

СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "Торговый дом Кубань"



Директор МБОУ ООШ № 31
имени П.В. Ластовицкого
Л.Ш. Шалагина
г.Новоросийск



А.Л.Жваков

Россия Краснодарский край

**ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

ПЕРИОД: О С Е Н Ъ

2024 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20

2024 г.

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 1 -й	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Плов из птицы	200	15,33	13,58	37,61	320,67	66	291/17
	Чай с лимоном	200	0,51	0,00	6,81	29,38	82	459 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		590	19,60	15,022	93,81	575,469		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
		отклонение от нормы + / - %	-3,22	-8,67	-0,51	-3,84		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 1 -й	Горошек зелёный	100	2,83	0,17	5,83	36,83	5	54-20з/22
	Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,83	6,22	13,52	121,54	25	100 / 21
	Омлет с сыром и маслом сливочным	220	23,21	34,31	4,11	418,06	49	275/21
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	92	465 / 21
	Кондитерские изделия (мармелад)	22,5	1,92	0,15	29,82	111,61	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		977,5	39,79	47,302	126,51	1077,360		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
		отклонение от нормы + / - %	9,21	16,42	-1,97	4,61		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 1 -й	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 / 21
	Голубцы с соусом	120	5,93	9,70	6,00	105,19	61	525 / 22
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
итого за полдник		350	7,53	10,094	47,66	281,75		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
		отклонение от нормы + / - %	-1,63	0,97	2,44	0,36		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	59,39	62,32	220,32	1652,83
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	5,99	7,74	-2,47	0,77

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	47,32	57,40	174,17	1359,11
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	7,57	17,39	0,48	4,97

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	66,92	72,42	267,98	1934,579
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	4,36	8,72	-0,03	1,12

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - ___ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	ЗАВТРАК							
	Морковь по-корейски	100	1,10	6,19	6,70	67,99	8	68 /22
	Тефтели из говядины с соусом	100	8,21	8,55	12,18	158,46	62	546/22
	Картофель по- деревенски с сыром	180	5,39	13,32	29,19	252,28	43	645/22
	Какао с молоком и витаминами	190	5,91	4,77	17,99	137,63	90	502 / 21
	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	21,68	94,61	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		640	22,81	33,836	100,77	773,145		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,34	11,78	1,31	3,42		
неделя 1 -я День 2 -й	ОБЕД							
	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-2з/22
	Суп картофельный с крупой	250	2,78	3,53	9,80	82,00	27	114/21
	Говядина тушёная с капустой	200	22,11	18,82	19,49	335,24	56	500 / 22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501 / 21
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17	
итого за обед		975	30,84	24,698	125,14	847,586		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,73	-8,15	-2,33	-3,84		
неделя 1 -я День 2 -й	ПОЛДНИК							
	Кисломолочный напиток (кефир м.д.ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470 / 21
	Котлеты картофельные с творогом	140	4,46	11,43	17,82	179,57	40	149 / 17
	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	16	Пром.пр.
итого за полдник		360	11,03	16,812	36,10	325,793		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			2,25	8,27	-0,57	1,98		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		53,64	58,53	225,91	1620,73
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,395	3,624	-1,017	-0,414

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		41,87	41,51	161,24	1173,38
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %		1,52	0,12	-2,90	-1,86

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		64,67	75,35	262,01	1946,524
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %		1,86	11,90	-1,59	1,56

**12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении**

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ъ 2024 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я	Пудинг из творога, запечённый	180	20,42	11,98	39,01	331,65	50	432/22
	и / соус абрикосовый	25	0,45	0,00	7,18	30,52	50	687 /22
3 -й	Чай с сахаром	200	0,40	0,00	6,60	28,20	81	457 / 21
	Кондитерское изделие (печенье)	45	3,85	11,10	30,61	237,73	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	12,74	61,10	99	338 /17
итого за завтрак		580	25,64	23,597	96,14	689,203		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,486	0,649	0,102	0,338		
ОБЕД								
неделя 1 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Борщ из свежей капусты со сметаной	250	1,42	5,04	6,16	75,58	20	93 / 21
День 3 -й	Рыба запечённая	120	20,85	15,06	14,17	277,19	73	444/22
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	42	312 /17
3 -й	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	86	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	70	1,40	0,91	37,94	165,57	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
итого за обед		970	31,35	27,756	128,15	888,968		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,17	-4,83	-1,54	-2,32		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я	Чай фруктовый	200	0,49	0,00	7,63	32,70	83	783 /22
	День 3 -й	Биточек рисовый с морковью и соус шоколадный	100	2,41	6,78	14,00	116,97	35
Хлеб ржаной		25	1,77	1,78	10,00	63,34	35	692/22
3 -й	Хлеб ржаной	25	1,17	0,41	10,86	51,81	18	Пром.пр.
	итого за полдник		350	5,85	8,968	42,49	264,823	
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,50	-0,25	1,09	-0,26		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		56,99	51,35	224,29	1578,17
Норма по СанПин		60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %		3,32	-4,18	-1,44	-1,98

