0,84	84	1,91	133	315	103	4
<b>Обед</b>														
835	Помидоры порционно	60	0,66		2,28	14,4	0,04	15	0	0,42	8	16	12	1
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной	200	1,91	5	9,37	95	0,07	16,02	8	1,91	30	53	22	1
1 076	Печень по-строгановски	100	15,81	10	5,31	177,4	0,26	30,26	7181	0,93	9	279	18	6
995	Пюре картофельное	150	3,86	5	23,63	177,5	0,18	27,13	28	0,18	66	115	36	1
699	Напиток лимонный	200	0,14	0	24,43	101,2	0,01	6,4	0	0,03	7	4	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	25,49	20	84,66	661,8	0,63	94,81	7217	4,06	132	517	108	10
<b>Итого за день</b>		<b>1355</b>	41,23	38	174,91	1240,9	1,03	95,65	7301	5,97	265	832	211	14

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
810	Бутерброд с сыром	40	0,06	6	0,08	56,7	0	0	36	0,08	1	2	0	0
235	Каша рисовая вязкая молочная	150	4,08	5	31,34	184,6	0,05	0,79	25	0,16	79	105	25	
976	Яблоки свежие	100	0,4	0	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2
828	Чай с сахаром	200	0	0	19,96	79,8	0	0	0	0	1	0	0	0
963,01	Язычок слоеный	70	9,53	11	1,67	152	0,03	0	0	0	6	125	15	2
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>590</b>	<b>15,91</b>	<b>22</b>	<b>74,83</b>	<b>579,3</b>	<b>0,17</b>	<b>10,79</b>	<b>61</b>	<b>0,84</b>	<b>111</b>	<b>283</b>	<b>61</b>	<b>6</b>
<b>Обед</b>														
836	Огурцы свежие порционно	60	0,48	0	1,56	8,4	0,02	3	0	0,06	14	25	8	
1 021	Борщ с капустой,картофелем и сметаной	200	1,47	5	8,29	80,8	0,02	11,23	3	1,84	27	27	11	1
1 150	Котлета куриная с соусом томатным	100	9,7	19	10,84	255,6	0,06	1,9	83	0,28	31	103	16	1
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,72	6	29,48	204,2	0,16		24	0,48	44	178	136	4
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46	0	22,5	96,2	0,01	1,6	0	0,08	22	18	13	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	<b>20,94</b>	<b>30</b>	<b>92,31</b>	<b>741,5</b>	<b>0,34</b>	<b>17,73</b>	<b>110</b>	<b>3,63</b>	<b>150</b>	<b>401</b>	<b>202</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1345</b>	<b>36,85</b>	<b>52</b>	<b>167,14</b>	<b>1320,8</b>	<b>0,51</b>	<b>28,52</b>	<b>171</b>	<b>4,47</b>	<b>261</b>	<b>684</b>	<b>263</b>	<b>13</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3		0
891	Омлет запеченный или паровой	150	14,37	22	0,9	256,4	0,08	0	332	0,79	64	219	14	3
828	Чай с сахаром	200	0	0	19,96	79,8	0	0	0	0	1	0	0	0
936,01	Булочка домашняя	55	4,3	7	33,91	218,7	0,07	0	248	3,1	4	40	7	1
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92		5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>470</b>	<b>20,45</b>	<b>37</b>	<b>65,69</b>	<b>678,9</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>625</b>	<b>4,32</b>	<b>77</b>	<b>291</b>	<b>30</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>														
1 228	Салат из отварной свеклы с огурцами солеными и растительным маслом	60	0,86	4	4,01	52,7	0,02	5,1	0	1,65	18	24	11	1
106	Суп-пюре из картофеля	200	4,16	6	19,36	146,5	0,14	17,12	32	0,2	95	117	31	1
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2	0	7,75	37	0,02	0	0	0,17	3	10	2	
907,01	Тефтели мясные с луком с соусом красным	80	1,67	7	10,18	111,7	0,06	1,97	5	3,3	28	102	19	1
1 224	Рис припущенный	150	3,79	5	39,68	215,5	0,04		24	0,27	5	82	27	1
930	Напиток Ягодка	200	0,2	0	17,43	72,2	0,01	40	0	0,14	8	7	6	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>745</b>	<b>14,99</b>	<b>22</b>	<b>118,05</b>	<b>731,9</b>	<b>0,36</b>	<b>64,19</b>	<b>61</b>	<b>6,32</b>	<b>169</b>	<b>392</b>	<b>114</b>	<b>5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1215</b>	<b>35,44</b>	<b>59</b>	<b>183,74</b>	<b>1410,8</b>	<b>0,56</b>	<b>64,19</b>	<b>686</b>	<b>10,64</b>	<b>246</b>	<b>683</b>	<b>144</b>	<b>10</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: среда

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
815	Бутерброд с маслом и повидлом	50	2,2	4	26,48	146,5	0,04	0,44	20	0,49	8	22	5	0
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	200	4,48	4	35,08	198,4	0,12	0	23	0,72	37	154	22	1
919	Какао с молоком	200	4,09	4	17,06	124,1	0,06	1,59	24	0,01	150	125	27	1
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
974	Бананы	100	1,5	1	21	96	0,04	10	0	0,4	8	28	42	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>575</b>	<b>13,98</b>	<b>13</b>	<b>110,44</b>	<b>618,1</b>	<b>0,31</b>	<b>12,03</b>	<b>67</b>	<b>1,95</b>	<b>209</b>	<b>358</b>	<b>105</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>														
813	Икра кабачковая пром.производства	60	1,14	5	4,62	71,4	0,02	4,2	0	1,86	25	22	9	0
1 050	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,32	2	16,46	96,9	0,1	13,2	0	2,42	13	53	22	1
1 069	Суфле из рыбы	90	10,5	7	0,09	102,1	0,01		36	1,07	5	15	1	0
995	Пюре картофельное	150	3,86	5	23,63	177,5	0,18	27,13	28	0,18	66	115	36	1
390	Компот из свежих яблок	200	0,16	0	23,88	99,1	0,02	4	0	0,08	7	4	4	1
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>745</b>	<b>21,09</b>	<b>19</b>	<b>88,32</b>	<b>643,3</b>	<b>0,4</b>	<b>48,53</b>	<b>64</b>	<b>6,2</b>	<b>128</b>	<b>259</b>	<b>90</b>	<b>4</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1320</b>	<b>35,07</b>	<b>32</b>	<b>198,76</b>	<b>1261,4</b>	<b>0,71</b>	<b>60,56</b>	<b>131</b>	<b>8,15</b>	<b>337</b>	<b>617</b>	<b>195</b>	<b>8</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: четверг

