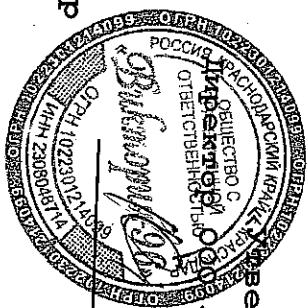


«Разработано»

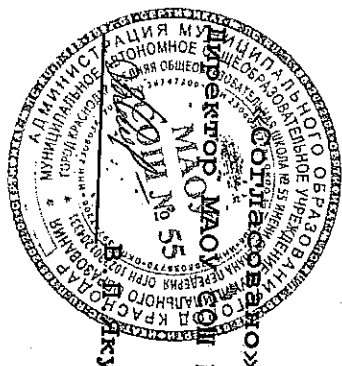
Муниципальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания №1»
Муниципального образования город Краснодар



Утверждено»

«Виктория-96»

Л. Е. Дьяченко



№ 55

Кубовская

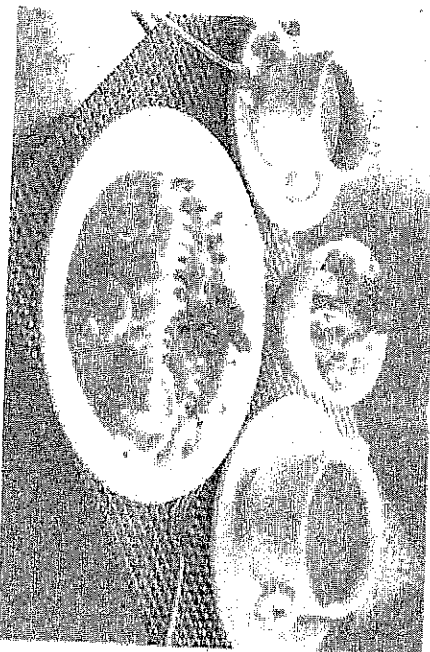
Основное организационное

Меню

Для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар

Краснодар

2022



Введение

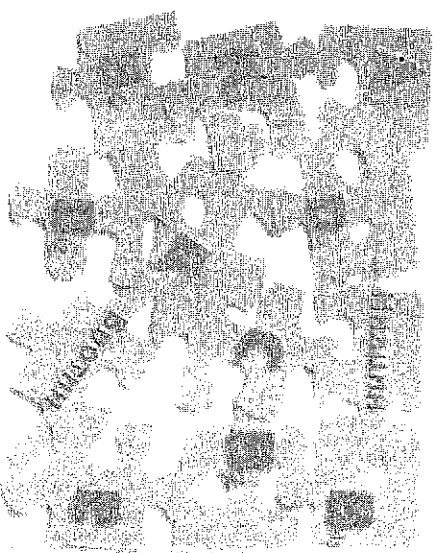
- 1. Горячие завтраки для обучающихся 7 - 11 лет*
- 2. Горячие обеды для обучающихся 7 - 11 лет*
- 3. Горячие завтраки и обеды для обучающихся ОБЗ и детей-инвалидов 7 - 11 лет, 1-ой смены*
- 4. Горячие обеды и полдники для обучающихся ОБЗ и детей-инвалидов 7 - 11 лет, 2-ой смены*

Приложение А

Приложение Б

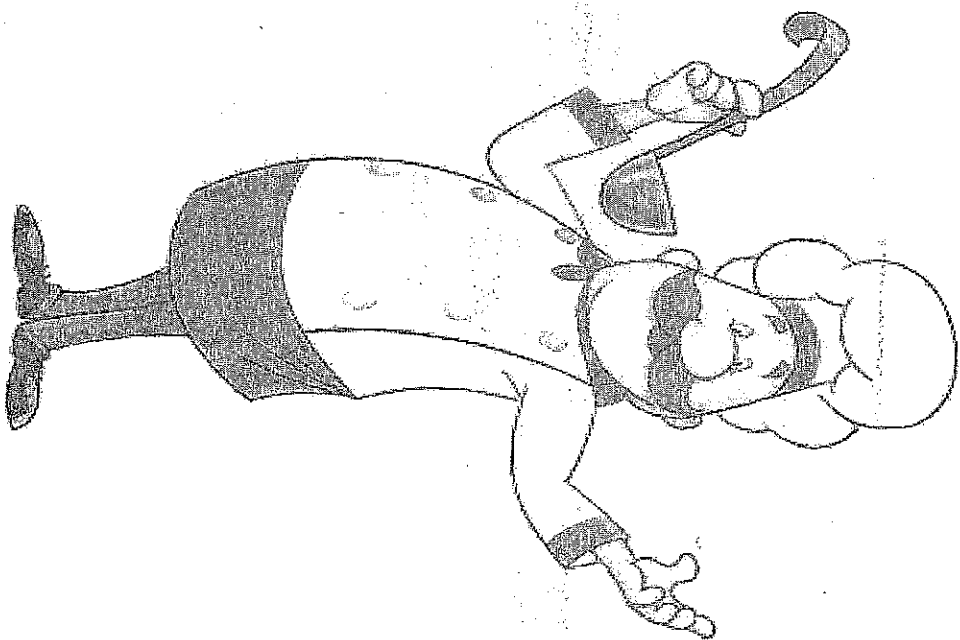
Приложение В

Список исполнителей работ



Особенности муниципального меню:

