

СОГЛАСОВАНО:

Директор муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
«Средняя школа № 32»

\_\_\_\_\_ О.М. Горнаева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Утверждаю:  
Директор ООО «КрасПит»



\_\_\_\_\_ О.И. Линевич

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.



ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 32»

г. Красноярск 2024 г.

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Понедельник  
Первая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
275	Каша "Дружба" с маслом сливочным	200/15	215	6,67	6,73	37,84	238,59	0,03	0,02	56,98	1,40	122,41	84,60	26,99	0,27
105	Бутерброд с маслом сливочным и джемом	15/10/15	40	1,68	6,16	12,60	112,56	0,06	0,03	41,60	0,47	78,72	63,20	8,08	0,45
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
	<b>Итого</b>	<b>505</b>		<b>13,73</b>	<b>14,85</b>	<b>84,79</b>	<b>527,70</b>	<b>0,11</b>	<b>1,75</b>	<b>123,58</b>	<b>2,85</b>	<b>218,32</b>	<b>169,89</b>	<b>43,98</b>	<b>1,63</b>
<b>Обед</b>															
120	Помидоры свежие порционно	60	60	0,59	0,11	7,40	32,94	0,08	8,22	25,20	0,05	7,56	14,04	10,80	0,49
168	Суп с рыбными консервами	200	200	4,20	11,40	10,91	163,00	0,09	6,43	93,00	0,46	27,83	105,33	37,91	0,26
493	Филе птицы в сметанном соусе	100	100	11,03	3,50	1,50	81,62	0,14	0,16	85,00	0,23	47,10	112,00	16,10	0,85
516.01	Макаронные изделия отварные с овощами	150	150	3,70	4,50	34,11	191,75	0,03	0,14	15,00	0,18	146,24	137,25	7,83	0,05
Пром.	Сок фруктовый, овощной, ягодный	180	180	0,00	0,00	18,14	72,58	0,02	23,67	18,00	0,49	11,34	11,34	6,48	2,27
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	<b>Итого</b>	<b>790</b>		<b>28,07</b>	<b>21,55</b>	<b>108,19</b>	<b>739,03</b>	<b>0,41</b>	<b>38,62</b>	<b>246,20</b>	<b>3,14</b>	<b>254,91</b>	<b>442,29</b>	<b>93,52</b>	<b>5,46</b>
<b>Полдник</b>															
Пром.	Пряник	100	100	4,50	10,25	21,50	196,25	0,00	0,04	10,00	0,38	11,48	14,40	7,92	0,85 [1]
49	Молоко пастеризованное йодированное	200	200	5,04	5,76	8,46	105,84	0,23	0,07	60,00	0,00	256,00	108,00	25,20	0,18
	<b>Итого</b>	<b>300</b>		<b>9,54</b>	<b>16,01</b>	<b>29,96</b>	<b>302,09</b>	<b>0,23</b>	<b>0,11</b>	<b>70,00</b>	<b>0,38</b>	<b>267,48</b>	<b>122,40</b>	<b>33,12</b>	<b>1,03</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1 595</b>		<b>51,34</b>	<b>52,41</b>	<b>222,94</b>	<b>1 568,82</b>	<b>0,75</b>	<b>40,48</b>	<b>439,78</b>	<b>6,37</b>	<b>740,72</b>	<b>734,58</b>	<b>170,62</b>	<b>8,12</b>
<b>Потребность в пищевых веществах</b>				<b>50,05</b>	<b>51,35</b>	<b>217,75</b>	<b>1 527,50</b>	<b>0,78</b>	<b>39,00</b>	<b>455,00</b>	<b>6,50</b>	<b>715,00</b>	<b>715,00</b>	<b>162,50</b>	<b>7,80</b>
<b>Процент удовлетворения</b>				<b>102,57%</b>	<b>102,07%</b>	<b>102,38%</b>	<b>102,71%</b>	<b>96,74%</b>	<b>103,79%</b>	<b>96,65%</b>	<b>97,96%</b>	<b>103,60%</b>	<b>102,74%</b>	<b>105,00%</b>	<b>104,12%</b>

