

Сотрудник  
 Руководитель лаборатории  
 М. В. М. КОСЫРКИНА  
 2020г.



С. В. Куряева  
 2020г.

Примерное меню

для обучающихся образовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (8 человек)  
 (соответствие в соответствии с вкл.1 п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Пример Меню Днев. পর্যায়

Пример меню, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витаминный состав						Минеральный состав						№ рецептур	Сборник рецептур	
		Жирны, г			Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	ЭД, мг	Са, мг	Мg, мг	P, мг	Fе, мг	Zn, мг			I, мкг
		СД, г	СЖ, г		СЖ, г	СЖ, г													
<b>Обед</b>																			
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	0,2	0,0	1,0	5	0,0	0,5	1,4	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,1	0,0	306576	2015/2004	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ, КУРУМ	200/20	6,6	4,4	13,2	136	0,1	4,2	0	1,9	0,06	39	34,1	102,5	3,7	0,3	51,9	161	2015	
КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КУР	80	16,2	10,5	6,9	156	0,08	0,8	17,3	2,8	0,08	23,9	22,2	128,5	1,5	0,16	25,7	377	2015	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,3	4,5	26,4	168	0,1	0,0	0,0	1,0	0,0	4,9	21,1	37,2	1,1	0,5	18,0	309	2015	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СЛИВОК ПЛОДОВ СМ	200	0,3	0,1	34,8	143	0,02	3,2	0	0,1	0,02	16,7	7,8	7	0,9	0	0,4	343	2015	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	3,7	0,2	9,4	42	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	4,6	5,0	21,2	0,5	0,3	1,5	ГОСТ 2877-84 ТУ 16.711.0024836.3077-2016		
БАТОН ПОДРОЖАВШИЙ	20	1,6	4,2	11,0	56	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	0,8	1,3	3,5	0,0	0,0	6,8			
<b>Итого за обеденный</b>	<b>700</b>	<b>25,7</b>	<b>24,0</b>	<b>102,7</b>	<b>711</b>	<b>0,7</b>	<b>12,7</b>	<b>18,7</b>	<b>6,0</b>	<b>0,2</b>	<b>91,8</b>	<b>91,8</b>	<b>304,8</b>	<b>7,6</b>	<b>1,2</b>	<b>103,9</b>			
<b>Полдник</b>																			
ОБЛАЧНО С МОЛОКОМ СТУЩЕННЫМ	100/50	1,1	16,8	27,8	566	0,07	1,4	53,5	5,7	0,4	279,1	66,2	284,7	3,2	1,4	66,8	ТТК	СТО 57397431-005-2010	
ЧАЙ С ЛИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200/10	0,1	0,0	10	40	0	0,75	0	0	0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0	376	2015	
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	140	4	2,1	15,4	97	0	1	0	0	0	169	19,6	130	0	0	0		ТУ 9222-001-00419785	
<b>Итого за полдник</b>	<b>500</b>	<b>1,9</b>	<b>18,92</b>	<b>53,2</b>	<b>703</b>	<b>0,07</b>	<b>2,43</b>	<b>53,5</b>	<b>5,7</b>	<b>0,4</b>	<b>458,3</b>	<b>87,3</b>	<b>400,5</b>	<b>2,48</b>	<b>1,4</b>	<b>66,8</b>			
<b>Всего за день</b>	<b>1200</b>	<b>44,9</b>	<b>42,9</b>	<b>155,9</b>	<b>1414</b>	<b>0,7</b>	<b>15,1</b>	<b>72,2</b>	<b>11,7</b>	<b>0,8</b>	<b>549,2</b>	<b>174,5</b>	<b>785,3</b>	<b>19,3</b>	<b>2,7</b>	<b>170,7</b>			

