



**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ (Аглютенная диета)
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С 7ми до 11 ЛЕТ (осенне-зимний сезон)**

Тюмень 2021 год

ПРИМЕРНОЕ 20 - ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ	
---	--

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ для детей с 7 до 11 лет (сезон осень, зима, весна) Диета аглютеновая

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по расходу специй и соли, таблицу Энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 7 до 11 лет, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

[illegible]

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Яблоко печеное с сахаром			150	0,66	0,38	14,25	85,00	
	17,00	17,00						
	5,00	5,00						
Каша жидкая молочная			200/5	2,61	9,90	28,23	180,00	№182-2011
крупа рисовая	23,00	23,00						
вода	56,00	56,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	126,00	126,00						
сахар песок	5,00	5,00						
<i>масса каши</i>		200,00						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
Сырники из творога (без муки) со сгущенным молоком			100 /20	15,0	6,00	19,86	227,45	№ 231-2011
творог	87,87	87,00						
крахмал кукурузный	21,00	21,00						
сахар песок	8,00	8,00						
ванилин	0,01	0,01						
масса полуфабриката		116,00						
масло растительное	1,20	1,20						
сахарная пудра	1,00	1,00						
молоко сгущенное	20,00	20,00						
или сырники пром. произ-ва	116,00	116,00	100 /20					
Чай с лимоном			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 377-2011
чай заварка	1,00	1,00						
лимон	2,28	2,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
ИЛИ								
Чай с лимон и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	11	11						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						

Хлебцы кукурузные		40	1,12	0,22	11,58	42,36		
ИТОГО:			19,40	16,50	83,90	574,79		
2 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г		
Овощи на поджаривку :			60,00					
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68						
с 01.01 - 25%	75,38	56,68						
масса отварной свеклы		52,00						
сыр сулугуни	6,06	6,00						
масло растительное	2,00	2,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	58,80	56,00						
или помидоры свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Котлета по-хлыновски без панировки с соусом сметанно- томатным			90/30	12,05	8,62	9,88	164,50	№ 316а -2006
грудка куриная н/к (филе с кожей без костей)	52,65	39,00						
или фарш говяжий	36,72	36,00						
или фарш домашний	68,34	67,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	22,61	17,00						
01.11.-31.12. -30%	24,31	17,00						
01.01-29.02 - 35%	26,18	17,00						
01.03 - 40%	28,39	17,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
яйцо куриное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,60	0,60						
масса полуфабриката		105,00						
масса полуфабриката		96,00						
масло растительное	0,70	0,70						
или								
Тефтели рыбные без хлеба и муки			90	11,00	8,04	17,80	190,30	№593 -2006
филе минтая свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	88,20	63,00						

или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	88,20	63,00						
минтай потрошенный обезглавленный	108,00	80,00						
лук репчатый	17,85	15,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
картофель сырой протертый	20,00	16,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
яйцо куриное	5,00	5,00						
масло растительное	5,00	5,00						
Соус сметанно- томатный			30					№ 601-2004
сметана	4,50	4,50						
паста томатная	3,00	3,00						
крахмал кукурузный	1,50	1,50						
вода	25,50	25,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Пюре картофельное			150	3,25	4,70	22,01	143,76	№ 312-2011
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170,24	128,00						
01.11.-31.12. -30%	183,04	128,00						
01.01-29.02 - 35%	195,84	128,00						
01.03 - 40%	213,76	128,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
Чай фруктовый			200	0,78	0,01	13,68	55,88	№ 106-2006
ягодно-яблочная смесь с/м	10,00	10,00						
или ягодно- яблочная смесь "Рябина" с/м	10,00	10,00						
брусника с/м	10,00	10,00						
сахар песок	12,00	12,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
			или					
Напиток Витаминизированный "Витошка"			200	12,04	5,56	1,36	88,80	
Смесь сухая с витаминами, железом и пробиотиком	20,00	20,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлебцы из гречневой муки			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			30	1,97	0,25	13,28	90,00	
ИТОГО:				19,41	18,88	77,65	578,86	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Витамин С	Белок, г	Жиры, г	Углеб. г	ЭН, ккал	