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Вторник  
Первая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
340	Омлет натуральный с маслом сливочным	150/10	160	7,52	8,32	4,32	122,24	0,06	8,27	29,20	0,03	225,98	141,92	34,32	0,52
693	Какао с молоком	200	200	0,48	2,54	18,39	98,33	0,08	1,17	40,00	0,11	111,04	95,15	21,78	0,70
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Печенье	90	90	3,57	4,77	25,28	158,32	0,00	0,03	14,40	0,23	3,89	4,86	2,67	0,76
							0,00								
	<b>Итого</b>	<b>500</b>		<b>15,87</b>	<b>17,23</b>	<b>69,74</b>	<b>497,49</b>	<b>0,15</b>	<b>9,47</b>	<b>88,60</b>	<b>1,28</b>	<b>345,41</b>	<b>256,55</b>	<b>61,92</b>	<b>2,18</b>
<b>Обед</b>															
Пром.	Огурцы соленые	60	60	0,43	0,05	1,04	6,37	0,05	7,50	33,18	0,24	7,56	14,04	10,80	0,10
145	Суп летний овощной на бульоне	200	200	5,17	7,22	17,52	155,73	0,12	0,27	10,00	0,14	149,40	129,26	25,15	0,20
436	Жаркое по-домашнему	200	200	13,60	15,80	40,80	359,80	0,24	3,20	20,00	0,10	84,75	150,20	36,12	2,34
639	Компот из смеси сухофруктов	180	180	1,30	0,00	23,00	97,20	0,00	1,66	18,00	0,70	74,57	12,49	4,88	1,00
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	<b>Итого</b>	<b>740</b>		<b>29,04</b>	<b>25,12</b>	<b>118,49</b>	<b>816,25</b>	<b>0,47</b>	<b>12,63</b>	<b>91,18</b>	<b>2,91</b>	<b>331,13</b>	<b>368,31</b>	<b>91,35</b>	<b>5,19</b>
<b>Полдник</b>															
769	Булочка домашняя йодированная	105	105	5,88	10,40	19,74	196,04	0,06	0,07	168,00	0,51	16,06	58,92	9,75	0,85
Пром.	Напиток витаминизированный	200	200	0,00	0,00	17,10	68,40	0,07	18,00	100,00	1,62	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Итого</b>	<b>305</b>		<b>5,88</b>	<b>10,40</b>	<b>36,84</b>	<b>264,44</b>	<b>0,13</b>	<b>18,07</b>	<b>268,00</b>	<b>2,13</b>	<b>16,06</b>	<b>58,92</b>	<b>9,75</b>	<b>0,85</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1 545</b>		<b>50,80</b>	<b>52,75</b>	<b>225,07</b>	<b>1 578,18</b>	<b>0,76</b>	<b>40,17</b>	<b>447,78</b>	<b>6,32</b>	<b>692,60</b>	<b>683,78</b>	<b>163,02</b>	<b>8,22</b>
	Потребность в пищевых веществах			<b>50,05</b>	<b>51,35</b>	<b>217,75</b>	<b>1 527,50</b>	<b>0,78</b>	<b>39,00</b>	<b>455,00</b>	<b>6,50</b>	<b>715,00</b>	<b>715,00</b>	<b>162,50</b>	<b>7,80</b>
	Процент удовлетворения			<b>101,50%</b>	<b>102,72%</b>	<b>103,36%</b>	<b>103,32%</b>	<b>96,87%</b>	<b>102,99%</b>	<b>98,41%</b>	<b>97,20%</b>	<b>96,87%</b>	<b>95,63%</b>	<b>100,32%</b>	<b>105,37%</b>

**Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит**



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Среда  
Первая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергцен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
328	Запеканка из творога с рисом и сгущенным молоком	150/10	160	8,80	10,88	13,28	186,24	0,11	0,16	0,13	0,64	204,00	140,00	24,32	2,00
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
	Мандарин	100	100	0,73	0,28	14,20	47,70	0,01	10,91	80,00	0,00	48,96	24,12	15,57	0,02
	Итого	510		15,09	14,20	63,99	429,58	0,16	11,75	105,13	1,68	338,28	226,68	53,30	3,01
<b>Обед</b>															
612.02	Маринад овощной	60	60	1,17	3,06	15,40	93,79	0,02	0,02	9,00	0,04	39,06	7,20	1,44	0,26
160	Суп с клёцками на мясном бульоне	200/20	220	2,02	8,83	17,57	157,78	0,10	17,68	44,00	2,10	56,77	80,91	15,96	0,22
422	Котлета рубленая из филе птицы	90	90	10,26	8,46	3,33	130,50	0,06	0,00	45,00	0,00	31,68	102,60	26,01	0,77
508.3	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	6,27	6,11	29,16	196,67	0,05	0,00	30,00	0,26	45,00	96,30	25,20	0,23
489	Напиток из облепихи	180	180	0,24	1,10	21,35	96,29	0,03	9,30	90,00	0,08	80,14	27,56	13,67	0,99
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	Итого	800		28,51	29,60	122,93	872,17	0,33	27,00	228,00	4,21	267,50	376,89	96,69	4,00
<b>Полдник</b>															
579	Булочка дорожная йодированная	105	105	7,38	8,51	29,72	224,91	0,26	0,07	16,80	0,51	96,39	83,98	10,15	0,40
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
	Итого	305		7,56	8,51	37,29	255,92	0,26	0,16	126,80	0,58	105,62	91,42	14,11	1,19
	Итого за день	1615		51,16	52,30	224,21	1557,68	0,75	38,91	459,93	6,47	711,40	694,98	164,10	8,19
	Потребность в пищевых веществах			50,05	51,35	217,75	1527,50	0,78	39,00	455,00	6,50	715,00	715,00	162,50	7,80
	Процент удовлетворения			102,22%	101,86%	102,97%	101,98%	95,58%	99,76%	101,08%	99,51%	99,50%	97,20%	100,98%	105,05%

**Цикличное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит**



День Четверг  
 Неделя Первая  
 Возрастная категория 7-11 лет  
 Сезон Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
334	Макаронные изделия запеченные с сыром	220	220	5,92	6,07	22,49	168,27	0,20	0,04	22,00	0,16	62,26	143,66	6,63	1,47
692	Кофейный напиток с молоком	200	200	2,79	3,10	20,90	122,62	0,12	1,17	20,00	0,02	108,27	81,00	12,60	0,13
Пром.	Хлеб пшеничный йодовый	50	50	3,56	0,36	23,40	111,06	0,02	0,00	5,00	0,82	14,94	48,74	14,15	0,08
104	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	15/10/15	40	4,92	6,32	9,04	112,72	0,06	0,03	41,60	0,47	13,56	79,36	8,36	0,26
	<b>Итого</b>	<b>510</b>		<b>17,18</b>	<b>15,85</b>	<b>75,83</b>	<b>514,67</b>	<b>0,40</b>	<b>1,24</b>	<b>88,60</b>	<b>1,47</b>	<b>199,03</b>	<b>352,76</b>	<b>41,74</b>	<b>1,94</b>
<b>Обед</b>															
Пром.	Кукуруза консервированная	60	60	1,19	1,30	13,92	72,10	0,01	9,18	105,00	0,26	12,78	3,18	12,36	0,36
124	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/10	210	3,49	6,83	9,09	111,83	0,13	9,48	126,00	0,38	295,20	57,00	22,49	0,56
378	Гуляш из говядины	90	90	11,12	11,61	4,53	167,06	0,07	6,48	26,46	0,48	92,61	93,42	20,93	1,62
511.01	Рис отварной	150	150	3,50	4,25	37,98	204,16	0,09	4,12	30,00	1,08	51,38	104,33	39,62	0,23
523	Компот из яблок с лимоном	180	180	0,21	0,18	20,30	83,64	0,02	1,33	18,00	1,26	2,90	1,81	1,47	0,39
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	<b>Итого</b>	<b>790</b>		<b>28,05</b>	<b>26,22</b>	<b>121,94</b>	<b>835,93</b>	<b>0,38</b>	<b>30,58</b>	<b>315,46</b>	<b>5,19</b>	<b>469,72</b>	<b>322,06</b>	<b>111,28</b>	<b>4,71</b>
<b>Полдник</b>															
Пром.	Вафли	100	100	5,71	10,05	16,97	181,15	0,00	0,03	10,00	0,16	3,60	4,50	2,48	0,70
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77
	<b>Итого</b>	<b>300</b>		<b>6,07</b>	<b>10,23</b>	<b>29,75</b>	<b>235,33</b>	<b>0,00</b>	<b>6,81</b>	<b>30,00</b>	<b>0,16</b>	<b>15,01</b>	<b>13,36</b>	<b>7,21</b>	<b>1,48</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1 600</b>		<b>51,30</b>	<b>52,30</b>	<b>227,51</b>	<b>1 585,93</b>	<b>0,78</b>	<b>38,63</b>	<b>434,06</b>	<b>6,82</b>	<b>683,76</b>	<b>688,18</b>	<b>160,23</b>	<b>8,12</b>
	Потребность в пищевых веществах			<b>50,05</b>	<b>51,35</b>	<b>217,75</b>	<b>1 527,50</b>	<b>0,78</b>	<b>39,00</b>	<b>455,00</b>	<b>6,50</b>	<b>715,00</b>	<b>715,00</b>	<b>162,50</b>	<b>7,80</b>
	Процент удовлетворения			<b>102,50%</b>	<b>101,85%</b>	<b>104,48%</b>	<b>103,83%</b>	<b>99,37%</b>	<b>99,06%</b>	<b>95,40%</b>	<b>104,95%</b>	<b>95,63%</b>	<b>96,25%</b>	<b>98,60%</b>	<b>104,15%</b>

