



Удостоверяю
Соединительный Управление Федеральной службы по
потребительской защите прав потребителей и
качества жизни в Кировской области

А.М. Баринов

2020



Соединительный Управление
Департамента образования, науки, культуры и спорта
Кировской области

А.Д. Соколов

2020

Примерное меню

для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (1 смена)

(составлено в соответствии с п.п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Верхняя Невская Линия первая

Применение, количество блюда	Масса порции	Ницкые вещества			Биогумано- ческая активность юкса	Высококалорийные				Минеральные вещества				Нормы стара	Содержание рентиума			
		белки, г	жир, г	углеводы, г		В1, кг	С, кг	Л, кг	Р, кг	К, кг	Мg, мг	Р, мг	К, мг	Зn, мг				
Завтрак																		
КАПИРНЕСКАЯ МОДЕРНАЖ С МАСЛОМ СЫРОМ	150	3,4	7,3	29,6	108,4	0,04	0,8	38,3	0,1	0,1	88,9	22,3	94,2	0,3	0,7	36,9	182	2019
ЗУТЕРЫДТОРНИЙ С ПЕЧЕНЬЮ И СЫРОМ	210/30	10	4	15	170,6	0,2	0,2	48,7	1	0,1	218,6	27,7	198,1	1,2	1,4	7,8	11	2004
БАЛЕМС С МОЛОКОМ	300	4,9	5	32,5	190	0,06	1,6	34,4	0	0,2	152,2	21,3	124,6	0,6	0,6	3	694	2004
Итого за прием пищи:	425	18,3	20,1	77,1	565	0,3	2,6	112,2	1,1	0,4	459,7	49	418,9	1,9	2,7	42,6		
Обед																		
СУП КАРПИФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩНЫМ (ПРОХОДОМ ПУЩЕНЫМ)	250	6,2	3,6	22,1	167	0,23	1,8	0	0,3	0	4,9	7	9,1	0,4	0,4	1,1	315/76	2004
ШИНЕРЛЬ МЯСНОЙ	80	12,7	11,3	12,8	208,6	0,03	0	0	2,4	0,07	42,2	15,6	88,3	2,1	0,8	11,4	139	2004
МАКАРОНЫ ИДЛЛИНГ ОТВАРНЫЕ	150	3,1	9,1	34,2	244,5	0,3	0	0	1	0,03	4,9	19,2	60	1,6	0,3	24,2	411	2004
КОМПЛЕКС ИЗ СВИНОХ МЯСОВ С ВИТ. С	200	11,4	0	49,6	142	0	16	0	3,1	0	13,8	7,1	59	0,3	0,4	56,9	516	2004
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	14,9	99	0,5	0	0	2,1	0	6,9	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
Итого за прием пищи:	745	36,8	36,6	125,1	839,7	1,29	30,6	0	7	0,2	78	97,8	232,1	6,2	2,1	136		FOTC 2071.82
Обедник																		
МОЛОСКОЛ И ПИКУТИК	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	18	897	2004
ВЫПЕЧЕННОЕ ИЗДВИЖЕ	70	9,7	19,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,12	226,4	18,9	164,9	0,0	0,8	8,4	534	2003
Итого за прием пищи:	279	15,7	26,1	35,1	443,4	0,18	1,4	25,46	0	0,32	466,4	42,4	344,9	1,1	1,6	27,4		
Всего за день:	415,8	73	247,3	1846,1	1,77	34,6	137,7	8,1	0,92	1094	209,1	993,9	9,2	6,4	206			

Применение, количество блока	Масса порции	День вторник												% реци- клира	Сроки реализации			
		Нашивные вещества			Белки, г	Жиры, г	Углево- дьма, г	Витамины				Минеральные вещества						
		В1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	H2, мг	Ca, мг	Mg, мг	F, мг	K, мг	Zn, мг	Li, мг						
БАКЛАЖАНЫ С КУРЬЮ																		
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПОРОГ	80	18,9	11,4	13,8	216	0,08	12,8	0,11	2,88	0,1	0,36	30,8	131,2	1,6	0,1	29,5	498	2004
ОВОЩНОЙ СЕЗОНЧУ	150	3,2	4,8	21,6	363,5	0,14	18,2	0	0,2	0,1	27	27,8	30,0	1	0,7	56,3	520	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,2	0	0,3	2,8	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	111,76	2004
БАТОН ПОДВИРНАЛЕНЫЙ	200	0,3	0,1	11,2	82	0	2	0	0	0	4,6	5	10	1	0	0	686	2004
Итого за прием пищи:	479	20,2	18,9	61,5	496,7	0,24	35	0,11	3,48	0,2	119,8	72,8	253,6	4,1	1	82,6		IV 10.11.11.00248363077-2004
Обед																		
ОВОЩНОЙ СЕЗОНЧУ																		
ХУТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	290,15	5	3,3	20,5	132,6	0,11	12	0	2,7	0,08	15	36,7	113,9	1,3	0,5	46,2	133	2004
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИЙ	80	10,9	10,9	3,2	156	0,19	23,1	4,4	2,4	1,1	20,8	11,8	178,6	3,8	2,9	68,8	431	2004
РИС ОТВАРИЛ	150	3,8	4,1	38,9	229	0,03	0	0	0,3	0,02	9,2	25,3	77,0	0,5	0,8	60,8	511	2004
БАТОН ПОДВИРНАЛЕНЫЙ	70	1,6	0,2	10,3	82,4	0,02	2	0	0,1	0	4,6	5,6	17,4	0,2	0,1	0	111,71.11.00248363077-2004	
ХЛЕБ РУЛЕНОВ	20	1,1	0,2	9,9	46	0,4	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1	FOCT 2007-84	
ПАРНОТОК ИЗ СМЕСИ СУХОМРУКОВОЙ С ВИДЕС	200	0,6	0	21,4	124	0	0,2	0	0,3	0,02	32,5	17,5	23,4	0,7	0	82	639	2004
Итого за прием пищи:	788	23,6	20,7	116,4	790,6	0,71	36,8	4,4	0,6	1,2	196,1	186,9	443,4	7,3	4,7	266		
Позднее																		
МОЛОКО И МЯСО ЧИКА																		
ФРУКТ	130	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,8	0	20,8	10,4	18,3	2,9	0,2	2,9	697	2004
ВЫСОЧАЙШЕЕ ИНДИЙСКОЕ	50	4	4	22,2	141,5	0,6	0	7	1,6	0,04	11,2	14,2	38,3	0,7	0,3	24	422	2013
Итого за прием пищи:	380	10,6	11	84,3	322,6	0,7	14,1	32,3	2,4	0,24	272	48,3	232,6	3,8	1,3	45,6		
Всего за день:		54,4	50,2	272,2	1569,9	1,65	85,7	36,81	12,5	1,66	497,9	227,8	929,6	15,2	7	328		