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		37,20	36,72	170,64	1153,79
Норма по СанПин		45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %		-3,67	-5,08	-0,45	-2,58

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		62,83	60,32	266,78	1842,994
Норма по СанПин		70%	63,00	64,40	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,18	-4,43	-0,35	-2,24

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - __ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 4 -й	Печень по-строгановски	120	15,29	14,14	7,65	219,01	52	255/17
	Макароны отварные и / овощи консервированные отварные (сложный гарнир)	180	6,55	6,94	26,95	221,86	46	256/21
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		605	25,74	22,515	97,47	720,354		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	3,60	-0,53	0,45	1,48		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 4 -й	Икра свекольная	100	1,50	3,60	8,50	72,00	9	53 / 21
	Суп из овощей со сметаной	250	2,12	5,19	6,49	81,08	24	116 /21
	Котлеты школьные	100	17,17	13,31	14,68	247,03	64	347/21
	Каша вязкая (гречневая)	180	0,70	6,01	22,63	147,38	33	303/17
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоки)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		1045	31,24	35,432	125,921	949,376		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,29	3,51	-2,12	-0,10		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 4 -й	Кисель абрикосовый	200	0,15	0,05	17,40	70,62	87	784/22
	Биточки из печени и /соус молочный	110	8,09	7,71	7,953	122,99	54	478/22
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	9,92	9,102	38,59	268,469		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	1,02	-0,11	0,07	-0,13		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			56,98	57,95	223,39	1669,73
		Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
		отклонение от нормы (+ / -) %	3,31	2,99	-1,67	1,39

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			41,16	44,53	164,51	1217,85
		Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
		отклонение от нормы (+ / -) %	0,74	3,41	-2,05	-0,23

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			66,90	67,05	261,97	1938,20
		Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
		отклонение от нормы (+ / -) %	4,33	2,88	-1,60	1,26

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - __ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
1 -я	Котлета рыбная (минтай)	120	15,43	1,89	9,12	115,16	75	307/21
День	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	36	334/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501/21
5 -й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	105	1,58	0,11	12,39	56,51	100	82/21
итого за завтрак		685	23,53	17,326	101,74	626,41		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
		отклонение от нормы (+/-) %	1,14	-6,17	1,56	-1,97		
неделя	ОБЕД							
1 -я	Морковь с яблоком	100	1,00	6,10	7,50	89,00	6	22/21
	Суп с крупой и мясными фрикадельками	250	8,79	7,48	8,06	136,49	29	117/17
День	Сырники из творога	230	19,83	12,61	35,01	335,87	51	437/22
	и / соус абрикосовый	35	0,91	0,00	15,41	66,05	51	687/22
5 -й	Какао с молоком и витаминами	200	6,31	5,05	25,65	172,04	91	502/21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	18	Пром.пр.
итого за обед		865	38,37	31,956	116,58	911,848		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
		отклонение от нормы (+/-) %	7,64	-0,27	-4,56	-1,48		
неделя	ПОЛДНИК							
1 -я	Чай с лимоном	200	0,51	0,00	6,81	29,38	82	459/21
День	Рыба, запечённая с яйцом	140	0,98	4,06	11,90	142,80	74	301/21
	Хлеб пшеничный	35	0,70	0,46	17,01	75,29	17	Пром.пр.
итого за полдник		375	2,189	4,515	35,73	247,5		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
		отклонение от нормы (+/-) %	-7,57	-5,09	-0,67	-0,90		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		61,90	49,28	218,32	1538,26
	Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
	отклонение от нормы (+/-) %	8,78	-6,43	-3,00	-3,45

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		40,56	36,47	152,30	1159,32
	Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
	отклонение от нормы (+/-) %	0,07	-5,36	-5,23	-2,38

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		64,09	53,80	254,04	1785,73
	Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
	отклонение от нормы (+/-) %	1,21	-11,53	-3,67	-4,35

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон : О С Е Н Ь

2024 - ____ г.г.