- ✓ разработано на период двух учебных недель и дифференцировано по возрастным группам (7-11 лет и 12 лет и старше);
- ✓ сформировано на основе разрешённых и наиболее распространённых традиционных блюд, и кулинарных изделий в организации питания детей школьного возраста;
- ✓ содержит наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии с наименованиями, указанными в сборниках рецептов для общественного питания детей;
- ✓ содержит полную информацию об энергетической ценности блюд, количественном составе белков, жиров, углеводов, необходимых для нормального роста и развития обучающихся;
- ✓ предусматривает использование традиционных методов кулинарной обработки - включает блюда, технологии которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов;
- ✓ обеспечивает проведение дополнительного обогащения рациона питания витаминами и микроэлементами за счёт применения специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, в том числе витаминизированных напитков промышленного выпуска;
- ✓ обеспечивает проведение профилактики йододефицитных состояний у детей школьного возраста за счёт применения в блюдах и кулинарных изделиях использование соли поваренной пищевой йодированной.



Торные заправки для обучающихся 7 - 11 лет



Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
173-17, 174-17, 175-17	Каша вязкая молочная из крупы с маслом сливочным ² (пшеничная) (190/10)	200	8,23	10,53	42,20	298,00
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,60
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	550	15,10	14,51	91,95	559,30

Вторник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону ² (перед сладкий)	70	0,56	0,07	1,75	18,90
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	278,67
54-11-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,12	148,69
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	580	23,30	20,82	73,07	601,96

		Среды					
рецептуры	№	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
				Б	Ж	У	
	015-17	Сыр порционн ⁴ (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
	362-04	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,60	302,50
	385-17, ТК	Кисломолочный продукт ⁵ (кефир)	180	5,22	4,50	7,20	90,00
	ТК	Фрукты свежие ² (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
	ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
	ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
		Итого	500	25,22	25,39	63,60	616,20

		Четверг					
рецептуры	№	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
				Б	Ж	У	
	ТК	Овощи по-сезону ³ (морковные палочки)	90	1,17	0,09	6,21	39,38
	310-16	Вок "Курица с рисом и овощами"	150	8,40	15,45	28,05	215,00
	ТК	Кисель из сушеных плодов ⁶ (курага)	200	0,89	0,06	32,75	154,60
	ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
	ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
		Итого	590	14,16	16,80	100,81	569,68

		Пятница							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
ТК	Овощи по-сезону ³ (помидор свежий)	100	1,10	0,20	3,80	22,00			
ТК	Рыба, запеченная ⁷ (филе минтая) с маслом сливочным (90/5)	95	14,58	13,59	3,96	225,60			
54-11г-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,12	148,69			
ТК	Напиток витаминизированный ⁹	180	0,90	0,00	18,18	76,32			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	ИТОГО	585	23,29	20,14	71,06	586,31			
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		101,1	97,66	400,49	2933,45			
	СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ		20,21	19,53	80,10	586,69			

		Понедельник							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
ТК	Овощи по-сезону ³ (морковные палочки)	100	1,10	0,20	3,80	43,75			
210-17	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66			
386-17, ТК	Кисломолочный продукт ⁵ (кефир)	180	5,22	4,50	7,20	90,00			
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	580	23,96	30,73	47,44	584,11			

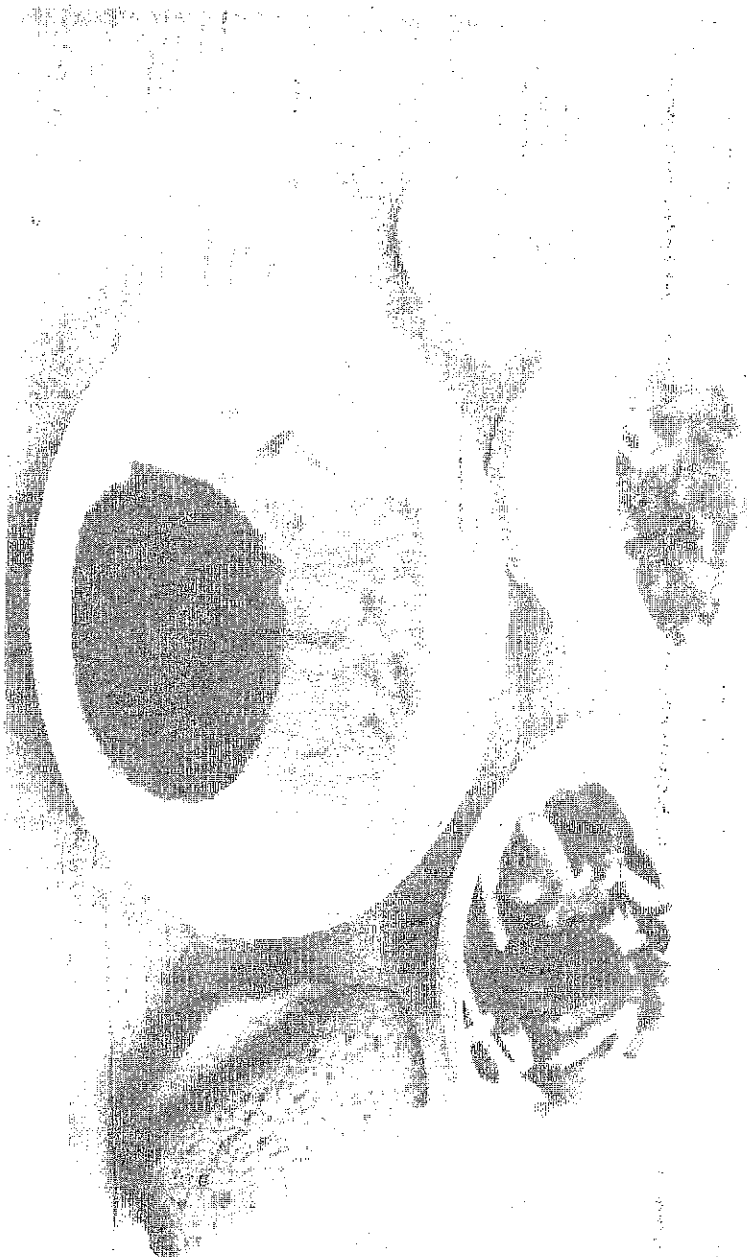
		Вторник				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезонн ³ (помидор соленый)	100	1,10	0,20	3,80	20,00
210-03, ТК	Рагу из филе птицы	150	13,40	7,36	15,30	169,70
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (праник в пром. упак.)	25	3,50	4,50	18,00	176,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	505	24,97	16,05	76,92	586,40