Продукция, начинка из блока	Масса отриц.	Лента пресса												Сборник рецептур			
		Пищевые вещества			Золотисто-желтая масса, г/кг	Витамины				Минеральные вещества				% речи-			
		Белок, %	Жир, %	Углеводы, %		B1, мг	C, мг	A, мг	E, мг	В2, мг	Сх, мг	Мg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг	
Лакомые																	
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МЯСОВЫМ СТУЧЕЛЬНИКОМ	150,00	30,2	17,9	51,8	406	1	0,9	21	0,9	0,6	783,6	11	429,9	1,3	1,2	0,7	366
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	0,04	0,01	0	6,1	0	0,02	0	0	0	2	5,8	1,6	0,2	0	0	2064
БАТОН ВОДОРОДНЫЙ	20	1,6	0,2	10,1	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	685
Итого за прием пищи:	420	31,84	18,11	62,2	548,7	1,02	0,52	21	1,2	0,6	390,2	60,5	448,9	1,7	1,3	0,7	TF 09.71 11-0024839-0377 2016
Обез																	
ОМЛЕДЫ СЕВЕРНЫЕ	10	0,1	0	0,7	4	0	0,4	0	0,1	0,4	1,0	1,9	5,6	0,1	0,1	0	5155920
БОРЩ НЕСЛАДКИЙ С БАРФЕЛЛОМ И СМЕТАНОЙ	250	2,1	4,7	13,4	122,2	0,08	10,7	10	2,4	0,05	38,8	27	66,7	1	0,4	0,4	2004
ГРЯДКИ ВЫМЯСНЫЕ С ТОМАТИЧЕСКОМ СОСУДОМ	303,00	7,7	9,6	9	154,9	0,10	2,3	0,95	2,6	0,1	9,3	12,4	73,1	0,8	2,9	18,8	4612583
КАДАР ГРЕЧЕЧНАЯ РАССЫПНАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,8	135,8	203,9	4,5	1,5	56,2	508
ХЛЕБ РИАНОЙ	40	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	35	42,4	1,2	0,8	2,2	2004
КОМПОЗИЦИЯ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С ЧИССИ	200	0,2	0,1	33	130	0,01	16	0	0,1	0	18	2	10,4	0,3	0	0,2	634
Итого за прием пищи:	730	31,8	24,6	118,5	790,1	1,1	29,4	10,05	6,2	0,65	181,8	294,4	396,1	8,1	4,9	77,8	2004
Витамины																	
ЧИССИ В КЕЧУПЕ	200	0	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	10	697
БОЛДИТЕРСКИЙ НЕДЕЛЕНЬ БЕЗ КРЕМА	75	4,7	3,8	28	250	0,08	0	12	3,1	0,08	15	17,2	48	0,9	0,9	0	2015
Итого за прием пищи:	275	10,2	15,2	47,4	370	0,18	1,1	37,3	3,1	0,26	285	40,9	228	1,1	1,7	28	
Всего за день:		64,34	57,91	228,3	1708,8	2,3	31,02	68,38	39,5	1,51	796,8	295,5	3073	10,9	7,9	118	