			объем, г	вес, г	длина, г	толщина, г	площадь, мм²	номер рецептуры
Бутерброд с сыром			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	№ 3-2004
	сыр сулугуни	15,15	15,00					
	Хлебцы из кукурузной муки	20,00	20,00					
Борщ с мясом и сметаной			250/10/5	5,79	5,00	12,93	195,00	№ 170-2005
	говядина гуляш	16,80	16,00					
	масса отварного мяса		10,00					
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	33,25	25,00					
	01.11.-31.12. -30%	35,75	25,00					
	01.01.-29.02 - 35%	38,50	25,00					
	01.03 - 40%	41,75	25,00					
	капуста белокочанная свежая	25,00	20,00					
	свекла - до 01.01 - 20%	50,00	40,00					
	с 01.01 - 25%	53,20	40,00					
	морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00					
	с 01.01 - 25%	17,29	13,00					
	томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25					
	лук репчатый	11,90	10,00					
	лавровый лист	0,01	0,01					
	масло растительное	3,00	3,00					
	сметана	5,00	5,00					
	соль йодированная	1,50	1,50					
	сахар песок	1,75	1,75					
Пудинг из гречневой крупы с творогом протертый			80	7,50	9,00	34,23	183,00	№ 85-2006
	масло сливочное 72.5 %	9,84	9,84					
	мука пшеничная в/с	28,40	28,40					
	сода пищевая	0,19	0,19					
	лимонная кислота	0,08	0,08					
	вода питьевая	0,24	0,24					
	яйцо куриное	10,72	10,72					
	творог 9%	34,72	34,72					
	сахар песок	3,84	3,84					
	масса п/ф		88,03					
	масло растительное для смазки листа	1,00	1,00					
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
	чай чёрный	0,50	0,50					
	сахар песок	10,00	10,00					
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00					
	вода питьевая	50,00	50,00					
или								
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124	№692-2004
	кофейный напиток	1,50	1,50					
	вода питьевая	50,00	50,00					
	сахар песок	10,00	10,00					
	молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00					

Хлебцы кукурузные			40	1,12	0,22	11,58	55,25	
ИТОГО:				23,4	22,1	101,8	640,6	
4 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	№ 14/1-2011
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00						
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,68	0,50						
или								
Салат из белокачанной капусты с морковью до 1.03			60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
капуста б/кочанная	60,00	48,00						
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00						
с 01.01 - 25%	7,98	6,00						
кислота лимонная	0,15	0,15						
вода	2,00	2,00						
сахар песок	3,00	3,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
масло растительное	3,00	3,00						
вода	1,98	1,98						
Бефстроганов без муки	й		100	9,10	7,90	2,96	120,04	№ 250-2011
говядина гуляш	84,00	80,00						
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	108,00	80,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
сметана	15,00	15,00						
вода питьевая	30,00	30,00						
	2,50	2,50						
соль йодированная	0,60	0,60						
масло растительное	1,50	1,50						
или								
Печень по строгановски без муки			90	11,3	7,5	0,8	116	
печень говяжья	71,00	59,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
соус		50,00						
сметана	10,00	10,00						
	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	40,00						

томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупa гречневая	40,00	40,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
или								
Капуста тушеная			150	3,6	6,3	17,8	142	№245-1997
капуста б/к	193,75	155,00						
морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00						
морковь от 01.01-25%	23,94	18,00						
лук репчатый	10,71	9,00						
крахмал кукурузный	2,30	2,30						
вода питьевая	12,00	12,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
масло растительное	8,00	8,00						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	15	15						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			40	1,97	0,25	13,28	90,00	
				16,39	16,58	70,90	603,13	

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с повидлом			20/5/25	1,44	3,86	18,84	114,24	№2-2011
Хлебцы кукурузные	20,00	20,00						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
повидло	25,00	25,00						
Омлет натуральный			170	13,00	11,10	17,00	235,20	№ 210-2011
яйцо куриное	152,00	152,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	45,30	45,30						
соль йодированная	0,90	0,90						
масса полуфабриката		197,30						
масло растительное	2,00	2,00						
или масло сливочное 72.5 %	2,00	2,00						
Какао с молоком			200	3,80	4,54	18,58	119,05	№ 382-2011

какао-порошок	2,00	2,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			170	0,66	0,38	14,25	85,00	
Хлебцы кукурузные			40	1,12	0,22	11,58	56,70	
ИТОГО:				20,02	20,10	80,25	610,19	

