

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



ПРИМЕРНОЕ 10 –ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№ 1373 (ЗАВТРАК, ОБЕД)

ДЛЯ ПИТАНИЯ ПРИХОДЯЩИХ УЧАЩИХСЯ С 7 – 10 ЛЕТ ОСЕННЕ – ЗИМНИЙ СЕЗОН

С РАСЧЕТОМ СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

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

В БЛЮДАХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности,

витаминов, минеральных элементов, приведен 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

П надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

(свидетельство № 52 от 11.05.2009)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,1	0,1	29,1	118	2,1	0,1	0,0	0,2	48,0	72,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,5	0,4	0,1	10,8	57	0,0	0,1	0,0	0,0	9,9	65,4	18,6	1,3
или хлеб витаминизированный	30															
Хлеб ржаной	40	40	40	1,9	0,4	0,4	17,5	81	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
ИТОГО:	51			51	49	49	182	1372	24	0	1	4	627	754	145	7

3 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4 день

[illegible]

[illegible]

[illegible]

5 донь

[illegible]

[illegible]

Хлеб пшеничный	20	20	20	1,6	0,3	7,2	38	0,0	0,0	0,0	0,0	6,6	43,6	12,4	0,8
или хлеб витаминизированный	20														
Хлеб ржаной	10	10	10	0,5	0,1	4,4	20	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			1,8	4,0	5,7	66	2,9	0,1	0,6	0,1	8,1	545,4	108,1	6,5
свекла до 01.01 -20%	74	59										1,8	46,3	3,0	0,9

[illegible]

процент отходов щекюра следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом																	
	мука пшеничная	4	4														
	масло растительное	3	3														
	масло сливочное	5	5														
Пюре картофельное №520-2004				150	3,0	3,8	19,3	123	2,2	0,1	0,0	0,3	35,7	77,6	26,0	0,9	
	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 литьевое	23	23														
	или молоко концентрированное	11	11														
	или молоко сухое	3	3														
	вода кипяченая для концентрированного молока	12	12														
	вода кипяченая для сухого молока	20	20														
	масло сливочное	5	5														
Сок в ассортименте		200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,1	0,1	0,0	0,2	48,0	72,0	0,0	0,0	
Хлеб пшеничный		50	50	50	4,1	0,7	18,1	95	0,0	0,1	0,0	0,0	16,5	109,0	31,0	2,1	
или хлеб витаминизированный				50													
Хлеб ржаной		40	40	40	1,9	0,4	17,5	81	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1	
ИТОГО:					54	50	182	1391	16	1	1	9	701	1079	172	9	
6 день																	
Химический состав																	
Наименование пищевых веществ																	

[illegible]

[illegible]

масло сливочное		5	5																	
зелень сушеная (петрушка, укроп)		0,2	0,2																	
Курица запеченная с маслом №494-2004				80	15,8	16,9	0,6	218	0,2	0,2	0,5	1,2	17,8	65,0	22,9					
курица потрошенная 1 категории	106	86																		
томатная паста (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	4	4																		
сметана	4	4																		
чеснок свежий	0,5	0,4																		
масло растительное	2,5	2,5																		
масса запеченной курицы (порционные кусочки)		70																		
масло сливочное	10	10																		
Овощи тушенные №225-2004			150	2,0	9,2	15,2	151	7,7	0,1	0,3	0,3	26,9	49,6	24,4	0,8					
морковь до 01.01.-20%	63	50																		
с 01.01 - 25%	67	50																		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	122	92																		
01.11.-31.12.-30%	132	92																		
01.01.-29.02.- 35%	142	92																		
01.03.- 40%	154	92																		
капуста белокочанная свежая	89	71																		
масло растительное	10	10																		
вода питьевая	45	45																		
Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,1	0,1	0,0	0,2	48,0	72,0	0,0	0,0					
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	60	60	60	4,9	0,8	21,7	114	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

сахар		0,8	0,8																
Компот из сухофруктов + Витамин "С" №5638-2004				200	0,5	0,0	20,3	83	0,1	0,0	0,0	0,4	12,7	10,9	8,0	0,3			
сухофрукты		15	15																
сахар		15	15																
Хлеб пшеничный		70	70	70	5,7	1,0	25,3	133	0,0	0,2	0,0	0,0	23,1	152,6	43,4	2,9			
или хлеб витаминизированный				70															
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			
ИТОГО:					59	49	179	1390	60	1	4	6	591	1012	214	13			

8 день

[illegible]

[illegible]

Сок в ассортименте	200	200	200	0,2	0,1	29,1	118	2,1	0,1	0,0	0,2	48,0	72,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный	70	70	70	5,7	1,0	25,3	133	0,0	0,2	0,0	0,0	23,1	152,6	43,4	2,9
или хлеб витаминизированный	70														
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
ИТОГО:				53	45	192	1385	7	1	47	4	597	1086	181	8

9 день

[illegible]

[illegible]ИЛИ[illegible]

[illegible]

[illegible]