		Среда				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
234-17, ТК	Котлета рыбная ⁷ (филе минтая)	100	14,80	13,90	11,80	164,00
518-04	Картофель отварной	150	3,00	7,65	23,85	181,50
389-17, ТК	Сок натуральный (блочный) ⁹	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие ² (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	580	22,40	22,75	87,63	582,52

		Четверг					
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал	
			Б	Ж	У		
ТК	Овощи по-сезону ² (помидор свежий)	60	0,66	0,12	2,28	13,20	
347-18	Котлеты "Школьные" (из говядины и птицы) с маслом сливочным (100/5)	105	14,70	11,66	12,70	243,00	
ТК	Каша рассыпчатая с овощами ¹ (пшеничная)	150	6,00	1,05	42,00	187,50	
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00	
	Итого	565	24,73	13,65	90,98	597,40	

		Пятница					
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал	
			Б	Ж	У		
ТК	Овощи по-сезону ¹ (огурец свежий)	80	0,88	0,16	3,04	9,60	
ТК	Гратен из печени	90	15,99	10,15	6,71	206,00	
205-17	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40	
389-17,	Сок натуральный ² (вишневый)	180	0,90	0,00	18,18	76,32	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00	
	Итого	550	26,24	17,10	80,45	594,02	
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		122,30	100,28	383,42	2944,45	
	СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ		24,46	20,06	76,68	588,89	
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		223,37	197,94	783,91	5877,90	
	СРЕДНЯЯ		22,34	19,79	78,39	587,79	

Горячие обеды для детей с 1 по 4 класс



		Понедельник				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону ² (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80
ТК	Нагеты куриные	100	7,30	7,60	31,82	233,83
205-17	Макаронь отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00
ТК	Фрукты свежие ² (апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	880	20,29	20,17	121,6	799,63

		Вторник				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по сезону ² (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,20
ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,40
ТК	Ризотто с овощами	150	4,03	7,98	32,85	211,50
389-07, ТК	Сок натуральный (вишневый) ²	200	1,00	0,00	20,20	84,80
ТК	Кондитерское изделие ³ (печенье в пром. упак)	20	2,80	3,60	14,40	92,50
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	810	35,57	29,75	117,6	858,2

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по сезону ³ (помидор свежий)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
139-04	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,60
235-17	Шницель рыбный натуральный ⁷ (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230,00
518-04	Картофель отварной	150	3,00	7,65	23,85	181,50
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,30	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	775	30,61	31,25	106,27	847,80

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону ³ (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,80	94,40
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,20	26,80	5,20	318,17
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	820	30,77	38,37	84,44	784,99

№ рецептуры	Полное наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Питательность			
			Б	Ж	У	
015-17	Сыр порционно ⁴ (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
138-04	Суп картофельный с крупой ¹ (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,40
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	403,15
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Фрукты свежие ² (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	ИТОГО	735	18,10	16,15	161,95	816,15
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		135,34	135,69	591,86	4106,77
	СРЕДНЯЯ за 5 дней		27,07	27,14	118,37	821,35

№ рецептуры	Полное наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Питательность			
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону ³ (отурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,40
268-17	Шницель говяжий	100	15,00	22,00	13,02	278,67
54-11г-20, ТК	Пюре картофельное	150	3,20	5,20	19,80	138,78
389-07, ТК	Сок натуральный (вишневый)	200	1,00	0,00	20,20	84,80
ТК	Фрукты свежие ² (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	890	28,41	32,69	118,43	845,35

