

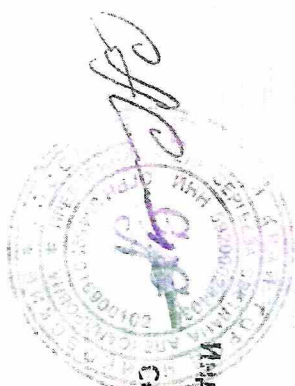


Инициатор
М.В. Давыдов
С.А. Александровна

Утверждаю

Индивидуальный предприниматель

Сергеева Светлана Александровна



Десятидневное меню для общеобразовательных учреждений

Возрастная категория 7-11 лет.

Период: всесезонный.

Разработано:
технолог Кушнирюк Ю. А.

1 СМЕНА

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес продукта нетто, гр.	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность	№ рецептур ы
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1	Салат из свежих помидоров и огурцов		70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	помидоры свежие	33,6						
	огурцы свежие	23,8						
	лук репч.	8,8						
	масло растительное	4,2						
	соль йодированная	0,1						
	Биточки куриные		62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
	филе кури	59,3						
	молоко	17,7						
	хлеб	14,2						
	масло растительное	1,8						
	соль йодированная	0,3						
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное	5						
	Рату из овощей		100	2,5	3,5	10	81,5	176
	картофель	37,5						
	капуста	30						
	свекла	16						
	морковь	15,5						
	лук репч.	4,2						
Завтрак	соль йодированная	0,34						
	молоко	15						
	масло сливочное	1,2						
	мука пшеничная	1,2						
	Сок		200	1	0,2	20,2	86	501

[illegible]

лук репч.	6							
томатное пюре	6							
масло сливочное	5,5							
мука пшеничная	3,1							
соль йодированная	0,4							
Кукуруза консервированная		70	2	2,53	3,5	44,7	157	
Кукуруза консервированная	66,7							
масло сливочное	3,3							
Каша рисовая рассыпчатая		100	2,4	3,1	24,4	135,4	205	
крупа рисовая	34,3							
соль йодированная	0,2							
масло сливочное	3,8							
Компот из сухофруктов		200	0,6	0,1	20,1	84	495	
смесь сухофруктов	20							
сахар	10							
лимон. к-та	10							
Хлеб ржаной		20	1,6	0,3	8	41,2	574	
хлеб ржаной	20							
Хлеб пшеничный		25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	
Хлеб пшеничный	25							

ИТОГО:

Неделя 1 День 4

Фрукт		200						
Жаркое по-домашнему с филе куриным		200	0,1	14,3	25,8	315	ТТК 1	
филе кури	70							
картофель	104							
лук репч.	10							
томатная паста	7,8							
масло сливочное	6							
соль йодированная	0,4							
Кофейный напиток с молоком		200	0,01	2,5	13,6	88	ТТК 3	

Завтрак

[illegible]

Среднее значение за 1 неделю:									
Неделя 2 День 1			574	17,97	18,79	70,82	552,83		
Завтрак	Икра кабачковая		70	0,01	1,8	1,5	23,6	пром.	
	Икра кабачковая	70							
	Котлета "Школьная"		65	10	7,2	8,6	138,5	347	
	мясо 1 кат. (говядина)	26							
	филе кури	24,7							
	молоко	13							
	хлеб пшеничный	11							
	сухари	6,5							
	масло растительное	2,6							
	соль йодированная	0,3							
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79	
	масло сливочное	5							
	Каша гречневая рассып.		100	4,3	4,1	24,6	152,4	202	
	крупа гречневая	45,8							
	соль йодированная	0,2							
	масло сливочное	3,8							
	Сок		200	1	0,2	20,2	86	501	
	сок	200							
	Хлеб ржаной		30	2,4	0,5	12	61,8	574	
	хлеб ржаной	30							
	Хлеб пшеничный		30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	
	Хлеб пшеничный	30							
ИТОГО:			500	20,05	17,6	81,77	565,55		
Неделя 2 День 2									
	Котлета рыбная		70	9	1,1	7	74	307	
	рыба	50							
	молоко	19							
	хлеб пшеничный	14							
	масло сливочное	1							
	масло растительное	2							
	соль йодированная	0,4							