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	0,09	10	0,13	88,6	0	0	56	0,13	2	3	0	0
365	Запеканка творожная	130	24,05	16	22,5	337,8	0,11	0,63	96	0,22	218	294	33	1
902	Молоко сгущенное соус	20	1,42	1	11,04	59	0,01	0,2	5	0,02	63	46	7	0
971	Чай ягодный	200	0	0	14,97	59,9	0	0	0	0	0	0	0	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92		5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>415</b>	<b>26,48</b>	<b>27</b>	<b>54,63</b>	<b>574,9</b>	<b>0,15</b>	<b>0,83</b>	<b>157</b>	<b>0,57</b>	<b>287</b>	<b>363</b>	<b>46</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
835	Помидоры порционно	60	0,66	0	2,28	14,4	0,04	15	0	0,42	8	16	12	1
124	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	1,52	4	7,38	73,7	0,06	24,62	0	1,9	27	38	18	1
1 296	Фрикасе из курицы со сметанным соусом*	100	13,87	18	4,74	191,2	0,07	2,21	65	1,83	31	136	18	1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,92	5	35,96	212	0,13	0	24	9,5	14	62	24	1
705,01	Напиток из плодов шиповника с сухофруктами	200	0,32	0	24,44	101,6	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	<b>25,4</b>	<b>27</b>	<b>94,44</b>	<b>689,2</b>	<b>0,38</b>	<b>171,83</b>	<b>89</b>	<b>14,58</b>	<b>98</b>	<b>304</b>	<b>92</b>	<b>5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1170</b>	<b>51,88</b>	<b>54</b>	<b>149,07</b>	<b>1264,1</b>	<b>0,53</b>	<b>172,66</b>	<b>246</b>	<b>15,15</b>	<b>385</b>	<b>667</b>	<b>138</b>	<b>7</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
935	Йогурт порционный	125	2,51	2	4,4	43,7	0,03	0,11	13	0,06	22	40	12	0
841	Каша (пшено,рис) молочная вязкая с маслом сливочным	200	2,34	4	23,45	135,9	0,06		18	0,13	5	49	17	0
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	4,79	5	17,97	140,7	0,06	1,95	30	0,09	185	141	27	0
1 217,01	Слойка с начинкой	70	0,41	0	13,92	61,7	0,01	3,63	5	0,08	7	8	4	1
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>610</b>	<b>10,97</b>	<b>11</b>	<b>65,73</b>	<b>411,6</b>	<b>0,19</b>	<b>5,69</b>	<b>66</b>	<b>0,56</b>	<b>223</b>	<b>258</b>	<b>66</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
817	Маринад овощной	60	1,18	6	7,2	89,2	0,03	8,28	0	2,87	16	35	19	1
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,82	4	13,54	100,8	0,08	13,4	0	1,92	14	57	21	1
1 060	Шницель из птицы	90	13,42	7	0,06	116,6	0,06	0	25		10	88	13	1
999	Капуста тушеная	150	3,67	3	14,78	104,8	0,06	76,13	0	1,56	84	61	29	1
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0	16,46	69,7	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>745</b>	<b>23,52</b>	<b>20</b>	<b>71,68</b>	<b>577,4</b>	<b>0,31</b>	<b>227,81</b>	<b>25</b>	<b>7,28</b>	<b>142</b>	<b>293</b>	<b>102</b>	<b>5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1355</b>	<b>34,49</b>	<b>31</b>	<b>137,41</b>	<b>989</b>	<b>0,5</b>	<b>233,5</b>	<b>91</b>	<b>7,84</b>	<b>365</b>	<b>551</b>	<b>168</b>	<b>7</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Меню для детей 7-11 лет ( завтрак,обед) НТ День: суббота

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет,

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9			45	0,1	2	3		
174	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	200	6,28	7	39,18	183,5	0,09	1,31	36	0,32	133	136	26	1
976	Яблоки свежие	100	0,4	0	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2
488	Какао с молоком	200		0	24,5	950	0	0	0	0	3	0	0	0
897	Хлеб пшеничный	10	0,79	0	4,83	23,5	0,02	0	0	0,13	2	9	3	0
1 148	Хлеб ржаной	15	0,92	0	5,99	29,6	0,03	0	0	0,2	4	20	6	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>565</b>	8,46	15	84,4	1304,5	0,17	11,31	81	0,95	160	179	44	4
<b>Обед</b>														
811	Горошек зеленый консервированный	60	1,86		3,9	24	0,07	6	0	0,12	12	37	13	0
1 017	Суп картофельный с рыбными консервами	200	3,72	2	15,91	101,7	0,01	1,14	2	0,96	19	29	6	0
967	Голубцы ленивые с соусом томатным	100	7,74	6	7,58	118,9	0,02	25,09	22	0,17	31	38	14	0
518	Картофель отварной	150	3,03	4	29,6	168,6	0	0	22	0,05	1	1		0
925	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,73	105,2	0,01	13,2	0	0,04	8	5	3	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58	0	9,66	47	0,03	0	0	0,26	5	17	7	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	1,53	0	9,98	49,3	0,04	0	0	0,33	7	33	11	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>755</b>	19,66	12	102,36	615	0,18	45,38	46	1,93	83	160	54	1
<b>Итого за день</b>		<b>1320</b>	28,12	27	186,76	1919,5	0,35	56,69	127	2,88	243	339	98	5
<b>Итого за период</b>		<b>15305</b>	483,12	523	2033,23	15629,2	7,06	1218,27	9659	99,34	3458	7640	2128	109
<b>Среднее значение за период</b>		<b>1275,4</b>	40,3	43,6	169,4	1302,4	0,6	101,5	804,9	8,3	288,2	636,7	177,3	9,1

Составил \_\_\_\_\_ Решетникова Алевтина Георгиевна Утвердил \_\_\_\_\_  
М.П.