1 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 1 -я День 6 -й	Запеканка капустная	180	2,60	7,30	15,27	169,74	38	162/17
	Котлеты нежные с соусом томатным с овощами	80 /20	14,03	9,70	5,60	169,30	70	373/21
	Кисель из кураги	200	1,26	0,14	28,16	117,66	88	784 /22
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,687	41,45	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	99	338 / 17
	итого за завтрак	650	20,47	19,977	95,56	681,353		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,26	-3,29	-0,05	0,05		
ОБЕД								
неделя 1 -я День 6 -й	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-2а/22
	Суп картофельный с макаронами	260	6,36	4,94	18,83	149,02	31	242/22
	Зразы с яйцом	100	8,17	13,05	6,30	177,95	65	532/22
	Овощи запечённые	180	3,29	4,85	12,50	106,87	37	315/22
	Кофейный напиток с молоком	180	5,58	4,48	17,77	133,29	95	465/21
	Оладьи и / соус шоколадный	80 25	2,99 0,60	7,74 0,48	10,64 6,63	120,74 31,63	79 79	401/17 327 / 17
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за обед	1025	30,87	37,175	125,06	958,498			
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,71	5,41	-2,35	0,24		
ПОЛДНИК								
неделя 1 -я День 6 -й	Кисломолочный напиток (Кефир м.д.ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	100	470 / 21
	Шарлотка с яблоками	170	4,10	5,45	28,50	185,01	80	527/21
	и /соус абрикосовый	30	0,20	0,02	4,16	17,60	80	687/22
итого за полдник	400	10,10	10,474	40,65	303,612			
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,22	1,38	0,61	1,16		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		51,33	57,15	220,63	1639,85
Норма по СанПин		60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,97	2,12	-2,40

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		40,96	47,65	165,71	1262,11
Норма по СанПин		45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %			0,51	6,79	-1,73

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		61,43	67,63	261,28	1943,46
Норма по СанПин		70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,75	3,51	-1,78

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя	Омлет натуральный и /овощи	150	13,64	13,53	3,39	188,44	48	268 / 21
	консервированные отварные (сложный гарнир)	70	2,00	2,53	3,53	44,67	48	157 / 21
2 -я	Кофейный напиток с молоком	180	5,52	4,38	14,16	117,79	93	54-23гн/22
День 7 -й	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за завтрак		605	24,65	22,304	81,27	625,057		
Норма по СанПин		25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			2,39	-0,76	-3,78	-2,02		
ОБЕД								
неделя	Овощи консервированные (порциями (капуста квашеная))	100	1,58	4,51	8,89	76,76	4	149 / 21
	Суп с клецками	250	3,56	4,59	19,79	134,73	28	108-109/17
2 -я	Наггетсы	100	19,01	13,55	11,20	244,95	68	595/22
День 7 -й	Ризотто	180	3,58	11,76	34,91	267,50	34	381/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
итого за обед		940	32,27	36,006	152,43	1067,073		
Норма по СанПин		35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,85	4,14	4,80	4,23		
ПОЛДНИК								
2 -я	Чай фруктовый	200	0,49	0,00	7,63	32,70	83	783 /22
День 7 -й	Бутерброд с сыром (сыр твердых сортов хлеб пшеничный)	15	3,50	4,40	0,00	53,80	13	ТТК /3/17
	Кондитерское изделие (печенье)	25	0,50	0,33	13,35	59,13	13	
	Фрукты свежие (банан)	15	1,28	3,70	10,24	79,40	14	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)	100	1,50	0,10	11,80	54,10	100	82 / 21
итого за полдник		355	7,28	8,526	43,02	279,132		
Норма по СанПин		10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,91	-0,73	1,23	0,26		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	56,92	58,31	233,70	1692,13
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	3,24	3,38	1,02	2,21

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,55	44,53	195,45	1346,20
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,06	3,40	6,03	4,49
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	64,20	66,84	276,72	1971,26
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %	1,33	2,65	2,25	2,47