Данные введены

Примеры единиц, наименования бланка	Масса партии	Плещевая упаковка		Закрытые емкости		Материальные показатели								Исчислительный тип	Сборник рецептов				
		Закрытые емкости		Закрытые емкости		Исчислительные показатели													
		Бланк, г	Уплотнитель, г	Уплотнитель, г	Уплотнитель, г	В1, мг	С1, мг	А1, мг	Е1, мг	В2, мг	С2, мг	А2, мг	Е2, мг			Р1, мг	У1, мг	За1, мг	Л1, мг
ОБЛОЖИ ПО СЕЗОНУ	20	0,1	0,0	0,4	2	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	2,8	6,0	0,1	0	0	306576	20152004
СУПС МАКАРШЕЛФОН РЕДЕЦЬКИМЪИ ВЪРЪИ	25020	6,5	7	52	152	0,05	1	0	2,6	0,02	32,3	18	32,8	18	0,7	0,5	69,2	111	2015
ПЕЧИВЪ ПО-СТРОГАКОВСКИ	4040	10,0	9	2,8	148	0,16	6,8	46,2	2,7	11,6	26,6	14	234,6	4	0,7	68,8	285	2015	
КАША ГРЕЧЕВАЯ РАСОЩУКАТА	150	8,0	0,1	38,6	244	0,2	0,0	0,0	0,6	0,1	14,9	135,9	203,9	4,6	1,5	57,8	302	2015	
КОМПОТЪ ИЗ СЕВЕРЪХЪ ПЛОДОВЪ С ВИТЪС	200	0,1	0,1	27,8	115	0,01	0,9	0	0	0,01	14,2	12,9	4,4	1	0	0	342	2015	
ХЛЕБЪ БУАНОЙ	40	2,6	0,4	18,9	84	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	9,2	10,0	43,4	1,0	0,6	3,0	302	2015	
Итого за группу партия	740	28,5	22,6	140,4	745	1,2	14,1	46,2	6,2	116,1	189,5	199,5	544,1	11,4	3,3	198,8	302	2015	
Итого за группу																			
БАТОНЪКЪ ЖИКОЦА	80	8,9	15,9	8,6	217	0	0,2	0	2,4	0	11,3	13,7	71,1	1,5	0,2	19,4	111	2015	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛНОЕ	150	3,1	4,8	20,4	137	0,1	18,2	0,0	0,2	0,1	37,0	27,8	86,6	1,0	0,7	56,9	312	2015	
ОБЛОЖИ ПО СЕЗОНУ	36	0,4	0,1	1,4	9	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	5,0	7,2	9,4	0,2	0,0	0,0	306576	20152004	
ЧАЙ С САХАРОМ	20013	0,1	0,0	15	60	0	0,03	0	0	0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0	316	2015	
БАТОНЪКЪ РОДИКОВАЛНИЯ	25	1,4	4,8	12,7	64	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,1	1,3	4,0	0,0	0,0	7,8	302	2016	
Итого за группу партия:	504	14,266	25,822	58,083	687	0,177	27,28	0	2,901	0,1194	65,473	51,268	179,857	3,2099	0,940	84,07	302	2016	
Итого за группу:	49,8	48,2	198,5	1333	1,4	37,5	46,2	9,2	116,2	146,8	246,1	754,0	14,2	4,3	232,9	302	2016		