Завтрак	Пюре картофельное									
	картофель	121,5	150	4,1	6	8,7	105	377		
	молоко	22,5								
	масло сливочное	6,75								
	соль йодированная	0,4								
	Компот из сухофруктов		200	0,6	0,1	20,1	84	495		
	смесь сухофруктов	20								
	сахар	10								
	лимон. к-та	10								
	Фрукт		200	0,01	0,5	19,6	88	пром.		
	фрукт	200								
	Хлеб ржаной		30	2,4	0,5	12	61,8	574		
	Хлеб ржаной	30								
	Хлеб пшеничный		30	2,3	0,2	14,8	70,2	573		
	Хлеб пшеничный	30								
	ИТОГО:		680	18,41	8,4	82,2	483			
	Неделя 2 День 3									
	Овощи свежие									
	овощи свежие	70		0,49	0,07	1,3	7,7	148		
	соль йодированная	0,1								
	Печень по-строгановски									
	печень говяжья	100	80	15,6	7,5	6,1	154,4	356		
	масло растительное	4								
	соль йодированная	0,6								
	сметана	20								
	масло сливочное	1								
	мука пшеничная	1								
	Макаронные изделия отварные									
	макаронные изделия	51	150	5,5	5	29,6	184,5	256		
	масло сливочное	6								
	соль йодированная	1								
	Напиток клюквенный		200	0,1	0,04	9,9	41	497		

Завтрак

Завтрак

	ягоды	20								
	сахар	10								
	Хлеб ржаной		15		1,2	0,2	6	30,9	574	
	хлеб ржаной	15								
	Хлеб пшеничный		30		2,3	0,2	14,8	70,2	573	
	Хлеб пшеничный	30								
	Сыр		10		0,01	3	0	35,8	пром.	
	Сыр	10								
ИТОГО:			555		25,2	16,01	67,7	524,5		
Неделя 2 День 4										
	Овощи свежие		100		0,7	0,1	1,9	11	148	
	овощи свежие	100								
	соль йодированная	0,2								
	Плов из мяса		200		16,3	18,2	34,6	368	330	
	мясо 1 кат. (говядина)	72,8								
	крупа рисовая	55,2								
	морковь	17,6								
	лук репч.	4								
	томатное пюре	5,2								
	масло растительное	8								
	соль йодированная	0,8								
Завтрак	Кофейный напиток с молоком		200		0,01	2,5	13,6	88	ТТК 3	
	кофейный напиток	2,4								
	сахар	7								
	молоко	160								
	Хлеб ржаной		15		1,2	0,2	6	30,9	574	
	хлеб ржаной	15								
	Хлеб пшеничный		40		3	0,3	19,7	93,6	573	
	Хлеб пшеничный	40								
ИТОГО:			555		21,21	21,3	75,8	591,5		
Неделя 2 День 5										
	Запеканка из творога с молоком стущ.		115/40		21	12,3	39,5	353,9	279/471	
	творог	105,8								

7-11 лет

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

№	Наименование группы продуктов	Норма продукта (нетто, г)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням на одного человека										В среднем за день	Отклонение от нормы	
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день		%	абс.
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	16	45	25	20	15	20	30	30	15	15		21,5	34	5,5
2	Хлеб пшеничный	30	54,2	25	25	15	44,1	47,5	44	30	40		32,48	8	2,48
3	Мука пшеничная	3	1,2		3,1					1		36	4,13	38	1,13
4	Крупы, бобовые	9			34,3		38,5	45,8			55,2	6,9	18,07	101	9,07
5	Макаронные изделия	3								51			5,1	70	2,1
6	Картофель	37,4	37,5	121,5		104			121,5				38,45	3	1,05
7	Овощи	56	131,9		78,7	17,8	70	70		70	126,8		56,52	1	0,52
8	Фрукты (плоды) свежие	37		200		200	7,2		200	20		150	77,72	110	40,72
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	3			20				20				4	33	1
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	40	200					200					40	0	0
11	мясо 1 кат. (говядина)	14			103,7		43,6	26			72,8		24,61	76	10,61
12	Субпродукты (печень, язык, сердце), колбаса	6								100			10	67	4
13	Птица	7	59,3			70		24,7					15,4	120	8,4
14	Рыба-филе	11,6		98					50				14,8	28	3,2
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	60	32,7	142,5		160		13	41,5		160	40	58,97	-2	-1,03
16	Творог (массовая доля жира не более 10%)	10										105,8	10,58	6	0,58
17	Сыр	2					10			10			2	0	0
18	Сметана (массовая доля жира не более 20%)	2								20		3,45	2,345	17	0,345
19	Масло сливочное	6	6,2	6,75	12,6	6	3,8	8,8	7,75	7		6,05	6,495	8	0,495
20	Масло растительное	3	6	2			5	2,6	2	4	8	2,8	3,24	8	0,24
21	Яйцо	8		32			40,6					5,1	7,77	-3	-0,23
22	Сахар	6		10	10	7	10		10	10	7	13,6	7,76	29	1,76
23	Чай	0,2					1					1	0,2	0	0
24	Какао	0,2		2,4									0,24	20	0,04
25	Кофейный напиток	0,4				2,4					2,4		0,48	20	0,08
26	Дрожжи хлебопекарные	0,04										0,56	0,056	40	0,016
27	соль йодированная	0,7	0,6	1,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,8	1,7	0,8	0,2	0,7	5	0,034