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я	Огурец с капустой	100	1,37	2,70	3,79	45,34	3	52/22
	Рыба тушёная в томате с овощами	120	13,74	4,97	4,14	116,29	72	299/21
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	42	312 /17
День 8 -й	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за завтрак		700	22,86	14,874	107,75	656,714		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		0,39	-8,83	3,13	-0,86	
ОБЕД								
неделя 2 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,42	5,09	3,61	66,08	21	103 / 21
	Макароны с овощами	180	5,82	5,89	38,19	229,08	45	205/17
День 8 -й	Оладьи из печени	120	13,07	16,33	19,84	278,56	53	485/22
	Кофейный напиток с молоком	200	6,17	4,89	22,80	159,53	92	465 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		1045	30,93	34,093	143,04	1005,094		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-0,63	2,06	2,35	1,95	
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я	Чай с шиповником	200	1,00	0,20	15,4	68,10	84	836 / 22
	День 8 -й	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	120	15,20	4,18	12,21	131,02	69
		Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18
итого за полдник		350	17,60	4,878	40,65	261,295		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		9,55	-4,70	0,61	-0,39	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,79	48,97	250,78	1661,81
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-0,24	-6,78	5,48

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	48,53	38,97	183,68	1266,39
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %		8,92	-2,64	2,96

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	71,38	53,84	291,43	1923,10
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %		9,32	-11,47	6,09

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ___ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 9 -й	Каша рисовая молочная жидкая	200	4,83	9,01	29,31	217,66	32	236 / 21
	Сыр твёрдых сортов в нарезке	30	7,00	8,80	0	107,60	12	54-1з/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	11	53-19з/22
	Чай с сахаром	200	0,40	0,00	6,60	28,20	81	457 / 21
	Булочка домашняя	50	3,07	1,80	35,08	172,49	77	992/22
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за завтрак		635	17,69	27,887	98,75	724,301		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,34	5,31	0,78	1,63		
ОБЕД								
2 -я День 9 -й	Огурец в нарезке	100	0,80	0,20	2,50	14,20	1	54-2з/22
	Суп картофельный с бобовыми	250	6,30	3,58	14,60	115,75	26	113 /21
	Голубцы ленивые	100	11,00	12,00	4,00	173,00	60	333 /21
	Картофель запечённый в сметанном соусе	180	5,99	11,98	26,41	238,55	44	181/21
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	98	501 /21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за обед		930	28,16	29,19	122,81	871,91		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,71	-3,27	-2,94	-2,94		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 9 -й	Кисломолочный напиток							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470/ 21
	Котлеты морковные с творогом	120	5,12	4,32	10,81	103,40	39	152/17
	Хлеб пш. (батон)	30	1,16	0,57	10,95	54,90	16	Пром.пр.
итого за полдник		350	12,08	9,890	29,76	259,295		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			3,42	0,75	-2,23	-0,47		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	45,85	57,08	221,56	1596,21
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %	-9,06	2,04	-2,15	-1,32

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	40,23	39,08	152,56	1131,21
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,30	-2,52	-5,17	-3,41

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	57,92	66,97	251,32	1855,51
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %	-5,64	2,79	-4,38	-1,78

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
2 -я	Икра свекольная	100	1,50	3,60	8,50	72,00	9	53 / 21
День	Азу из говядины с картофелем	200	15,06	17,40	27,00	324,80	57	492/22
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	86	54-1хн/22
10-й	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		590	19,66	22,270	100,85	681,884		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-3,15	-0,79	1,33	0,07	
неделя	ОБЕД							
2 -я	Помидор в нарезке	100	1,17	0,17	3,83	21,33	2	54-3з/22
	Суп картофельный с макаронами	250	3,05	4,49	14,98	117,21	30	242/22
День	Курица по тайски	200	8,26	9,82	39,43	279,13	67	588/22
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
10-й	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,57	7,40	20,48	158,79	14	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
10-й	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	105	0,42	0,42	10,29	49,35	99	338 / 17
итого за обед		985	24,33	29,037	148,00	957,625		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-7,96	-3,44	3,64	0,21	
неделя	ПОЛДНИК							
2 -я	Кисломолочный напиток							
День	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	97	470/ 21
	Зразы картофельные	120	1,73	3,98	13,97	98,64	41	150/17
10-й	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	17	Пром.пр.
итого за полдник		350	8,14	9,372	38,23	270,597		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
		отклонение от нормы (+ / -) %		-0,96	0,19	-0,02	-0,05	