Предыдущий период	Масса продукции	Широкие изделия		Эквивалентная масса	Размеры					Материальные показатели						Идентификационный номер	Сборник стандартов	
		Склад	Жирность		Углеродистость	В1, кг	С, кг	А, кг	Е, кг	В2, кг	Ск, кг	Мд, кг	У, кг	Ед, кг	За, кг			Э, кг
10	0,1	0,0	0,2	1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	1,7	1,4	3,0	0,1	0,0	0,0	100576	2012/2004	
21070	3,7	0,3	4,3	128	0,03	16	10	2,3	0,1	58,7	23,9	63,1	0,9	0,4	71,8	89	2015	
4545	11,3	10,2	3,3	150	0,1	1,7	32	0,5	0,07	37,8	13,5	87,5	0,9	0,6	47,1	200	2015	
150	3,5	4,2	37,5	203	0,03	0	0	0,33	0,25	5,3	21,5	71,9	0,6	0,8	60,8	302	2015	
24	1,6	0,2	11,3	50	0,5	0,0	0,0	0,2	0,0	5,5	6,0	35,4	0,6	0,4	1,8		ГОСТ 20771-84	
23	1,84	4,83	17,65	64,4	0	0	0	0,07	0,0	1,1	1,5	4,0	0,0	0,0	7,8		ТУ 10.3111-00243/03/07-2016	
200	0,6	0	32	133	0,01	0,7	0	0,5	0,02	32,4	17,5	23,4	0,9	0	0,2	349		
717	22,6	27,8	105,3	730	0,7	19,1	42,0	4,1	0,4	142,5	89,2	284,3	3,8	2,2	191,5			
Итого за период планов																		
14502	6,7	6,5	55,5	323	0,2	0,3	70,6	2,2	0,2	129,1	38	159,7	1,6	1,7	38	11К	СТО 919-2727431-001-2008	
200	4,1	3,9	17,0	119	0,06	1,6	24,4	0	0,19	152,2	21,2	134,6	0,5	0,6	3	312	2015	
100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0,2	0,03	35	11	17	0,1	0	0			
477	11,6	12,2	80,6	480	0,32	39,9	95	2,4	0,62	316,3	70,3	501,2	2,3	1,9	41			
Итого за период планов	34,2	40,0	185,9	1210	1,9	59,0	137,0	6,5	0,9	458,3	159,6	585,6	6,4	4,1	252,5			





Данные по сортам

Пример сорта, наименование сорта	Масса порошка			Показатели качества			Энергетические показатели			Характеристики										Сборные показатели
	Показатели качества			Энергетические показатели			Характеристики													
	Вален, г	Жирный, г	Углеводы, г	В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	К3, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Рн, мг	Zn, мг	I, мкг	Ж, мг/100г	Угле, г				
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	10	0,9	0,1	0,0	0,0	1,4	0,0	0,0	7,8	1,8	22,3	0,3	0,0	0,0	306576	2015/2004				
БОРОЩА СМЕЖИ КАПУСТА С КАРТФЕЛЕМ, КУРОМ, СМЕТАНОМ	210/10	3,8	3,3	0	10,7	10	2,4	0,05	49,7	26,1	54,6	1,2	0,3	66,8	88	2015				
РАТУ ИЗ ОВОЩЕЙ СО СВИНЬИНОЙ	170	13,8	17,6	0,5	6	0	3,9	0,1	21	42,5	190,7	2,2	0,1	2,1	203	2015				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ЯГОДОВЫХ СМ	200	0,3	0,1	0,02	3,2	6	0,1	0,02	16,7	7,8	7	0,9	0	0,4	343	2015				
ХЛЕБ РАЖАН	34	1,6	0,2	0,3	0,0	0,0	0,2	0,0	5,5	6,0	31,4	0,6	0,4	1,8	ГОСТ 2077-84	ТУ 1071.11-00248363077-2016				
БАТОН ПОДРОЖАНИЧЬИ	32	2,6	5,7	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,5	2,1	5,6	0,1	0,0	10,9						
Всего за группу изделий	656	23,0	30,3	1,0	19,8	11,4	6,8	0,3	108,2	89,2	311,6	5,2	1,8	81,4						
Полочки																				
КОШЕТА ИЗ МЯСА КУР	80	8,2	10,5	0,06	0,8	17,3	2,8	0,26	23,9	23,2	138,5	1,6	0,16	25,3	177	ТУ				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	190	5,8	4,5	0,1	0,0	0,0	1,9	0,0	4,9	31,1	37,2	1,1	0,5	18,6	309	2015				
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,4	0,1	0,0	0,9	2,8	0,0	0,0	2,0	0,0	10,0	0,1	0,1	0,0	300376	2015/2004				
БАТОН ПОДРОЖАНИЧЬИ	29	2,32	6,99	0,0	0	0	0,087	0	1,34	1,914	5,046	0,198	0,028	0,86		ТУ 1071.11-00248363077-2016				
ЧАЙ С ВКУС СОЛЕНАВЫХ САХАРА	200/10	0,1	0,0	0	0,07	0	0	0	11,1	1,4	2,6	0,28	0	0	310	2013				
КОШИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КОФЕА	35	1,9	7,2	0	1	0	0	0	6	3,4	16,1	0,2	0,1	2,8		СТО 126 99851-002-2017				
Всего за группу изделий	584	18,416	24,399	0,143	2,742	20,7	2,869	0,1139	49,268	50,772	199,578	3,3312	0,869	54,78						
Всего за группу изделий	41,4	41,4	56,6	1,2	72,6	31,5	10,6	0,2	151,4	139,4	511,2	6,4	1,9	137,2						



