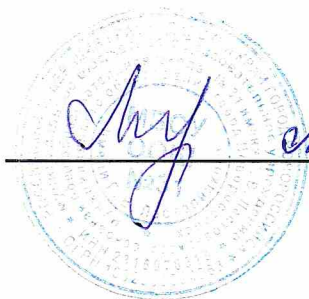


СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ООО "Торговый дом Кубань"



М.М. Шапченко



А.Л. Жваков

Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

период зима - весна 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 лет и старше Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки	жиры	углеводы			
			Б	Ж	У			
неделя 1 -я День 1 -й	Макароны отварные с овощами	180	5,042	8,012	30,229	213,19	2	205 /11
	Печень по-строгановски	67 / 53	14,012	15,166	11,32	237,82	11	255/11
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	25	389/11
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			23,789	23,878	95,084	690,39	суммарный объём порций гр. 570	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки	жиры	углеводы			
			Б	Ж	У			
неделя 1 -я День 2 -й	Шницель рыбный (минтай)	120	11,95	12,94	11,292	209,40	17	235/11
	картофельное пюре / горошек	145 / 35	2,997	8,852	17,387	161,20	4	128-131/11
	овощной отварной (консервированный)		1,08	1,24	2	23,48		
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	28	379/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	23	Пром.пр.
итого за завтрак			25,414	27,56	87,416	699,39	суммарный объём порций гр. 590	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки	жиры	углеводы			
			Б	Ж	У			
неделя 1 -я День 3 -й	капуста квашеная	60	1	3,0	4,7	49,80	7	47/11
	мясо духовое с картофелем	40 / 140	11,96	12,51	13,19	213,19	12	258/11
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	31,05	127,66	26	349/11
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,34	20,06	91,46	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	23	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,60	14,7	66,60	24	338/11
итого за завтрак			18,522	17,0	100,44	629,03	суммарный объём порций гр. 670	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки	жиры	углеводы			
			Б	Ж	У			
неделя 1 -я День 4 -й	запеканка из творога с молоком сгущённым	163 / 37	21,999	17,299	42,977	415,60	19	223/11
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	28	379/11
	Сыр порциями (Костромской)	30	7,992	6,894	0	94,01	20	15/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,60	14,7	66,60	24	338/11
итого за завтрак			36,666	28,706	89,815	764,28	суммарный объём порций гр. 610	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00		

1 - я НЕДЕЛЯ

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Сезон : ЗИМА - ВЕСНА 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	Птица тушёная с овощами	36/ 149	10,574	14,614	17,49	243,78	10	292/11
	Яйца варёные	40	5,080	4,60	0,28	62,84	18	209/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	30	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	23	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,60	14,7	66,60	24	338 / 11
итого за завтрак			21,209	20,67	84,607	609,29	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	665

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 солёные (огурец)	60	0,48	0,12	1,08	7,32	8	70 /11
	Плов с говядиной	40 / 160	12,52	19,878	32,111	357,43	13	265/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	30	376/11
	Кондитерка (печенье)	17	0,717	0,297	6,8	32,74	21	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			18,107	21,0	90,943	625,47	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	557

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	9,786	14,115	184,15	16	239/11
	Картофельное пюре /	140 / 50	2,894	8,550	16,79	155,69	5	128-73/11
	/ Икра кабачковая		1,365	3,594	7,27	66,90		
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	25	389/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			19,48	22,645	95,05	662	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	590

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	Котлета рубленая из птицы	100 / 20	11,516	13,951	15,024	231,72	9	294/11
	каша пшеничная/	80 / 100	3,42	4,905	19,62	136,31	6	171-75 /
	/ Икра свекольная		2,37	1,378	22,87	113,37		/ 11
	Компот из смеси сухофрукт	200	0,662	0,09	31,05	127,66	26	349/11
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,538	58,37	22	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	1,13	0,24	8,37	40,16	23	Пром.пр.
итого за завтрак			20,673	20,78	109,473	707,58	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр.	550