## Накопительная ведомость расхода продуктов

Категория питающихся

Шкала норм

Коды

Нижний Тагил ШУ  
Комплекс 1-4 кл

Шкала СанПиН  
2.3/2.4.3590-20 школа

№	Наименование группы продуктов	Расход по дням												Итого	Среднее за день	Норма	выполнение нормы в %
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
1	Хлеб ржаной	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720	60,0	80	75,0
2	Хлеб пшеничный	135,3	132,7	117,1	103	100	86,5	99	121	117,1	96	102,3	117,1	1327,1	110,6	150	73,7
3	Мука пшеничная		2,4	3,2	2,3	1	1	2,6	10,4		5	2,4	1	31,3	2,6	15	17,4
4	Крупы, бобовые	120,2		40,8	98,7		32,6	82,5	52,5	41,2	10,1	51,2	38	567,8	47,3	45	105,1
5	Макаронные изделия		8			52,5				8	52,5			121	10,1	15	67,2
6	Картофель	40	60	149,6	56	210	153,1	20	72	193	20	60	226	1259,7	105,0	187	56,1
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	146,4	316,3	150	185,6	243,3	202	229	206,3	128,5	233	290	243	2573,4	214,5	280	76,6
8	Фрукты свежие	38	0	200	35	40	25	180	40	430	35	0	265	1288	107,3	185	58,0
9	Сухофрукты		20	20	20	20		18			20	20		138	11,5	15	76,7
11	Мясо 1-й категории	85	88,2	0	98	0	94,7	0	57,1	100	67	0	0	590	49,2	70	70,2
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	0	0	54	0		0	157,1	0	0	0	78	57,8	346,9	28,9	35	82,6
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	0	0	120	0	98	36	0	0	120	0	0	36	410	34,2	58	58,9
15	Молоко	220	210	180	30	0	210	210	150	221,6	30	200	250	1911,6	159,3	300	53,1
16	Кисломолочная пищевая продукция						125					131,3		256,3	21,4	150	14,2
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	0	0	0	190	0	0	0	0	0	210	0	0	400	33,3	50	66,7
18	Сыр	18	0	0	0	15	0	16	0	0	18	0	0	67	5,6	10	55,8
19	Сметана	0	0	0	8	8	10	10	0	0	19	8	8	71	5,9	10	59,2
20	Масло сливочное	16	13,5	14,1	9	21,7	11	9,5	26,6	20,3	19,2	5	21,6	187,5	15,6	30	52,1
21	Масло растительное	22	12	15	15	15	13	15	15	18	18	15	15	188	15,7	15	104,4
22	Яйцо, шт.	0	90	0	40	0	0	29	112,5	25	10	0	25	331,5	27,6	40	69,1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара	20	34,8	35	20	34,8	33	20	15	18	20	20	20	290,6	24,2	30	80,7
24	Кондитерские изделия	0	18	0	15	0	-0	0	0	18	0	0	0	51	4,3	10	42,5
25	Чай	0	0	2	0,1	1	1	0,1	0,1	0	0,1	0	0	4,4	0,4	1	36,7
26	Какао-порошок	4,4	0	0	0	0	0	0	0	2,2	0	0	5	11,6	1,0	1	96,7
27	Кофейный напиток		5									5		10	0,8	2	41,7
28	Дрожжи хлебопекарные													0	0,0	0,2	0,0
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	4,7	3,6	3	3	3	2	2	3	2	3	3	35,3	2,9	3	98,1

Составил \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»  
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции  
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора  
АТТЕСТАТ аккредитации  
№ RA.RU.710199 от 03.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ  
ПОЗРПП Роспотребнадзора



В.Б. Гурвич  
(И.О.)

« 16 » марта 2021 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/95/7679/652/ 83**

Экспертное заключение  
составлено:

16 марта 2021 г.  
дата

место проведения  
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г. Екатеринбург,  
ул. Попова, 30

на основании:

адрес  
вх. № 66-54/652-2021 от «3» марта 2021 г.  
номер заявки, дата

экспертом (ами):

Мажаева Т.В.	Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции
--------------	---

Проведена экспертиза/оценка: с 5 по 16 марта 2021 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений  
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

ООО «Комбинат общественного питания»  
субъект права

объекта(ов)

	Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12-18 лет -
--	---

Материалы для проведения  
экспертизы/оценки представил:

ООО «Комбинат общественного питания» Свердловская область,  
г. Полевской, микрорайон Черемушки, д.16, офис №2  
ИНН 6679003789  
наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы  
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

3 марта 2021 г.