Примеры изделий, наименование изделия	Детали изделия										Материальные ресурсы										№ документа	Сборные ресурсы
	Процессная элементная					Эксплуатационная элементная					Изготовление					Материальные ресурсы						
	Масса детали, г	Жирный, г	Углеводы, г	Углеводы, г	Углеводы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Св, мг	Мд, мг	Т, мг	Р, мг	К, мг	Ca, мг	З, мг	У, мг				
15	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	3,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	20152004			
26010	4,5	7,7	12,4	143	0,1	6,7	10	2,4	0,06	0,0	43	27,9	105,8	1	0,3	0,3	0,3	0,3	2015			
5050	6,3	13,6	10,3	158	0,2	0,8	14,7	1,8	1	19,0	15,7	15,7	77,7	0,8	0,2	0,2	0,2	0,2	ТУ			
150	2,1	4,5	20,4	137	0,1	18,2	0,0	0,2	0,1	0,01	14,2	12,9	4,4	1	0	0	0	0	2015			
200	0,1	0,1	37,8	115	0,01	0,9	0	0	0	0	2,1	1,7	9	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	ГОСТ 24501-2014			
20	1,3	7	11,9	0	0	0	0	0	0	0	5,1	5,5	23,3	0,6	0,3	0,3	0,3	0,3	ГОСТ 2077-84			
22	1,4	0,2	10,3	46	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	5,1	5,5	23,3	0,6	0,3	0,3	0,3	0,3				
777	37,1	55,4	94,3	720	0,9	38,0	24,7	4,6	1,2	12,4	94,3	315,9	4,6	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7				
Итого за группу изделий:																						
15405	15,3	17,9	2,9	257	0,1	0,3	320,6	0,8	0,6	103,2	16	225,8	2,0	1,8	64	210	2015					
22224	3,5	5,4	9,6	101	0,07	0	0	0,2	0,06	7,3	6	39	0,6	0	6,9	6	2004					
130	0,5	0,5	12,7	61	0,04	13	0	0,2	0,02	20,8	11,7	14,3	2,9	0	0	0	0	0	2015			
20015	0,07	0,02	15	60	0	0,03	0	0	0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0	0	0	0	2015			
546	19,27	23,83	40,2	479	0,21	13,83	379,4	1,2	0,7	142,4	25,1	281,9	6,28	1,4	70,3	244,5						
Итого за группу изделий:																						
26,5	87,2	134,4	1193	1,1	41,3	354,3	5,1	1,9	266,9	129,6	977,8	10,9	3,5	244,5								