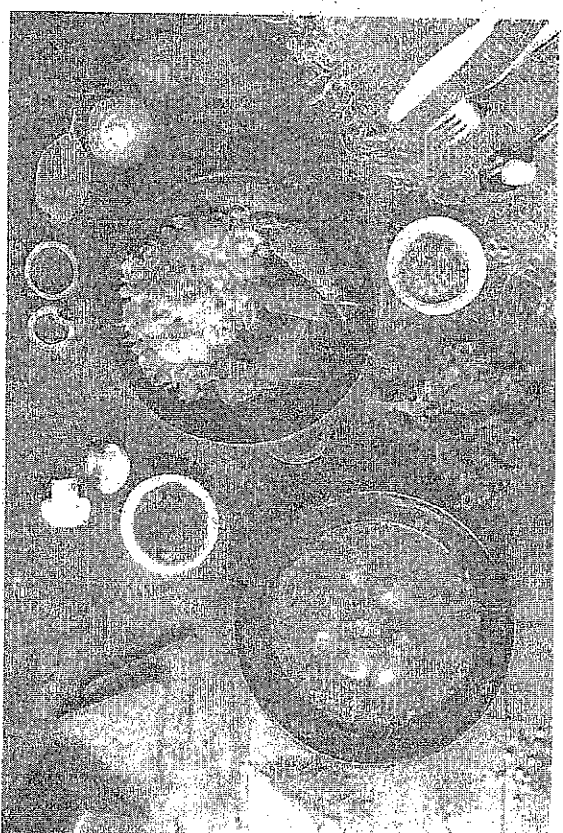
Вторник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по сезону ³ (овощные палочки: морковь, перец сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25
93-18	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,50	5,00	56,60
443-04, ТК	Плов из говядины	150	16,20	15,90	28,36	262,50
350-17, ТК	Кисель из свежих плодов ² (клубника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117,00
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (вафли в пром. упак.)	15	2,10	2,70	10,80	122,40
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,30	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	805	26,22	24,00	120,48	814,25

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по сезону ³ (ассорти овощное: огурец соленый, томидор соленый)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
147-04	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	96,80
ТК	Филе трюфы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,10	219,50
302-17	Каша рассыпчатая ¹ (гречневая)	150	4,79	4,44	30,89	243,75
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10,00	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	785	27,42	15,51	95,17	797,75

Четверг						
№ рецептуры	Прём пици, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
015-07	Сыр порционно ⁹ (Российский)	25	5,80	7,38	0,00	90,00
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	10,80	6,20	0,60	124,00
362-04	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	12,44	14,71	24,11	322,95
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ТК	Фрукты свежие ² (нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	780	37,21	32,57	83,96	843,05

Пятница						
№ рецептуры	Прём пици, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону ³ (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80
ТК	Рыба, запеченная с маслом (филе минтая) ⁷ (90/5)	95	14,58	13,59	3,96	225,60
204-04	Картофель отварной с луком	150	3,20	8,40	26,10	181,25
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Напиток витаминизированный ⁸	200	0,44	0,44	10,89	52,22
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	875	25,97	28,99	92,21	805,47
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		23484,05	133,76	510,25	4105,87
	СРЕДНЯЯ за 5 дней		4696,81	26,75	102,05	821,17
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		23619,39	269,45	1102,11	8212,64
	СРЕДНЯЯ		2361,94	26,94	110,21	821,26

Горячие завтраки и обеды для детей ОВЗ и детей-инвалидов с 1 по 4 класс (1 смена)



Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
173-17, 174-17, 175-17	Каша вязкая молочная из крупы с маслом сливочным (пшеничная) (190/10)	200	8,23	10,53	42,20	298,00
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,60
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	550	15,10	14,51	91,95	559,30
Обед						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону ³ (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80
ТК	Нагетсы куриные	100	7,30	7,60	31,82	233,83
205-17	Макароньы отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00
ТК	Фрукты свежие ² (апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	880	20,29	20,17	121,6	799,63

		Вторник							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
	Завтрак								
ТК	Овощи по-сезону ² (перец сладкий)	70	0,56	0,07	1,75	18,90			
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	278,67			
54-11-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,12	148,69			
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	580	23,30	20,82	73,07	601,96			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
	Обед								
ТК	Овощи по сезону ² (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2			
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,20			
ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,40			
ТК	Ризотто с овощами	150	4,03	7,98	32,85	211,50			
389-07, ТК	Сок натуральный (вишневый) ²	200	1,00	0,00	20,20	84,80			
ТК	Кондитерское изделие ² (печенье в пром. упаковке)	20	2,80	3,60	14,40	92,50			
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	810	35,57	29,75	117,6	858,2			

№ рецептуры	Среда	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
				Б	Ж	У	
рецептуры		наименование блюда	(г)	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, Ккал
		Завтрак					
015-17		Сыр порционно ⁴ (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
362-04		Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,60	302,50
386-17, ТК		Кисломолоочный продукт ⁵ (нефир)	180	5,22	4,50	7,20	90,00
ТК		Фрукты свежие ² (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00
ТК		Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
		ИТОГО	500	25,22	25,39	63,60	616,20
		Обед					
		Приём пищи, наименование блюда					
		Обед					
ТК		Овощи по сезону ³ (ассорти овощей: огурец, перец сладкий)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
139-04		Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,60
235-17		Шницель рыбный натуральный ⁷ (филе минтая) с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230,00
518-04		Картофель отварной	150	3,00	7,65	23,85	181,50
ТК		Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК		Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
		ИТОГО	775	30,61	31,25	106,27	847,80