Продукция, не имеющая блока	Масса пирож. г	День четвертый												Нормы потреб.	Сборные речетуры			
		Белковые вещества			Энергети- ческое вещество, калор.	Витамины				Минеральные вещества								
		белок, г	жиры, г	Углев. вод., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Ка, мг	Мг- мг	Р, мг	К, мг	Зн, мг			
Загород																		
БИТОФЕК МЯСНОЙ	80	12,7	11,3	12,8	208,8	0,03	0	0	2,9	0,1	4,9	19,2	60	1,6	0,5	24,2	431	2004
МАКАРОННЫЕ БЛЮДА С ОГРНЯЧЬИМИ	130	8,1	9,1	34,2	244,5	0,5	0	0	1	0,03	4,9	21,1	37,2	1,1	0,4	38,9	316	2004
БУТЕРРОДС СЫРОМ	1520	2	5	10,1	107	0,02	0,1	14,5	0,4	0,04	153,8	9,4	109	0,4	0,5	0	3	2004
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	625	2004
Итого за пряди пирож.	485	23	25,7	72,3	626,3	0,55	0,1	34,5	4,3	0,17	148,8	93,7	214,2	4,1	1,6	81,1		
0601																		
ОВОСНОВА СЫРОВЫЙ	40	0,4	0,1	1,5	110,0	0,03	10	0	0,2	0	1,6	8	20,8	0,3	0,1	1,6	575/576	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЖИВОМ	200	4,9	4,6	16,4	121,8	0,2	0,9	0,3	1,5	0,2	31,7	24	88,2	1,4	0,8	57,3	133	2004
РАБУЧИЕ КУРЧИВЫ	125	12,8	10,7	15,2	208	0,08	11,7	21	2	0,14	28,0	36	138,1	1,6	1,1	52,9	289	2015
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПИВДОВ С ЯЙЦЕМ С	200	0,4	0	49,8	142	0	16	0	0,1	0	13,8	3,1	3,9	0,3	0	0,2	631	2004
ХЛЕБ РУБАНЫЙ	30	2	0,3	14,0	69	0,5	0	0	0,1	0	6,8	7,5	31,8	0,7	0,3	1,7		ГОСТ 2077-89
ПЫШЧИКИ ИЗДЛЯНИЯ	50	3,1	3,2	20,5	160	0,08	0,02	0	2,4	0,03	10,1	14,1	38,4	0,7	0,3	24	426	2015
Итого за пряди пирож.	695	23,5	22,9	118,1	711,4	0,9	44,62	21,3	6,5	0,27	99,1	96,7	310,8	5,2	2,6	138		
Накоп.																		
МОЛОКО в инд.упак.	200	6	6,4	9,4	120	0,1	1,1	29,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	997	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРОМА	20	1,3	1	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	1,8		ГОСТ 24901-2010
ФРУКТЫ	150	0,6	0,5	15,5	20,3	0,03	7,3	0	0,6	0,04	28,5	18	29	2,9	0	0		
Итого за пряди пирож.	370	7,9	13,9	36,8	385,5	0,13	8,6	25,3	0,6	0,24	270,8	43,4	213	3,8	0,9	20,8		
Всего за день:		54,4	62,5	227,2	1637,2	1,58	53,32	81,1	11,4	0,78	538,4	193,8	738	13,1	4,9	239		

Применение, наименование блюда	Масса пачки	Значение										Нормы потребления	Сборник рекомендаций					
		Биологические вещества			Знаменательная единица	Витамины				Минеральные вещества								
		Белок, г	Жир, г	Углеводы, г		В1, мк	С, мк	А, мк	Е, мк	К, мк	Сх, мк	Mg, мк	P, мк	Кл, мк	Zn, мк	I, мк		
Блюда из мяса																		
БЛЮДО ИЗ ДРОВОМЫХ (БИФЕКСИЙ)	150	9,2	8,8	52,5	118	0,11	1,2	39,5	2	0,08	28,5	25,2	32,3	2	0,9	42,7	729	2004
БОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	125	1,5	3,1	17,3	112,5	0,04	0,8	29	0	0,2	149,8	17,5	112,8	0,13	0	0		ГОСТ 19891-2013
ЧАЙ С НЕВЫСOKИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,2	0,1	11	40	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	485	2004
Итого за прием пищи:	475	9,5	10	78,8	478,5	0,15	2	64,5	2	0,28	182,3	44,7	193,1	3,15	0,9	42,7		
Образец																		
ОНОВЕНТЫ ОВОЩНЫЕ	20	6,2	9	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,8	2,8	8,4	0,1	0,1	0,6	515/526	2004
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,7	4,7	8,6	86,2	0,07	0,8	4,2	0,6	0,1	31,7	18,3	47,3	0,8	0,4	51,9	139	
ТЕНТЕЛЕНЬ РЫБНЫЙ С ТОМАТОВЫМ СОУСОМ	30	7	5,7	8,9	118,4	0,05	1,6	0,05	2,2	0	24,8	9,4	92,8	0,6	0,6	30,5	344	2004
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПОРТ	150	3,2	6,8	21,9	165,5	0,14	16,2	0	0,2	0,1	37	27,8	86,6	1	0,7	58,5	520	2004
КОМПЛЕКС ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ СЫ	200	0,2	0	39,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,4	12	0,1	0	0,4	632	2004
ВАЛИЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ	50	7,7	6,3	22	139	0,06	0	2	2,3	0,8	9,9	11,7	38	0,7	0,3	24	428	2013
ХЛЕБ РАДИСОВЫЙ	20	1,1	0,2	9,9	46	0,4	0	0	0,2	0	4,9	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 207744
Итого за прием пищи:	720	19,3	23,7	187,2	729,9	0,78	41,8	8,25	5,7	1	134,4	88,9	303,3	3,8	2,1	215		
Напитки																		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0	20,2	87	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	14	2,8	0	0	707	2004
НАЧИНЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ	100	9,6	13,8	26,9	271	0,14	1	7,1	1,5	0,1	269,3	24,2	104,5	1,5	0,2	21,5	420	2013
Итого за прием пищи:	300	10,6	13,8	47,1	356	0,16	4	7,5	1,7	0,12	283,3	32,2	118,5	4,3	0,2	21,5		
Всего за день:	38,8	47,5	234,1	1547,4	1,09		47,8	80,29	9,4	1,4	689	165,8	414,9	11,4	3,2	219		