Целевые программы Динь-сервисы

Целевые программы	Планируемые мероприятия		Фактически выполненная работа		Всего					Материальные ресурсы					Итого по плану	Сборные мероприятия				
	Всего, г	Жиром, г	Углеводами, г	ВЛ, кг	С, кг	А, кг/кг	Э, кг	ВЛ, кг	С, кг	А, кг/кг	Э, кг	ВЛ, кг	С, кг	А, кг/кг			Э, кг	Материальные ресурсы		
																		М, кг	Р, кг	З, кг
ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ	17	0,1	0,0	0,3	2	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,9	2,4	5,1	0,1	0,0	0,0	205375	2015/2004
СЫР КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРДОМ ЛУЩЕНЫМ, МЯКОМ	205	5,2	5,1	13,2	139	0,1	4,6	0	1,9	0,06	0	0,06	14,6	20,4	78,5	1,8	0,3	51,9	102	2015
ШРИЦЫ МЯСНЫЕ	80	8,9	11,9	9,4	278	0	0,2	0	2,3	0	0	0	8,9	10	31,2	0,8	0,2	20,7	118	2015
МАКАРОНЫ ВАДЕЛИК ОУВАРИЕ	150	5,5	4,5	26,4	168	0,1	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	4,9	21,1	37,2	1,1	0,5	18,0	369	2015	
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0	0	20,2	88	0,01	4	0	0,2	0,2	0	14	8	14	2,8	0	0	399	2015	
БАТОН ПОДРОБАННЫЙ	20	1,6	4,2	11,0	76	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,9	1,9	3,5	0,9	0,0	0,0	6,9	ТУ 10.07.11-0024830071-2016	
ХЛЕБ РАЖАНОВ	21	1,4	0,2	9,9	44	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	4,8	5,3	22,3	0,5	0,3	1,6	ГОСТ 2077-84		
Итого за период планов	693	32,7	25,9	96,4	705	0,6	10,8	0,0	6,3	0,3	0,3	71,9	77,5	191,7	7,2	1,4	59,6			
Молоком																				
БЛИНЧИК С ВЕЩЕНЫМ ФАРШЕМ С МОЛОКОМ СТУШЕРНЫМ	14372	6,7	6,5	55,5	325	0,2	70,6	0,3	2,0	0,2	0,2	129,1	38	190,7	1,6	1,3	58	118	СТУ 919-5737431-001-2006	
САЛОО С МОЛОКОМ	200	4,1	3,5	17,6	119	0,06	1,6	24,4	0	0,19	0,19	152,2	21,3	124,6	0,3	0,6	3	382	2013	
МАЦАРНИ	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	0	0,2	0,03	0,03	35	11	17	0,1	0	0	0		
Итого за период планов	477	11,6	10,2	80,6	482	0,33	89,9	95	2,4	0,42	0,42	316,3	70,3	301,3	2,3	1,9	61			
Всего за период	34,3	34,1	171,0	1135	9,9	49,9	93,0	8,4	0,7	0,7	387,3	147,8	473,0	9,4	3,2	160,8				





