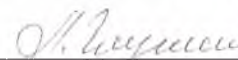


35

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Управления  
Роспотребнадзора по Республике Коми  
Глушкова Людмила Ивановна

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
" 29 " августа 2019 год



УТВЕРЖДАЮ:

Директор СМУП Пит "Восторг"  
Рогова Анна Александровна

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
" 25 " \_\_\_\_\_ 2019 год

*прис.*

СОГЛАСОВАНО:

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2019 год

**Примерное двухнедельное меню горячего питания для  
учащихся образовательных учреждений г. Сыктывкара,  
(МОУ СОШ 3,8,9,15, МОУ КНГ,  
МАОУ СОШ 1,4,7,11,12,16,18,21,24,25,26,33,35  
36,38,43, «Русская гимназия», Гимназия им. А.С.Пушкина,  
МОУ НОШ 6)  
(с 01.09.2019 года)**

1 неделя														
ПОНЕДЕЛЬНИК														
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Каша вязкая молочная геркулесовая с маслом сливочным	170/5	6,42	6,77	27,6	200,46	0,82	200/10	6,42	10,98	32,53	254,77	0,96	T-111/1; T-111/2	ТТК № 111
Сыр твердый порциями	20	4,64	5,9	0	72	0,14	30	6,96	8,85	0	108	0,21	ТБ-25	Москва 1994 таб. № 25
Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159	0	50	3,64	6,26	21,96	159	0	424	Москва 2011 № 424
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	200	0	0	19,97	76	36	T-89/1	ТТК № 89
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,6	94	20	100	0,4	0,4	9,8	47	10	338	Москва 2011 № 338
<b>ИТОГО</b>		<b>15,5</b>	<b>19,73</b>	<b>89,13</b>	<b>601,46</b>	<b>56,96</b>		<b>17,42</b>	<b>26,49</b>	<b>84,26</b>	<b>644,77</b>	<b>47,17</b>		
ОБЕД														
Суп из овощей со сметаной	200/10	1,64	5,46	9,04	92,29	8,3	250/10	1,84	6,49	9,5	111,25	10,38	99/1	Москва 2011 № 99
Колбасные изделия отварные	80	9,6	17,6	0	196,8	0	100	12	22	0	246	0	413	Москва 2004 № 413
Спагетти отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	T-114	ТТК № 114
Овощи свежие или консервированные (кукуруза)	20	0,59	0,03	1,12	7,07	0,96	20	0,59	0,03	1,12	7,07	0,96	446/2	Москва 2003 № 446
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	389	Москва 2011 № 389
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>23,75</b>	<b>28,8</b>	<b>106,81</b>	<b>786,01</b>	<b>13,26</b>		<b>27,45</b>	<b>35,14</b>	<b>112,55</b>	<b>887,86</b>	<b>15,34</b>		
ПОЛДНИК														
Пицца школьная	100	9,73	13,1	29,23	277,4	0,19	100	9,73	13,1	29,23	277,4	0,19	93/2	Москва 2003 № 93
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>		<b>9,86</b>	<b>13,12</b>	<b>44,43</b>	<b>339,4</b>	<b>3,02</b>		<b>9,86</b>	<b>13,12</b>	<b>44,43</b>	<b>339,4</b>	<b>3,02</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>49,11</b>	<b>61,65</b>	<b>240,37</b>	<b>1726,9</b>	<b>73,24</b>		<b>54,73</b>	<b>74,75</b>	<b>241,24</b>	<b>1872</b>	<b>65,53</b>		
ВТОРНИК														
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Запеканка из творога	120	21,09	14,49	20,40	296,16	0,31	150	26,37	18,12	25,5	370,2	0,39	223/1	Москва 2011 № 223
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	50	3,6	4,25	27,75	164	0,5	T-41	ТТК № 41
Булочка "Российская"	30	2,1	2,41	14,61	88,5	0	50	3,5	4,01	24,35	147,5	0,01	430/1	Москва 2011 № 430
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>		<b>25,42</b>	<b>19,47</b>	<b>66,66</b>	<b>543,06</b>	<b>1,61</b>		<b>33,54</b>	<b>26,4</b>	<b>92,6</b>	<b>741,7</b>	<b>1,9</b>		
ОБЕД														
Рассольник "Школьный"	200/5/10	1,71	5,19	6,89	81,27	6,7	250/10/10	2,46	6,95	8,7	107,28	8,4	T-249	ТТК № 249
Биточки из мяса птицы	80	13,06	9,84	11,51	193,93	0,72	100	16,32	12,3	14,38	242,41	0,9	294/1	Москва 2011 № 294
Масло сливочное на полив	5	0,04	3,6	0,06	33	0	5	0,04	3,6	0,06	33	0	14/1	Москва 2011 № 14
Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,02	142,35	21	180	3,4	5,2	27,6	170,8	25,2	310	Москва 2011 № 310
Овощи свежие или консервированные (капуста квашеная)	30	0,54	0,03	0,9	6,9	9	30	0,54	0,03	0,9	6,9	9	ТБ-24	Москва 1996 таб. № 24
Компот из фруктов (компотной смеси)	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	T-113	ТТК № 113
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10



Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>24,16</b>	<b>23,84</b>	<b>100,63</b>	<b>725,35</b>	<b>38,65</b>		<b>28,71</b>	<b>28,94</b>	<b>109,89</b>	<b>828,29</b>	<b>44,73</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>														
Кекс "Столичный" (нарезной)	50	3,05	9,22	28,71	210	0	50	3,05	9,22	28,71	210	0	446	Москва 2011 № 446
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>		<b>3,12</b>	<b>9,24</b>	<b>43,71</b>	<b>270</b>	<b>1</b>		<b>3,12</b>	<b>9,24</b>	<b>43,71</b>	<b>270</b>	<b>1</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>52,7</b>	<b>52,55</b>	<b>211</b>	<b>1538,4</b>	<b>41,26</b>	<b>0</b>	<b>65,37</b>	<b>64,58</b>	<b>246,2</b>	<b>1840</b>	<b>47,63</b>		
<b>СРЕДА</b>														
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	<b>7-11 лет</b>						<b>11 и старше</b>						<b>№ ТК</b>	<b>№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР</b>
	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>		
Макароны отварные с сыром	180	12,18	14,33	30,7	300,96	0,2	200	13,53	15,92	34,11	334,4	0,22	204	Москва 2011 № 204
Бутерброд горячий с вареной колбасой	50	6,52	6,25	15,3	145,2	0,21	60	8,58	9,23	15,3	180,3	0,25	T-54	ТТК № 54
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>		<b>18,83</b>	<b>20,6</b>	<b>61,2</b>	<b>508,16</b>	<b>3,24</b>		<b>22,24</b>	<b>25,17</b>	<b>64,61</b>	<b>576,7</b>	<b>3,3</b>		
<b>ОБЕД</b>														
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	1,44	5,34	9,38	91,98	8,56	250/10	1,74	6,33	11,16	111,14	10,7	T-107/1	ТТК № 107
Плов из свинины ( из пропаренного риса)	230	18,13	14,03	47,61	393,83	1,9	250	18,64	15,04	54,74	425,32	2,1	T-124/1	ТТК № 124
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71
Компот из сухофруктов (кураги)	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	T-93	ТТК № 93
Хлеб " Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>26,29</b>	<b>20,23</b>	<b>115,15</b>	<b>758,32</b>	<b>13,69</b>		<b>27,10</b>	<b>22,23</b>	<b>124,06</b>	<b>808,97</b>	<b>16,03</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>														
Шаньга с творогом	100	12,29	7,3	38,91	269,33	0,05	100	12,29	7,3	38,91	269,33	0,05	14/2	Сыктывкар 1990 № 14
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>		<b>12,42</b>	<b>7,32</b>	<b>54,11</b>	<b>331,33</b>	<b>2,88</b>		<b>12,42</b>	<b>7,32</b>	<b>54,11</b>	<b>331,33</b>	<b>2,88</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>57,54</b>	<b>48,15</b>	<b>230,46</b>	<b>1597,8</b>	<b>19,81</b>		<b>61,76</b>	<b>54,72</b>	<b>242,78</b>	<b>1717</b>	<b>22,21</b>		
<b>ЧЕТВЕРГ</b>														
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	<b>7-11 лет</b>						<b>11 и старше</b>						<b>№ ТК</b>	<b>№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР</b>
	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>		
Медальоны из рыбы	80	9,31	11,26	8,06	184,08	0,76	100	11,63	14,08	10,08	230,1	0,95	T-42	ТТК № 42
Масло сливочное на полив	5	0,04	3,6	0,06	33	0	5	0,04	3,6	0,06	33	0	14/1	Москва 2011 № 14
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	312	Москва 2011 № 312
Компот из фруктов (компотной смеси)	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	T-113	ТТК № 113
Хлеб "Городской"	30	2,4	0,3	15,30	75	0	30	2,4	0,3	15,30	75	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>14,96</b>	<b>20,02</b>	<b>64,51</b>	<b>512,23</b>	<b>20,19</b>		<b>17,9</b>	<b>23,8</b>	<b>70,62</b>	<b>585,7</b>	<b>24,02</b>		
<b>ОБЕД</b>														
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	4,64	250	5,49	5,27	16,54	148,25	5,8	102/1	Москва 2011 № 102
Фрикадельки "Нежные"	80	10,22	10,56	10,96	179,1	3,4	100	12,78	13,2	13,7	223,88	4,2	T-170	ТТК № 170
Соус сметанный с томатом	50	0,88	2,5	3,51	40,05	0,67	50	0,88	2,5	3,51	40,05	0,67	331	Москва 2011 № 331

Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	T-99	ТТК № 99
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	200	0	0	19,97	76	36	T-89/1	ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>29,9</b>	<b>24,15</b>	<b>123,88</b>	<b>842,5</b>	<b>44,71</b>		<b>35,27</b>	<b>29,08</b>	<b>137,69</b>	<b>965,68</b>	<b>46,67</b>		

**ПОЛДНИК**

Хачапури с сыром	60	7,65	8,49	22,6	199,8	0,1	60	7,65	8,49	22,6	199,8	0,1	11/1	Сыктывкар 1990 № 11
Кисель из концентрата	200	0,07	0,04	27,04	111,6	1,8	200	0,07	0,04	27,04	111,6	1,8	247	Пермь 2001 № 247
<b>ИТОГО</b>		<b>7,72</b>	<b>8,53</b>	<b>49,64</b>	<b>311,4</b>	<b>1,9</b>		<b>7,72</b>	<b>8,53</b>	<b>49,64</b>	<b>311,4</b>	<b>1,9</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>52,58</b>	<b>52,7</b>	<b>238,03</b>	<b>1666,1</b>	<b>66,8</b>		<b>60,89</b>	<b>61,41</b>	<b>257,95</b>	<b>1862,8</b>	<b>72,59</b>		

**ПЯТНИЦА**

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Котлета "Киевская"	80	7,89	28,85	9,81	265,3	1,71	100	9,86	36,06	12,26	331,62	2,14	169	Москва 2003 № 169
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	180	4,38	6,44	44,02	251,64	0	T-110/1	ТТК 110
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	20	1,6	0,2	10,20	50	0	20	1,6	0,2	10,20	50	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>13,37</b>	<b>34,46</b>	<b>72,03</b>	<b>587</b>	<b>3,69</b>		<b>16,07</b>	<b>42,74</b>	<b>81,82</b>	<b>695,26</b>	<b>4,12</b>		

**ОБЕД**

Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	6,6	250	2,03	2,74	16,27	96,41	8,25	T-105/1	ТТК № 105
Жаркое по-домашнему	230	19,78	14,09	25,9	310,14	8,89	250	20,11	15,1	28,76	331,72	9,96	259	Москва 2011 № 259
Овощи свежие или консервированные в нарезку (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	71/1	Москва 2011 № 70,71
Компот из фруктов (яблоки с лимоном)	200	0,14	0,11	21,52	87,59	1,1	200	0,14	0,11	21,52	87,59	1,1	T-98	ТТК № 98
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>27,67</b>	<b>17,25</b>	<b>98,97</b>	<b>666,46</b>	<b>21,84</b>		<b>28,41</b>	<b>18,81</b>	<b>105,29</b>	<b>707,32</b>	<b>24,56</b>		