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
л/сч 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В. Кравченко



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5131 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

г. Пермь

В соответствии с Заявлением № 4395-ЦА от 07.07.2023 г. о проведении гигиенической
оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных
учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет

вх. № документа-основания, дата

в отношении Индивидуального предпринимателя Сергеевой Светланы Александровны
Муниципального (далее по тексту – ИП Сергеева С.А.)
наименование юр. лица, ИП

была проведена гигиеническая оценка 10 дневного меню для организации питания в
общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае».

Проведение гигиенической оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации
питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет
(санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с
указанием объекта инспекции)

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по
общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Голайденко
Марине Владимировне.

Голайденко Марина Владимировна предупреждена об ответственности за дачу
заведомо ложного заключения.

(должность, Ф.И.О. полностью ответственного лица)

Полный текст

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «07» июля 2023 г. 15.00 часов, дата окончания «06» сентября 2023 г. 11.00 часов.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. заявление о проведении гигиенической оценки меню № 4395-ЦА от 07.07.2023 г.;

2. десятидневное меню завтраков для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

В результате установлено:

На основании заявления о проведении гигиенической оценки № 4395-ЦА от 07.07.2023 г., проведена гигиеническая оценка представленного меню на 10 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет для организации питания в общеобразовательных учреждениях с целью установления соответствия (несоответствия) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При составлении меню использовалась следующая литература:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021.

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур. В результате проведенного анализа установлено соответствие меню - раскладок используемым технологическим картам, что соответствует п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное меню заявлено как всесезонное, так как не предусматривает наличие в меню салатов и свежих овощей (морковь, капуста и т.п.). Фактически применены закуски из свежих помидоров и огурцов и овощи порционно (свежие огурцы, помидоры), овощи консервированные (без добавления уксуса).

Представленное на экспертизу 10 дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанное меню предусмотрено на 1 приём пищи (завтрак) с пояснениями к режиму функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с представленной пояснительной запиской, представленное меню предусмотрено для учащихся 1-4 классов в первую смену, где продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации составляет до 6 часов.

Представленный вариант 10-ти-дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд. В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный вариант меню разработан на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в представленных комплексах блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчётов установлено:

- распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтрак) для детей в возрасте от 7 до 11 лет соответствует требованиям п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3.

п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило в среднем за 10 дней: калорийность завтрака - 23,1 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25 %;

- вклад основных пищевых веществ от завтраков в общую калорийность при одноразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белков - 14,6 %, жиров - 28,3 %, углеводов - 55 %;

- выполнение по основным пищевым веществам по завтракам учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белки - 19,9 г (25,8 %), жиры - 17,1 г (21,6 %), углеводы - 74,8 г (22,3 %).

Таблица 1

Дни	Калорийность	Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	614,25	522	23,24	23,77	77,12
2	526	720	29,01	14,4	69
3	583,1	500	25,5	22,83	71,1
4	557	630	2,42	17,6	72,4
5	483,8	500	9,7	15,37	64,5
6	500	565,55	20,05	17,6	81,77
7	483	680	18,41	8,4	82,2
8	516,8	555	24,71	15,94	66,4
9	591,5	555	21,21	21,3	75,8
10	581,9	555	25,21	14,1	87,4
Итого за 10 дней (среднее)	543,8	578,3	19,9	17,1	74,8

В представленном 10 дневном меню соблюдаются требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе продуктового набора, представленного на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню, установлено выполнение утвержденного приложением № 7 таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набора продуктов. В 10 дневное меню включены блюда из мяса, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных - 4 раза за 10 дней, рыбных блюд - 2 раза за 10 дней, блюд из курицы - 3 раза за 10 дней, блюд из творога - 1 раз за 10 дней, блюд из яиц - 2 раза за 10 дней, закуска в виде хлебобулочных изделий (сдоба), сыр - 2 раза за 10 дней; гарниры: крупяные, овощные макаронные изделия, блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты, овощи консервированные), фруктов (2, 4, 7, 10 дни); третьи блюда в виде киселей, компотов, соков.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей в соответствии с требованиями п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, что соответствует требованиям п. 8.1.6. таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

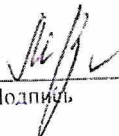
Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

ВЫВОД

В ходе гигиенической оценки представленного ИП Сергеевой С.А. 10-ти дневного меню (завтраки), установлено:

представленное 10 дневное меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

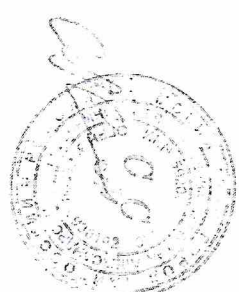
Врач по общей гигиене
Должность


Подпись

М.В. Голайденко
Ф.И.О.