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Сезон : осень 20__ год. 25%

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 9-й	Каша молочная (рисовая)	215	8,219	12,974	43,02	321,72	1	182/11
	Яйца варёные	40	5,080	4,60	0,28	62,84	18	209/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	27	382 /11
	Кондитерка (печенье)	20	0,8435	0,2995	6,803	33,28	21	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			22,2625	21,6	109,06	719,6	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 555	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 10-й	Овощи солёные (огурец)	60	0,48	0,12	1,08	7,32	8	70 /11
	Биточек из говядины	90 / 10	10,704	11,2	11,32	188,90	14	268/11
	Рагу из овощей	200	3,0587	14,0863	16,856	206,44	3	143/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	30,400	122,84	29	359/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	22	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	15,555	72,24	23	Пром.пр.
итого за завтрак			18,8727	26,1213	95,608	693,0	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 630	

Возрастная категория: с 7 до 11 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			90	92,0	383	2720	белки	0,001
СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20							жиры	0,002
12-18 л	ЗАВТРАК 25 %	25%	22,50	23,00	95,75	680,0	углеводы	0,009
							энерг-я	
Среднее за 10 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	679,99	ценность	0,059

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

Литература:

- 1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20
- 2 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели 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**

на одного человека в день

ЗАВТРАКИ
МЕНЮ 10 - ТИДНЕВКА

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

компановка сырья по БРУТТО (продукт без очистки)

1-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	40	40
мука пш	3,66	3,66
макароны	50	50
всего овощей	62,97	53,7
Сок яблочный	200	200

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
печень	123,4	100
сметана	12	12
м/сливочное	12,99	12,99
м/растительное	1,95	1,95
соль	1,38	1,38
лавровый лист	0,0011	0,0011

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	10,41	10,41
лук репчатый	30,27	25,46
морковь	22,29	17,83
итого овощи	62,97	53,7

2-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	50	50
мука пш	6	6
картофель	169,700	127,6
всего овощей	80,4	59,00
минтай б/г	148,2	103,2
молоко	233	231

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	4,35	4,35
м/растительное	7	7
яйцо в граммах	0,1200	4,80
сахар	5,0	5
кофейный	2,5	2,5
соль	1,47	1,47
сухари панирован.	9	9

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
горошек зелёный	53,9	35
зелень	2,5	2,4
лук репчатый	24,00	21,60
итого овощи	80,400	59,00

3-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	40	40
картофель	123,0	92,3
всего овощей	119,45	90,44
фрукты яблоко	170,25	150
сухофрукты	20	20
говядина	77,30	66,76

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/сливочное	4	4
м/растительное	5,73	5,73
сахар	13	13
соль	0,68	0,68
итого специи	0,2077	0,2077
лавровый лист	0,0077	0,0077
лимонная кислота	0,2	0,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	6,7	6,7
зелень св.	1,6	1,6
капуста квашен.	69,42	48,60
лук репчатый	20,58	17,20
морковь	21,15	16,34
итого овощи	119,45	90,44

4-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	30	30
крупа манная	9,78	9,78
Фрукты яблоко	170,25	150
молоко	200,0	237,0
молоко сгущённое	37	

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
творог	153,22	150
сыр	31	30
сметана	6,52	6,52
м/сливочное	6,52	6,52

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
яйцо шт./гр.	0,163	6,52
сахар	18,0	18,0
кофейный напиток	2,5	2,5
сухари панирован.	6,52	6,52

возрастная категория: 12-18 лет

1 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

5-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	50	50
мука пш	5,59	5,59
картофель	101,00	75,65
всего овощей	85,01	67,13
фрукты	170,25	150
бедро кур на кости	76,29	54,5

ПЯТНИЦА

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
сметана	3,1	3,1
м/сливочное	8,94	8,94
яйцо в граммах	1	40
сахар	10	10
чай	1	1
соль	0,745	0,745
лавровый лист	0,0075	0,0075

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
горошек зелён. кс	16,69	10,43
томат	7,45	7,45
зелень	1,23	1,23
лук репчатый	17,88	14,9
морковь	41,76	33,12
итого овощи	85,01	67,13