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
ТК	Овощи по-сезону ³ (морковные палочки)	90	1,17	0,09	6,21	39,38
310-16	Вок "Курица с рисом и овощами"	150	8,40	15,45	28,05	215,00
ТК	Кисель из сушеных плодов ⁶ (курага)	200	0,89	0,06	32,75	154,60
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	590	14,16	16,80	100,81	589,68
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал
			Б	Ж	У	
	Обед					
ТК	Салат по-сезону ³ (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,80	94,40
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,20	26,80	5,20	318,17
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	820	30,77	38,37	84,44	784,99

		Пятидневка						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность, Ккал		
			Б	Ж	У			
	Завтрак							
ТК	Овощи по-сезону ² (помидор свежий)	100	1,10	0,20	3,80	22,00		
ТК	Рыба, запеченная ⁷ (Филе минтая) с маслом сливочным (90/5)	95	14,58	13,59	3,96	225,60		
54-11г-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,12	148,69		
ТК	Напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32		
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00		
	ИТОГО	585	23,29	20,14	71,06	586,31		
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		101,07	97,66	400,49	2933,45		
	СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ		20,21	19,53	80,10	586,69		
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность, Ккал		
			Б	Ж	У			
	Обед							
015-17	Сыр порционнo ⁴ (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00		
138-04	Суп картофельный с крупой ¹ (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,40		
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	403,15		
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00		
ТК	Фрукты свежие ² (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00		
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00		
	ИТОГО	735	18,10	16,15	161,95	816,15		
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		135,3	135,69	591,86	4106,77		
	СРЕДНЯЯ за 5 дней		27,07	27,14	118,37	821,35		

		Понедельник:								
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал				
			Б	Ж	У					
	Завтрак									
ТК	Овощи по-сезону ³ (морковные палочки)	100	1,10	0,20	3,80	43,75				
210-17	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66				
386-17, ТК	Кисломолочный продукт ⁵ (кефир)	180	5,22	4,50	7,20	90,00				
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00				
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00				
	Итого	580	23,96	30,73	47,44	584,11				
	Обед									
ТК	Овощи по-сезону ³ (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2				
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,40				
268-17	Шницель говяжий	100	15,00	22,00	13,02	278,67				
54-11г-20	Пюре картофельное	150	3,20	5,20	19,80	138,78				
389-07, ТК	Сок натуральный (вишневый) ⁹	200	1,00	0,00	20,20	84,80				
ТК	Фрукты свежие ² (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00				
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00				
	Итого	890	28,41	32,69	118,43	845,35				

		Вторник							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
	Завтрак								
ТК	Овощи по-сезону ³ (помидор соленый)	100	1,10	0,20	3,80	20,00			
210-03, ТК	Рагу из филе птицы	150	13,40	7,36	15,30	169,70			
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00			
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (пряник)	25	3,50	4,50	18,00	176,00			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	505	24,97	16,05	76,92	586,40			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
	Обед								
ТК	Овощи по сезону ³ (овощные палочки: морковь, перец сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25			
93-18	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,50	5,00	56,60			
443-04, ТК	Плов из говядины	150	16,20	15,90	28,30	262,50			
350-17, ТК	Кисель из свежих плодов ² (клубника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117,00			
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (вафли)	15	2,10	2,70	10,80	122,40			
ТК	Фрукты свежие ³ (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00			
	Итого	805	26,22	24,00	120,48	814,25			

		Питица							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
ТК	Овощи по-сезону ¹ (огурец, свежий)	80	0,88	0,16	3,04	9,60			
ТК	Гратен из печени	90	15,99	10,15	6,71	206,00			
205-17	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40			
389-17,	Сок натуральный ⁸ (вишневый)	180	0,90	0,00	18,18	76,32			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	550	26,24	17,10	80,45	594,02			
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		122,3	100,28	383,42	2944,45			
	СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ		24,46	20,06	76,68	588,89			
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		223,4	197,94	783,91	5877,90			
	СРЕДНЯЯ		22,34	19,79	78,39	587,79			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал			
	Обед		Б	Ж	У				
ТК	Салат по-сезону ³ (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00			
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80			
ТК	Рыба (минтай) ⁷ , запеченная с маслом	90/5	14,58	13,59	3,96	225,60			
204-04	Картофель отварной с луком	150	3,20	8,40	26,10	181,25			
ТК	Фрукты свежие ² (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Напиток витаминизированный ⁹	200	0,44	0,44	10,89	52,22			
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00			
	ИТОГО	875	25,97	28,99	92,21	805,47			
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		23484,	133,76	510,25	4105,87			
	СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ		4696,8	26,75	102,05	821,17			
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		23619,4	269,45	1102,11	8212,64			
	СРЕДНЯЯ		2361,9	26,94	110,21	821,26			

Горячие обеды и полдники для детей ОВЗ и детей-инвалидов с 1 по 4 класс (II смена)