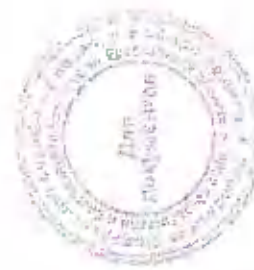
Дневной рацион

Источники пищи, наименование блюда	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал	Витамины							Минеральные вещества							№ рецептур	Сборник рецептур
	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	В2, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг					
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,1	0,0	0,4	2	0,0	1,4	0,0	0,0	3,4	2,8	6,0	0,1	0,0	0	306576	2015/2004			
БОЛШЕ ИЗ СОВРЕМЕННЫХ КАЧЕСТВЕННЫХ КАРТОФЕЛЕМ.	205	2,2	4,8	8,7	94	0	8,5	0	1,0	40,4	21,8	51,7	1,1	0,4	53	82	2015			
ТУШЕНОЕ ИЗ МЯСА КУР	50/50	12,6	11,2	3,7	167	0,1	1,9	35,6	0,6	42	15	97,3	1,00	0,7	95,3	290	2015			
КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССОЛЕНАЯ	150	8,6	8,1	38,6	344	0,2	0,0	0,0	0,6	14,8	135,8	203,9	4,6	1,5	97,8	302	2015			
САЛАТКИ ИЗ ОВОЩЕЙ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200	0,6	0	32	132	0,01	0,7	0	0,3	32,4	17,5	23,4	0,7	0	0,2	349	2015			
ЖЕЛТЯЖАКОН	33	2,1	0,3	15,5	69	0,7	0,0	0,0	0,3	7,6	8,3	35,0	0,8	0,5	2,4		ГОСТ 2077-94			
<b>Всего за завтрак:</b>	<b>708</b>	<b>36,3</b>	<b>23,8</b>	<b>94,9</b>	<b>711</b>	<b>1,0</b>	<b>12,5</b>	<b>35,6</b>	<b>4,0</b>	<b>190,6</b>	<b>201,2</b>	<b>417,2</b>	<b>8,3</b>	<b>3,1</b>	<b>185,8</b>					
<b>Обед</b>																				
ОБЕДЫ С МОЛОКОМ СТУПЕНЧАТЫМ	100/50	15,1	16,6	27,8	566	0,07	1,4	53,5	1,7	0,4	279,1	66,2	284,7	2,0	1,4	66,8	ТИХ	СТО 5739743-005-2010		
ЧАЙ С ВЕНЕЦИАНСКИМ САХАРОМ	200/10	0,1	0,0	10	40	0	0,03	0	0	0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0	376	2015		
КОФЕ С ФРУКТОЗОМ	140	4	2,1	15,4	97	0	1	0	0	0,2	168	19,6	133	0	0	0		ТУ 9222-001-00419785		
<b>Всего за обед:</b>	<b>500</b>	<b>39,8</b>	<b>18,9</b>	<b>53,7</b>	<b>703</b>	<b>0,1</b>	<b>3,4</b>	<b>53,5</b>	<b>1,7</b>	<b>0,6</b>	<b>458,2</b>	<b>87,2</b>	<b>428,3</b>	<b>2,3</b>	<b>1,4</b>	<b>66,8</b>				
<b>Всего за день:</b>	<b>1208</b>	<b>76,1</b>	<b>42,7</b>	<b>148,6</b>	<b>1414</b>	<b>1,1</b>	<b>15,9</b>	<b>89,1</b>	<b>5,7</b>	<b>0,2</b>	<b>598,8</b>	<b>288,4</b>	<b>842,7</b>	<b>10,8</b>	<b>4,9</b>	<b>252,6</b>				



Дать оценку

Центр оценки, наименование блюда	Исходные ингредиенты			Зерновые продукты			Витаминизация						Минеральные вещества						М. ур. - Турция	Сборная рецептура
	Масса порции	Жирные вещества		Углеводы, г	Эквивалент жирности, ккал	В1, мг	С, мг	А, мкг	Σ, мг	β-кар.	Са, мг	Мg, мг	P, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг				
		Жир, г	Жир, г																	
Общая																				
КРОШЕЧКО СЫРОВОЕ	16	0,3	0,1	1,6	8	0,0	0,7	2,2	0,0	0,0	1,6	0,0	3,0	0,1	0,1	0,1	0	3060376	2015/2004	
СУП С УКАРЮШЕЦЫМИ ИЛИ ДЛИНКАМИ И КУРОМ	210/115	5,3	0,9	52	145	0,03	1	0	2,6	0,00	29,8	16,6	64,8	0,7	0,9	66,2	111		2015	
ТРЕТИЙ МАСЛЕНЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	50/50	6,3	13,6	10,3	138	0,3	0,8	14,7	1,8	1	19,6	13,7	77,7	0,8	0,2	68,9	11К		15	
РАГУ ОВОЩНОЕ	150	2,7	11,1	12,9	163	0,08	18,8	69	3	0,08	53,8	74,2	65,3	0,8	0,6	65	143		2015	
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С ВИТ. С	200	0,5	0,1	28,0	120	0,01	27,6	0	0,4	0,02	23,7	13,4	18,4	0,7	0	0,2	343		2015	
ЖЕЛЕЗЕЛЮБИ	32	2,08	0,32	15,04	67	0,64	0	0	0,38	0	7,36	8	33,92	0,8	0,48	2,4		ГОСТ 2007-84		
КОЦЕРТЕРОДЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КОРМА	18	1,4	4,5	10,2	86	0	0	0	0	0	3,2	2	11,3	0,1	0,1	3,5	11К			
Итого за список товаров	781	18,6	36,6	131,2	791	1,0	48,9	85,9	8,3	1,1	139,0	80,0	257,4	4,1	7,0	209,2				
Итого за																				
ЗАПЕКАКА ТВОРОЖНАЯ С МОЛОКОМ	130/02	22	21	48,5	473	0,25	1,1	121,8	0,9	0,5	263,6	42,4	316,6	1,0	1,2	9,7	223		2015	
СТУПЕНЧАТЫЙ	130	0,5	0,5	12,7	61	0,04	13	0	0,2	0,02	30,8	12,7	14,3	2,9	0	0	378		2015	
ЯБЛОКО	200/150	0,1	0,0	13,3	62	0	1,2	0	0,01	0	14,2	2,4	4,4	0,36	0	0	317		2015	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	30	1,6	4,2	11,0	56	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,9	1,3	3,5	0,0	0,0	0,0	6,8		ТУ 1071.14.00248363077-2016	
БАТОН ВОДЯРОВАЯБЫ	503	24,2	7,7	87,4	681	0,394	15,3	131,8	1,17	0,62	299,52	57,82	334,78	4,8	1,22	16,5				
Итого за перечень товаров	47,8	41,2	218,2	1482	1,3	64,2	207,7	9,2	1,4	438,6	137,9	598,2	9,0	3,1	215,7					