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Пятница  
Первая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
271	Каша пшенная вязкая молочная с маслом сливочным	200/15	215	8,49	14,73	22,30	255,71	0,08	1,20	64,50	0,04	130,03	90,95	10,74	0,52
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Пряник	50	50	2,25	5,13	10,75	98,13	0,00	0,02	5,00	0,19	5,74	7,20	3,96	0,42
	Итого	515		15,22	21,45	62,37	503,44	0,09	1,31	184,50	1,21	149,51	120,20	21,81	1,93

<b>Обед</b>															
120	Огурцы свежие порционно	60	60	0,43	0,11	3,36	16,14	0,05	5,40	78,00	0,07	11,10	12,90	7,56	0,49
112	Суп картофельный на мясном бульоне	200	200	2,80	7,25	26,70	183,25	0,03	9,82	20,00	0,38	401,00	226,60	53,20	0,66
390	Котлета из рыбы "Любительская"	90	90	17,01	12,42	5,67	202,50	0,03	2,58	18,00	0,99	71,55	143,69	23,21	2,11
520	Картофельное пюре	150	150	4,50	7,56	33,96	221,86	0,02	2,36	45,00	0,11	38,76	87,91	29,97	0,51
Пром.	Напиток витаминизированный	180	180	0,00	0,00	15,39	61,56	0,06	16,20	90,00	1,46	0,00	0,00	0,00	0,00
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	Итого	780		33,29	29,39	121,21	882,46	0,25	36,36	261,00	4,74	537,26	533,43	128,34	5,30

<b>Полдник</b>															
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
Пром.	Яблоки	100	100	0,40	0,45	15,17	63,90	0,41	1,54	0,00	0,68	13,82	48,38	9,58	0,13
Пром.	Печенье	20	20	0,79	1,06	5,62	55,04	0,00	0,01	3,20	0,05	0,86	1,08	0,59	0,17
	Итого	320		2,27	1,87	33,39	176,90	0,41	3,25	23,20	0,81	27,38	56,93	15,93	1,02

Итого за день	1 615	50,79	52,71	216,97	1 562,80	0,76	40,91	468,70	6,75	714,14	710,57	166,09	8,25
Потребность в пищевых веществах		50,05	51,35	217,75	1 527,50	0,78	39,00	455,00	6,50	715,00	715,00	162,50	7,80
Процент удовлетворения		101,47%	102,65%	99,64%	102,31%	96,83%	104,91%	103,01%	103,89%	99,88%	99,38%	102,21%	105,83%

