

СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор



Россия Краснодарский край

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПЕРИОД О С Е Н Ь

20__г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20

2021 г.

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

1 - я НЕДЕЛЯ

Возрастная категория: с 12 до 18 л. Сезон: осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 1 -й	макароны / кукуруза отварная консервированная	150 / 70	5,457 2,015	5,786 1,721	30,457 3,84	195,73 38,89	3	203 / 11 133/11
	Печеночные котлеты	100 / 15	10,3	15,9	10,7	227,10	9	282/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	23	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
итого за завтрак			23,092	24,122	98,864	704,92	суммарный объём порций гр. 615	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	Шницель рыбный (минтай)	120 / 25	13,231	10,04	11,219	188,17	15	235/11
	картофельное пюре / горошек овощной отварной	110 / 70	2,273 2,167	6,715 2,487	13,19 4,01	122,29 47,08	5	128-131/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	28	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Пром.пр.
итого за завтрак			22,626	20,10	80,553	593,60	суммарный объём порций гр. 615	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	Запеканка из творога с молоком сгущённым	200	26,63	20,16	52	495,96	8	223 / 11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	26	379/11
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	18	14/11
	Кондитерские изделия (печенье)	20	0,843	0,349	8	38,51	21	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,238	57,17	20	Пром.пр.
итого за завтрак			34,028	32,1	101,768	831,83	суммарный объём порций гр. 560	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	Овощи свежие (огурец)	70	0,49	0,07	1,33	7,91	2	71/11
	Жаркое по - домашнему	200	16,514	20,674	18,949	327,92	10	259/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	25,135	104,00	24	349/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Пром.пр.
итого за завтрак			22,951	22,069	92,351	659,83	суммарный объём порций гр. 660	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

1 - я НЕДЕЛЯ

возрастная категория: 12-18 лет

Сезон : осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 5-й	Котлета рубленая из птицы	100 / 20	10,516	12,451	15,024	214,22	16	294/11
	Каша пшенная /	80 / 100	3,42	4,595	23,929	150,75	4	171-75 /11
	/ Икра свекольная		2,37	1,697	22,87	116,23		
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	23	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Пром.пр.
итого за завтрак			22,191	19,58	119,88	744,49	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	590

2 - я НЕДЕЛЯ

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 6-й	Овощи свежие (помидор)	70	0,77	0,14	2,66	14,98	2	71 /11
	Плов с говядиной	200	12,52	19,878	32,111	357,43	12	265/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	28	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,40	22	338 / 11
итого за завтрак			18,08	21,2	92,523	632,79	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	650

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7-й	Тефтели рыбные (минтай)	100 / 20	9,905	9,66	14,115	183,02	14	239/11
	Картофельное пюре./	110 / 75	2,273	6,715	13,19	122,29	6	128-73/11
	/ Икра кабачковая		2,048	5,39	10,91	100,34		
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	25,135	104,00	24	349/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
итого за завтрак			19,21	22,57	96,301	665	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	585

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8-й	лакомка с помидоркой в омлете/кукуруза отварная	145 / 70	11,4	8,235	2,031	127,84	7	173-133/11
	Кондитерские изделия (печенье)	17	0,717	0,297	6,8	32,74	21	Пром.пр.
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	26	379/11
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	18	14/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	22	338 / 11
итого за завтрак			23,352	22,24	73,188	586,30	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	602

ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

25%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 9-й	Овощи свежие (огурец)	70	0,49	0,07	1,33	7,91	2	71/11
	Запеканка картофельная с мясом	165 / 35	16,563	22,13	21,92	353,09	11	284/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	29,400	118,84	27	359/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	22	338 / 11
итого за завтрак			22,0029	23,2	93,44	670,9	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	630

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептов
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 10-й	Каша молочная (рисовая)	210	5,093	10,721	38	268,86	1	182/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	25	382/11
	Бутерброд с сыром	65	4,258	8,436	14,695	151,74	17	3-434 / 11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
итого за завтрак			17,471	22,872	108,647	710,3	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	555

Возрастная категория: с 12 до 18 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН 100%			90	92,0	383	2720	белки	-0,002
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	-0,006
12-18 л	ЗАВТРАК 25 %	25%	22,50	23,00	95,75	680,0	углеводы	-0,017
Среднее за 10 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	680,0	энерг-я ценность	-0,1296

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

Литература:

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

возрастная категория: 12-18 лет

1 - я неделя

1-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
203 / 11	макароны / кукуруза отварная	150 / 70
133/11	консервированная	
282/11	Печеночные котлеты	100 / 15
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30