Применение, консерваторы блюда	Масса пробки	День отгара												№ рецензии	Сборник рецептур			
		Пищевые вещества			Энергетическая ценность кала	Витамины				Минеральные вещества								
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мк	С, мк	А, мк	Е, мк	Н2, мк	Са, мг	Мg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	L, мг		
Заголовок																		
ГЛОВЫ	150	18,3	10,9	24,4	322	0,06	1,3	0	2,8	0,1	14,2	19,3	200,1	2,5	0,9	0,3	265	2015
ОВОСИЦЫ ПО СЕЗОНУ	15	0,2	0,1	1,8	3,6	0	0	0,1	0,1	0	2,1	3	3,8	0,2	0,1	0,3	315/526	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	20005	0,3	0,1	13,2	42	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	686	2004
ВЫПЕЧЕННОЕ РУЛЕЖИНЕ	60	7,7	3,1	22,6	299,8	0,07	0,3	0,07	0	0,1	19,3	(4,1)	126,3	0,8	1	29	521	2005
БАТОН ВОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,1	52,4	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	TF III-TI 11-00218363677-2016	
Итого за прием пищи:	450	26,3	25,8	73,1	629,9	0,19	7,4	0,17	3,2	0,2	184,2	56	357,7	4,9	2,1	90,8		
Образ																		
ОМЛЕДЫ ПО СЕЗОНУ	10	0,2	0	1,1	5,6	0	0,4	0	0,1	0	1,8	1,9	2,6	0,1	0,1	0	515/526	2004
СУШИ С МАКАРОНИННЫМИ ИНДЕЙСКИМИ КУРКОЙ	200010	3,8	1	12,7	111,8	0	0,8	0,2	1,3	0	26,4	11,7	54,9	0,7	0,4	3,7	147	2004
КОЛЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	80	16,1	15,6	8,8	290,9	0,01	0,9	0,2	0	0,2	24,2	18,5	149,6	1,8	1,8	72,6	496	2004
КАЛУСТА ТУШЕННАЯ	150	3,8	0,9	16,7	181	0,05	26,4	0,1	2,8	0,1	81,6	28,8	37,8	1,2	1	96,6	214	2004
ЗАЛИВКА ИЗ СМЕНЫ СУХОФРУКТОВЫХ БИТ С	200	0,6	0	31,8	124	0	0,7	0	0,5	0,07	32,5	13,8	21,4	1,7	0	0,7	639	2004
ХЛЕБ РУЛЕЖИ	80	2,6	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,4	2,2	FOCT 2017-84	
Итого за прием пищи:	670	26,3	27,9	89,9	725,8	0,38	28,8	0,9	18,2	0,22	185,8	88,4	316,7	5,7	3,7	199		
Паджонк																		
МОНОГОРЯЧИЙ ПАДЖОНК	200	0	6,6	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	21,7	180	0,2	0,8	10	697	2015
ВЫПЕЧЕННОЕ ПАДЖОНК	75	9,2	5,5	29,2	302	0,08	0,04	34	0,9	0,1	50,8	21,6	90,2	0,9	0,6	13,2	410	2015
Итого за прием пиши:	275	18,2	11,9	38,6	322	0,18	1,14	59,3	0,9	0,3	299,8	45,3	270,2	1,3	1,2	32,2		
Всего за день:		87,6	85,6	291,6	1487,3	1,19	37,34	89,97	14,3	0,82	660,5	201,7	944	11,7	7	322		