Представленные материалы:

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12-18 лет

перечень материалов

Разработчик материалов:

Перечень поступивших материалов

Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12-18 лет

ООО «Комбинат общественного питания»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8, ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	п. 8.1.2, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.2.1

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ООО «Комбинат общественного питания»
2.	адрес	Свердловская область, г. Полевской, микрорайон Черemuшки, д.16, офис №2
	ИНН	6679003789
	ОКПО	30858003
	ОГРН	1116679005156
	ОКВЭД	56.10; 10.71, 46.31; 46.31.11; 46.32; 46.32.3; 46.33; 46.38.21; 47.1; 47.24.1; 47.24.2; 52.10; 52.24; 56.10.1; 56.10.3; 56.29; 68.20; 68.32; 74.20; 74.30; 82.92
	руководитель: ФИО, должность	Директор Козырева Оксана Юрьевна
3.	телефон, факс, e-mail	8 (34350) 41615 Office.polevs@gmail.com

#### УСТАНОВЛЕНО:

##### 1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:

С 5 по 16 марта 2021 г. проведена экспертиза примерного рекомендуемого 12-дневного меню для образовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12-18 лет все сезонное, предоставленного ООО «Комбинат общественного питания» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Примерное меню, разработано ООО «Комбинат общественного питания» и утверждено руководителем Козыревой О.Ю.

В соответствии с примерным меню в образовательном учреждении организовано трехразовое (завтрак, обед, полдник) питание, что соответствует требованиям приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Установлено, что при трехразовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей 12 лет и старше в среднем за 12 дней составит по белку 69 г, жирам 58 г, углеводам 249 г и 1766 ккал. Пищевая ценность соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и покрывает более 60% от физиологической нормы потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 12-18 лет.

Калорийность завтраков варьирует между днями от 541 до 650 ккал, обедов – от 816 до 938 ккал, полдников – 264 до 439 ккал. Калорийность между приемами пищи в предоставленном примерном меню

Экспертное заключение № 05-05/95/7679/6521

ОИ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора



распределилась следующим образом: завтрак в среднем 21% от суточной потребности, обед 32%, полдник 12%, что соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи и составляет за 3 приема пищи 65% от суточной потребности. Требования по массе порций и суммарному объему блюд соблюдены (приложение 9, таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо и рациона в целом. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептур. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются.

**2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)**

**3. Выводы:**

Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше в объеме проведенной экспертизы соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

К экспертному заключению прилагаются: Примерное рекомендуемое 12-дневное меню для общеобразовательных учреждений с трехразовым приемом пищи для детей 12 лет и старше

Экспертное заключение составлено:

Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции

должность

  
подпись

Мажаева Т.В.  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.



Согласовано  
Директор МАОУ СОШ №33



« 09 \_\_\_\_\_ 2021 года

Утверждаю:

Директор ООО «Комбинат  
общественного питания»



О.Ю. Козырева

\_\_\_\_\_ 2021 года

## Примерное 12-тидневное (двухнедельное) меню для питания детей от 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях

Разработано с учетом:

«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»

Согласовано

Директор образовательного учреждения

Утверждаю

Директор ООО "комбинат общественного питания"

Козырева О.Ю.

СанПин 2.3-2.4.3590-20

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд горячего питания (завтрак, обед) для детей 12 л и старше льготной категории всесезонное**

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	0,09	10	0,13	88,6	0	0	56	0,13	2	3	0	0
846	Каша овсяная Геркулес вязкая молочная с маслом сливочным	250	6,92	13	41,91	313,9	0,25	0	56	1,01	31	185	72	2
919	Какао с молоком	200	4,09	4	17,06	124,1	0,06	1,59	24	0,01	150	125	27	1
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
963,01	Язычок слоеный	70	9,53	11	1,67	152	0,03	0	0		6	125	15	2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>625</b>	<b>24,44</b>	<b>38</b>	<b>84,82</b>	<b>796,5</b>	<b>0,43</b>	<b>1,59</b>	<b>136</b>	<b>1,87</b>	<b>204</b>	<b>499</b>	<b>135</b>	<b>7</b>
<b>Обед</b>														
836	Огурцы свежие порционно	100	0,8		2,6	14	0,03	5	0	0,1	23	42	14	1
139	Суп картофельный с бобовыми	250	5,41	5	21,54	157,8	0,17	1,3	0	2,37	27	73	23	1
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2		7,75	37	0,02		0	0,17	3	10	2	0
1 075	Плов из птицы	220	15,65	25	53,75	466,6	0,12	4,33	40	6,97	50	225	57	2
930	Напиток Ягодка	200	0,2	0	17,43	72,2	0,01	40	0	0,14	8	7	6	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>805</b>	<b>27,07</b>	<b>30</b>	<b>127,12</b>	<b>865,5</b>	<b>0,44</b>	<b>50,63</b>	<b>40</b>	<b>10,47</b>	<b>126</b>	<b>418</b>	<b>123</b>	<b>6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1430</b>	<b>51,51</b>	<b>68</b>	<b>211,94</b>	<b>1662</b>	<b>0,87</b>	<b>52,22</b>	<b>176</b>	<b>12,34</b>	<b>330</b>	<b>917</b>	<b>258</b>	<b>13</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: вторник

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
1 046	Бутерброд с повидлом	40	0,1	0	13,16	56,4	0,01	0,06	0	0,04	5	20	4	0
811	Горошек зеленый консервированный	40	1,24	0	2,6	16	0,04	4	0	0,08	8	25	8	0
891	Омлет запеченный или паровой	160	15,32	23	0,96	273,5	0,08		354	0,84	68	234	14	3
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	4,79	5	17,97	140,7	0,06	1,95	30	0,09	185	141	27	
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
1 144,01	Круассан	55	3,06	6	34,77	203	0,06	0,13	0		21	40	7	0
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>550</b>	<b>28,32</b>	<b>34</b>	<b>93,51</b>	<b>807,5</b>	<b>0,34</b>	<b>6,14</b>	<b>384</b>	<b>1,77</b>	<b>302</b>	<b>521</b>	<b>81</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>														
813	Икра кабачковая пром.производства	100	1,9	9	7,7	119	0,03	7	0	3,1	41	37	15	1
1 050	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	3	20,58	121,1	0,13	16,5	0	3,03	16	66	27	1
466	Биточки из говядины паровые с соусом сметанным	110	9,38	9	6,5	138,2	0	0,01	11	0,04	4	3	0	0
999	Капуста тушеная	180	4,41	4	17,74	125,7	0,08	91,36	0	1,87	101	73	35	1
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0	16,46	69,7	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>22,72</b>	<b>25</b>	<b>93,03</b>	<b>691,6</b>	<b>0,34</b>	<b>244,88</b>	<b>12</b>	<b>9,11</b>	<b>184</b>	<b>243</b>	<b>101</b>	<b>5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1445</b>	<b>51,04</b>	<b>59</b>	<b>186,54</b>	<b>1499,1</b>	<b>0,68</b>	<b>251,02</b>	<b>396</b>	<b>10,88</b>	<b>486</b>	<b>764</b>	<b>182</b>	<b>10</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) | День: среда