6-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	50	50
крупа рисовая	54,40	54,4
всего овощей	104,40	93,600
говядина	73,57	63,2

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
м/растительное	8	8
сахар	10	10
кондитерка	17	17
чай	1	1
соль	1,1	1,1
специи для плова	1,00	1

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	12,8	12,8
лук репчатый	9,60	8,00
морковь	16	12,8
огурец солёный	66	60
итого овощи	104,40	93,60

7-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	52	52
мука пш	9,41	9,41
картофель	163,8	123,2
всего овощей	115,11	93,955
Сок яблочный	200	200
минтай б/г	127,40	89,3

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	34,9	33,4
м/сливочное	7	7
м/растительное	6,97	6,97
яйцо в шт./гр.	0,0700	2,8
соль	1,92	1,92
лавровый лист	0,0004	0,0004

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
кабачек	67,2	53,7
томат	7,56	7,56
зелень	0,6	0,6
капуста св.	13,75	11,3
лук репчатый	19,16	15,38
морковь	6,84	5,47
итого овощи	115,11	93,955

возрастная категория: 12-18 лет

2 - я неделя

МЕНЮ

на одного человека в день

компановка сырья по НЕТТО (чистый продукт)

8-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	68,00	68,00
мука пш	11,46	11,46
Крупа пшеничная	30	30
всего овощей	152,940	127,215
фрукты яблоко	0	0
сухофрук	20	20
бедро кур	140,0	78,0

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	20,00	20,00
м/сливочное	10,7	10,7
м/растительное	10,35	10,35
яйцо в шт./гр.	0,072	2,88
сахар	10,6	10,6
соль	1,71	1,71
итого Специи	0,2004	0,2004
лимонная кислота	0,2	0,2
лавровый лист	0,0004	0,0004

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
томат	27,06	27,06
зелень	0,6	0,6
лук репчатый	21,83	18,375
морковь	6,84	5,47
свекла	96,61	75,71
итого овощи	152,94	127,22

9-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	50	50
Крупа рисовая	30,82	30,82
молоко	347,99	347,99
сыр костромской	7,75	7,5
м/сливочное	10	10

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
яйцо в шт./гр.	1	40
сахар	10,9	10,9
кондитерка печенье	20	20
какао порошок	3	3
соль	1,2	1,2

10-й день

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржаной	30	30
Хлеб пшеничный	70	70
мука пш	13,88	13,88
картофель	65	48,75
всего овощей	189,585	214,96
фрукты яблоко	13,5	12,5
сухофрукты	10	10
соки	100	100
говядина	75,23	65,04

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
молоко	5,26	5,26
сметана	3,38	3,38
м/слив	23	23
м/растит	5	5
яйцо в шт./гр.	0,0750	3
сахар	10	10
соль	2,295	2,295
Крахмал	10	10
лавровый лист	0,0211	0,0211

сырьё	БРУТТО	НЕТТО
ОВОЩИ		
репа бакл	40,95	31,2
томат	12	12
зелень св.	1,26	1,26
капуста св.	65,88	52,70
лук репчатый	32,7	26,6
морковь	39	31,2
огурец солёны	66	60
итого овощи	257,79	214,96