1 - я неделя

2-й день

235/11	Шницель рыбный (минтай)	120 / 25
128-131/11	картофельное пюре / горьшек овощной отварной	110 / 70
376/11	Чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40

1 - я неделя

3-й день

223 / 11	Запеканка из творога с молоком сгущённым	163/37
379/11	Кофейный напиток	200
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	20
14/11	Масло порциями	10
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100

1 - я неделя

4-й день

71 / 11	Овощи свежие (огурец)	70
259/11	Жаркое по - дормашнему	45/155
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100

1 - я неделя

5-й день

294/11	Котлета рубленая из птицы	100/20
171-75 / 11	каша пшённая/ икра свекольная	80/100
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40

2 - я неделя

6-й день

Сборник рецеп №	Наименование блюд	Выход 1-п/г.
71 / 11	Овощи свежие (помидор)	70
265/11	Плов с говядиной	40/160
376/11	чай с сахаром	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100

2 - я неделя

7-й день

239/11	Тефтели рыбные (минтай)	100/20
128-73 / 11	Картофельное пюре/ /икра кабачковая	110/75
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30

2 - я неделя

8-й день

173/11	лакомка с помидоркой в	145/70
133/11	омлете/кукуруза отварная	
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	17
379/11	Кофейный напиток	200
14/11	масло порциями	10
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	80

2 - я неделя

9-й день

71 / 11	Овощи свежие (огурец)	70
284/11	Запеканка картофельная с мясом	165/35
359/11	Кисель ассорти фруктовое	200
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	80

2 - я неделя

10-й день

182/11	Каша молочная (рисовая)	200/10
382 / 11	Какао с молоком	200
3-434 / 11	Бутерброд с сыром	65
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30

1я-неделя

ОСЕНЬ

Сборник рецепт №	Наименование блюда	Вес блюда	норма закладки продуктов в гр (брутто / нетто) на 1 порцию								
1-й день			Печеночные котлеты			СОУС			макароны		
203 / 11	макароны / кукуруза отварная	150 / 70	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
133/11	консервированная		печень	123,4	100	сметана	3,48	3,48	макароны	50	50
282/11	Печеночные котлеты	100 / 15	мука пш.	6,9	6,9	мука пш.	1,04	1,04	вода	300	300
389/11	Сок фруктовый (яблочный)	200	лук	7,15	5,37	вода	10,35	10,35	соль	2,27	2,27
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	морковь	6,18	4,9	лук репч.	3,57	3	м/сливочное	7,15	7,15
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	яйца	0,08шт.	3,2	лав лист	0,0003	0,0003	кукуруза отварная		
			м/растительно	6	6	м/сливочное	0,3	0,3	консервирован	116,67	70
			соль	0,85	0,85	соль	0,15	0,15			

1я-неделя

2-й день			Шницель рыбный			СОУС			картофельное пюре		
235/11	Шницель рыбный (минтай)	120 / 25	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
128-131/11	картофельное пюре / горошек овощной отварной	110 / 70	минтай б/г	147,2	103,2	сметана	6,25	6,25	картофель	129,07	96,80
			лук репч.	24	21,6	мука пш.	1,9	1,9	молоко	17,6	16,5
376/11	Чай с сахаром	200	зелень	2,5	2,4	вода	19	19	м/слив	3,3	3,3
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	молоко	9,6	9,6	томат	2,5	2,5	соль	0,62	0,62
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	яйца	0,12шт.	4,8	лав лист	0,0005	0,0005	/горошек овощ. отварн.		
			сухарь паниро	15	15	соль	0,25	0,25	консервирова	107,8	70
			м/растительно	6	6	чай с сахаром					
			соль	0,8	0,8	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
						чай	2	2	сахар	12	12
						вода	66	66	вода кипятком	150	150

1я-неделя

3-й день			запеканка из творога с молоком сгущённым						Кофейный напиток		
223 / 11	Запеканка из творога с молоком сгущённым	163/37	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
			творог	153,22	150	сл/ масло	6,52	6,52	молоко	200	200
379/11	Кофейный напиток	200	крупа манная	9,78	9,78	сухарь пан	6,52	6,52	Кофейный напиток	2,5	2,5
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	20	сахар песок	13,0	13,0	сметана	6,52	6,52	сахар	5	5
14/11	Масло порциями	10	яйца	0,163шт.	6,52	молоко сгущ.	37	37	вода	20	20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	30									
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100									