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Кукуруза консервированная			40	0,85	0,07	4,51	22,89	№ 245-2006
кукуруза консервированная	66,00	40,00						
ИЛИ								
Белокачанная капуста с морковью / до 1.03			60	0,99	3,05	5,66	54,48	№ 4-2005
капуста б/кочанная	60,00	48,00						
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00						
с 01.01 - 25%	7,98	6,00						
кислота лимонная	0,15	0,15						
вода	2,00	2,00						
сахар песок	3,00	3,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
масло растительное	3,00	3,00						
вода	1,98	1,98						
Гречка по купечески			180	2,52	15,70	30,50	252,20	№ 220-2005
филе куриное	48,13	43,75						
или говядина 1 катгории	58,80	56,00						
масса готового мяса		35,00						
крупа гречневая	48,00	48,00						
вода для варки	90,00	90,00						
морковь	14,36	10,80						
лук репчатый	23,80	20,00						
масса пассерованных овощей		20,00						
соль	1,50	1,50						
масло растительное	5,00	5,00						
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150	0,66	0,38	14,25	80,00	
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004

			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
			20,08	23,35	99,06	609,14		
8 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи на поджаривровку :								
Нарезка из отварной свеклы			60	0,98	0,10	5,28	20,20	№ 44-1996
свекла - до 01.01 - 20%	81,75	65,40						
с 01.01 - 25%	86,98	65,40						
масса отварной свеклы		60,00						
зелень свежая	0,50	0,50		-				
или								
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые	58,80	56,00						
или помидоры свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Сердце говяжье в соусе без муки			100	10,30	6,30	5,00	113,00	№593-2006
Сердце говяжье	79,03	72,50						
масса отварного мяса		50,00						
морковь до 01.01.-20%	6	5						
с 01.01 - 25%	7	5						
лук репчатый	6	5						
соус		50,00						№600
сметана	10,00	10,00						
крахмал кукурузный	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	40,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
или								
Печень по строгановски без муки			90	11,3	7,5	0,8	116	№431
печень говяжья	71,00	59,00						
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00						
соус		50,00						№600
сметана	10,00	10,00						
крахмал кукурузный	3,80	3,80						
вода питьевая	40,00	40,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	1,30	1,30						
Рис отварной			150	5,82	1,90	37,08	176,00	№ 309-2011
крупа рисовая	50,00	50,00						

соль йодированная	1,20	1,20						
вода питьевая	157,50	157,50						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
Кофейный напиток			200	2,1	2,9	21,4	124	№692-2004
кофейный напиток	1,50	1,50						
вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
или								
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	№ 685-2004
чай чёрный	0,50	0,50						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			40	2,00	0,60	16,20	77,80	
ИТОГО:				21,35	18,90	87,37	582,60	

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом и сыром			20/5/8	4,08	4,70	9,14	105,00	(№ 3-2011)
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
сыр сулугуни	11,11	11,00						
Хлебцы кукурузные	20,00	20,00						
Рыба запеченная под овощами			90	9,60	9,30	29,30	175,60	№374 -2004
Филе минтая свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	120,64	84,96						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	102,24	72,00						
масса запеченой рыбы		60,00						
масло растительное	2,00	2,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
лук репчатый	17,85	15,00						
морковь до 01.01.-20%	37,50	30,00						
с 01.01 - 25%	39,90	30,00						
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	5,00	5,00						
Пюре картофельное			150	3,25	4,70	22,01	143,76	(№ 312-2011)
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170,24	128,00						
01.11.-31.12. -30%	183,04	128,00						
01.01-29.02 - 35%	197,12	128,00						
01.03 - 40%	213,76	128,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						

Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
Йогурт молочный в индивидуальной упаковке			125	2,2	2,8	11,0	78,0	
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
ИТОГО:				19,84	21,60	90,83	583,64	

10 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Салат из белокачанной капусты с морковью до 1.03			60	0,99	3,05	5,66	54,48	(№ 4-2005)
капуста б/кочанная	60,00	48,00						
морковь до 01.01.-20%	7,50	6,00						
с 01.01 - 25%	7,98	6,00						
кислота лимонная	0,15	0,15						
вода	2,00	2,00						
сахар песок	3,00	3,00						
зелень свежая	1,35	1,00						
масло растительное	3,00	3,00						
вода	1,98	1,98						

или

Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	114	60	60	0,5	0,1	1,0	6,4	№101-2004
Фрикадельки в соусе (без хлеба и муки)			80/30	8,01	9,00	19,43	180,00	(№ 280-211)
грудка куриная н/к (филе с кожей без костей)	35,10	26,00						
фарш говяжий	28,56	28,00						
или фарш домашний	55,08	54,00						
картофель сырой протертый	13,50	13,50						
вода питьевая	11,00	11,00						
лук репчатый	8,57	7,20						
соль йодированная	0,80	0,80						
яйцо куриное	3,00	3,00						
	8,00	8,00						
масса п/ф		96,00						
масло растительное для смазки листа	0,65	0,65						
Соус сметанный		30						
сметана 15%	7,88	7,50						(№ 330-2011)
крахмал кукурузный	2,25	2,25						
вода	22,50	22,50						

Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупа гречневая	40,00	40,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка	1,0	1,0						
сахар	13	13						
лимон	11	10						
апельсин	21	20						
			или					
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			25	1,97	0,22	13,28	56,74	
Фрукты в ассортименте			150	0,4	0,0	14,4	69,2	№458-2006
ИТОГО:				16,27	17,65	91,89	603,45	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			20/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
Хлебцы кукурузные	40,00	40,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Каша рисовая с маслом			200/5	2,01	13,10	28,23	180,00	(№264-2013)
крупа рисовая	25,00	25,00						
вода	86,00	86,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00						
сахар песок	5,00	5,00						
масса каши		200,00						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
Сырники из творога без манки			100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
творог	87,87	87,00						
крахмал кукурузный	21,00	21,00						
сахар песок	8,00	8,00						
ванилин	0,01	0,01						
масса полуфабриката		116,00						
масло растительное	1,20	1,20						

сахарная пудра	1,00	1,00						
или сырники пром. произ-ва	116,00	116,00	100	15,0	6,00	19,86	227,45	(№ 231-2011)
Чай с лимоном			200/10	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 377-2011)
чай заварка	0,50	0,50						
лимон	11,40	10,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	11,00	11,00						
или								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114	
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
ИТОГО:				19,3	27,9	77,4	612,7	
12 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с сыром			30/10/15	5,55	9,75	15,75	172,50	(№ 7-2011)
сыр сулугуни	15,15	15,00						
масло сливочное 72.5 %	10,00	10,00						
Хлебцы из гречневой муки	30,00	30,00						
Суп гороховый с мясом			250/12	9,10	8,60	32,50	185,00	(№ 36-2011)
курица тушка	21,08	14,64						
или кролик (тушка)	22,82	15,96						
масса отварного мяса		12,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	79,80	60,00						
01.11.-31.12. -30%	85,80	60,00						
01.01-29.02 - 35%	92,40	60,00						
01.03. - 40%	100,20	60,00						
горох лущёный	20,00	20,00						
масло растительное	3,00	3,00						
лук репчатый	9,52	8,00						
морковь до 01.01.-20%	16,25	13,00						
с 01.01 - 25%	17,29	13,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
вода	175,00	175,00						
	16,00	10,00						
или								
Какао с молоком			200	3,80	4,54	18,58	119,05	(№ 382-2011)
какао-порошок	3,00	3,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						

или молоко концентрированное	45,00	45,00						
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	(№ 685-2004)
чай чёрный	1,00	1,00						
сахар песок	10,00	10,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
Хлебцы из гречневой муки			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			150	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:				19,55	19,73	86,46	577,05	
13 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи на поджаривку :								
Нарезка из свежих огурцов с маслом			60	0,42	3,05	1,14	47,46	(№ 14/1-2011)
огурцы свежие грунтовые	58,80	56,00						
или огурцы свежие парниковые	58,80	56,00						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
зелень свежая	0,50	0,50						
или								
Вянегрет овощной			60	1,5	5,0	14,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	19	15						
01.11.-31.12. -30%	20	15						
01.01-29.02 - 35%	21	15						
01.03 - 40%	25	15						
масса отварного картофеля		14						
свекла до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	14	11						
масса отварной свеклы		10						
морковь до 01.01.-20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
масса отварной моркови		6						
огурцы соленные без уксуса	58	17						
лук репчатый	11	9						
или лук зеленый	9	9						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
масло растительное	3	3						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,35	1						

