

Согласовано: Начальник ТО Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Ямало-Ненецкому автономному округу в Ямальском районе
С.В. Мухоморова _____ 2018 год



ПРИМЕРНОЕ 10 –ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№ 1373 (ЗАВТРАК, ОБЕД, ПОЛДНИК, УЖИН, УЖИН 2)

ДЛЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ИНТЕРНАТА С 7 – 10 ЛЕТ ОСЕННЕ – ЗИМНИЙ СЕЗОН

С РАСЧЕТОМ СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

(БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, КАЛОРИЙНОСТИ, МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ И ВИТАМИННОВ)

В БЛЮДАХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности,
витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе:
«Система расчетов для общественного питания», на модуле
Системы – разработка технологической документации с расчетом
Химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической
Ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов,
Кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях
Технологического процесса).
Программа разработана Уральским Государственным
Экономическим университетом и одобрена Федеральной службой
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(свидетельство № 32 от 11.06.2009)

Г.ТЮМЕНЬ, 2018

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом					
лук репчатый	14	12			
масса припущенного с маслом лука		6			
масло сливочное	10	10			
яйцо для смазки изделия	3	3			
масло растительное для смазки листа	1 -	1			
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,1
УЖИН					
Салат из белокочанной капусты №43-2004	80		22,4	23,7	0,1
капуста белокочанная свежая	128	102			
масса капусты стертой с солью		66			
лук репчатый	14	12			
или лук зеленый	15	12			
масло растительное	4	4			
Курица, запечённая с картофелем в сметанном соусе ТТК	200		13,5	16,8	0,1
курица потрошенная 1 категории	82	73			
масса запеченной курицы (порционные кусочки)		50			
масло растительное	4	4			
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130			
01.11.-31.12.- 30%	186	130			
01.01-29.02 - 35%	200	130			
01.03 - 40%	217	130			

[illegible]

2 день

Наименование Блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЗД эквал	Витамины, мг				Минералы, мг			
								C	B1	A, мг рети. экв.	E	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК															
Бутерброд с маслом №1-2004			2015	23,8	17,9	58,7	491	1,7	0,1	0,3	0,7	355,3	379,1	50,7	1,4
хлеб пшеничный			20	20											
масло сливочное			5	5											
Пудинг из творога с молоком сгущенным или джемом или повидлом №362-2004			170	18,4	10,4	25,6	269	0,4	0,1	0,0	0,5	231,0	268,5	32,4	0,8
творог			116	115											
крупа манная			12	12											
сахар			10	10											
яйцо куриное			8	8											
изюм			15,2	15											
масло сливочное			5	5											
ванилин			0,01	0,01											
сахари			5	5											
сметана			5	5											
масло растительное для смазки листа			0,8	0,8											
масса готового пудинга				150											
молоко сгущенное с сахаром			21	20											
или джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)			21,2	20											
Кофейный напиток №253-2004, Пермь			200	3,4	3,2	19,0	118	1,3	0,0	0,0	0,0	118,0	88,2	13,7	0,1

[illegible]

MILM

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Капуста тушеная №482-1996													
	150	3,8	6,9	16,1	142	31,3	0,1	0,0	2,6	75,3	56,8	28,9	1,1
капуста белоочанная свежая	215	172											
масло растительное	5	5											
морковь до 01.01.-20%	5	3											
с 01.01 - 25%	6,7	3											
лук репчатый	7	6											
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3,6	3,6											
мука пшеничная	2	2											
сахар	0,8	0,8											
Кисель из концентрата + Витамин С, №648-2004	200	0,1	0,0	20,2	81	1,2	0,0	0,0	0,0	5,5	6,3	2,9	0,2
концентрат киселя (без искусственных ароматизаторов и красителей)	24	24											
сахар	10	10											
Хлеб пшеничный	30	30	2,5	0,4	10,8	57	0,0	0,1	0,0	9,9	65,4	18,6	1,3
или хлеб витаминизированный	30												
Хлеб ржаной	50	50	2,4	0,5	21,9	101	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4
ВТОРОЙ ЗАВТРАК			6,7	6,9	20,4	171	1,0	0,1	0,0	211,2	214,2	24,4	0,2
Молоко питьевое кипяченое 2,5 % №260-2004	210	200	5,5	5,6	10,0	112	1,0	0,1	0,0	211,2	214,2	24,4	0,2
ИЛИ													
Кисломолочный напиток в ассортименте (р.645-1996)	207	200	4,2	6,2	11,0	117	0,0	0,0	0,0	250,0	195,0	3,3	0,0
Мучное изделие промышленного производства (посчитана средняя пищевая ценность - печенье затяжное, или галеты, или крекеры и т.п.)	15		1,2	1,3	10,4	58	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ИТОГО:	82	79	348	2431	123,3	1,1	1,1	13,7	991,5	1411,7	304,9	16,9	
Соотношение белков:жиров:углеводов	1	1	4										
4 день													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