		Понедельник					
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность, Ккал	
			Б	Ж	У		
	Обед						
ТК	Салат по-сезону ² (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00	
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80	
ТК	Нарезка куриные	100	7,30	7,60	31,82	233,83	
205-17	Макароны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40	
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00	
ТК	Фрукты свежие ² (апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00	
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00	
	Итого	880	20,29	20,17	121,6	799,63	
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность, Ккал	
			Б	Ж	У		
742-04	Поддник						
	Кулебака с капустой	100	6,03	5,83	31,23	202,86	
ТК	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	100,60	
ТК	Фрукты свежие ² (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	Итого	400	9,59	8,93	56,98	350,46	

		Вторник							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал			
			Б	Ж	У				
	Обед								
ТК	Овощи по сезону ³ (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2			
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,20			
ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,40			
ТК	Ризотто с овощами	150	4,03	7,98	32,85	211,50			
389-07, ТК	Сок натуральный (вишневый) ⁹	200	1,00	0,00	20,20	84,80			
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (печенье в пром. упак)	20	2,80	3,60	14,40	92,50			
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	Итого	840	35,57	29,75	117,6	858,2			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал			
			Б	Ж	У				
	Полдник								
440-17	Булочка творожная	100	13,08	6,06	38,68	300,00			
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	20,00	42,00			
	Итого	300	13,15	6,08	58,68	342,00			

		Четверг								
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал				
			Б	Ж	У					
	Обед									
ТК	Салат по-сезону ² (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42				
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,80	94,40				
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,20	26,80	5,20	318,17				
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50				
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00				
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00				
	Итого	820	30,77	39,37	84,44	784,99				
№ рецептуры		Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
		Полдник		Б	Ж	У				
420-17	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274				
ТК	Напиток витаминизированный ⁹	200	1,00	0,00	20,20	84,80				
	Итого	300	12,99	10,41	53,37	358,8				

		Питание							
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
Обед									
015-17	Сыр порционно ⁴ (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,00			
138-04	Суп картофельный с крупой ¹ (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,40			
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами со сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	403,15			
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00			
ТК	Фрукты свежие ² (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	ИТОГО	735	18,10	16,15	161,95	816,15			
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		135,3	135,69	591,86	4106,77			
	СРЕДНЯЯ за 5 дней		27,07	27,14	118,37	821,35			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
Полдник									
406-17	Пирожок печеный с картофелем	100	6,03	7,60	36,90	240,00			
342-17, ТК	Компот из свежих плодов ² (клубника с/м)	200	0,16	0,16	27,81	105,00			
	Итого	300	6,19	7,76	64,71	345,00			
	ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ		62,84	59,40	289,18	1765,59			
	СРЕДНЯЯ за 5 дней		12,57	11,88	57,84	353,12			

		Помеделъник								
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал				
			Б	Ж	У					
	Обед									
ТК	Овощи по-сезону ² (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2				
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,40				
268-17	Шницель говяжий	100	15,00	22,00	13,02	278,67				
54-11г-20	Пюре картофельное	150	3,20	5,20	19,80	138,78				
389-07, ТК	Сок натуральный ⁹ (вишневый)	200	1,00	0,00	20,20	84,80				
ТК	Фрукты свежие ² (мандарин)	100	0,40	0,40	9,80	38,00				
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00				
	ИТОГО	890	28,41	32,69	118,43	845,35				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал				
	Полдник		Б	Ж	У					
471-03	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,30	35,00	243,00				
385-17	Молоко 2,5%	200	5,80	5,00	9,60	107,00				
	Итого	300	10,18	12,3	44,6	350,00				

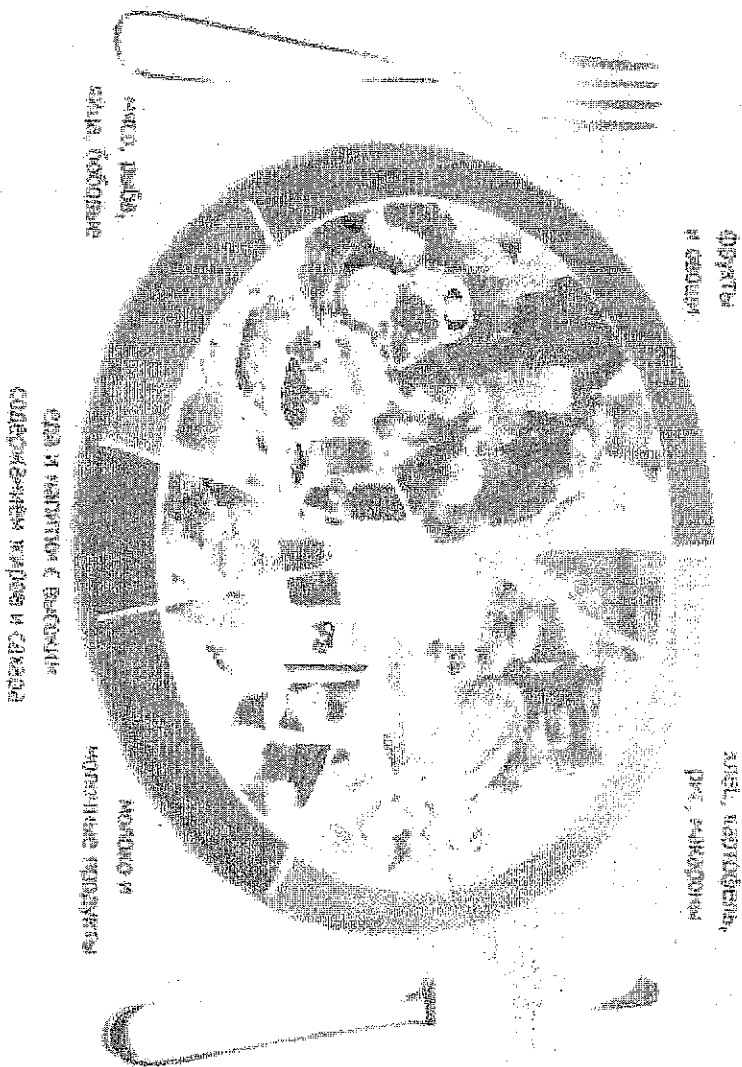
Вторник									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
	Обед								
ТК	Овощи по сезону ³ (овощные палочки: морковь, перец, сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25			
93-18	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,50	5,00	56,60			
443-04, ТК	Плов из говядины	150	16,20	15,90	28,30	262,50			
350-17, ТК	Кисель из свежих плодов ² (черная смородина с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117,00			
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (вафли в пром. утл.)	15	2,10	2,70	10,80	122,40			
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00			
	Итого	805	26,22	24,00	120,48	814,25			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
	Поддник		Б	Ж	У				
ТК	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	233,88			
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	20,00	40,00			
ТК	Кондитерское изделие ⁸ (вафли в пром. утл.)	15	0,98	4,20	9,30	91,00			
	Итого	315	13,04	14,63	62,47	364,88			