**ПОЛДНИК**

Сосиска запеченная в тесте	80	8,22	10,3	21,86	212,8	0	80	8,22	10,3	21,86	212,8	0	420	Москва 2011 № 420
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	389	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>		<b>8,82</b>	<b>10,7</b>	<b>54,46</b>	<b>349,2</b>	<b>4</b>		<b>8,82</b>	<b>10,7</b>	<b>54,46</b>	<b>349,2</b>	<b>4</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>49,86</b>	<b>62,41</b>	<b>225,46</b>	<b>1602,7</b>	<b>29,53</b>		<b>53,3</b>	<b>72,25</b>	<b>241,57</b>	<b>1751,8</b>	<b>32,68</b>		

**СУББОТА**

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Каша вязкая молочная гречневая с маслом сливочным	170/5	7,72	5,92	35,29	227,99	0,82	200/10	7,08	9,93	36,05	254,82	0,96	T-103/2, T-103/1	ТТК № 103
Хачапури с сыром	60	7,65	8,48	22,58	199,8	0,1	100	12,78	14,16	37,66	333	0,17	11/1, 11	Сыктывкар 1990 № 11
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,6	94	20	100	0,4	0,4	9,8	47	10	338	Москва 2011 № 338



<b>ИТОГО</b>		<b>16,3</b>	<b>15,22</b>	<b>92,67</b>	<b>583,79</b>	<b>23,75</b>		<b>20,39</b>	<b>24,51</b>	<b>98,71</b>	<b>696,82</b>	<b>13,96</b>			
<b>ОБЕД</b>															
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	1,25	5,4	6,83	80,22	12,64	250/10	1,51	6,39	7,99	94,43	15,8	T-106/1	ТТК № 106	
Гуляш из мяса птицы	130	21,88	8,57	4,63	180,83	3,06	150	25,02	9,78	5,56	208,26	3,53	196/1	Москва 2003 № 196	
Вермишель отварная	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	T-114	ТТК № 114	
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71	
Компот из сухофруктов (изюма)	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	T-91	ТТК № 91	
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10	
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>		<b>34,94</b>	<b>19,3</b>	<b>98,63</b>	<b>710,94</b>	<b>17,13</b>		<b>39,44</b>	<b>22,41</b>	<b>106</b>	<b>786,27</b>	<b>20,76</b>			
<b>ПОЛДНИК</b>															
Пирожок с вишней	60	2,89	3,2	27,58	148,04	2,72	60	2,89	3,2	27,58	148,04	2,72	406/19	Москва 2011 № 406	
Йогурт питьевой	200	5,4	5	21,6	158	1,8	200	5,4	5	21,6	158	1,8	386	Москва 2011 № 386	
<b>ИТОГО</b>		<b>8,29</b>	<b>8,2</b>	<b>49,18</b>	<b>306,04</b>	<b>4,52</b>		<b>8,29</b>	<b>8,2</b>	<b>49,18</b>	<b>306,04</b>	<b>4,52</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>59,53</b>	<b>42,72</b>	<b>240,48</b>	<b>1600,8</b>	<b>45,4</b>		<b>68,12</b>	<b>55,12</b>	<b>253,89</b>	<b>1789,1</b>	<b>39,24</b>			
<b>2 неделя</b>															
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>															
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	<b>7-11 лет</b>						<b>11 и старше</b>						<b>№ ТК</b>	<b>№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР</b>	
	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>			
Колбасные изделия отварные	80	9,6	17,6	0	196,8	0	100	12	22	0	246	0	413	Москва 2004 № 413	
Спагетти отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	T-114	ТТК № 114	
Овощи свежие или консервированные в нарезку (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	71/1	Москва 2011 № 70,71	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686	
Хлеб "Городской"	20	1,6	0,2	10,20	50	0	20	1,6	0,2	10,20	50	0	T-11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>		<b>17,18</b>	<b>22,39</b>	<b>52,99</b>	<b>483,85</b>	<b>8,08</b>		<b>20,68</b>	<b>27,7</b>	<b>58,27</b>	<b>566,74</b>	<b>8,08</b>			
<b>ОБЕД</b>															
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	4,64	250	5,49	5,27	16,54	148,25	5,8	102/1	Москва 2011 № 102	
Курочка "Аппетитная"	80	17,66	14,86	0	204,8	1,02	100	22,08	18,58	0	256	1,28	T-248	ТТК № 248	
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	T-99	ТТК № 99	
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71	
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	200	0	0	19,97	76	36	T-89/1	ТТК № 89	
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10	
Хлеб "Городской" <i>105</i>	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>		<b>36,62</b>	<b>25,97</b>	<b>109,75</b>	<b>830,15</b>	<b>42,64</b>		<b>43,85</b>	<b>31,98</b>	<b>120,82</b>	<b>959,75</b>	<b>44,06</b>			
<b>ПОЛДНИК</b>															
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	0,17	100	12,78	14,16	37,66	333	0,17	11	Сыктывкар 1990 № 11	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686	
<b>ИТОГО</b>		<b>12,91</b>	<b>14,18</b>	<b>52,86</b>	<b>395</b>	<b>3</b>		<b>12,91</b>	<b>14,18</b>	<b>52,86</b>	<b>395</b>	<b>3</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>66,71</b>	<b>62,54</b>	<b>215,6</b>	<b>1709</b>	<b>53,72</b>		<b>77,44</b>	<b>73,86</b>	<b>231,95</b>	<b>1921,5</b>	<b>55,14</b>			
<b>ВТОРНИК</b>															
		<b>7-11 лет</b>						<b>11 и старше</b>							<b>№ ПО СБОРНИКУ</b>