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			100	16,2	15,1	0,7	203,5	№494-2004
грудка куриная на кости	157	149						
или бедро куриное	157	149						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5						
чеснок	0,6	0,5						
масло растительное	2	2						
Рис отварной			150	5,82	1,90	37,08	176,00	(№ 309-2011)
клуба рисовая	60,00	60,00						
соль йодированная	1,20	1,20						
вода питьевая	157,50	157,50						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
или								
Рис отварной с овощами			150	4,83	1,72	34,60	162,00	
Крупа рисовая	40,00	40,00						
вода	157,50	157,50						
соль йодированная	1,50	1,50						
морковь очищенная	45,00	45,00						
масса припущенной моркови		30,00						
масло растительное	3,00	3,00						
Напиток Витаминизированный "Витошка"			200	12,04	5,56	1,36	88,80	
Смесь сухая с витаминами, железом и пробиотиком	20,00	20,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Чай фруктовый			200	0,78	0,01	13,68	55,88	№ 106-2006
ягодно-яблочная смесь с/м	10,00	10,00						
или ягодно- яблочная смесь "Рябина" с/м	10,00	10,00						
брусника с/м	10,00	10,00						
сахар песок	12,00	12,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлебцы из гречневой муки			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			25	1,97	0,25	13,28	56,74	
ИТОГО:				37,15	25,96	62,96	599,80	

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Вода, г	Белок, г	Жиры, г	Угле, г	Энерг, ккал	

			Овощи, т	Блюда, т	Жиры, т	Соль, т	СД, кг/кг	Железо
Овощи на поджаривку:								
Кукуруза консервированная (№ 245-2006)			60	1,86	0,10	3,90	24,00	0,42
кукуруза консервированная			99,00	60,00				
Нарезка из свежих помидор с маслом			60	0,68	3,50	3,90	50,50	№ 15/1-2011
помидоры свежие грунтовые			58,80	56,00				
или помидоры свежие парниковые			58,80	56,00				
масло растительное			4,00	4,00				
зелень свежая			0,68	0,50				
Жаркое по-домашнему			200	8,50	5,70	19,45	193,47	(№ 369-2013)
грудка куриная (филе без кожи и костей)			67,50	50,00				
или свинина			58,80	56,00				
масса тушеного мяса				40,00				
картофель - 01.09.-31.10.- 25%			172,90	130,00				
01.11.-31.12. -30%			185,90	130,00				
01.01-29.02 - 35%			199,94	130,00				
01.03 - 40%			217,10	130,00				
лук репчатый			11,90	10,00				
морковь до 01.01.-20%			30,00	24,00				
морковь с 01.01.-25%			31,92	24,00				
лавровый лист			0,01	0,01				
томатная паста			5,00	5,00				
соль йодированная			1,50	1,50				
масло растительное			5,00	5,00				
вода			15,00	15,00				
Сырок творожный промышленного производства			50	2,43	9,00	30,23	163,00	
тесто слоеное промышленного производства			50,00	50,00				
повидло			20,00	20,00				
яйцо куриное			0,60	0,60				
мука пшеничная в/с			3,00	3,00				
масло растительное			1,00	1,00				
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	№ 268-2004
чай заварка			0,50	0,50				
вода питьевая			200,00	200,00				
сахар песок			10,00	10,00				
или								
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	№686-2004
чай-заварка			0,5	0,5				
сахар			13	13				
лимон			11	10				
апельсин			21	20				

Хлебцы кукурузные	20	0,70	0,10	9,40	41,30	0,50
	40	2,00	0,60	16,20	77,80	0,20
ИТОГО:		19,63	20,44	82,98	590,05	2,87

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи на поджаривку:								
Овощи натуральные соленые			60	0,48	0,07	1,22	8,20	№ 70-2011
огурцы соленые	100,20	60,00						
или								
Винегрет овощной			60	1,5	5,0	14,9	111	№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	19	15						
01.11.-31.12. -30%	20	15						
01.01-29.02 - 35%	21	15						
01.03 - 40%	25	15						
масса отварного картофеля		14						
свекла до 01.01.-20%	14	11						
с 01.01 - 25%	14	11						
масса отварной свеклы		10						
морковь до 01.01.-20%	9	7						
с 01.01 - 25%	9	7						
масса отварной моркови		6						
огурцы соленые без уксуса	58	17						
лук репчатый	11	9						
или лук зеленый	9	9						
<i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i>								
масло растительное	3	3						
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,35	1						
Тефтели рыбные (без хлеба, без муки)			90	11,00	8,04	17,80	190,30	№593 -2006
филе минтая свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	88,20	63,00						
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	88,20	63,00						
минтай потрошенный обезглавленный	108,00	80,00						
лук репчатый	17,85	15,00						
соль йодированная	1,00	1,00						
картофель сырой протертый	10,00	12,00						
вода питьевая	10,00	10,00						

творог 9%	34,72	34,72						
сахар песок	3,84	3,84						
масса п/ф		88,03						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Кисель Витаминизированный "Витошка"			200	1,70	6,95	15,05	111,00	
Сухая смесь "Витошка"	25,00	25,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Хлебцы кукурузные			40	2,00	0,60	16,20	77,80	
			20	1,12	0,22	11,58	44,00	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			170	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:			20,20	20,70	91,46	605,00		