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3	0	0
841	Каша (пшено,рис) молочная вязкая с маслом сливочным	250	2,93	5	29,31	169,9	0,07	0	23	0,17	6	61	21	1
828	Чай с сахаром	200		0	19,96	79,8	0	0	0	0	1	0	0	0
897	Хлеб пшеничный	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 148	Хлеб ржаной	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
976	Яблоки свежие	100	0,4	0	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>655</b>	<b>7,91</b>	<b>13</b>	<b>87,63</b>	<b>507,1</b>	<b>0,21</b>	<b>10</b>	<b>68</b>	<b>1,32</b>	<b>42</b>	<b>147</b>	<b>55</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>														
951	Винегрет овощной	100	1,35	6	7,69	92,4	0,05	13,25	0	2,92	34	40	21	1
181	Уха с крупой перловой	250	10,01	1	13,89	71,4	0,13	11,14	5	0,33	38	185	44	1
1 071	Рагу из мяса кур	220	25,47	23	25,61	361,4	0,26	29,91	85	0,89	45	296	61	3
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46	0	22,5	96,2	0,01	1,6	0	0,08	22	18	13	0
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	35	2,77	0	16,91	82,3	0,06	0	0	0,46	8	30	12	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>835</b>	<b>41,89</b>	<b>30</b>	<b>98,57</b>	<b>762,8</b>	<b>0,56</b>	<b>55,9</b>	<b>90</b>	<b>5,07</b>	<b>156</b>	<b>608</b>	<b>164</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1490</b>	<b>49,8</b>	<b>43</b>	<b>186,2</b>	<b>1269,9</b>	<b>0,77</b>	<b>65,9</b>	<b>158</b>	<b>6,39</b>	<b>198</b>	<b>755</b>	<b>219</b>	<b>12</b>



Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)  
 Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: четверг  
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
1 046	Бутерброд с повидлом	40	0,1	0	13,16	56,4	0,01	0,06	0	0,04	5	20	4	0
1 297	Запеканка рисовая с творогом	150	23,69	17	32,93	386,2	0,1	0,59	91	1,5	203	308	40	1
902	Молоко сгущенное соус	20	1,42	1	11,04	59	0,01	0,2	5	0,02	63	46	7	0
686	Чай с лимоном	200	0,06	0	15,16	59,9	0	2,56	0	0,01	3	1	1	0
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>465</b>	<b>29,08</b>	<b>18</b>	<b>96,34</b>	<b>679,4</b>	<b>0,21</b>	<b>3,41</b>	<b>96</b>	<b>2,29</b>	<b>289</b>	<b>436</b>	<b>73</b>	<b>3</b>
<b>Обед</b>														
1 230	Икра морковная	100	1,57	10	14,26	150,5	0	0	0	0	0	0	0	0
1 286	Свекольник со сметаной	250	0	0	0	67,5	0	0	0	0	0	0	0	0
1 028	Колбаски витаминные	100	20,23	23	9,02	275	0,1	2,23	72	2,45	26	190	27	2
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,86	7	35,37	245,1	0,19		29	0,58	52	214	163	5
932	Компот из кураги	200	0,2	0	17,02	69,1	0	0,16	0	0,22	7	6	4	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>33,37</b>	<b>40</b>	<b>104,13</b>	<b>946,7</b>	<b>0,4</b>	<b>2,39</b>	<b>101</b>	<b>4,1</b>	<b>102</b>	<b>482</b>	<b>219</b>	<b>9</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1360</b>	<b>62,45</b>	<b>58</b>	<b>200,47</b>	<b>1626,1</b>	<b>0,61</b>	<b>5,8</b>	<b>197</b>	<b>6,39</b>	<b>391</b>	<b>918</b>	<b>292</b>	<b>12</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)  
 Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: пятница  
 Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)  
 Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	0,09	10	0,13	88,6	0	0	56	0,13	2	3	0	0
1 060	Шницель из птицы	90	13,42	7	0,06	116,6	0,06	0	25	0	10	88	13	1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,92	5	35,96	212	0,13	0	24	9,5	14	62	24	1
971	Чай ягодный	200	0	0	14,97	59,9	0	0	0	0	0	0	0	0
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>545</b>	<b>23,24</b>	<b>22</b>	<b>75,17</b>	<b>595</b>	<b>0,28</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>10,35</b>	<b>41</b>	<b>214</b>	<b>58</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>														
836	Огурцы свежие порционно	100	0,8	0	2,6	14	0,03	5	0	0,1	23	42	14	1
1 175	Рассольник домашний со сметаной	250	2,25	5	14,93	117,9	0,1	26,25	0	2,38	26	65	28	1
1 070,01	Рыба, тушенная с овощами	100	9,43	4	4,28	96,1	0,06	5,72	5	2,71	26	129	23	1
518	Картофель отварной	180	3,64	5	35,52	202,3			27	0,06	1	2	0	0
705,01	Напиток из плодов шиповника с сухофруктами	200	0,32	0	24,44	101,6	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>20,95</b>	<b>14</b>	<b>110,23</b>	<b>671,4</b>	<b>0,31</b>	<b>166,97</b>	<b>32</b>	<b>6,44</b>	<b>99</b>	<b>312</b>	<b>92</b>	<b>5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1440</b>	<b>44,19</b>	<b>36</b>	<b>185,4</b>	<b>1266,4</b>	<b>0,59</b>	<b>166,97</b>	<b>137</b>	<b>16,79</b>	<b>140</b>	<b>526</b>	<b>150</b>	<b>9</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: суббота