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Понедельник  
Вторая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
212	Каша из овсяных хлопьев вязкая с маслом сливочным	200/15	215	5,48	7,53	29,03	159,32	0,17	0,24	64,50	1,29	161,90	0,00	0,17	0,15
104	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	15/10/20	45	5,54	7,11	10,17	126,81	0,06	0,04	46,80	0,53	15,26	89,28	9,41	0,30
692	Кофейный напиток с молоком	200	200	2,79	3,10	20,90	122,62	0,12	1,17	20,00	0,02	108,27	81,00	12,60	0,13
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
	<b>Итого</b>	<b>510</b>		<b>18,11</b>	<b>19,33</b>	<b>81,84</b>	<b>527,34</b>	<b>0,37</b>	<b>1,44</b>	<b>136,30</b>	<b>2,75</b>	<b>289,92</b>	<b>184,90</b>	<b>25,33</b>	<b>0,77</b>
<b>Обед</b>															
120	Помидоры свежие порционно	60	60	0,59	0,11	7,40	32,94	0,08	8,22	25,20	0,05	7,56	14,04	10,80	0,49
144	Суп из овощей с фасолью на бульоне со сметаной	200/10	210	3,95	6,93	10,92	121,84	0,06	0,44	21,00	0,38	54,85	11,21	43,34	0,15
449	Птица в соусе с овощами	100	100	8,80	8,76	11,70	160,85	0,04	0,32	20,00	0,07	263,70	268,20	25,30	1,02
508,3	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	6,27	6,11	29,16	196,67	0,05	0,00	30,00	0,26	45,00	96,30	25,20	0,23
Пром.	Сок фруктовый, овощной, ягодный	180	180	0,00	0,00	18,14	72,58	0,02	23,67	18,00	0,49	11,34	11,34	6,48	2,27
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	<b>Итого</b>	<b>800</b>		<b>28,16</b>	<b>23,95</b>	<b>113,45</b>	<b>782,02</b>	<b>0,31</b>	<b>32,65</b>	<b>124,20</b>	<b>2,98</b>	<b>397,30</b>	<b>463,41</b>	<b>125,52</b>	<b>5,70</b>
<b>Полдник</b>															
769	Булочка домашняя йодированная	105	105	5,88	10,40	19,74	196,04	0,06	0,07	168,00	0,51	16,06	58,92	9,75	0,85
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77
	<b>Итого</b>	<b>305</b>		<b>6,24</b>	<b>10,58</b>	<b>32,52</b>	<b>250,22</b>	<b>0,06</b>	<b>6,85</b>	<b>188,00</b>	<b>0,51</b>	<b>27,47</b>	<b>67,78</b>	<b>14,49</b>	<b>1,62</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1 615</b>		<b>52,51</b>	<b>53,86</b>	<b>227,81</b>	<b>1 559,59</b>	<b>0,74</b>	<b>40,94</b>	<b>448,50</b>	<b>6,24</b>	<b>714,69</b>	<b>716,09</b>	<b>165,34</b>	<b>8,09</b>
	Потребность в пищевых веществах			<b>50,05</b>	<b>51,35</b>	<b>217,75</b>	<b>1 527,50</b>	<b>0,78</b>	<b>39,00</b>	<b>455,00</b>	<b>6,50</b>	<b>715,00</b>	<b>715,00</b>	<b>162,50</b>	<b>7,80</b>
	Процент удовлетворения			<b>104,92%</b>	<b>104,89%</b>	<b>104,62%</b>	<b>102,10%</b>	<b>95,26%</b>	<b>104,96%</b>	<b>98,57%</b>	<b>95,98%</b>	<b>99,96%</b>	<b>100,15%</b>	<b>101,75%</b>	<b>103,73%</b>

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Вторник  
Вторая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
492	Плов с мясом	200	200	10,34	14,37	20,13	251,21	0,42	6,27	60,00	0,60	127,70	249,12	56,48	0,60
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Пряник	50	50	2,25	5,13	10,75	98,13	0,00	0,02	5,00	0,19	5,74	7,20	3,96	0,42
	Итого	500		17,07	21,10	60,20	498,95	0,44	6,38	180,00	1,77	147,18	278,38	67,55	2,01