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			30/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
Хлебцы кукурузные	30,00	30,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Овощная поджарка:								
Горошек зеленый отварной			60	1,86	0,10	3,90	24,00	(№ 131/1-2013)
горошек консервированный	92,40	60,00						
или								
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным			60	0,9	5,0	3,1	61,0	№14/1; 15/1-2011
помидоры свежие парниковые	51	30						
или помидоры свежие грунтовые	59	30						
огурцы свежие парниковые	46	25						
или огурцы свежие грунтовые	47	25						
масло растительное на полив при подаче	5	5						
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,5						
Рагу овощное с мясом			200	6,00	11,90	14,90	223,70	(№ 89-2010)
свинина	67,20	64,00						
или грудка н/к	52,50	50,00						
масса готового мяса		40,00						
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106,40	80,00						
01.11.-31.12. - 30%	114,40	80,00						
01.01.-29.02 - 35%	123,20	80,00						
01.03 - 40%	133,60	80,00						
морковь до 01.01.-20%	31,25	25,00						
с 01.01 - 25%	33,25	25,00						
капуста б/кочанная	87,50	70,00						

лавровый лист	0,01	0,01						
лук репчатый	14,28	12,00						
томатная паста	5,00	5,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
масло растительное	4,00	4,00						
Какао с молоком			200	3,80	4,54	25,80	119,05	(№ 382-2011)
какао-порошок	2,00	2,00						
вода питьевая	100,00	100,00						
сахар песок	12,00	12,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00						
или молоко концентрированное	45,00	45,00						
			или					
Йогурт фруктовый питьевой			200	3,1	2,9	21,4	124	
Йогурт фруктовый питьевой	210,00	200,00						
Хлебцы кукурузные			20	1,00	0,30	8,10	38,90	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	44,00	
ИТОГО:				14,40	21,96	73,41	610,65	

18 день

10 день								
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Овощи на поджаривровку :								
Овощи натуральные свежие			60	0,40	0,06	1,08	6,60	(№ 71-2011)
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00						
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00						
или								
Овощи натуральные соленные			60	0,48	0,07	1,22	8,20	(№ 70-2011)
огурцы соленные	100,20	60,00						
Котлета мясная (без хлеба)			80	10,35	15,2	17,64	249,04	№440-2004
филе куриное	31,35	28,50						
фарш говяжий	29,07	28,50						
картофель сырой протертый	12,00	12,00						
вода	14,00	14,00						
яйцо куриное	2,00	2,00						
лук репчатый	8,33	7,00						
соль	0,80	0,80						
сухарь панировочный	5,00	5,00						
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупа гречневая	40,00	40,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
Соус сметанно- томатный без муки			30	0,57	1,71	1,56	23,40	№ 601-2004
сметана	4,50	4,50						

паста томатная	3,00	3,00						
крахмал кукурузный	1,50	1,50						
вода	25,50	25,50						
соль йодированная	0,20	0,20						
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
или								
Чай фруктовый			200	0,78	0,01	13,68	55,88	№ 106-2006
ягодно-яблочная смесь с/м	10,00	10,00						
или ягодно- яблочная смесь "Рябина" с/м	10,00	10,00						
брусника с/м	10,00	10,00						
сахар песок	12,00	12,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
Хлебцы кукурузные			40	1,00	0,30	8,10	38,90	0,20
			20	0,70	0,10	9,40	41,30	0,50
ИТОГО:				17,02	22,65	66,40	586,27	3,00

19 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			30/10	1,60	8,70	9,90	124,00	№ 1-2014
Хлебцы кукурузные	30,00	30,00						
масло сливочное 72,5%	10,00	10,00						
Пци из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной			250/10/5	10,80	5,10	9,73	142,13	(№ 124-2004)
говядина гуляш	16,80	16,00						
масса отварного мяса		10,00						
капуста б/кочанная	62,50	50,00						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	39,9	30,00						
01.11.-31.12. -30%	42,90	30,00						
01.01-29.02 - 35%	46,20	30,00						
01.03. - 40%	50,10	30,00						
морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00						
с 01.01 - 25%	15,96	12,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
масло растительное	3,00	3,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
вода питьевая	200,00	200,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
сметана 15%	5,00	5,00						
Пудинг из гречневой крупы с творогом протертый			80	4,96	7,31	36,46	232,00	(№ 563-2013)
кефир	27,00	27,00						