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
935	Йогурт порционный	125	2,51	2	4,4	43,7	0,03	0,11	13	0,06	22	40	12	0
851	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	250	8,04	4	40,04	297,5	0,1	0	28	3,05	126	126	25	1
854	Чай с молоком	200	1,62	2	12,61	73,5	0,02	0,73	11		68	50	8	0
941,01	Сдоба обыкновенная	55	4,81	3	31,78	173,5	0,11	0	16	0,78	14	53	19	1
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>685</b>	<b>20,79</b>	<b>11</b>	<b>112,88</b>	<b>706,1</b>	<b>0,35</b>	<b>0,84</b>	<b>68</b>	<b>4,61</b>	<b>245</b>	<b>330</b>	<b>85</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>														
835	Помидоры порционнно	100	1,1	0	3,8	24	0,06	25	0	0,7	14	26	20	1
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной	250	2,39	7	11,71	118,8	0,09	20,02	9	2,39	37	66	27	1
1 076	Печень по-строгановски	100	15,81	10	5,31	177,4	0,26	30,26	7181	0,93	9	279	18	6
995	Пюре картофельное	180	4,63	6	28,35	212,9	0,21	32,55	33	0,22	79	138	44	2
699	Напиток лимонный	200	0,14	0	24,43	101,2	0,01	6,4	0	0,03	7	4	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>28,58</b>	<b>23</b>	<b>102,06</b>	<b>773,8</b>	<b>0,74</b>	<b>114,23</b>	<b>7223</b>	<b>5,12</b>	<b>163</b>	<b>585</b>	<b>136</b>	<b>12</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1580</b>	<b>49,37</b>	<b>34</b>	<b>214,94</b>	<b>1479,9</b>	<b>1,09</b>	<b>115,07</b>	<b>7291</b>	<b>9,73</b>	<b>408</b>	<b>915</b>	<b>221</b>	<b>16</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) | День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
810	Бутерброд с сыром	40	0,06	6	0,08	56,7	0	0	36	0,08	1	2	0	0
235	Каша рисовая вязкая молочная	250	6,79	8	52,23	307,6	0,08	1,32	41	0,27	132	175	42	1
828	Чай с сахаром	200		0	19,96	79,8		0	0		1	0	0	0
963,01	Язычок слоеный	70	9,53	11	1,67	152	0,03	0	0		6	125	15	2
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
976	Яблоки свежие	100	0,4	0	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>715</b>	20,59	25	107,79	761	0,23	11,32	77	1,27	171	374	87	7
<b>Обед</b>														
836	Огурцы свежие порционно	100	0,8	0	2,6	14	0,03	5	0	0,1	23	42	14	1
1 021	Борщ с капустой,картофелем и сметаной	250	1,83	6	10,37	100,9	0,02	14,03	4	2,3	33	33	14	1
1 150	Котлета куриная с соусом томатным	110	10,65	21	10,72	270,8	0,06	1,06	87	0,6	33	110	15	1
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,86	7	35,37	245,1	0,19		29	0,58	52	214	163	5
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46	0	22,5	96,2	0,01	1,6	0	0,08	22	18	13	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>565</b>	24,65	35	106,92	859,8	0,4	22,64	125	4,43	180	483	242	10
<b>Итого за день</b>		<b>1280</b>	45,24	60	214,71	1620,8	0,63	33,96	202	5,7	351	857	329	17

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: вторник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3	0	0
891	Омлет запеченный или паровой	200	19,16	29	1,2	341,9	0,11	0	443	1,05	85	292	18	4
828	Чай с сахаром	200	0	0	19,96	79,8	0	0	0	0	1	0	0	0
936,01	Булочка домашняя	55	4,3	7	33,91	218,7	0,07	0	248	3,1	4	40	7	1
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>550</b>	<b>27,34</b>	<b>44</b>	<b>79,22</b>	<b>829,2</b>	<b>0,27</b>	<b>0</b>	<b>736</b>	<b>4,97</b>	<b>107</b>	<b>396</b>	<b>46</b>	<b>7</b>
<b>Обед</b>														
1 228	Салат из отварной свеклы с огурцами солеными и растительным маслом	100	1,44	6	6,68	87,8	0,03	8,5	0	2,75	30	40	19	1
106	Суп-пюре из картофеля	250	5,2	7	24,2	183,2	0,18	21,4	40	0,25	118	147	39	1
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2	0	7,75	37	0,02		0	0,17	3	10	2	0
907,01	Тефтели мясные с луком с соусом красным	110	2,3	10	14	153,6	0,08	2,71	7	4,54	39	140	26	2
1 224	Рис припущенный	180	4,54	6	47,62	258,7	0,05		28	0,32	6	98	32	1
930	Напиток Ягодка	200	0,2	0	17,43	72,2	0,01	40	0	0,14	8	7	6	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>905</b>	<b>18,69</b>	<b>29</b>	<b>141,73</b>	<b>910,4</b>	<b>0,46</b>	<b>72,6</b>	<b>75</b>	<b>8,89</b>	<b>219</b>	<b>503</b>	<b>145</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1455</b>	<b>46,03</b>	<b>73</b>	<b>220,95</b>	<b>1739,6</b>	<b>0,73</b>	<b>72,6</b>	<b>811</b>	<b>13,86</b>	<b>326</b>	<b>899</b>	<b>191</b>	<b>14</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2 Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
815	Бутерброд с маслом и повидлом	50	2,2	4	26,48	146,5	0,04	0,44	20	0,49	8	22	5	
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	250	5,6	6	43,85	248	0,15		28	0,9	46	192	28	1
919	Какао с молоком	200	4,09	4	17,06	124,1	0,06	1,59	24	0,01	150	125	27	1
974	Бананы	100	1,5	1	21	96	0,04	10	0	0,4	8	28	42	1
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05		0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>655</b>	<b>17,2</b>	<b>15</b>	<b>132,44</b>	<b>732,5</b>	<b>0,38</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>2,52</b>	<b>227</b>	<b>428</b>	<b>123</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>														
813	Икра кабачковая пром.производства	100	1,9	9	7,7	119	0,03	7	0	3,1	41	37	15	1
1 050	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	3	20,58	121,1	0,13	16,5	0	3,03	16	66	27	1
1 069	Суфле из рыбы	100	11,67	7	0,1	113,4	0,01		40	1,19	5	17	1	0
995	Пюре картофельное	180	4,63	6	28,35	212,9	0,21	32,6	33	0,22	79	138	44	2
390	Компот из свежих яблок	200	0,16	0	23,88	99,1	0,02	4	0	0,08	7	4	4	1
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>885</b>	<b>25,07</b>	<b>25</b>	<b>104,66</b>	<b>783,4</b>	<b>0,49</b>	<b>60,1</b>	<b>73</b>	<b>8,34</b>	<b>163</b>	<b>323</b>	<b>112</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1540</b>	<b>42,27</b>	<b>40</b>	<b>237,1</b>	<b>1515,9</b>	<b>0,87</b>	<b>72,1</b>	<b>145</b>	<b>10,86</b>	<b>390</b>	<b>751</b>	<b>235</b>	<b>12</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: четверг