1я-неделя

4-й день			Жаркое по - домашнему						Компот из сухофруктов		
71 / 11	Овощи свежие (огурец)	70	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
259/11	Жаркое по - домашнему	45/155	свинина	78,3	66,6	м/сливочное	5,34	5,34	сухофрукты	20	20
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	картофель	166,14	124,6	м/растительно	2,66	2,66	лим /кислота	0,2	0,2
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	лук	14,88	12,4	лавр /лист	0,0077	0,0077	сахар	10	10
Пром.пр.	Хлеб ржаной	40	томат пюр	7,44	7,44	соль	0,68	0,68	вода	200	200
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100	зелень	2	2,0	овощи свежие					
						сырьё	брутто	нетто			
						огурец	73,64	70			

1я-неделя

ОСЕНЬ

[illegible]

2я-неделя

23-неделя											
Сборник рецеп №	Наименование блюда	Вес блюда	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
6-й день			плов с говядиной			чай с сахаром			овощи свежие		
71 /11	Овощи свежие (помидор)	70	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
265/11	Плов с говядиной	40/160	говядина	73,57	63,2	чай	2	2	помидор	82,6	70
376/11	чай с сахаром	200	крупа рисовая	54,4	54,4	вода	66	66			
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	м/растительно	8	8	сахар	12	12			
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	лук репч	9,636	8,03	вода кипяток	150	150			
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	100	морковь	16	12,8						
			томат	12,8	12,8						
			соль	1,1	1,1						
			вода	106,7	106,7						

2я-неделя

Сборник рецеп №	Наименование блюда	Вес блюда	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
7-й день			тефтели			соус в тефтели			картофель пюре		
239/11	Тефтели рыбные (минтай)	100/20	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
128-73 / 11	Картофельное пюре/ /икра кабачковая	110/75	минтай б/г потра	94,16	89,3	мука пш.	0,4	0,4	картоф	129,07	96,8
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	хлеб пш.	2	2	вода	13,15	13,15	молоко	17,6	16,5
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	молоко	11,2	11,2	томат	2,06	2,06	м/сливоч	3,3	3,3
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	лук репч	11,58	9	лук репчат	1,03	0,875	соль	0,6	0,6
			яйцо	0,065шт.	2,6	м/слив	2,29	2,29	/ Икра кабачковая		
			мука	8	8	морковь	6,84	5,47	кабачки	100,73	80,55
			соль	0,88	0,88	л/лист	0,02	0,02	капуста	20,63	16,5
			м/растительно	4,97	4,97	соль	0,05	0,05	лук репчат	9,825	8,25
			Компот из с/фрукт			петрушка	1,5	1,5	томат	8,25	8,25
			сырьё	брутто	нетто				м/растительн	3,75	3,75
			сухофрукты	20	20				соль	0,24	0,24
			сахар	10	10						
			лим/кислота	0,2	0,2						
			вода	200	200						

Россия Краснодарский край
ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
 СанПин 2.3 /2.4. 3590 - 20 (М Е Н Ю - РАСКЛАДКА)

ЗАВТРАКИ

возрастная категория: 12-18 лет

2я-неделя

25%

ОСЕНЬ

Сборник рецеп №	Наименование блюда	Вес блюда	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
8-й день			Лакомка с помидоркой в омлете						Кофейный напиток		
173/11	лакомка с помидоркой в	145/70	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
133/11	омлете/кукуруза отварная		бедро кур на к	97,23	54,5	кукуруза отварная			молоко	200	200
Пром.пр.	Кондитерские изделия (печенье)	17	помидоры св.	10,63	10,2	консервирован	116,67	70	Кофейный напиток	2,5	2,5
379/11	Кофейный напиток	200	сыр костромск	18,23	17,5				сахар	5	5
14/11	масло порциями	10	яйца	2 шт.	80				вода	20	20
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	молоко	23,4	23,4						
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	соль	0,7	0,7						
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	80	м/сливочное	3,5	3,5						

2я-неделя

Сборник рецеп №	Наименование блю	Вес блюда	норма закладки продуктов в гр на 1 порцию								
9-й день			Запеканка картофельная с мясом						овощи свежие		
71 / 11	Овощи свежие (огурец)	70	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
284/11	Запеканка картофельная с мясом	165/35	свинина	76,65	65,2	соус			огурец	73,64	70
			м/растит	3,52	3,52	сметана	8,75	8,75	кисель ассорти		
359/11	Кисель ассорти фруктовое	200	картоф	199,07	149,3	мука пшенич	2,63	2,63	сок яблочный	100	100
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	лук репчат	13,11	10,49	томат пюре	3,5	3,5	сахар	10	10
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	м/сливочное	1,31	1,31	вода	26,25	26,25	вода	104	104
338 / 11	Фрукты свежие (яблоко)	80	м/сливочное	2,62	2,62	л/лист	0,0007	0,0007	сухофрукты	10	10
			сухари	2,62	2,62	соль	0,35	0,35	яблоки	2,7	2,5
									крахмал	10	10