возрастная группа 12 -18 лет			"Ведомость контроля за рационом питания"										режим питания: одноразовый с по									
п/п	наименование группы пищевой продукции	норма продукции в граммах (нетто)	Количество пищевой продукции в Н Е Т Т О по дням в граммах на одного человека в качестве горячих 3 А В Т Р А К О В (всего) 25% меню 10 - тидневка СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20										в среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+ / -)								
			1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день										
1	хлеб ржаной	30	30	40	40	0	40	30	30	30	30	30	30	30	100							
2	хлеб пшеничный	50	40	50	40	30	50	50	52	68	50	70	50	100	100							
3	мука пшеничная	5	3,66	6	0	0	5,59	0	9,41	11,46	0	13,88	5	100	100							
4	крупы, бобовые	12,5	0	0	0	9,78	0	54,4	0	30	30,82	0	12,5	100	100							
5	макаронные изделия	5	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	100	100							
6	картофель	46,75	0	127,6	92,3	0	75,65	0	123,2	0	0	48,75	46,75	100	100							
7	овощи (свеж, консерв-е, Зелень, томат, соленья)	80	53,7	59	90,44	0	67,13	93,6	93,955	127,215	0	214,96	80	100	100							
8	фрукты свежие	46,25	0	0	150	150	150	0	0	0	0	12,5	46,25	100	100							
9	сухофрукты	5	0	0	20	0	0	0	0	20	0	10	5	100	100							
10	соки фруктовые	50	200	0	0	0	0	0	200	0	0	100	50	100	100							
11	мясо 1-й категории	19,5	0	0	66,76	0	0	63,2	0	0	0	65,04	19,5	100	100							
12	цыпленка 1 кат. потрошенные	13,25	0	0	0	0	54,5	0	0	78	0	0	13,25	100	100							
13	рыба-филе	19,25	0	103,2	0	0	0	0	89,3	0	0	0	19,25	100	100							
14	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	100	100							
15	молоко (м. д. ж. 2,5% 3,2%)	87,5	0	231,35	0	237	0	0	33,4	20	347,99	5,26	87,5	100	100							
16	творог (м. д. ж. 5% не более 9%)	15	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	15	100	100							
17	сыр	3,75	0	0	0	30	0	0	0	0	8	0	3,75	100	100							
18	сметана (м. д. ж.. не более15%)	2,5	12	0	0	6,52	3,1	0	0	0	0	3,38	2,5	100	100							
19	масло сливочное	8,75	12,99	4,35	4,00	6,52	8,94	0	7	10,70	10	23	8,75	100	100							
20	масло растительное	4,5	1,95	7,00	5,73	0	0	8	6,97	10,35	0	5	4,5	100	100							
21	яйцо диетическое столовое	10	0	4,80	0	6,52	40	0	2,8	3	40	3	10	100	100							
22	сахар	8,75	0	5	13,0	18,0	10,00	10,00	0,00	10,6	10,90	10	8,75	100	100							
23	кондитерские изделия	3,75	0	0	0	0	0	17	0,00	0	20	0	3,7	99	99							
24	чай	0,5	0	0	0	0	1	1	0,00	0	0	0	0,2	40	40							
25	какао - порошок	0,3	0	0	0	0	0	0	0,00	0	3	0	0,3	100	100							
26	кофейный напиток	0,5	0	2,50	0	2,5	0	0	0,00	0	0	0	0,5	100	100							
28	соль пищевая поваренная йодированная	1,25	1,38	1,47	0,68	0	0,745	1,1	1,92	1,71	1,20	2,295	1,25	100	100							
29	Крахмал	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	1	100	100							
30	Специи	0,5	0,0011	0	0	0	0,0075	1	0,0004	0	0	0,0211	0,1003	21	21							
31	белки	22,5	23,789	25,414	18,522	36,666	21,209	18,107	19,48	20,673	22,2625	18,8727	22,50	100	100							
32	жиры	23	23,878	27,56	17,02	28,706	20,669	21,03	22,645	20,78	21,5885	26,1213	23,00	100	100							

33	углеводы	95,75	95,084	87,416	100,44	89,815	84,607	90,943	95,05	109,473	109,06	95,608	95,75	100
34	калорийность	680	690,39	699,39	629,03	764,28	609,29	625,47	662	707,58	719,5665	693,01	680,00	100

Рекомендации по корректировке меню :

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведённой корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

[illegible]

Выполнение натуральных норм питания в абсолютных (гр.мл.) и в процентном отношении к норме по возрастному составу учащихся (до 10 лет)																									
месяц	овощи		фрукты		сухофрукты		соки		хлеб ржаной		хлеб пшеничный		крупы бобовые		макароны		сахар		кондитерские изделия		соль		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%		100%		101%		100%		100%		100%		101%		101%		100%		100%		100%		100%	100%