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	0,09	10	0,13	88,6	0	0	56	0,13	2	3	0	0
365	Запеканка творожная	150	27,75	19	25,97	389,8	0,13	0,73	111	0,26	252	339	38	1
902	Молоко сгущенное соус	30	2,13	2	16,56	88,5	0,02	0,3	8	0,03	95	69	10	0
971	Чай ягодный	200	0	0	14,97	59,9	0	0	0	0	0	0	0	0
1 148	Хлеб ржаной	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>465</b>	<b>32,11</b>	<b>31</b>	<b>71,6</b>	<b>695,8</b>	<b>0,21</b>	<b>1,03</b>	<b>175</b>	<b>0,88</b>	<b>359</b>	<b>457</b>	<b>63</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
835	Помидоры порционно	100	1,1		3,8	24	0,06	25	0	0,7	14	26	20	1
124	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,9	5	9,23	92,2	0,08	30,8	0	2,38	34	47	22	1
1 296	Фрикасе из курицы со сметанным соусом	100	13,87	18	4,74	191,2	0,07	2,21	65	1,83	31	136	18	1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,1	6	43,16	254,5	0,16		28	11,4	17	75	28	2
705,01	Напиток из плодов шиповника с сухофруктами	200	0,32	0	24,44	101,6	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>28,8</b>	<b>29</b>	<b>113,83</b>	<b>803</b>	<b>0,49</b>	<b>188</b>	<b>93</b>	<b>17,5</b>	<b>119</b>	<b>358</b>	<b>115</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1360</b>	<b>60,91</b>	<b>60</b>	<b>185,43</b>	<b>1498,8</b>	<b>0,7</b>	<b>189</b>	<b>268</b>	<b>18,38</b>	<b>478</b>	<b>815</b>	<b>178</b>	<b>9</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
935	Йогурт порционный	125	2,51	2	4,4	43,7	0,03	0,11	13	0,06	22	40	12	0
841	Каша (пшено,рис) молочная вязкая с маслом сливочным	200	2,34	4	23,45	135,9	0,06		18	0,13	5	49	17	0
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	4,79	5	17,97	140,7	0,06	1,95	30	0,09	185	141	27	0
1 217,01	Слойка с начинкой	70	0,41	0	13,92	61,7	0,01	3,63	5	0,08	7	8	4	1
1 148	Хлеб ржаной	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>630</b>	<b>12,19</b>	<b>11</b>	<b>73,71</b>	<b>451</b>	<b>0,22</b>	<b>5,69</b>	<b>66</b>	<b>0,82</b>	<b>229</b>	<b>284</b>	<b>75</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>														
817	Маринад овощной	100	1,96	10	12	148,7	0,05	13,8		4,78	26	59	32	1
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,28	5	16,93	126	0,1	16,8	0	2,4	17	72	26	1
1 060	Шницель из птицы	100	14,91	8	0,07	129,5	0,07		28		11	98	14	1
999	Капуста тушеная	180	4,41	4	17,74	125,7	0,08	91,4	0	1,87	101	73	35	1
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,32	0	16,46	69,7	0,01	130	0	0,34	6	2	2	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	30	2,37	0	14,49	70,5	0,05	0	0	0,39	7	26	10	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	35	2,14	0	13,97	69	0,06	0	0	0,46	10	46	15	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>895</b>	<b>28,39</b>	<b>27</b>	<b>91,66</b>	<b>739,1</b>	<b>0,42</b>	<b>252</b>	<b>28</b>	<b>10,24</b>	<b>178</b>	<b>376</b>	<b>134</b>	<b>6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1525</b>	<b>40,58</b>	<b>38</b>	<b>165,37</b>	<b>1190,1</b>	<b>0,64</b>	<b>258</b>	<b>94</b>	<b>11,06</b>	<b>407</b>	<b>660</b>	<b>209</b>	<b>8</b>



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) † День: суббота

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню для детей 12 л и старше (завтрак,обед) НТ