Детей-инвалидов

Принят пища, витаминизированная еда	Масса порции	Полезные вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Объем рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Э, мг	В12, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	K, мг	Zn, мг	I, мг			
																	Итого		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	13	0,1	0,0	0,2	1	0,0	0,0	0,0	0,0	2,2	1,8	3,9	0,1	0,0	0,0	306576	20152004		
ПШЕНИ СЫРОЕ КОЛТУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	210/10	3,7	8,3	8,3	128	0,09	16	2,5	0,1	20,7	23,9	63,1	0,9	0,4	75,8	88	2015		
СУШИ ИЗ СВИННЫ	40/40	3,3	18,6	2,3	247	0,2	0,7	2,1	0,08	16	17,9	103,9	1,3	2,3	5,6	260	2015		
ПИС ОТВАРНОЙ	150	2,5	4,2	37,5	300	0,03	0	0,25	0,25	5,3	25,5	77,9	0,6	0,8	60,8	302	2015		
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СРЕДНИХ ПЛОДОВ С/М	200	0,3	0,1	34,8	143	0,02	3,2	0	0,1	0,02	7,9	7	0,9	0	0,4	345	2015		
ХЛЕБ РАЖИВ	26	1,7	0,3	12,2	35	0,3	0	0,3	0,0	6,0	6,5	27,6	0,7	0,4	2,0		ГОСТ 3077-54		
Итого за прием пищи	609	17,8	31,8	96,4	777	0,8	20,8	10,8	5,3	104,9	83,4	279,4	4,9	3,9	147,6				
Полезные																			
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	6,3	4,2	6,2	95	0,1	0,4	0	2,9	0,1	24,9	26,2	140,7	1,2	0,7	116	ТК		
ЛОСЬ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,8	20,4	137	0,1	18,2	0,0	0,2	0,1	37,0	37,8	86,6	1,0	0,7	56,9	312		
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	9	0,2	0,0	0,5	3	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	2,1	1,8	4,4	0,1	0,0	306576	20152004		
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,1	0,0	10	60	0	0,09	0	0	0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0	376	2015	
ЖАТОМ ЯГОДРОСАВЕЛЬЮ	34	1,9	5,0	15,3	67	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,1	1,6	4,2	0,0	0,0	0,0	8,3	ТУ 16.711.11-002-06-2017-2016	
КОМДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ КРЕМА	20	1,3	7	11,9	115	0	0	0	0	0	2,1	1,7	0	0,1	0,1	1,8			
Итого за прием пищи	408	15,3	21,1	62,3	476	0,2	19,9	0,0	3,2	0,2	79,3	60,3	237,7	2,7	1,5	182,9			
Итого за прием пищи	33,9	32,9	57,5	157,8	1258	1,0	40,3	10,8	8,4	0,7	183,1	143,9	540,1	7,4	5,4	325,4			