<b>Обед</b>															
Пром.	Кукуруза консервированная	60	60	1,19	1,30	13,92	72,10	0,01	9,18	105,00	0,26	12,78	3,18	12,36	0,36
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	5,29	2,32	18,50	116,08	0,09	9,98	30,00	1,10	209,76	168,33	27,54	0,38
363	Солянка мясная	200	200	11,60	12,20	29,65	274,80	0,04	11,12	20,00	1,68	268,92	95,93	19,34	0,80
494	Компот из плодов и ягод сушеных	180	180	0,24	0,02	14,18	57,82	0,00	0,08	18,00	0,08	13,28	8,67	3,48	0,73
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	Итого	740		26,87	17,88	112,37	717,95	0,20	30,36	183,00	4,85	519,59	338,43	77,12	3,82

<b>Полдник</b>															
587	Булочка "Гребешок" йодированная	105	105	4,32	14,49	29,88	267,23	0,11	0,09	76,28	0,05	21,36	54,13	12,56	1,22
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
	Итого	305		5,40	14,85	42,48	325,19	0,11	1,79	96,28	0,12	34,05	61,60	18,32	1,94

Итого за день 1 545  
Потребность в пищевых веществах  
Процент удовлетворения

49,34	53,83	215,06	1 542,08	0,75	38,53	459,28	6,74	700,82	678,40	162,99	7,76
50,05	51,35	217,75	1 527,50	0,78	39,00	455,00	6,50	715,00	715,00	162,50	7,80
98,59%	104,83%	98,76%	100,95%	95,69%	98,79%	100,94%	103,63%	98,02%	94,88%	100,30%	99,55%



Циклическое меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд ООО Краспит

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Среда  
Вторая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

329	Пудинг творожный с фруктами, с молоком сгущенным	170/10	180	7,70	7,56	25,52	200,95	0,09	0,41	90,00	0,65	207,54	191,44	44,76	0,25
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Вафли	70	70	4,00	7,04	11,88	126,81	0,00	0,02	7,00	0,11	2,52	3,15	1,73	0,49
	Итого	500		17,08	16,56	71,75	504,32	0,11	2,12	122,00	1,75	227,25	216,68	55,40	1,66

**Обед**

515	Горошек консервированный	50	60	1,94	0,05	5,29	29,43	0,02	6,48	108,00	0,48	69,12	30,36	18,36	0,42
132	Рассольник Ленинградский на бульоне со сметаной	200/10	210	2,87	5,88	12,34	113,76	0,30	10,34	10,50	0,55	74,42	190,65	23,17	0,25
462	"Ёжики" в молочном соусе	90	90	10,99	12,92	12,15	208,79	0,06	3,65	19,62	0,99	106,70	117,64	24,87	0,23
516.01	Макаронные изделия отварные	150	150	3,21	4,19	38,89	206,06	0,14	0,00	20,24	0,18	48,05	12,75	7,86	0,82
524	Напиток лимонный	180	180	0,15	0,02	15,12	61,21	0,02	17,10	90,00	0,83	55,84	43,76	8,81	0,99
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35
	Итого	790		27,71	25,10	119,92	816,40	0,59	37,56	258,36	4,75	368,98	457,49	97,46	4,25

**Полдник**

804	Пряник школьный	100	100	4,44	10,80	21,97	202,82	0,04	0,04	63,00	0,26	3,24	7,01	5,90	1,20
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79
	Итого	300		5,70	12,24	36,73	279,86	0,05	0,72	83,00	0,39	84,06	54,94	16,16	1,99

Итого за день 1 590

Потребность в пищевых веществах

Процент удовлетворения

50,49	53,89	228,39	1 600,58	0,75	40,41	463,36	6,89	680,29	729,12	169,03	7,90
50,05	51,35	217,75	1 527,50	0,78	39,00	455,00	6,50	715,00	715,00	162,50	7,80
100,89%	104,95%	104,89%	104,78%	96,62%	103,61%	101,84%	105,97%	95,15%	101,97%	104,02%	101,33%