УЖИН															
Овощи консервированные без уксуса (помидоры, огурцы)	146	80	80	22,1	19,5	74,3	562	22,3	0,5	0,1	32,3	103,5	432,7	105,1	7,0
Запеканка картофельная с мясом №430-1996	233/5			16,8	18,4	34,0	369	9,8	0,4	0,1	31,9	35,1	267,5	65,2	4,1
оленина или говядина 1 категории (мясо на кости)	86	63													
или оленина или говядина полуфабрикат	74	63													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	309	232													
01.11.-31.12.-30%	332	232													
01.01-29.02 - 35%	357	232													
01.03 - 40%	387	232													
лук репчатый	21	18													
масло растительное	5	5													
сахар	5	5													
масло сливочное	5	5													
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,1	11,0	46	0,7	0,0	0,0	0,1	43,2	39,6	0,0	0,0
Хлеб пшеничный	40	40	40	3,3	0,6	14,4	76	0,0	0,1	0,0	0,0	13,2	87,2	24,8	1,7
или хлеб витаминизированный	40														
Хлеб ржаной	30	30	30	1,4	0,3	13,1	61	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8
ВТОРОЙ УЖИН															
Фрукт (банан)	180			2,8	0,2	31,2	137	18,0	0,0	0,1	0,0	14,4	50,4	75,6	1,1
ИТОГО:															
Соотношение белков:жиров:углеводов															
				1	1	4									
5 день															
Химический состав										Наименование пищевых веществ					

[illegible]

Хлеб ржаной	10	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	8,7	1,9	0,3
ОБЕД																	
Нарезка из свеклы с зеленым горошком (ТТК)	80																
свекла до 01.01 - 20%	74	59															
с 01.01 - 25%	78	59															
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	31	20															
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,2	1,6															
масло растительное на сливках при подаче	4	4															
Рассольник с мясом, со сметаной №130-2004	250/10/5																
опенина или говядина 1 категории (мясо на кости)	22	16															
или опенина или говядина полуфабрикат	19	16															
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	100	75															
01.11 - 31.12 - 30%	107	75															
01.01-29.02 - 35%	116	75															
01.03 - 40%	125	75															
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10															
с 01.01 - 25%	13	10															
лук репчатый	12	10															
огурцы соленые (без уксуса)	27	15															
масло сливочное	5	5															
сметана	5	5															
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2															
Рыба запеченная с маслом №310-1996	100/5																
					15,7	10,2	5,2	175	0,7	0,2	0,1	5,6	20,0	127,7	15,0	0,2	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