Прием пищи, количество блюда	Масса приема	Белки Витамины Минеральные вещества												% реинтеграции	Сборы реинтегр.				
		Белки, г			Углеводы, г			Загрязнение, мкг			Витамины			Минеральные вещества					
		В1, мкг	С, мг	А, мг	К, мг	Р2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Зn, мг	Л, мг	Л, мг						
Завтрак																			
КАПУЧИНО "ДРУЖБА" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВ.	150	4,1	7,6	26,6	214,5	0,00	0,6	37,4	0,1	0,4	91,1	25,4	106,9	0,8	0,7	51,0	175	2013	
БУТЕРФЛЮД ГОРЯЧИЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	250/280	3,0	8	15	176,6	0,2	0,2	48,3	1	0,1	218,8	27,2	198,1	1,2	1,4	2,8	11	2004	
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,9	5	32,5	190	0,00	1,6	24,4	0	0,2	152,2	21,3	174,6	0,8	0,6	3	694	2004	
Итого за прием пищи:	425	15	20,6	77,1	571,1	0,35	2,4	118,1	1,1	0,7	464,9	73,9	429,6	2,2	2,7	43,7			
Обед																			
ОНОВЫЕ ПО СХЕМОМУ	20	0,2	0	0,5	2,8	0	2	0	0,1	0	4,0	2,8	8,4	0,3	0,1	0,6	515,976	2004	
БОРЩ ИЗ СВАКАПУСТИ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНКОЙ	250	2,1	6,7	13,4	122,2	0,05	18,7	10	2,4	0,05	38,5	21	60,7	1	0,4	0,4	130	2004	
КОТЛЕТА ЗИД МІСА КУР	80	14,9	11,4	13,6	218	0,08	12,8	0,11	2,88	0,1	65,8	30,4	131,2	1,6	0,1	25,5	698	2004	
РИС С ТВАРДОЙ	150	3,8	0,1	36,9	228	0,03	0	0	0,1	0,02	5,3	27,5	77,9	0,5	0,8	40,8	313	2004	
КОМПЛЕКС СВІЖИХ СВІЖИХ БІОЛОГІЧНИХ	200	0,2	0	31,4	142	0,06	11,2	0	0,1	0	22	11,9	12	0,1	0	0,4	612	2004	
ХЛЕБ РІЗАНІЙ	20	1,1	0,2	9,9	80	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1			
Итого за прием пищи:	720	23,7	24,4	111,7	757	0,56	36,7	10,11	5,98	0,17	160,6	102,6	311,4	4,1	1,8	88,8			
Ночь																			
АВАКАДО в шоколаде	200	4	6,4	9,4	120	0,1	1,1	23,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004	
ВЫПЕЧКАНІ ІЗДЕДИ	70	9,7	19,7	25,7	323,4	0,08	0,3	0,16	0	0,17	226,4	18,8	164,9	0,5	0,8	8,4	834	2002	
Итого за прием пищи:	279	15,7	26,1	35,1	443,8	0,18	1,4	25,46	0	0,32	466,4	42,6	344,9	1,1	1,6	27,4			
Всего за день:		57,4	71,1	223,9	1771,5	1,09	40,5	145,7	7,08	1,19	1089	219,1	1085,9	7,4	5,9	160			

Применение, количество единиц	Масса против	Лист кетчуп												Нормати- ватор	Сборки розеток			
		Биологические вещества			Биогенные вещества, мг/кг	Биотехнологии				Минеральные вещества								
		Белок, %	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	К, мг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	І, мкг		
Биотехнологии																		
ТЕПЛЫЕ МЯСНЫЕ С ТОМАТОМ СУССОМ	7659	11,7	14,6	11,1	272,5	0,06	3,3	0,09	3,6	0	13,3	19	103,1	1,4	0,2	24,1	482587	2004
МАКАРОВЫЕ НОДЛИНЫ ОТВАРНЫЕ	150	3,1	9,1	34,2	244,5	0,5	0	0	0	0,03	4,9	21,1	37,2	1,7	0,4	36,9	518	2004
ЮТТЕРИЦД С СЫРОМ	1520	5	5	10,3	107	0,02	0,1	34,5	0,4	0,04	153,8	9,4	109	0,4	0,8	0	3	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	2008	0,3	0,1	13,2	42	0	2	0	0	0	0	5	10	1	0	0	489	2004
Итого за прием пищи:	548	22,1	28,8	70,8	836	0,58	5,4	34,89	5	0,07	186,2	53,8	280,9	3,9	1,1	81		
Обезжиренное																		
СЫРЫ ПО СЕЗОНУ	80	0,3	0	3,1	7,2	0,02	7,5	0	0,2	0	4,2	6	1,8	0,3	0,1	1	315076	2004
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОЛОВЫМИ (ГОРОХОМ) (ПУЩЕННЫМ)	250	6,2	9,6	22,3	167	0,23	5,8	0	2,4	0,07	42,7	35,6	98,1	2,1	0,8	51,4	139	2004
ГУДШИК СЛИВОВЫЙ	80	0,7	22,6	2,3	347,2	0,2	0,2	0	2,1	0,07	16	17,9	182,8	1,8	2,3	1,6	280	2015
ЖАВА ГРЕЧЕЧНАЯ РАССЫПНАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,9	135,8	293,9	4,6	1,5	56,2	308	2004
КОМПЛЕКТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ СЫРЫЙ ИНГ.С.	200	0,2	0,1	21	138	0,09	16	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	634	2004
ХЛЕБ РЖАВЫЙ	20	1,3	0,2	9,6	46	0,24	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1		ГОСТ 2077-84
Итого за прием пищи:	738	25,2	36,3	111,2	884,4	1	30	0	5,6	0,24	100,3	207,3	434,3	9,7	4,8	118		
Пшеничные																		
МОЛОДОЙ в пшеничной	200	0	0,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	607	2004
ВЫДЕРЖАННЫЕ НОДЛИНЫ	100	9,8	13,8	26,9	271	0,14	0	7,5	1,5	0,1	269,3	24,2	104,3	1,8	0,2	21,5	429	2015
Итого за прием пищи:	300	19,6	20,2	36,3	393	0,24	1,1	32,8	1,5	0,3	509,3	47,9	284,5	1,7	1	40,5		
Всего за день:	42,9	85,3	218,3	1911,4	1,82	36,5	67,39	12,1	0,61	789,8	308,7	978,7	15,3	7	237			