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД,	БЕЛКИ,	ЖИРЫ,	УГЛЕВОД	ККАЛ	Витамин	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ,	ЖИРЫ,	УГЛЕВО	ККАЛ	Витам	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	гр	гр	гр	Ы гр		С		гр	гр	ДЫ гр		ин С		
Биточки из мяса птицы	80	13,06	9,84	11,51	193,93	0,72	100	16,32	12,3	14,38	242,41	0,9	294/1	Москва 2011 № 294
Масло сливочное на полив	5	0,04	3,6	0,06	33	0	5	0,04	3,6	0,06	33	0	14/1	Москва 2011 № 14
Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,02	142,35	21	180	3,4	5,2	27,6	170,8	25,2	310	Москва 2011 № 310
Компот из фруктов (компотной смеси)	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	T-113	ТТК № 113
Хлеб "Городской"	20	1,6	0,2	10,20	50	0	20	1,6	0,2	10,20	50	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>17,71</b>	<b>18,02</b>	<b>65,44</b>	<b>502,18</b>	<b>22,95</b>		<b>21,51</b>	<b>21,36</b>	<b>72,89</b>	<b>579,11</b>	<b>27,33</b>		

**ОБЕД**

Свекольник со сметаной	200/10	1,6	5,3	8,4	87,5	7,66	250/10	2	6,59	10,45	108,33	9,57	35/2	Пермь 2001 № 35
Плов из свинины ( из пропаренного риса)	230	18,13	14,03	47,61	393,83	1,9	250	18,64	15,04	54,74	425,32	2,1	T-124/1	ТТК № 124
Овощи свежие или консервированные (капуста квашеная)	30	0,54	0,03	0,9	6,9	9	30	0,54	0,03	0,9	6,9	9	TБ-24	Москва 1996 таб.№ 24
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	389	Москва 2011 № 389
Хлеб " Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>26,67</b>	<b>20,56</b>	<b>127,11</b>	<b>809,63</b>	<b>22,56</b>		<b>27,58</b>	<b>22,86</b>	<b>136,29</b>	<b>861,95</b>	<b>24,67</b>		

**ПОЛДНИК**

Пицца школьная	100	9,73	13,1	29,23	277,4	0,19	100	9,73	13,1	29,23	277,4	0,19	93/2	Москва 2003 № 93
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>		<b>9,8</b>	<b>13,12</b>	<b>44,23</b>	<b>337,4</b>	<b>1,19</b>		<b>9,8</b>	<b>13,12</b>	<b>44,23</b>	<b>337,4</b>	<b>1,19</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>54,18</b>	<b>51,7</b>	<b>236,78</b>	<b>1649,2</b>	<b>46,7</b>		<b>58,89</b>	<b>57,34</b>	<b>253,41</b>	<b>1778,5</b>	<b>53,19</b>		