вода питьевая		45	45																
Компот из кураги + Витамин "С" №638-2004				200		0,8	0,0	17,3	72	0,2	0,0	0,0	0,5	16,0	14,1	12,8	0,4		
курага		20	20																
сахар		10	10																
Фрукты в ассортименте				180		2,1	0,6	11,0	58	10,0	0,0	0,0	0,2	16,0	11,0	0,0	0,0		
Хлеб пшеничный		40	40	40		3,3	0,6	14,4	76	0,0	0,1	0,0	0,0	13,2	87,2	24,8	1,7		
или хлеб витаминизированный				40															
Хлеб ржаной		30	30	30		1,4	0,3	13,1	61	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8		
ПОЛДНИК																			
Запеканка из творога с молоком сгущенным или джемом или повидлом №366-2004				150		16,3	8,2	22,8	230	7,5	0,0	0,0	0,1	160,5	234,0	5,9	0,1		
творог		126	125																
крупа манная		9	9																
или мука пшеничная		10	10																
сахар		7	7																
яйцо куриное		4	4																
масло сливочное		5	5																
сухари		5	5																
сметана		5	5																
масса готовой заправки			130																
молоко сгущенное с сахаром		21	20																
или джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей)		21,2	20																
Сок в ассортименте		200	200	22,8		18,5	0,1	29,1	118	2,1	0,1	0,0	0,2	48,0	72,0	0,0	0,0		
УЖИН																			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угл. г	ЗЩ экв	Витамины, мг				Минералы, мг			
								С	В1	А, мкг ретинол экв.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
ЗАВТРАК				16,5	17,0	68,2	492	1,7	0,3	0,4	0,5	474,1	463,3	93,4	3,3

Бутерброд с сыром №3-2004																						
	хлеб пшеничный	20	20	20/15	6,0	4,9	10,8	111	0,1	0,0	0,4	0,3	178,5	116,4	12,1	0,3						
	сыр	16	15																			
Каша пшеничная жидкая, с маслом №311-2004				200/5	5,0	8,6	26,8	205	0,4	0,2	0,0	0,3	169,2	206,4	53,3	1,7						
	крупя пшено	40	40																			
	сахар	4	4																			
	вода питьевая	68	68																			
	молоко питьевое	100	100																			
	или молоко концентрированное	46	46																			
	или молоко сухое	12	12																			
	вода кипяченая для концентрированного молока	54	54																			
	вода кипяченая для сухого молока	88	88																			
	масло сливочное	5	5																			
Кофейный напиток №253-2004, Пермь				200	3,4	3,2	19,0	118	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	118,0	88,2	13,7	0,1					
	кофейный напиток	2	2																			
	сахар	15	15																			
	молоко питьевое	100	100																			
	или молоко концентрированное	46	46																			
	или молоко сухое	12	12																			
	вода кипяченая для концентрированного молока	54	54																			
	вода кипяченая для сухого молока	88	88																			
Хлеб ржаной				10	0,5	0,1	4,4	20	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	8,7	1,9	0,3						
Хлеб пшеничный				20	1,6	0,2	7,2	37	0,0	0,0	0,0	0,0	6,6	43,6	12,4	0,8						

[illegible]

[illegible]

ПОЛДНИК										
Муочное изделие промышленного производства в ассортименте		80								
Сок в ассортименте		200	200							
УЖИН										
Салат из моркови с чесноком (№9-2001, Пермь)		80								
морковь до 01.01 -20%		98	78							
с 01.01 - 25%		104	78							
чеснок		0,6	0,5							
масло растительное на полив при подаче		4	4							
Рыба запечённая с маслом №310-1996										
минтай потрошенный обезглавленный (Филе с кожей без костей)		153	113							
или горбуша потрошенная с головой (Филе с кожей без костей)		170	119							
или щесур неразделанный		*	*							
процент отходов щесура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодильной обработке и оформлять актом										
мука пшеничная		4	4							
масло растительное		3	3							
масло сливочное		5	5							
Пюре картофельное №520-2004										
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		170	128							
01.11.-31.12. -30%		183	128							
01.01-29.02 - 35%		197	128							
01.03 - 40%		214	128							
молоко питьевое		23	23							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 1373 «08» сентября 2018: для школьников с 7 до 10 лет (школа-интернат)