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	0,07	8	0,1	70,9	0	0	45	0,1	2	3	0	0
174	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	250	7,85	8	48,97	229,4	0,12	1,64	45	0,4	166	170	33	2
919	Какао с молоком	200	4,09	4	17,06	124,1	0,06	1,59	24	0,01	150	125	27	1
897	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 148	Хлеб ржаной	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
976	Яблоки свежие	100	0,4	0	9,8	47	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>645</b>	<b>16,22</b>	<b>20</b>	<b>99,98</b>	<b>589,3</b>	<b>0,3</b>	<b>13,2</b>	<b>114</b>	<b>1,43</b>	<b>349</b>	<b>370</b>	<b>90</b>	<b>7</b>
<b>Обед</b>														
811	Горошек зеленый консервированный	100	3,1		6,5	40	0,11	10		0,2	20	62	21	1
1 017	Суп картофельный с рыбными консервами	200	3,72	2	15,91	101,7	0,01	1,14	2	0,96	19	29	6	0
967	Голубцы ленивые с соусом томатным	110	7,5	5	6,27	104,3	0,02	24,1	17	0,12	29	33	12	0
518	Картофель отварной	180	3,64	5	35,52	202,3	0		27	0,06	1	2	0	0
925	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,73	105,2	0,01	13,2	0	0,04	8	5	3	0
894	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98	0	12,08	58,8	0,04	0	0	0,33	6	22	8	1
1 186	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83	0	11,97	59,1	0,05	0	0	0,39	9	39	13	1
<b>Итого за Обед</b>		<b>845</b>	<b>22,21</b>	<b>13</b>	<b>115,29</b>	<b>686,3</b>	<b>0,24</b>	<b>49,4</b>	<b>51</b>	<b>2,15</b>	<b>94</b>	<b>197</b>	<b>65</b>	<b>3</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1490</b>	<b>38,43</b>	<b>33</b>	<b>215,27</b>	<b>1275,6</b>	<b>0,54</b>	<b>62,6</b>	<b>165</b>	<b>3,58</b>	<b>443</b>	<b>567</b>	<b>155</b>	<b>10</b>
<b>Итого за период</b>		<b>17395</b>	<b>581,8</b>	<b>602</b>	<b>2424,3</b>	<b>17644,2</b>	<b>8,72</b>	<b>1345</b>	<b>10040</b>	<b>125,96</b>	<b>4348</b>	<b>9344</b>	<b>2619</b>	<b>142</b>
<b>Среднее значение за период</b>		<b>1447,9</b>	<b>48,5</b>	<b>50,2</b>	<b>202</b>	<b>1470,4</b>	<b>0,7</b>	<b>112</b>	<b>836,7</b>	<b>10,5</b>	<b>362,3</b>	<b>778,7</b>	<b>218,3</b>	<b>11,8</b>

Составил \_\_\_\_\_ Решетникова Алевтина Георгие Утвердил \_\_\_\_\_  
М.П.

## Накопительная ведомость расхода продуктов

Категория питающихся

Шкала норм

Нижний Тагил ШУ  
Комплекс 5-11 класс

Шкала СанПиН  
2.3/2.4.3590-20 школа

№	Наименование группы продуктов	Расход по дням												факт	среднее за день	Норма	Выполнение нормы в %
		20.09	21.09	22.09	23.09	24.09	25.09	27.09	28.09	29.09	30.09	01.10	02.10				
1	Хлеб ржаной	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840	70,0	120	58,3
2	Хлеб пшеничный	151,4	150,6	133,2	146,6	148,4	102,6	141,6	158,8	128,1	102	89,5	133,2	1586	132,2	200	66,1
4	Крупы, бобовые	102,8	0	51,1	100	0	56,6	75	40	46	10,1	64,1	35,6	581,3	48,4	50	96,9
5	Макаронные изделия		10			63				10	63			146	12,2	20	60,8
6	Картофель	100	92	195,5	95	255	189	80	90	234,6	75	120	285	1811,1	150,9	187	80,7
7	Овощи (свежие, мороженые,	154,9	396,5	205,1	278	248,3	193	301	215,6	152	196,5	330,5	211,8	2883,2	240,3	320	75,1
8	Фрукты свежие	45	0	220	52	35	40	220	45	314	42	0	270	1283	106,9	185	57,8
9	Сухофрукты	0	10	10	10	20	0	10	0	0	10	5	0	75	6,3	20	31,3
11	Мясо 1-й категории	125	110	0	0	0	100	0	120	0	0	0	120	575	47,9	78	61,4
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	0	0	70	80	75	0	80	0	0	85	80	0	470	39,2	53	73,9
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	0	0	130	0	150	0	0	0	140	0	0	50	470	39,2	77	50,9
15	Молоко	200	240	180	35	0	280	240	220	280	35	310	290	2310	192,5	350	55,0
16	Кисломолочная пищевая продукция						125					131,3		256,3	21,4	180	11,9
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	0	0	0	180	0	0	0	0	0	170	0	0	350	29,2	60	48,6
18	Сыр	15	0	0	0	15	0	15	0	0	15	0	0	60	5,0	15	33,3
19	Сметана	0	0	0	10,3	12	15	10	0	0	20	8	10	85,3	7,1	10	71,1
20	Масло сливочное	17,5	13,5	15,1	11,2	21	11,9	12,4	31,4	22,4	22,5	5	22	205,9	17,2	35	49,0
21	Масло растительное	28,8	14	9	17,8	10,6	11,1	9,5	15,8	9	8	22,2	8	163,8	13,7	18	75,8
22	Яйцо, шт.		127,5		10			13,5	150	10	4,1			315,1	26,3	40	65,6
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара	20	25	20	30	27	22	20	15	27	25	20	17	268	22,3	35	63,8
25	Чай	0	0	1,1	1	1	0,1	0,2	0,2	0	0,1	0	0	3,7	0,3	2	15,4
26	Какао-порошок	4								4			4	12	1,0	1,2	83,3
27	Кофейный напиток	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	7	0,6	2	29,2
28	Дрожжи хлебопекарные													0	0,0	0,3	0,0
30	Соль пищевая поваренная йодированная	9,5	5,8	3,8	2	3	2	5	2	3	2	3	3	44,1	3,7	5	73,5
31	Специи													0	0,0	2	0,0

Составил \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)