		Среда				
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
	Обед					
ТК	Овощи по сезону ² (ассорти овощное: огурец соленый, помидор соленый)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
147-04	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	96,80
ТК	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,10	219,50
302-17	Каша рассыпчатая ¹ (гречневая)	150	4,79	4,44	30,89	243,75
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10,00	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	785	27,42	15,51	95,17	797,75
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал
			Б	Ж	У	
743-04	Поддник					
	Расстегай с мясом (говядина)	100	15,57	10,72	29,97	266,90
389-17, ТК	Сок натуральный	200	0,90	0,00	18,18	84,80
	Итого	300	15,7	35,22	30,01	343,9

Четверг									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
			Б	Ж	У				
							Пищевые вещества (г)		
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, Ккал			
	Обед								
015-07	Сыр порционный ⁴ (Российский)	25	5,80	7,38	0,00	90,00			
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	10,80	6,20	0,60	124,00			
362-04	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	12,44	14,71	24,11	322,95			
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50			
ТК	Фрукты свежие ² (слива)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00			
	ИТОГО	780	37,21	32,57	83,96	843,05			
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, Ккал			
	Полдник		Б	Ж	У				
406-17	Пирожок печеный с печенью	100	15,57	10,72	29,97	280,00			
350-17, ТК	Кисель из плодов свежих ² (клубника с/м)	200	0,13	24,50	0,04	77,00			
	Итого	300	16,47	10,72	48,15	364,80			

- 1 Допускается приготовление блинда из другой крупы с соблюдением норм закладки и энергетической ценности
- 2 Допускается выдача иных фруктов в соответствии с сезоном
- 3 Допускается выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном
- 4 Допускается замена на сыр другого наименования (жирность 45%, полутвердый)
- 5 Допускается выдача любого кисломолочного продукта с соблюдением энергетической ценности
- 6 Возможно приготовление блинда из любых сушеных плодов с соблюдением энергетической ценности
- 7 Возможно приготовление блинда из других видов рыбы, разрешенной в детском питании
- 8 Допускается выдача других кондитерских изделий
- 9 Допускается выдача сока натурального из разных плодов или ягод или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторности и сохранения энергетической ценности

Проможеиия



Фрукты
и овощи

Мясо, птица,
рыба, яйца,
морепродукты

Молоко,
сыр, йогурты,
кефир

Зерно и злаки с
бобовыми

Молочные
продукты

Приложение А

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Таблица замены продуктов с учётом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
1	2	3	4
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
		Молоко стужённое (цельное и с сахаром)	40
		Стужённо-варёное молоко	40
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	7

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
Рыба (треска)	100	Сыр			20
		Мясо (говядина)			87
		Творог с массовой долей жира 9%			105
Картофель	100	Капуста белокочанная			111
		Капуста цветная			80
		Морковь			154
		Свёкла			118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные			33
		Горошек зелёный			40
		Горошек зелёный консервированный			64
		Кабачки			300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные			200
		Соки фруктовые			133
		Соки фруктово-ягодные			133
		Сухофрукты:			
		Яблоки			12
		Чернослив			17
		Курага			8
		Изюм			22