№	Продукты	Количество продуктов в г, мл, нетто	Фактически получено, г													за 10 дней, г	Факт в день, г	% выполнения
			Дата															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
1	Хлеб ржаной	80	80	80	105	80	80	80	80	80	80	80	80	785	79	98		
2	Хлеб пшеничный**	150	160	110	127	195	187	130	160	145	197	122	1463	146	98			
3	Мука пшеничная	15	51	29	2	0	8	3	7	17	4	38	158	16	105			
4	Крупы, бобовые	45	42	65	15	90	34	40	28	53	60	49	474	47	105			
5	Макаронные изделия	15	0	53	0	0	20	53	0	20	0	0	146	15	97			
6	Картофель	188	227	20	220	262	233	183	230	128	278	43	1824	182	97			
7	Овощи, зелень	280	386	253	346	306	195	301	396	153	323	126	2785	279	99			
8	Фрукты свежие	185	220	173	180	180	185	180	180	205	150	180	1833	183	99			
9	Фрукты сухие	15	0	35	15	15	20	20	15	0	20	12	152	15	101			
10	Сахар	40	57	43	43	34	27	51	31	45	44	48	424	42	105			
11	Соль	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000	200	100			
12	Кондитерские изделия	10	0	15	50	15	0	0	0	20	0	0	100	10	100			
13	Дрожжи хлебопекарные	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	32			
14	Какао	1,2	2	2	0	2	0	2	0	0	4	0	12	1	100			
15	Чай	0,4	0,5	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,0	0,6	4	0,4	105			
16	Мясо мясное	70	69	16	138	79	69	95	79	55	16	75	691	69	99			
17	Куры 1 категории потрошенные	35	73	0	0	73	0	86	48	14	0	73	367	37	105			
18	Колбасные изделия	14,7	0	70	0	0	0	15	0	0	70	0	155	16	105			
19	Рыба - филе	58	90	69	60	0	113	0	48	113	113	0	606	61	104			
20	Молоко (маслозастой для жира 2,5 %, 3,2%)	300	286	321	325	230	388	292	320	253	353	237	3005	301	100			
21	Кисломолочные продукты (маслозастой для жира 2,5 %, 3,2%)	150	0	200	130	200	200	200	0	330	200	130	1550	159	106			
22	Творог	50	0	115	0	0	0	125	0	106	0	130	476	48	95			
23	Сметана	10	18	30	0	5	5	9	0	17	10	23	96	10	96			
24	Сыр, сыр плавленый, брынза	9,8	0	0	20	0	15	15	10	0	15	18	93	9	95			
25	Масло сливочное	30	47	43	12	15	33	30	25	24	20	44	292	29	97			
26	Масло растительное	15	17	11	20	16	11	21	18	12	19	10	155	16	103			
27	Яйца диетические	40	5	19	50	0	40	4	149	54	0	60	380	38	95			
28	Соль	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	5	100			

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2403-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные нормы продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений".

** Муку и булочное изделие промышленного производства подают к норме хлеба пшеничного в 2,3,4,5,6,7,8,9 дни

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей в возрасте с 7 до 10 лет

Суточная потребность СанПиН 2.4.5.2409-08 (2350 ккал)	Завтрак		% выполнения	Обед		% выполнения	Полдник		% выполнения	Ужин		% выполнения	2 Ужин	% выполнения	ИТОГО			
	20%	470		30-35%	705/823		15%	353		25%	588				5-10%	118/235	100%	2350
1 день	473		20	755		32	336		14	620		26	137		6	2321		99
2 день	491		21	769		33	359		15	613		26	188		8	2420		103
3 день	473		20	820		35	367		16	600		26	171		7	2431		103
4 день	492		21	742		32	345		15	562		24	137		6	2277		97
5 день	467		20	735		31	364		15	584		25	188		8	2338		99
6 день	489		21	782		33	348		15	597		25	175		7	2391		102
7 день	446		19	746		32	339		14	604		26	137		6	2272		97
8 день	469		20	779		33	366		16	599		25	188		8	2401		102
9 день	492		21	792		34	344		15	617		26	175		7	2419		103
10 день	494		21	769		33	344		15	611		26	137		6	2355		100
итого в среднем за день	479		20	769		33	351		15	601		26	163		7	2362		101

[illegible]