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспиг



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Четверг  
Вторая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества								
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>																
342	Омлет натуральный с сыром и маслом сливочным	150/10	160	14,56	19,68	4,48	253,28	0,06	8,27	48,00	0,19	129,99	361,41	30,43	0,54	
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20	
Пром.	Яблоки	100	100	0,40	0,45	15,17	66,34	0,41	1,54	0,00	0,68	13,82	48,38	9,58	0,13	
	<b>Итого</b>	<b>510</b>		<b>19,62</b>	<b>21,91</b>	<b>54,18</b>	<b>492,40</b>	<b>0,49</b>	<b>16,59</b>	<b>73,00</b>	<b>1,79</b>	<b>159,72</b>	<b>433,28</b>	<b>47,89</b>	<b>1,64</b>	
<b>Обед</b>																
120	Огурцы свежие порционно	60	60	0,43	0,11	3,36	16,14	0,05	5,40	78,00	0,07	11,10	12,90	7,56	0,49	
110	Борщ из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/10	210	2,27	10,29	30,03	221,80	0,04	7,97	63,00	1,89	187,31	23,81	26,06	0,97	
298	Рыба тушеная в сметанном соусе	90	90	9,63	6,30	1,89	102,80	0,06	3,75	21,60	0,19	295,20	110,07	27,15	0,58	
304	Рис отварной с овощами	150	150	2,90	3,20	39,30	197,61	0,02	2,25	75,00	0,20	16,74	45,99	28,02	0,68	
270	Напиток из плодов шиповника	180	180	0,31	0,00	18,68	75,95	0,00	4,86	18,00	0,32	4,41	0,81	1,62	0,29	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20	
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35	
	<b>Итого</b>	<b>790</b>		<b>24,09</b>	<b>21,95</b>	<b>129,38</b>	<b>811,45</b>	<b>0,23</b>	<b>24,23</b>	<b>265,60</b>	<b>4,40</b>	<b>529,61</b>	<b>255,90</b>	<b>104,81</b>	<b>4,54</b>	
<b>Полдник</b>																
569	Крендель сахарный	105	105	4,94	8,08	29,16	209,14	0,08	0,00	10,50	0,00	16,10	22,75	5,55	0,92	
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79	
	<b>Итого</b>	<b>305</b>		<b>5,12</b>	<b>8,08</b>	<b>36,73</b>	<b>240,15</b>	<b>0,08</b>	<b>0,09</b>	<b>120,50</b>	<b>0,07</b>	<b>25,34</b>	<b>30,18</b>	<b>9,51</b>	<b>1,71</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1 605</b>		<b>48,83</b>	<b>51,94</b>	<b>220,30</b>	<b>1 543,99</b>	<b>0,79</b>	<b>40,91</b>	<b>459,10</b>	<b>6,26</b>	<b>714,67</b>	<b>719,36</b>	<b>162,20</b>	<b>7,90</b>	
	Потребность в пищевых веществах			<b>50,05</b>	<b>51,35</b>	<b>217,75</b>	<b>1 527,50</b>	<b>0,78</b>	<b>39,00</b>	<b>455,00</b>	<b>6,50</b>	<b>715,00</b>	<b>715,00</b>	<b>162,50</b>	<b>7,80</b>	
	Процент удовлетворения			<b>97,57%</b>	<b>101,15%</b>	<b>101,17%</b>	<b>101,08%</b>	<b>101,81%</b>	<b>104,89%</b>	<b>100,90%</b>	<b>96,34%</b>	<b>99,95%</b>	<b>100,61%</b>	<b>99,82%</b>	<b>101,22%</b>	