В.В. Кушнирюк
М.В. Сергеева



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Сергеева Светлана Александровна

Десятидневное меню для общеобразовательных учреждений

Возрастная категория 12 лет и старше.

Период: всесезонный.

Разработано:
технолог Кушнирюк Ю. А.

1 СМЕНА

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес продукта нетто, гр.	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1	Салат из свежих помидоров и огурцов		70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	помидоры свежие	33,6						
	огурцы свежие	23,8						
	лук репч.	8,8						
	масло растительное	4,2						
	соль йодированная	0,1						
	Биточки куриные		62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
	филе кури	59,3						
	молоко	17,7						
	Хлеб	14,2						
	масло растительное	1,8						
	соль йодированная	0,3						
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное	5						
	Рagu из овощей		150	3,75	5,25	15	122,25	176
	картофель	56,3						
	капуста	45						
	свекла	24						
	МОРКОВЬ	23,3						
	лук репч.	6,3						
	соль йодированная	0,5						
	МОЛОКО	22,5						
	масло сливочное	1,8						
	мука пшеничная	1,8						
	СОК		200	1	0,2	20,2	86	501

Завтрак

сок											
Хлеб ржаной											
хлеб ржаной											
Хлеб пшеничный											
хлеб пшеничный											
ИТОГО:											
Неделя 1 День 2											
Рыба, запеченная в омлете											
рыба											
яйцо											
молоко											
мука пшеничная											
масло растительное											
соль йодированная											
Пюре картофельное											
картофель											
молоко											
масло сливочное											
соль йодированная											
Какао с молоком											
молоко											
сахар											
какао-порошок											
Хлеб ржаной											
хлеб ржаной											
Хлеб пшеничный											
хлеб пшеничный											
Фрукт											
фрукт											
ИТОГО:											
Неделя 1 День 3											
Гуляш мясной											
мясо 1 кат. (говядина)											

Завтрак

лук репч.	6								
томатное пюре	6								
масло сливочное	5,5								
мука пшеничная	3,1								
соль йодированная	0,4								
Кукуруза консервированная		70	2	2,53	3,5	44,7	157		
Кукуруза консервированная	66,7								
масло сливочное	3,3								
Каша рисовая рассыпчатая		110	2,6	3,4	26,8	148,9	205		
крупа рисовая	37,7								
соль йодированная	0,2								
масло сливочное	4,2								
Компот из сухофруктов		200	0,6	0,1	20,1	84	495		
смесь сухофруктов	20								
сахар	10								
лимон. к-та	10								
Хлеб ржаной		45	3,6	0,7	18,1	92,7	574		
Хлеб ржаной	45								
Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6	573		
Хлеб пшеничный	40								
ИТОГО:		550	28,8	23,63	91	683,2			
Неделя 1 День 4									
Фрукт		200	0,01	0,5	19,6	88	пром.		
Жаркое по-домашнему с филе куриным	200								
Фрукт	200								
Филе кури	70								
картофель	104								
лук репч.	10								
томатная паста	7,8								
масло сливочное	6								
соль йодированная	0,4								
Овощи свежие	70		0,49	0,07	1,3	7,7	148		

[illegible]

	Сыр	15	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб ржаной							
	хлеб ржаной	45						
	Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6	573
	хлеб пшеничный	40						
ИТОГО:			550	12,44	21,28	79,63	613,15	
Среднее значение за 1 неделю:			623	19,91	20,54	81,55	620,11	
Неделя 2 День 1								
Завтрак	Икра кабачковая		70	0,01	1,8	1,5	23,6	пром.
	Икра кабачковая	70						
	Котлета "Школьная"		65	10	7,2	8,6	138,5	347
	мясо 1 кат. (говядина)	26						
	филе кури	24,7						
	молоко	13						
	хлеб пшеничный	11						
	сухари	6,5						
	масло растительное	2,6						
	соль йодированная	0,3						
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное	5						
	Каша гречневая рассып.		150	8,5	6,3	37,7	242,2	202
	крупа гречневая	68,7						
	соль йодированная	0,3						
	масло сливочное	5,7						
	Сок		200	1	0,2	20,2	86	501
	сок	200						
	Хлеб ржаной		30	2,4	0,5	12	61,8	574
	хлеб ржаной	30						
	Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6	573
	хлеб пшеничный	40						
ИТОГО:			560	24,95	19,9	99,77	678,75	
Неделя 2 День 2								
Котлета рыбная			70	9	1,1	7	74	307