крупа манная	21,50	21,50						
сахар	13,00	13,00						
масло сливочное 72,5%	6,00	6,00						
или масло растительное	6,00	6,00						
какао порошок	0,20	0,20						
сода пищевая	0,12	0,12						
лимонная кислота	0,10	0,10						
вода для разведения лимонной кислоты	0,15	0,15						
ванилин	0,10	0,10						
мука пшеничная в/с	10,00	10,00						
яйцо куриное	6,00	6,00						
масса п/ф		90						
сахарная пудра	1,00	1,00						
Компот из ягодно-яблочной смеси			200	0,78	0,01	24,80	55,88	№507-2011
ягодно-яблочная смесь	20,00	20,00						
или ягодно-яблочная смесь "Рябина"	20,00	20,00						
сахар песок	11,00	11,00						
вода питьевая	180,00	180,00						
или								
Чай с молоком и сахаром			200	1,55	1,28	14,41	75,64	(№ 685-2004)
чай чёрный	0,50	0,50						
сахар песок	12,00	12,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	150,00	150,00						
вода питьевая	50,00	50,00						
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			100	0,4	0,0	14,4	59,2	
ИТОГО:				19,61	22,49	79,90	598,63	

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Нарезка из отварной свеклы с сыром			60	0,66	5,20	9,40	40,05	№ 10-2001
свекла - до 01.01 - 20%	70,85	56,68						
с 01.01 - 25%	75,38	56,68						
масса отварной свеклы		52,00						
сыр сулугуни	6,06	6,00						
масло растительное	2,00	2,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Азу (без муки)			90	11,90	11,50	12,00	173,51	(№ 402-2006)
говядина гуляш	84,00	80,00						
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	108,00	80,00						

томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00						
лук репчатый	7,14	6,00						
огурцы соленые	13,36	8,00						
крахмал кукурузный	2,50	2,50						
масло растительное	2,00	2,00						
вода питьевая	40,00	40,00						
Гречка рассыпчатая			150	4,00	5,28	28,62	187,05	(№ 67-2011)
крупa гречневая	50,00	50,00						
вода питьевая	106,50	106,50						
масло сливочное 72.5 %	6,00	6,00						
соль йодированная	1,50	1,50						
или								
Кисломолочный напиток "Снежок" 2,5%			200	5,2	6,4	9	114	
Чай с сахаром			200	0,01	0,00	9,98	39,98	(№ 268-2004)
чай заварка	0,50	0,50						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	10,00	10,00						
Хлебцы кукурузные			40	0,70	0,10	9,40	41,30	
			30	1,97	0,25	13,28	68,08	
ИТОГО:				18,54	22,23	73,28	509,99	
Соль йодированная в расчете на 1 день			1,30	1,30				
ИТОГО в среднем за 20 дней				18,37	20,17	84,67	594,62	
Потребность в пищевых веществах и энергии для детей с 7 до 11 лет (25% от суточной потребности)				19,25	19,75	83,75	587,50	
*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПин 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"								
Исполнитель :врач- диетолог 2509.2021 г								

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

Название блюд	Масса порций в граммах для двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 до 18 лет
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	180-200	180-200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Приложение 1 "Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню горячий завтрак осенний, зимний, весний сезон (с 7 до 11 лет)