2я-неделя

10-й день			каша молочная рисовая			Какао с молоком			Бутерброд с сыром		
182/11	Каша молочная (рисовая)	200/10	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
382 / 11	Какао с молоком	200	крупа рисовая	30,82	30,82	какао-пор	3	3	батон молочный		
3-434 / 11	Бутерброд с сыром	65	молоко	129,9	129,9	молоко	200	200	мука пш.	28,08	28,08
Пром.пр.	Хлеб пшеничный	50	сахар	3,9	3,9	сахар	5	5	мука на подпы	0,65	0,65
Пром.пр.	Хлеб ржаной	30	вода	45,1	45,1	вода	10	10	дрожжи	0,75	0,75
			м/сливочное	10	10				молоко	10,9	10,9
			соль	1,2	1,2				сахар	1	1
									соль	0,3	0,3
									сл/ масло	1,18	1,18
									выход батона	35	
									сыр Костромск	20,84	20
									масло сливочное	10	10

ЗАВТРАКИ

1 - я неделя

ОСЕНЬ 20__ г.

возрастная категория: 12-18 лет

на одного человека в день

МЕНЮ

10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

1-й день

сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	30	30	сметана	3,48	3,48	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	50	50	м/сливочное	7,45	7,45	Кукуруза консервирован.	116,67	70
мука пш.	7,94	7,94	м/растительное	6	6	лук репчатый	10,72	8,37
макароны	50	50	яйцо шт. / гр.	0,080	3,2	морковь	6,18	4,9
всего овощей	133,570	83,27	соль	3,27	3,27	итого овощи	133,570	83,27
сок яблочный	200	200	Специи	0,0003	0,0003			
печень	123,4	100						

2-й день

сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	м/сливочное	3,3	3,3	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	50	50	м/растительное	6	6	горошек консервирован.	107,8	70
мука пш.	1,9	1,9	яйцо шт. / гр.	0,120	4,80	томат пюре	2,5	2,5
картофель	129,07	96,8	сахар	12	12	зелень св.	2,5	2,4
всего овощей	136,800	96,50	чай	2	2	лук репчатый	24	21,60
фрукты			соль	1,67	1,67	итого овощи	136,800	96,50
минтай без/ голо	147,20	103,2	Специи	0,0005	0,0005			
молоко	27,20	26	сухарь панирован.	15	15			
сметана	6,25	6,25						

3-й день

сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб пшен.	30	30	молоко сгущёное	37,0		сахар	18,0	18,0
крупа манная	9,78	9,78	творог	153,22	150	кондитер	20	20
фрукты	100	100	сметана	6,52	6,52	кофейный напиток	2,5	2,5
молоко	200	237,00	м/сливочное	16,52	16,52	сухарь панирован.	6,52	6,52
			яйцо шт. / гр.	0,1630	6,52			

4-й день

сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	м/сливочное	5,34	5,34	ОВОЩИ		
хлеб пшен.	50	50	м/растительное	2,66	2,66	томат пюре	7,44	7,44
картофель	166,14	124,6	сахар	10	10,0	зелень	2	2,0
всего овощей	97,96	91,84	соль	0,68	0,68	лук репчатый	14,88	12,40
фрукты яблоко	100	100	Специи	0,0077	0,0077	огурец свежий	73,64	70,00
сухофрукты	20	20	лим/кислота	0,2	0,2	итого овощи	97,960	91,84
свинина	78,30	66,6						

5-й день

сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто	сырьё	брутто	нетто
хлеб ржан.	40	40	сметана			ОВОЩИ		
хлеб пшен.	68	68	м/сливочное	10,69	10,69	томат пюре	27,06	27,06
мука пш.	0,4	0,4	м/растительное	10,10	10,10	зелень св.	1,5	1,5
крупа пшено	30	30	яйцо шт. / гр.	0,0720	2,88	лук репчатый	21,83	18,375
всего овощей	153,84	128,115	сахар	0,6	0,6	морковь	6,84	5,47
Сок (яблочный)	200	200	соль	1,46	1,46	свекла	96,61	75,71
бедро кур на кости	139,14	78,0	Специи	0,02	0,0200	итого овощи	153,840	128,12

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

Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																									(продолжение таблицы часть 2)			
месяц	овощи		фрукты		сухофрукты		соки		хлеб ржаной		хлеб пшеничный		крупы бобовые		макаронны		картофель		кондитерские изделия		сахар		калорий-ность					
	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%	факт	%				
		100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%				
		100%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%				