Применение, наименование блока	Масса пакета	Блок третий												Сроки репарации				
		Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, кал/кг	Влагомины				Минеральные вещества								
		белки, г	жиры, г	углев. вода, г		В1, мг	С, мг	Н, мг	К, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг				
Тактико																		
ЧАЙ С МОЛОКОМ СУШЕНИЕМ	100/50	11,1	13,1	68,7	441	0,29	1,1	45,1	7,6	0,3	287,1	66,2	296,7	2,1	1,1	50,1	75,1	2004
ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,2	0,1	10	40	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	68,9	2004
ФРУКТ	150	0,6	0,6	12,7	61,1	0	1,1	0	0,8	0	20,8	15,1	14,1	2,9	0,2	2,6		
Итого за прием пищи:	480	11,9	13,9	91,4	542,1	0,27	14,1	45,1	6,4	0,3	586,9	80,6	219	6	1,3	52,7		
Общ.																		
ОНОВЦЫ ПО СЛЕДУЮЩИМ	10	0,1	0	0,2	1,3	0	0,2	0	0	0	2,1	1,3	2,2	0,1	0	0	51,6526	2004
СЫР С МАКАРЕННЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ КУРОЙ	290/15	4,9	6,7	15,8	149	0	0,6	0,7	1,2	0	26,4	11,7	38,3	0,7	0,4	57,3	127	2004
ПИВОДЕЛЬ МЯСНОЙ	80	12,1	11,3	12,8	208,4	0,03	0	0	2,9	0,1	4,8	19,7	40	1,8	0,5	24,2	411	2004
РАБУ ОВОДИНОЕ	150	3,1	2,6	16	115,5	0,6	0	0,9	0,7	0	37	27	92	1,1	0,6	66,1	340	2004
НАЧИТОК ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ЙИТС	200	0,6	0	31,4	128	0	0,7	0	0,3	0,02	32,8	17,5	23,4	0,7	0	8,2	679	2004
ХЛЕБ РУДНОЙ	40	2,9	0,4	19,8	92	0,8	0	0	0,4	0	9,2	10	42,4	1,2	0,6	2,7		FOCT 2077-84
Итого за прием пищи:	648	24,6	26,2	86	716,6	1,43	16,7	1,1	5,8	0,32	112	84,7	258,8	8,6	2,2	151		
Батончи																		
МОЛОКО В ЖИДКОМ	200	0	0,4	9,4	120	0,1	1,1	23,1	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	19	697	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИНДИЛНЕ БЕЗ КРЕМА	75	4,7	8,9	19	250	0,08	0	12	3,1	0,06	15	17,2	48	0,9	0,9	9	418	2015
Итого за прием пищи:	275	10,7	7,7	47,4	379	0,18	1,1	37,3	3,1	0,26	255	48,9	228	1,1	1,7	28		
Всего за день:	475	47,7	234,8	1628,7	1,88	25,9	83,5	15,3	0,68	473,9	206,2	805,5	12,8	8,2	232			

Прим. пища, назначение блюда	Масса порции	Биоактивные вещества			Энергетич- еские показатели, кал/кг	Витамины				Минеральные вещества					№ рецен- тиюра	Старые рекомендации		
		Белки, г	Жиры, г	Углев. углы, г		B1, мк	C, мк	A ₁ , мк	E, мк	HZ, мк	Ca, мк	Mg, мк	P, мк	Fe, мк	Zn, мк			
		Баланс																
КОЛЛЕКЦИЯ РЫБНАЯ	80	11	6,2	7,4	130	0,06	0	0,06	0,6	0	36,8	9,6	148,8	0,6	0,4	80,5	100	2004
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,2	9,8	23,9	163,9	0,14	18,2	0	9,2	0,1	37	27,8	89,8	1	0,7	56,9	120	2004
СЫРОЙ БЫСТРОГО	20	0,2	0	0,5	28	0	2	0	0,1	0	4,6	2,8	9,4	0,3	0,1	0,6	515/526	2004
ЧАЙ БЕЗ САХАРА	290	0,06	0,01	0	0,3	0	0,02	0	0	0	2	0,9	1,6	0,2	0	0	485	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИДЕАЛН. БЕЗ КРЕМА	20	1,1	7	11,9	119	0	0	0	0	0	2,1	1,7	0	0,1	0,1	1,8	FОСТ 24901-2014	
БАТОН НЕДИПРОВАННЫЙ	25	2	0,3	12,9	85,5	0,025	0	0	0,4	0	5,8	8,3	21,8	0,3	0,2	0	TY 1973 11-00248363077-2016	
Итого за прием пищи:	495	17,74	20,31	54,6	477,1	0,225	29,22	0,06	1,8	0,1	88,3	51,1	276,2	2,8	1,5	136		
Образ																		
СЫРОЙ БЫСТРОГО	20	0,4	0	2,2	11,6	0	0,8	0	0,2	0	3,6	3,8	11,2	0,2	0,2	0	515/526	2004
ЧИМ ЧЕСНОКИЙ КАПУСТА С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРЯНОЙ	290	2,2	5,8	10,4	104,2	0,06	13,8	10	2,4	0,05	58,1	23	15,1	0,8	0,8	51	120	2004
ПИЦЦА	150	16,5	16,0	24,4	322	0,06	1,8	0	2,8	0,1	14,2	19,3	209,1	2,7	0,8	61,5	443	2004
КОМПОЗИЦИЯ СЫРЬЕВЫХ ПИДЛОВ С ВИГ. С	290	0,4	0	0,6	142	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004
ИНЖИРНОЕ ИДЕАЛН.	60	2,5	6,5	34,4	218	0,07	0,14	0,02	0	0,05	66,7	9,9	72,8	0,8	0,5	24	491	2003
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	3	21,2	0,6	0,2	1,3	FОСТ 2077-94	
Итого за прием пищи:	700	26,3	29,4	130,9	843,8	0,53	34,84	10,02	5,7	0,2	161	88,1	366,3	3,2	1,8	138		
Баланс																		
МЕНЮ №1 к ит. выше	200	8	6,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,3	19	697	2004
КОНДИТЕРСКОЕ ИДЕАЛН. БЕЗ КРЕМА	70	4	15	29,4	208,8	0,05	0,04	9,8	3,8	0,04	17,9	14,9	39,3	0,8	1,2	36,2	449	2015
Итого за прием пищи:	270	10	21,4	38,8	388,8	0,15	1,14	35,1	4,8	0,24	252,9	38,2	219,3	1	2	89,2		
Всего за день:		54,04	71,11	224,3	1709,7	0,909	38,4	45,18	11,8	0,54	502,2	177,4	861,8	3,7	5,3	332		