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,99	51,31	248,86	1639,51
Норма по СанПин	60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %		-11,12	-4,23	4,98

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	32,47	38,41	186,23	1228,22
Норма по СанПин	45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %		-8,92	-3,25	3,62

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	52,13	60,68	287,08	1910,11
Норма по СанПин	70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %		-12,08	-4,04	4,96

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше

2 - я неделя

Сезон: ОСЕНЬ

2024 - __ г.г.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 11 -й	Котлета особая (мясная)	100	15,72	18,40	11,92	276,14	63	269 / 17
	Каша вязкая (гречневая)	180	0,70	6,01	22,63	147,38	33	303/17
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	96	469 / 21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за завтрак		570	24,82	30,983	89,20	734,609		
		Норма по СанПин	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			2,58	8,68	-1,71	2,01		
ОБЕД								
неделя 2 -я День 11 -й	Капуста с морковью в нарезке*	100	1,88	1,79	7,06	51,99	7	54-31-32з/22
	Свекольник со сметаной	250	2,45	5,39	12,49	100,33	23	98 / 21
	Рагу из овощей	180	3,12	14,19	16,70	176,70	36	334/22
	фишболы	120	15,09	2,91	5,08	128,25	76	471/22
	Кисель витаминный	200	1,25	0,25	46,56	193,35	89	481/21
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	50	2,33	0,83	21,72	103,63	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)**	100	0,4	0,40	9,8	47,00	99	338 / 17
итого за обед		1060	27,72	26,529	151,93	943,158		
		Норма по СанПин	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,20	-6,16	4,67	-0,33		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 11 -й	Кофейный напиток с молоком	190	5,57	4,46	12,22	111,05	94	465 / 21
	Рулет с макаронами и /	110	1,78	5,71	6,97	86,82	58	276/17
	соус сметанный с томатом	20	0,35	1,00	1,40	16,02	58	331/17
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	9,10	11,665	33,62	276,068		
		Норма по СанПин	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,11	2,68	-1,22	0,15		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			52,54	57,51	241,13	1677,77
Норма по СанПин			60%	54,00	55,20	229,80
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,62	2,51	2,96	1,68

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			36,82	38,19	185,55	1219,23
Норма по СанПин			45%	40,50	41,40	172,35
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,09	-3,48	3,45	-0,18

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			61,64	69,18	274,75	1953,84
Норма по СанПин			70%	63,00	64,40	268,10
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,51	5,19	1,74	1,83

Россия Краснодарский край

12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон : О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

1 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре - центуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
ЗАВТРАК								
неделя 2 -я День 12 -й	Говядина с овощами	200	11,21	11,96	10,54	181,26	55	498/22
	Оладьи и / соус шоколадный**	60	2,23	7,23	4,72	116,79	78	401/17
		20	0,51	0,40	6,38	30,86	78	692 / 22
	Кофейный напиток с молоком	180	5,52	4,38	14,16	117,79	93	54-23гн/22
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
итого за завтрак		560	22,55	25,410	85,69	671,499		
		Норма по СанПин 25%	22,50	23,00	95,75	680,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,05	2,62	-2,63	-0,31		
ОБЕД								
неделя 2 -я День 12 -й	Свекла с яблоком*	100	1,09	1,06	12,70	64,04	10	93/ 22
	Щи "Новгородские" (со сметаной)	250	1,90	3,06	8,94	70,85	22	287 /22
	Котлеты нежные	100	18,74	11,96	6,83	209,94	71	373/21
	Плов с изюмом и /овощи консервированные отварные	135	3,39	9,18	22,71	180,59	47	194/17
		45	0,9	0,15	4,575	23,475	47	157/21
	Сок фруктовый (яблочный)	180	0,90	0,18	18,18	77,40	98	501 /21
	Кондитерские изделия (мармелад)***	13,5	0,65	0,09	7,42	40,29	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	17	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	1,87	0,66	17,37	82,90	18	Пром.пр.
Фрукты свежие (банан)**	100	1,50	0,10	11,80	54,10	100	82 / 21	
итого за обед		1023,5	32,14	27,225	143,04	945,502		
		Норма по СанПин 35%	31,50	32,20	134,05	952,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,71	-5,41	2,35	-0,24		
ПОЛДНИК								
неделя 2 -я День 12 -й	Чай с молоком	200	1,80	1,10	6,97	45,15	85	460 / 21
	Голубцы с мясом и рисом и /соус / Соус сметанный	90	3,26	3,85	10,87	100,42	59	287/17
		30	0,74	0,66	2,24	17,95	59	330/17
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	18	Пром.пр.
итого за полдник		350	7,20	6,104	33,11	225,698		
		Норма по СанПин 10%	9,00	9,20	38,30	272,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,00	-3,37	-1,35	-1,70		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	54,68	52,63	228,73	1617,00
Норма по СанПин 60%	54,00	55,20	229,80	1632,00
отклонение от нормы (+ / -) %	0,76	-2,79	-0,28	-0,55