10 день

Наименование блюда			Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				
								С	В1	А, мг регл. зав.	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
ЗАВТРАК				27,6	18,7	84,4	616		17,1	0,1	0,7	1,1	617,2	634,0	128,4	2,3
Бутерброд с маслом с сыром №1,3-2004			30/10/10	4,2	6,2	11,8	120		0,2	0,0	0,3	0,0	209,5	113,8	0,0	0,0
масло сливочное			10													
сыр			11													
хлеб пшеничный			30													
Запеканка из творога с изюмом с молоком сгущенным или джемом или повидлом №11/5-2011, Екатеринбург			170	18,3	12,1	20,1	263		0,3	0,0	0,3	1,1	209,9	280,6	34,3	1,0

[illegible]

[illegible]

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 1375к08 «сентября 2018 для школьников с 7 до 10 лет (школа-интернат)

№	Продукты	Количество продуктов в г, мл, нетто	% потребления	Количество продуктов в г, мл, нетто при двуразовом питании (завтрак, обед)	Фактически получено, г										на 10 дней, г	факт в день, г	% выполнения
					Дня												
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной	80	60	48	50	50	55	50	50	45	40	50	40	470	47	98	
2	Хлеб пшеничный**	150	60	90	60	55	90	100	90	95	100	90	92	874	87	97	
3	Мука пшеничная**	15	55	8,3	7	0	0	0	4	0	7	10	50	0	78	8	
4	Крупы, бобовые	45	60	36	42	12	15	90	0	14	26	53	60	49	361	36	
5	Макаронные изделия	15	60	9	0	53	0	0	20	0	0	20	0	0	93	9	
6	Картофель	168	55	103	97	20	220	30	203	167	65	0	150	43	1015	102	
7	Овощи, зелень	280	65	182	269	165	162	208	116	147	298	138	245	124	1869	187	
8	Фрукты свежие	185	60	111	220	150	0	180	5	180	160	5	0	160	1060	106	
9	Фрукты сухие	15	60	9	0	15	15	15	0	0	15	0	20	12	92	9	
10	Сахар	40	70	28	40	25	32	34	17	22	31	25	25	27	281	28	
11	Соль	200	50	100	0	200	0	0	200	200	0	200	0	200	1000	100	
12	Кондитерские изделия	10	60	6	0	25	0	15	0	0	0	20	0	0	60	6	
13	Дрожжи хлебопекарные	1	60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14	Какао	1,2	80	1,0	2	2	0	2	0	2	0	0	2	0	10	1	
15	Чай	0,4	75	0,3	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,6	0,0	0,6	3	0,3	
16	Масло жидкое	70	55	39	60	16	79	16	16	16	0	0	95	75	382	38	
17	Жиры 1 категории потребления	35	60	21	0	0	0	73	0	86	48	14	0	0	221	22	
18	Консервные изделия	14,7	60	8,8	0	70	0	0	0	20	0	0	0	0	90	9	
19	Рыба - филе	58	60	35	0	0	60	0	113	0	48	113	0	0	334	33	
20	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	300	50	150	236	121	175	230	188	120	120	21	200	30	1441	144	
21	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	150	35	52,5	0	0	130	0	130	0	0	130	0	130	520	52	
22	Творог	50	95	48	0	115	0	0	0	125	0	106	0	130	476	48	
23	Сметана	10	75	7,5	5	10	0	5	5	9	0	17	10	10	71	7	
24	Сыр, сыр плавленый, брынза	9,8	90	8,8	0	0	20	0	15	20	10	0	15	10	90	9	
25	Масло сливочное	30	65	19,5	22	30	12	10	17	20	25	16	10	27	189	19	
26	Масло растительное	15	60	9	6	1	12	11	7	13	8	9	12	7	87	9	
27	Яйца диетические	40	70	28	0	8	0	0	60	4	149	7	0	56	283	28	
28	Соль	5	60	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30	3	

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации, укомплектованию начального и среднего профессионального образования, к помещениям общеобразовательных учреждений, к оборудованию учебно-методическим кабинетам, к оборудованию библиотек, к учебным кабинетам, к учебным аудиториям, к учебным мастерским, к учебным лабораториям, к учебным кабинетам, к учебным аудиториям, к учеб

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2408-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемый среднесуточный набор пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений"

** Муку и изделия промышленного производства почитано к норме хлеба пшеничного в 3 днях, Булочное изделие почитано к норме мучи пшеничной в 9 день

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

Суточная потребность СалПит 2.4.5.2409-08 (2350 ккал)	Завтрак		% выполнения	Обед		% выполнения	ИТОГО		% выполнения
	25%			35%			60%		
	588			823			1410		
1 день	592		25	793		34	1384		59
2 день	564		24	808		34	1372		58
3 день	619		26	820		35	1439		61
4 день	591		25	799		34	1390		59
5 день	598		25	793		34	1391		59
6 день	560		24	865		37	1426		61
7 день	568		24	822		35	1390		59
8 день	556		24	829		35	1385		59
9 день	594		25	856		36	1449		62
10 день	616		26	840		36	1456		62
итого в среднем за день	586		25	822		35	1408		60