Бројни изјави

Фрукт (банан)	Минимум питательное вещество 3,2 % №200- 2004	Сок в ассортименте	Фрукт (банан)	Минимум питательное вещество 3,2 % №200- 2004	Сок в ассортименте	Фрукт (банан)	Минимум питательное вещество 3,2 % №200- 2004	Сок в ассортименте
	Минимум и другие показатели			Минимум и другие показатели			Минимум и другие показатели	

0.0500

Помидор консервированный или засоленный №101-2004	Израильская промышленная продукция №101-2004	Виноград кишмиш (№171-2004)	Салат из овощей: болгарский с чесноком (№622-2004, Пермь)	Нарезка из овощей: зеленый горошек (ЛТН)	Овощи консервированные или замороженные: фасоль №101-2014	Израильская промышленная продукция №101-2004	Нарезка из овощей: капуста №21-2001, Пермь	Салат "Виктория" ТТК	Горошек с маслом №65-2004
Суп картофельный с мясом, со сметаной, с маслом сметаный №134-2004	Борщ из овощей: капуста с картофелем, со сметаной, с маслом №110-2004	Суп картофельный с рыбными консервами (№654-2011, Пермь)	Щи из овощей: капуста с картофелем, с маслом и сметаной №124-2004	Расходники с мясом, со сметаной №130-2004	Суп картофельный с крупой, с маслом №136-2004	Суп с рыбными консервами №142-2004	Суп с макаронами и картофелем с грибами №147-2004	Суп гороховый с фасолью и мясом №139-2004	Сливочный с мясом и сметаной №65-2001, Пермь
Тертая с мясом №465-2004 (перезат 2)	Соусы, соусы, колбасы: оладьи с мясом №413-2004	Рыбу из мяса №405-1995	Пюре из овощей №402-2004	Руба заморожена с мясом №310-1995	Курочка заморожена с мясом №494-2004	Котлеты "Баклажаны" из мяса (ЛТН)	Руба, тушеная в томате с овощами №374-2004	Котлеты из мяса, тушеные с картофелем и овощами (ЛТН)	Пюре, тушеная в соусе №403-2004
Рыбу из овощей №215-1995	Макаронные изделия: оладьи №516-2004			Пюре картофельное №520-2004	Овощи тушеные №625-2004	Закуска тушеная №482-1995	Рис: запеченный №512-2004	Каши: гречневая, ячневая №302-2004	
Котлет из овощей: помидор + Витамин "С" №108-2004	Котлет из мяса + Витамин "С" №538-2004	Суп из овощей: шпинат №705-2004	Котлет из овощей: помидор + Витамин "С" №538-2004	Котлет из овощей + Витамин "С" №538-2004	Котлет из курицы + Витамин "С" №538-2004	Котлет из овощей: помидор + Витамин "С" №538-2004	Котлет из овощей: помидор + Витамин "С" №538-2004	Котлет из мяса + Витамин "С" №538-2004	Котлет из концентрата + Витамин "С" №548-2004

Подпись

[illegible][illegible]

Салат из белокочанной капусты №43-2004	Салат из моркови №9-2004, Пермь.	Ябло отарное №6337-2004	Таблица консервирования без учета технологии	Салат "Мазанья" (ТТК) 2013 Емелин(Буря)	Салат	Ябло отарное №6337-2004	Известия из жюри и местных №451-2004
Курица, зачищенная с картошкой в сметанном соусе ТТК	Шницель рыбный натуральный с маслом №6391-2004	Котлеты из мяса №451-2004	Запеканка картофельная с мясом №633-1996	Топфени из мяса с соусом №481-2004 (вариант 1)	Гуляш №152-2004, Пермь	Фрикадельки в соусе №460-2004	Рыба зачищенная с маслом №310-1996
	Рас. транзитуционный №6512-2004	Капусту тушеная №432-1996		Кушя перловая вазека №6516-2004	Макаронные изделия отарные №516-2004	Пюре картофельное №620-2004	Макаронны с сыром №633-2004
Щи с мясом №639-1996	Соус в ассортименте	Желе из концентрата + Витамин С, №648-2004	Соус в ассортименте	Щи с сайрой №6605-2004	Соус в ассортименте	Соус в ассортименте	Соус в ассортименте №442-1996