Таблица расхода соли при приготовлении блюд и изделий

Приложение Б

№ п/п	Наименование блюда	Соль, г
1	2	
1	Холодные блюда (на 1 порцию)	3
2	Супы (на 1000 г)	2-3
3	Блюда из овощей (варка) на 1 литр воды	6-10
4	Блюда из круп (на 1 кг крупы)	10
	Гречневая каша:	
	" Расыпчатая из ядрицы	21
	" Вязкая	40
	Пшеничная каша:	
	" Расыпчатая	25
	" Вязкая	40
	Рисовая каша:	
	" Расыпчатая	28
	" Вязкая	45
	Перловая каша:	
	" Расыпчатая	30
	" Вязкая	45
	Овсяная каша вязкая	40
	Манная каша вязкая	45
	Кukuрузная каша:	
	" Расыпчатая	30
	" Вязкая	35
5	Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3-4
6	Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30
7	Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25
8	Блюда из творога (на 1 кг)	10
9	Блюда из рыбы (на 1 порцию)	3
10	Блюда из мяса (на 1 порцию)	4
11	Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3-5

Расчет расхода сырыя и выхода полуфабрикатов

Наименование сырыя	Масса сырыя брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырыя нетто, г
1	2	3	4
Картофель свежий продовольственный:			
молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100
сырой очищенный:			
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100
с 1 января по 28-29 февраля	154	35	100
с 1 марта	167	40	100
Баклажаны:			
свежие	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
Горошек зеленый:			
быстрозамороженный	100	0	100
консервированный	154	35	100
Капуста:			
белокачанная свежая сырая очищенная	125	20	100
брокколи, цветная свежая сырая очищенная	192	48	100
брокколи, цветная быстрозамороженная очищенная	100	0	100
краснокачанная свежая сырая очищенная	118	15	100

Китайская (пекинская) сырая очищенная	109	8	100
Кабачки свежие:			
с кожей и семенами сырые	105	5	100
быстрозамороженные	100	0	100
Кукуруза сахарная:			
быстрозамороженная	100	0	100
консервированная	167	40	100
Лук:			
репчатый свежий сырой очищенный	119	16	100
зеленый очищенный	125	20	100
Морковь столовая свежая сырая очищенная:			
до 1 января	125	20	100
с 1 января	133	25	100
быстрозамороженная	100	0	100
Петрушка свежая:			
корневая	133	25	100
зелень	135	26	100
Помидоры:			
свежие парниковые неочищенные	102	2	100
свежие грунтовые	118	15	100
Редис:			
красный обрезной (поступающий без ботвы) очищенный от кожуры	133	25	100
красный обрезной, не очищенный от кожуры (сукорооченной ботвой до 3 см)	108	7	100
Салат:			
кочанный	149	33	100

Латук, ромэн, кресс	139	28	100
Свекла столовая свежая:			
сырая очищенная до 1 января	125	20	100
сырая очищенная с 1 января	133	25	100
Тыква продовольственная свежая сырая очищенная	143	30	100
Укроп молодой столовый свежий	135	26	100
Фасоль стручковая:			
консервированная	167	40	100
быстрозамороженная	100	0	100
Чеснок свежий очищенный	133	25	100
Щавель свежий	132	24	100
Шпинат свежий	135	26	100
Фрукты и ягоды свежие:			
Апельсины при получении сока	227	56	100
Бананы очищенные	143	30	100
Виноград свежий столовый	104	4	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	111	10	100
Лимон очищенный	114	12,5	100
Лимон при получении сока	222	55	100
Мандарины очищенные	135	26	100
Мандарины при получении сока	175	43	100
Персики, нектарины свежие с удаленной косточкой	111	10	100
Слива с удаленной косточкой	111	10	100
Смородина красная свежая	106	6	100
Смородина черная свежая	102	2	100

Черешня, вишня с удаленной плодоножкой	105	5	100
Черешня, вишня с плодоножкой	102	2	100
Яблоко свежее с удаленным семенным гнездом	122	8	100
Яблоко свежее очищенное от кожуры с удаленным семенным гнездом	143	30	100
Сыры			
Сыры полутвердые	108	7	100
Сыры рассольные, в т.ч. брынза	108	7	100

- 1 Допускается приготовление блюда из другой крупы с соблюдением норм закладки и энергетической ценности
- 2 Допускается выдача иных фруктов в соответствии с сезоном
- 3 Допускается выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном
- 4 Допускается замена на сыр другого наименования (жирность 45%, полутвердый)
- 5 Допускается выдача любого кисломолочного продукта с соблюдением энергетической ценности
- 6 Возможно приготовление блюда из любых сушеных плодов с соблюдением энергетической ценности
- 7 Возможно приготовление блюда из других видов рыбы, разрешенной в детском питании
- 8 Допускается выдача других кондитерских изделий
- 9 Допускается выдача сока натурального из разных плодов или ягод или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости и сохранения энергетической ценности

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004. — 639с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под общей редакцией М.П. Могильного, Изд-во Дели принт, 2017. - 544с.
3. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садом, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений / Под редакцией профессора Первалова А. Я.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимися 1-4-х классов общеобразовательных организаций, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020.- 145с.
5. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под общей редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во ГОО «Пчёлка», 1994.- 616с.
6. Скурехин И.М., Волгарева М.Н. Химический состав пищевых продуктов. Изд. 2-е – М.: Агропромиздат, 1987. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. – 224с.; Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов. - 360с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций / Под общей редакцией В.Р. Кучмы, Москва, 2016.
8. СанГиг 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
10. Технологические карты муниципального предприятия «КШП №1» муниципального образования город Краснодар на кулинарные изделия (изли блюд).