**СРЕДА**

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	170/5	3,56	5	31,1	193,67	0,82	200/10	4,24	8,85	36,65	246,06	0,96	T-100/2; T-100/1	ТТК № 100
Хачапури с сыром	60	7,65	8,49	22,6	199,8	0,1	100	12,78	14,16	37,66	333	0,17	11, 11/1	Сыктывкар 1990 № 11
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,6	94	20	100	0,4	0,4	9,8	47	10	338	Москва 2011 № 338
<b>ИТОГО</b>		<b>12,08</b>	<b>14,31</b>	<b>88,3</b>	<b>547,47</b>	<b>21,92</b>		<b>17,49</b>	<b>23,43</b>	<b>99,11</b>	<b>686,06</b>	<b>12,13</b>		

**ОБЕД**

Рассольник "Школьный"	200/5/10	1,71	5,19	6,89	81,27	6,7	250/10/10	2,46	6,95	8,7	107,28	8,4	T-249	ТТК № 249
Биточки "Особые"	80	13,25	9,96	11,71	190,4	0,64	100	16,56	12,45	14,64	238	0,8	T-21	ТТК № 21
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	T-114	ТТК № 114
Овощи свежие или консервированные(зеленый горошек)	20	0,64	0,04	1,32	8	2	20	0,64	0,04	1,32	8	2	446/1	Москва 2003 № 446
Компот из сухофруктов (кураги)	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	T-93	ТТК № 93
Хлеб " Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>27,68</b>	<b>20,54</b>	<b>104,19</b>	<b>718,63</b>	<b>11,59</b>		<b>32,84</b>	<b>25,7</b>	<b>114,21</b>	<b>825,93</b>	<b>13,45</b>		

**ПОЛДНИК**



Розочки с творожно-фруктовой начинкой	75	5,8	4,43	32,64	190,5	0,3	75	5,8	4,43	32,64	190,5	0,3	T-58	ТТК № 58
Кисель из концентрата	200	0,07	0,04	27,04	111,6	1,8	200	0,07	0,04	27,04	111,6	1,8	247	Пермь 2001 № 247
<b>ИТОГО</b>		<b>5,87</b>	<b>4,47</b>	<b>59,68</b>	<b>302,1</b>	<b>2,1</b>		<b>5,87</b>	<b>4,47</b>	<b>59,68</b>	<b>302,1</b>	<b>2,1</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>45,63</b>	<b>39,32</b>	<b>252,17</b>	<b>1568,2</b>	<b>35,61</b>		<b>56,2</b>	<b>53,6</b>	<b>273</b>	<b>1814,1</b>	<b>27,68</b>		

**ЧЕТВЕРГ**

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Фрикадельки "Нежные"	80	10,22	10,56	10,96	179,1	3,4	100	12,78	13,2	13,7	223,88	4,2	T-170	ТТК № 170
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	T-99	ТТК № 99
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	200	0	0	19,97	76	36	T-89/1	ТТК № 89
Хлеб "Городской"	20	1,6	0,2	10,20	50	0	20	1,6	0,2	10,20	50	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>20,58</b>	<b>16,87</b>	<b>80,11</b>	<b>550,85</b>	<b>40,38</b>		<b>24,86</b>	<b>20,73</b>	<b>90,58</b>	<b>644,38</b>	<b>41,18</b>		

**ОБЕД**

Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	1,25	5,4	6,83	80,22	12,64	250/10	1,51	6,39	7,99	94,43	15,8	T-106/1	ТТК № 106
Рыба запеченная с овощами	80	8,4	10,2	4,7	105,8	2,2	100	10,5	12,7	5,9	132,2	2,7	T-144/3	ТТК 144
Масло сливочное на полив	5	0,04	3,6	0,06	33	0	5	0,04	3,6	0,06	33	0	14/1	Москва 2011 № 14
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	312	Москва 2011 № 312
Овощи свежие или консервированные в нарезку (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	30	0,33	0,06	1,14	6,6	5,25	71/1	Москва 2011 № 70,71
Компот из фруктов (апельсины)	200	0,17	0,04	19,33	80,72	4,8	200	0,17	0,04	19,33	80,72	4,8	T-95	ТТК № 95
Хлеб " Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>19,05</b>	<b>24,9</b>	<b>90,1</b>	<b>628,59</b>	<b>43,09</b>		<b>22,03</b>	<b>29,35</b>	<b>96,55</b>	<b>696,65</b>	<b>50,39</b>		