ИТОГО ПО ПЕРИОДУ МЕСЯЦА

Итого	Минеральные вещества				Витамины							Макроэлементы														
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Углеродная эквивалентность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	В2, мг	В6, мг	В12, мг	С1, мг	В9, мг	Р, мг	К, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	Ca, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг	
Итого	408,4	476,1	1 693,9	12 914	10,3	375,9	1 126,4	97,8	124,9	3 466,7	1 702,2	6 330,7	96,6	34,7	3 242,3											
Среднее значение за период	40,8	47,6	169,4	1291	1,1	37,6	112,6	9,4	12,5	346,7	170,2	633,1	9,7	3,7	324,2											
Содержание белка, жира, углеводов и воды в процентах к % от влажности	13	33	52																							

ИТОГО ПО ПЕРИОДУ МЕСЯЦА ОБЕД

Итого	Минеральные вещества				Витамины							Макроэлементы														
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая эквивалентность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	В2, мг	В6, мг	В12, мг	С1, мг	В9, мг	Р, мг	К, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	К, мг	Na, мг	Cl, мг	Ca, мг	Fe, мг	Zn, мг	I, мкг	
Итого	232,7	280,0	1 034,8	7 287	8,7	210,7	339,4	61,2	120,5	1 166,6	1 088,6	3 332,0	64,2	22,4	1 532,3											
Среднее значение за период	23,3	28,0	103,5	729	0,9	21,1	33,9	6,1	12,1	116,7	108,9	333,2	6,4	2,2	153,2											
Содержание белка, жира, углеводов и воды в процентах к % от влажности	13	33	57																							





ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ ЗА ПОДПИСК

Итого	Прочие расходы			Ветеринария							Материальные животные				
	Белый, г	Жирный, г	Углеводы, г	Зерновые культуры на площадь, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ж, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	К, мг	Ca, мг	Zn, мг
Итого за весь период	174,7	196,1	659,1	5 627	1,8	165,2	791,0	22,5	4,3	2 320,1	613,6	2 918,7	32,4	14,2	710,2
Средняя стоимость за период	12,3	19,6	65,9	563	0,2	18,5	79,1	3,3	0,4	232,0	61,4	297,9	3,2	1,4	71,0
Содержание белка, жира, углеводов в меню за период в % от влажности	12	31	47												

\* оценка по составу, количеству, количеству в корме уткам с учетом питательности блока

Исходными документами:

1. Счетная 3.4.5.2-09-08
2. Сборник рецептов блока в натуральном эквиваленте для приготовления комбикорма утки при общепромышленных условиях "Хабропробитор" 2008г. Изд. под. В.Т.Лисицкой
3. Сборник рецептов на продукт для утки/уток во всех возрастных категориях "Дела птиц" 2015г. под ред. Мельникова М.П., Турецкого В.А.
4. Сборник рецептов блока для питания утки/уток общепромышленных уток/уток города Москвы, выпуск 4, 2008г. под ред. Верфольцевой В.А.
5. ТУ 10.13.14.006-21.09.17-2017 Производство мясных окороков в заморозке. Технологические условия.
6. ТУ 10.13.14.007-21.09.17-2017 Производство мясных окороков в заморозке. Технологические условия.
7. ТУ 10.20.10.004-21.04.17-2017 Производство комбикорма для утки/уток. Технологические условия.

Составил: Главный технолог Парфенова Е.А.

*Е.А. Парфенова*



Визировал М.С.