Примечание, наименование блюда	Масса порции	День первый				Биогенные вещества жирн. жел.	Витамины				Минеральные вещества				Норма- тура	Сборы розничур			
		Пищевые вещества		Витамины	Минеральные вещества		Вт, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Вт, мг	Ка, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг			
		белка, г	жира, г				Углеводов, г	Л, мг	Вт, мг	Е, мг	Вт, мг	Ка, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг			
Тактрак																			
ХУМЕР НАЧУГАЛЬНЫЙ С СЫРОМ	130	14,6	27,6	2,7	340,3	0,1	0,1	36,1	0,8	0,1	261,5	21,8	212,3	2,8	1,8	64	342	2004	
БУТЕРБРОД С ВИТЧИНОЙ	25/25	4,9	4,9	12,9	113,3	0,1	0	0	0,7	0	7,1	13,7	55,3	0,9	0,6	2,2	8	2004	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЗИМОВЫМ	20/25	0,3	0,1	15,2	62	0	2	0	0	0	8	5	10	1	0	0	686	2004	
Итого за прием пищи:	489	23,8	32,8	30,8	515,8	0,2	2,3	36,3	1,5	0,1	276,6	48,5	377,4	4,7	2,4	66,2			
Овощи по сезону																			
РАССОЛНИК ЛЕДОВЫЙ ГРАДСКИЙ	40	0,5	0,1	1,5	9,6	0	10	0,1	0,2	0	3,8	4	10,4	0,4	0,1	0,8	515/576	2004	
ЛУЧИЦА ГУШЕНАЯ ВЫСОКОЕ	200	1,9	3,2	16	318	0,2	3	0,2	1	0	23,8	18,9	38,4	0,7	0,2	43,3	132	2004	
МАКАРОННЫЙ ИДЛИНЯ ОТВАРНЫЙ	80	10,2	(1,5)	2,8	162,8	0,1	9,1	16,6	2	0,1	27,4	19,6	102,9	1,7	1,2	16,4	688	2004	
КОМПЮТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С М С ВИТ С	150	9,1	9,1	34,2	244,3	0,9	0	0	1	0,03	4,8	21,1	37,2	1,1	0,4	10,9	516	2004	
БАТОН БЕДРИЧАЛЬНЫЙ	20	0,2	0,1	3,1	138	0,03	10	0	0,1	0	18	7	10,4	0,3	0	0,2	934	2004	
ОЛЕЙ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	9,9	85,5	0,029	0	0	0,4	0	5,8	8,3	21,8	0,3	0,2	0	EУ 10.71/13-00248363075-2016		
Итого за прием пищи:	715	21,2	24,5	110,3	774,4	1,2	46,1	11,1	4,9	0,13	80,9	83,9	263,3	8,1	2,3	119	ЕГАСЕ 2017-41		
Витамины																			
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0	20,2	81	0,02	4	0	0,2	0,02	14	8	10	2,8	0	0	707	2004	
ВЫДЕРЖНОЕ ИДДЛНЕ	100	12,9	14,1	37,7	333	0,1	0,9	0,12	0	0,18	258,8	23,9	210,6	1,7	1,6	48,3	933	2003	
Итого за прием пищи:	300	13,8	14,1	57,9	418	0,12	4,8	0,12	0,2	0,2	272,8	31,8	224,6	4,8	1,6	48,3			
Всего за день:		58,8	71,1	199	1708,2	1,5	46,9	47,5	6,6	0,43	639,3	196	865,5	13,9	6,3	213			