20	Продукты	Норма питания в г*, мл, brutto на 1 обучающегося в возрасте с 7 до 11 лет	Норма в день, г, мл, прием пищи - горячий завтрак (25%)	Фактически получено г, мл,																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения	
				Дни																							
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	хлебцы кукурузные	80	20	40	40	20,00	40	40	20	20	40	40	40	40	40	20	40	20	20	40	40	660	33	165%			
2	хлебцы кукурузные	150	38	17	30	40	40	20,00	40	87,5	40	20,00	38,50	40	30,00	25	90	30	40	50	57	30,00	30	795	40	106%	
3	крахмал кукурузный	15	4	0	1,50	28,40	2,50	0	0	3,00	3,80	0	2,25	0	0	0	0	0	28,40	0	1,50	0,00	2,50	74	4	98%	
4	Крупы, бобовые	45	11	23,00	0	0	0	0	48	0	0	0	40,00	25,00	0,00	0	0	0	0	40,00	0,00	50,00	226	11	100%		
5	Макаронные изделия	15	4	0	0	0	0,00	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
6	Картофель	187	47	0	170,24	33,25	0	0	0	0	57,3	170,24	0	0	15,00	0	130,00	170,24	60,00	80,00	0	39,90	0	926	46	99%	
7	Овощи свежие, зелень	280	70	0	72,00	106,40	252,55	0	107,01	54	71,68	60,35	77,42	0	25,77	109,44	35,00	110,40	22,02	96,53	66,00	89,40	92,03	1448	72	103%	
8	Фрукты (плоды) свежие	185	46	32,00	0	0,00	30,00	170	150	0	0	0	32	11,40	150	30,00	32,00	0	170,00	0	30,00	40,00	0,00	877	44	95%	
9	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные***	200	50	0	200	200	200	0	0	0	0	0	0	0	200	0	0	200	0	0	0	0	0	1000	50	100%	
10	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	8	0	0	0	71,00	0	0	0	79,03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	8	100%	
11	Какао	1	0,25	0	0	0	0	2,00	0	0	0	0	0	0	3,00	0	0	0	0,00	0	0,20	0	0	5	0,26	104%	
12	Чай	1	0	1,00	0	0	1,00	0	0,50	0	0	0,50	1	0	0	0	0,50	0	0	0	0,50	0	0	5	0,25	100%	
13	Мясо 1 категории	70	18	0	0,00	0,00	0,00	0	58,80	61	0	0	35,10	0	0	0	58,80	0	0	40,00	29,07	0,00	80,00	363	18	104%	
14	Птица (цыплята 1 категории потрошенные)	35	9	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	28,56	0	21,08	89	0	0	14,21	0	31,35	0	0	184	9	105%	
15	Рыба -Филе	58	15	0	88,20	0	0	0	0	0	0	120,64	0	0	0	0	0	88,20	0	0	0	0	0	297	15	102%	
16	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	75	146,00	23,63	150,00	0	195,30	0	0	150,00	23,63	0	96,00	150,00	0	0	123,63	0	210,00	0	150,00	0	1418	71	95%	
17	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	38	0	0	0	0	0	0	200	0	125	0	200	0	0	0	0	0	0	0	27,00	200	752	38	100%	
18	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	13	87,87	0	34,72	0	0	0	0	0	0	0	87,87	0	0	0	0	34,72	0	0	0	0	245	12	98%	
19	Сметана с м. д. ж. не более 15%	10	3	0	4,50	5,00	15,00	0	0	0	10,00	0	7,88	0	0	0	0	0	0	0	5,00	0	47	2	95%		
20	Сыр	10	3	0	0	15,15	0	0	0	0	0	11,11	0	0	15,15	0	0	0	0	0	0	0	6,06	47	2	95%	
21	Масло сливочное	30	8	10,00	5,00	9,84	1,50	7,00	0	0	5,00	11,00	6,00	15,00	10,00	5,00	0	6,00	9,84	10,00	6,00	16,00	6,00	139	7	93%	
22	Масло растительное	15	4	1,20	4,70	4,00	5,50	0	8,00	3,00	4,00	2,00	3,65	1,20	3,00	9,00	4,00	8,00	1,00	2,00	4,50	3,00	4,00	76	4	101%	
23	Яйцо , шт	1	10	0	5,00	10,72	0	152,00	0	0,60	0	0	3,00	0	0	0	0,60	2,00	10,72	0	2,00	6,00		193	10	96%	
24	Сахар (в т. ч при приготовления блюд и напитков)	30	8	15,00	0	13,84	0,00	10,00	10,00	0,50	10,00	10,00	16,00	24,00	10,00	0	10,00	10,00	3,84	0,00	0,00	14,00	0,00	157	7,9	105%	
25	Дрожжи хлебопекарные***	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
26	Кондитерские изделия	10	3	0	0	0	0	25,00	0	0	0	0	0	0	0	0	25,00	0	0	0	0	0	0	50	3	100%	
27	Кофейный напиток	1	0,25	0	0	1,50	0	0	0	0	1,50	0	0	0	0	0	0	2,00	0	0	0	0	0	5	0	100%	
28	Крахмал	3	1	0	5,2	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,2	0	0	5,2	0	0	0	0	16	1	104%	
29	Специи	2	0,5	0,00	0	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0%
30	Соль пищевая поваренная	3	1	0	0,80	0,70	0,70	0,90	0,70	1,2	0,70	1,00	0,00	0,6	1,50	0,50	0,80	1,00	0,50	1,50	1,00	0,50	0,50	15	1	101%	

0

* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 2 "Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том