**ПОЛДНИК**

Сосиска запеченная в тесте	80	8,22	10,3	21,86	212,8	0	80	8,22	10,3	21,86	212,8	0	420	Москва 2011 № 420
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	389	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>		<b>8,82</b>	<b>10,7</b>	<b>54,46</b>	<b>349,2</b>	<b>4</b>		<b>8,82</b>	<b>10,7</b>	<b>54,46</b>	<b>349,2</b>	<b>4</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>48,45</b>	<b>52,47</b>	<b>224,67</b>	<b>1528,6</b>	<b>87,47</b>		<b>55,71</b>	<b>60,78</b>	<b>241,59</b>	<b>1690,2</b>	<b>95,57</b>		

**ПЯТНИЦА**

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						11 и старше						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С	ВЫХОД, гр	БЕЛКИ, гр	ЖИРЫ, гр	УГЛЕВОДЫ, гр	ККАЛ	Витамин С		
Творожник ванильный	120	21,09	14,49	20,4	296,16	0,31	150	26,37	18,12	25,5	370,2	0,39	T-29	ТТК № 29
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	50	3,6	4,25	27,75	164	0,5	T-41	ТТК № 41
Булочка с маком	30	2,1	1,68	9,06	61,44	0	50	3,5	2,8	15,1	102,4	0	772	Москва 2004 № 772
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>		<b>25,48</b>	<b>18,74</b>	<b>61,31</b>	<b>518</b>	<b>3,44</b>		<b>33,6</b>	<b>25,19</b>	<b>83,55</b>	<b>698,6</b>	<b>3,72</b>		

**ОБЕД**

Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	1,44	5,34	9,38	91,98	8,56	250/10	1,74	6,33	11,16	111,14	10,7	T-107/1	ТТК № 107
--	--------	------	------	------	-------	------	--------	------	------	-------	--------	------	---------	-----------