Завтрак

[illegible]

Завтрак

мука пшеничная	1								
Макаронные изделия отварные		150	5,5	5	29,6	184,5	256		
макаронные изделия	51								
масло сливочное	6								
соль йодированная	1								
Напиток клюквенный		200	0,1	0,04	9,9	41	497		
ягоды	20								
сахар	10								
Хлеб ржаной		15	1,2	0,2	6	30,9	574		
хлеб ржаной	15								
Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6	573		
хлеб пшеничный	40								
Сыр		15	0,01	4,5	0	53,7	пром.		
Сыр	15								
		570	25,9	17,61	72,6	565,8			

ИТОГО:

Неделя 2 День 4

Овощи свежие		100	0,7	0,1	1,9	11	148		
овощи свежие	100								
соль йодированная	0,2								
		200	16,3	18,2	34,6	368	330		
Плов из мяса									
масло 1 кат. (говядина)	72,8								
крупа рисовая	55,2								
морковь	17,6								
лук репч.	4								
томатное пюре	5,2								
масло растительное	8								
соль йодированная	0,8								
Кофейный напиток с молоком		200	0,01	2,5	13,6	88	ТТК 3		
кофейный напиток	2,4								
сахар	3								
молоко	190								
Хлеб ржаной		15	1,2	0,2	6	30,9	574		
хлеб ржаной	15								

Завтрак

[illegible]

*В рационе питания при приготовлении блюд используется соль пищевая поваренная йодированная.

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, Детских домов, Детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь 2021 г.

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

12 лет и старше

№	Наименование группы продуктов	Норма продукта (нетто, г)	фактически выдано продуктов в нетто по дням на одного человека										В среднем за день	Отклонение от нормы	
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день		%	абс.
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	24	45	25	45	15	45	30	30	15	15		26,5	10	2,5
2	Хлеб пшеничный	40	54,2	25	40	40	49,1	57,5	44	40	40		38,98	-3	-1,02
3	Мука пшеничная	4	1,8		3,1					1		36	4,19	5	0,19
4	Круты, бобовые	10			37,7		42,4	68,7		51		6,9	21,09	111	11,09
5	Макаронные изделия	4							121,5				40,33	8	2,93
6	Картофель	37,4	56,3	121,5		104	70	70		70	126,8		66,81	4	2,81
7	Овощи	64	164,8	200	78,7	200	7,2		200	20		150	77,72	110	40,72
8	Фрукты (плоды) свежие	37													
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	4			20				20				4	0	0
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	40						200					40	0	0
11	Мясо 1 кат. (говядина)	15,6	200		103,7		43,6	26			72,8		24,61	58	9,01
12	Субпродукты (печень, язык, сердце), колбаса	8								100			10	25	2
13	Птица	10,6	59,3				70	24,7					15,4	45	4,8
14	Рыба-филе	15,4		98					50				14,8	-4	-0,6
15	Молоко (масовая доля жира 2,5%, 3,2%)	70	40,2	142,5		190	13	13	41,5		190	40	67,02	-4	-2,98
16	Творог (масовая доля жира не более	12										105,8	10,58	-12	-1,42
17	Сыр	3					15			15			3	0	0
18	Сметана (масовая доля жира не более	2								20		3,45	2,345	17	0,345
19	Масло сливочное	7	6,8	6,75	13	6	9,2	10,7	7,75	7		6,05	7,325	5	0,325
20	Масло растительное	3,6	6	2			8	2,6	2	4	8	2,8	3,54	-2	-0,06
21	Яйцо	8		32			40,6					5,1	7,77	-3	-0,23
22	Сахар	7		10	10	3	10		10	10	3	20,6	7,66	9	0,66
23	Какао	0,24		2,4							2,4		0,24	0	0
24	Кофейный напиток	0,4				2,4							0,48	20	0,08
25	Дрожжи хлебопекарные	0,06										0,6	0,06	0	0
26	Соль йодированная	1	0,9	1,4	0,6	0,5	1,8	0,6	0,8	1,7	1,0	0,2	1,0	-5	-0,05