Применение, наименование блюда	Масса порции	Доля питательных веществ												№ регистра	Сборник реестров			
		Биологически активные вещества			Загрязнение, мкг/кг	Витамины				Минеральные вещества								
		белки, г	жидк., г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мкг	Н2, мг	Са, мг	Мg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг		
Затраты																		
ЧАЙ ПО-ДОМАШНЕМУ	100	13,8	13,9	14,2	202,9	0,1	5,8	0	2,7	0,14	26,1	30,4	176,6	1,3	0,5	0,3	299	2015
СВОЙСТВО ПО СЕВОЮ	25	0,2	0	0,1	3,3	0	0,3	0	0	0	3,2	3,2	5,5	0,3	0	0	515576	2014
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	40	0	0	0	0	0	5	4	3	1	0	0	885	2008
БАТОН ВОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,0	52,4	0,02	0	0	0,1	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	TF 10.71.11-00249363077.	2016
ПЫЛОСТИКИ ИЗДЕЛИЯ	75	0,2	5,5	29,2	262	0,08	0,04	34	0,9	0,1	30,8	21,6	96,2	0,9	0,4	13,2	410	2015
Итого за прием пищи:	470	25,1	21,3	49	876,6	0,2	6,14	34	3,9	0,24	91,8	71,9	297,7	5,7	1	76,5		
Обед																		
ОВОЩИ ПО СЕВОЮ	19	0,4	0	1	6	0	0,0	0	0,19	0,6	2,7	5,7	8,4	0,2	0,2	0	515576	2014
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ	290/15	5	3,3	20,5	132,6	0,10	12	0	2,7	0,08	35	36,7	113,7	1,0	0,5	49,2	131	2014
ПРИЧЕРНОСТРОГАНЕНСКИЕ	80	10,9	10,9	32	156	0,15	23,1	4,4	2,6	1,1	20,3	11,8	178,6	3,8	2,6	68,8	431	2014
БАША ГРЕЧЕСКАЯ РАССЫПНАТАЯ	150	8,7	7,8	42,6	279	0,2	0	0	0,6	0,1	14,8	13,8	203,9	4,6	1,3	36,2	508	2014
БАРБЕКОУ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200	0,6	0	31,4	124	0	0,7	0	0,1	0,02	32,9	17,5	23,4	0,7	0	0,2	639	2014
БАТОН ВОДИРОВАННЫЙ	20	1,6	0,2	10,0	52,4	0,02	0	0	0,1	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0	TF 10.71.11-00249363077.	2016
ХЛЕБ РУБЛЕНЫЙ	20	1,0	0,2	9,6	46	0,34	0	0	0,2	0	4,6	5	21,2	0,6	0,2	1,1	FOCT 2077-81	
Итого за прием пищи:	750	28,5	22,4	118,9	796,0	0,82	36,4	4,4	6,85	1,9	194,7	219,1	566,6	11,4	5,4	196		
Полезные																		
МОЛОКО в инг. упак.	200	6	0,4	9,4	120	0,1	1,1	25,3	0	0,2	240	23,7	180	0,2	0,8	10	697	2014
ФРУКТ	150	0,6	0,6	12,7	61,1	0	13	0	0,6	0	20,8	10,4	14,3	2,9	0,2	2,5		
КОНФИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	20	1,1	1	11,9	113	0	0	0	0	0	2,1	1,7	4	0,1	0,1	1,8	FOCT 24801-2014	
Итого за прием пищи:	350	7,9	18	34	296,1	0,1	14,1	25,3	0,8	0,2	262,9	35,8	203,3	3,2	1,1	23,4		
Всего за день:		41,5	37,7	221,9	1662,7	1,12	56,64	63,7	11,6	2,4	487,4	326,8	1867,6	10,3	7,8	295		

(2003) "Gödelianismus (ausgewählte Schriften)"

ИГОРЬ ВОЛЫНСКИЙ

ИТОГО ПО ПРИМЕРУ МЕНЮ ЗА ІНГРАДІ

ІГОРЮ ПО ВІРХНІЙ РІВНОМУ МЕДІУМ ТА СНА

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ ЗА ПОДЛИНК

Итого	Пищевые вещества			Биогеохимическая ценность, шкала	Витамины					Минеральные вещества					
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1, мк	C, мк	A, мк	E, мк	H2, мк	Ca, мк	Mg, мк	P, мк	Fe, мк	I, мкг	
Итого за весь период	148,4	193,4	418,8	4,426,8	2,9	53,3	143,2	19,1	3,0	3 837,4	489,7	2 911,8	23,4	13,9	108,3
Среднее значение за период	12,0	16,3	41,6	368,9	0,2	4,3	11,6	1,6	0,3	321,3	40,8	242,7	2,3	1,3	33,2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от заданной нормы	13	40	45												

* иные по своему химическому, консистенции и вкусу оказывают сущест. негативное влияние

Периодичная документация:

1. СанПин 2.4.2.2409-08

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организаций общественного питания при образовательных учреждениях "Хабаровскфарм" 2004г. Под ред. В Г Лапшина.

3. Сборник рецептур и приложений для обучающихся во всех образовательных учреждениях "Делаком" 2013г. под ред. Магометова М.Г., Тутельяна В.А.

4. Справочник Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. выпуск 4_2015г. под ред. Нарфалимовой Н.Л.

Директор ГБУ "Ярославского государственного бюджетного образовательного учреждения средней и профессиональной политехнической подготовки и новых профессий"

Г.Б.Горюхин