Котлета "Киевская"	80	7,89	28,85	9,81	265,3	1,71	100	9,86	36,06	12,26	331,62	2,14	169	Москва 2003 № 169
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	180	4,38	6,44	44,02	251,64	0	T-110/1	ТТК 110
Овощи свежие или консервированные (кукуруза)	20	0,59	0,03	1,12	7,07	0,96	20	0,59	0,03	1,12	7,07	0,96	446/2	Москва 2003 № 446
Компот из фруктов (компотной смеси)	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	T-113	ТТК № 113
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>19,52</b>	<b>40,45</b>	<b>115,24</b>	<b>841,95</b>	<b>12,46</b>	<b>580</b>	<b>22,52</b>	<b>49,72</b>	<b>126,81</b>	<b>969,37</b>	<b>15,03</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>														
Пирожок с вишней	60	2,89	3,2	27,58	148,04	2,72	60	2,89	3,2	27,58	148,04	2,72	406/19	Москва 2011 № 406
Йогурт питьевой	200	5,4	5	21,6	158	1,8	200	5,4	5	21,6	158	1,8	386	Москва 2011 № 386
<b>ИТОГО</b>		<b>8,29</b>	<b>8,2</b>	<b>49,18</b>	<b>306,04</b>	<b>4,52</b>		<b>8,29</b>	<b>8,2</b>	<b>49,18</b>	<b>306,04</b>	<b>4,52</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>53,29</b>	<b>67,39</b>	<b>225,73</b>	<b>1666</b>	<b>20,42</b>		<b>64,41</b>	<b>83,11</b>	<b>259,54</b>	<b>1974</b>	<b>23,27</b>		
<b>СУББОТА</b>														
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	<b>7-11 лет</b>						<b>11 и старше</b>						<b>№ ТК</b>	<b>№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР</b>
	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>	<b>ВЫХОД, гр</b>	<b>БЕЛКИ, гр</b>	<b>ЖИРЫ, гр</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, гр</b>	<b>ККАЛ</b>	<b>Витамин С</b>		
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	170/5	7,32	6,88	37,63	242,1	0,82	э	6,02	8,97	32,93	240,52	0,96	T-102/2; T-102/1	ТТК № 102
Сыр твердый порциями	20	4,64	5,9	0	72	0,14	30	6,96	8,85	0	108	0,21	TБ-25	Москва 1994 таб. № 25
Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185	0	75	5,31	9,86	41,8	277,5	0	415	Москва 2011 № 415
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1	200/15	0,07	0,02	15	60	1	685	Москва 2004 № 685
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,6	94	20	100	0,4	0,4	9,8	47	10	338	Москва 2011 № 338
<b>ИТОГО</b>		<b>16,37</b>	<b>20,17</b>	<b>100,1</b>	<b>653,1</b>	<b>21,96</b>		<b>18,76</b>	<b>28,1</b>	<b>99,53</b>	<b>733,02</b>	<b>12,17</b>		
<b>ОБЕД</b>														
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	6,6	250	2,03	2,74	16,27	96,41	8,25	T-105/1	ТТК № 105
Колбаски мясные с сыром	80	13,76	11,15	7,93	186,58	0,92	100	17,2	13,94	9,91	233,23	1,15	T-52	ТТК № 52
Масло сливочное на полив	5	0,04	3,6	0,06	33	0	5	0,04	3,6	0,06	33	0	14/1	Москва 2011 № 14
Капуста тушеная	150	3,1	4,85	14,14	112,65	25,75	180	3,72	5,82	16,97	135,18	30,9	T-109	ТТК № 109
Овощи свежие или консервированные в нарезку (огурец)	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	20	0,16	0,02	0,34	2	0,98	70,71	Москва 2011 № 70,71
Компот из сухофруктов (изюма)	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	T-91	ТТК № 91
Хлеб "Дарницкий"	40	2,6	0,4	17,2	85	0	40	2,6	0,4	17,2	85	0	T-11	ТТК № 10
Хлеб "Городской"	40	3,2	0,4	20,40	100	0	40	3,2	0,4	20,40	100	0	T-11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>		<b>24,81</b>	<b>22,61</b>	<b>95,66</b>	<b>690,8</b>	<b>34,7</b>		<b>29,28</b>	<b>26,92</b>	<b>103,93</b>	<b>779,26</b>	<b>41,73</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>														
Багет с колбасой и сыром	100	10,33	19,6	36,96	363,09	0,19	100	10,33	19,6	36,96	363,09	0,19	T-38/1	ТТК № 38
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	686	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>		<b>10,46</b>	<b>19,62</b>	<b>52,16</b>	<b>425,09</b>	<b>3,02</b>		<b>10,46</b>	<b>19,62</b>	<b>52,16</b>	<b>425,09</b>	<b>3,02</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>		<b>51,64</b>	<b>62,4</b>	<b>247,92</b>	<b>1769</b>	<b>59,68</b>		<b>58,5</b>	<b>74,64</b>	<b>255,62</b>	<b>1937,4</b>	<b>56,92</b>		



1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011г., Дели принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г.Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. При получении горячего питания с 9-00 до 12-00, следует пользоваться меню «1 смены».
3. При получении горячего питания с 12-00 до 15-00 следует пользоваться меню «Обеда» и меню «2 смены».
4. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно должен быть организован полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4,0 часа.
5. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты образовательных учреждений с соответствующим ассортиментом (приложение № 9 к Сан ПиН 2.4.5.2409-08).
6. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий (пункт 6.24. Сан ПиН 2.4.5.2409-08).
9. Овощи консервированные возможно заменять на овощи свежего урожая и наоборот. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
10. Все предприятия снабжаются полуфабрикатами различной степени готовности согласно объемно-планировочному решению объекта и наличию технологического оборудования.
11. Ассортимент круп в вязких кашах, блюдах из одноименных продуктов, напитков можно заменять исходя из пищевых предпочтений учащихся при условии исключения повторяемости.
12. Калорийность блюд рассчитывается по сборнику «Химический состав и калорийность российских продуктов» под ред. Тутельяна В.А., в соответствии с фактической калорийностью, указанной на упаковке., а так же с использованием интернет источников.