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,33	33,33	176,15	1171,20
Норма по СанПин 45%	40,50	41,40	172,35	1224,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,30	-8,77	0,99	-1,94

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	61,88	58,74	261,84	1842,70
Норма по СанПин 70%	63,00	64,40	268,10	1904,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-1,25	-6,15	-1,63	-2,25

Россия Краснодарский край

12-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: 12 лет и старше Сезон: О С Е Н Ь 2024 - ____ г.г.

1-я неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 12-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20			100%	90	92,0	383	2720
12-18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				22,96	22,05	97,58	677,66
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,51	-1,04	0,48	-0,09

12-18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				33,74	34,05	124,56	938,94
отклонение от нормы (+ / -)			%	2,49	2,01	-2,48	-0,48

12-18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				7,77	9,99	40,20	281,99
отклонение от нормы (+ / -)			%	-1,37	0,86	0,50	0,37

12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				56,71	56,10	222,14	1616,60
отклонение от нормы (+ / -)			%	3,01	0,98	-2,00	-0,57

12-18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				41,51	44,05	164,76	1220,93
отклонение от нормы (+ / -)			%	1,12	2,88	-1,98	-0,11

12-18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				64,47	66,09	262,34	1898,58
отклонение от нормы (+ / -)			%	1,64	1,84	-1,50	-0,20

2 - я неделя

12-18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				22,04	23,95	93,92	682,34
отклонение от нормы (+ / -)			%	-0,51	1,04	-0,48	0,09

7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				29,26	30,35	143,54	965,06
отклонение от нормы (+ / -)			%	-2,49	-2,01	2,48	0,48

12-18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				10,23	8,41	36,40	262,01
отклонение от нормы (+ / -)			%	1,37	-0,86	-0,50	-0,37

12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				51,29	54,30	237,46	1647,40
отклонение от нормы (+ / -)			%	-3,01	-0,98	2,00	0,57

12-18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				39,49	38,75	179,94	1227,07
отклонение от нормы (+ / -)			%	-1,12	-2,88	1,98	0,11

12-18 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	
Среднее за 6 дней (фактически)				61,53	62,71	273,86	1909,42
отклонение от нормы (+ / -)			%	-1,64	-1,84	1,50	0,20

1 -я - 2-я неделя

Россия Краснодарский край

**12 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ
ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ**

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: 12 лет и старше

Сезон: О С Е Н Ъ 2024 - ____ г.г.

Возрастная категория: 12 лет и старше меню завтраки 12-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20			100%	90	92	383	2720
12-18 л	ЗАВТРАКИ	25%	22,50	23,00	95,75	680,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	680,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12-18 л	ОБЕДЫ	35%	31,50	32,20	134,05	952,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			31,50	32,20	134,05	952,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12-18 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,00	9,20	38,30	272,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			9,00	9,20	38,30	272,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	54,00	55,20	229,80	1632,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			54,00	55,20	229,80	1632,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12-18 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	40,50	41,40	172,35	1224,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			40,50	41,40	172,35	1224,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

12-18 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ ПОЛДНИКИ	70%	63,00	64,40	268,10	1904,00	
Среднее за 12 дней (фактически)			63,00	64,40	268,10	1904,00	
отклонение от нормы (+ / -)			%	0,00	0,00	0,00	0,00

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____

/Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.
- 4 Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- 5 Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов. Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.