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Пятница  
Вторая  
7-11 лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества											
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
<b>Завтрак</b>																			
275	Каша "Здоровье" молочная вязкая, с маслом сливочным	200/15	215	9,89	13,33	22,36	248,96	0,00	0,04	66,65	1,51	148,73	92,39	39,74	0,17				
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20				
Пром.	Печенье	40	40	1,59	2,12	11,23	70,37	0,00	0,01	6,40	0,10	1,73	2,16	1,19	0,34				
	Итого:	505		17,04	18,49	70,10	514,97	0,04	0,74	98,05	2,64	235,78	157,11	54,34	1,50				
<b>Обед</b>																			
Пром.	Огурцы соленые	60	60	0,43	0,05	1,04	6,37	0,05	7,50	33,18	0,24	7,56	14,04	10,80	0,10				
139	Суп гороховый на мясном бульоне	200	200	5,11	13,02	37,35	287,05	0,06	14,24	21,24	0,66	25,78	110,34	26,86	1,30				
193	Запеканка картофельная с мясом или субпродуктами	200	200	8,86	5,44	31,46	210,22	0,02	2,54	60,00	0,26	63,61	181,40	17,00	1,80				
481	Кисель витаминный	180	180	0,13	0,08	12,86	52,70	0,02	13,59	162,32	0,76	19,28	5,35	4,84	0,70				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	50	4,30	1,60	21,75	118,60	0,02	0,00	5,00	0,91	4,50	14,63	3,15	0,20				
Пром.	Хлеб ржаной	50	50	4,25	0,45	14,38	78,55	0,05	0,00	5,00	0,82	10,35	47,70	11,25	1,35				
	Итого:	740		23,08	20,64	118,84	753,49	0,21	37,87	286,74	3,65	131,07	373,45	73,90	5,44				
<b>Полдник</b>																			
579	Булочка дорожная йодированная	105	105	7,38	8,51	29,72	224,91	0,26	0,07	16,80	0,51	96,39	83,98	10,15	0,40				
49	Молоко пастеризованное йодированное	200	200	5,04	5,76	8,46	105,84	0,23	0,07	60,00	0,00	256,00	108,00	25,20	0,18				
	Итого:	305		12,42	14,27	38,18	330,75	0,50	0,14	76,80	0,51	352,39	191,98	35,35	0,58				
Итого за день				1 550															
Потребность в пищевых веществах								52,54	53,40	227,12	1 599,21	0,74	38,74	461,59	6,80	719,24	722,54	163,59	7,52
Процент удовлетворения								104,97%	103,99%	104,30%	104,69%	95,11%	99,34%	101,45%	104,64%	100,59%	101,05%	100,67%	96,41%

Меню 7-11 (10 дней)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
	Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Среднее за день	50,91	52,94	223,54	1 569,89	0,76	39,86	454,21	6,57	707,23	707,76	164,72	8,01
Потребность в пищевых веществах	50,05	51,35	217,75	1 527,50	0,78	39,00	455,00	6,50	715,00	715,00	162,50	7,80
Процент удовлетворения	101,72%	103,09%	102,66%	102,77%	96,99%	102,21%	99,83%	101,01%	98,91%	98,99%	101,37%	102,68%

Цикличное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Вторник  
Первая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергцен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
340	Омлет натуральный с маслом сливочным	200/10	210	9,87	10,92	5,67	160,44	0,08	10,86	38,33	0,04	296,60	186,27	45,04	0,68
693	Какао с молоком	200	200	0,48	2,54	18,39	98,33	0,08	1,17	40,00	0,11	111,04	95,15	21,78	0,70
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Печенье	70	70	2,78	3,71	19,66	123,14	0,00	0,03	11,20	0,18	3,02	3,78	2,08	0,59
	<b>Итого</b>	<b>550</b>		<b>19,15</b>	<b>19,41</b>	<b>74,17</b>	<b>547,95</b>	<b>0,18</b>	<b>12,05</b>	<b>96,53</b>	<b>1,60</b>	<b>416,97</b>	<b>305,67</b>	<b>73,31</b>	<b>2,25</b>
<b>Обед</b>															
Пром.	Огурцы соленые	100	100	0,72	0,09	1,73	10,61	0,08	12,50	55,30	0,40	12,60	23,40	18,00	0,17
145	Суп летний овощной на бульоне	250	250	6,46	9,03	21,90	194,67	0,15	0,34	12,50	0,18	186,75	161,57	31,44	0,85
436	Жаркое по-домашнему	250	250	17,00	19,75	51,00	449,75	0,30	4,00	25,00	0,10	105,94	187,75	45,15	2,93
639	Компот из смеси сухофруктов	180	180	1,30	0,00	23,00	97,20	0,00	1,66	18,00	0,63	74,57	12,49	4,88	1,00
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	<b>Итого</b>	<b>940</b>		<b>39,14</b>	<b>31,92</b>	<b>153,96</b>	<b>1 059,66</b>	<b>0,64</b>	<b>18,49</b>	<b>126,80</b>	<b>4,06</b>	<b>404,79</b>	<b>491,55</b>	<b>124,12</b>	<b>7,65</b>
<b>Полдник</b>															
769	Булочка домашняя йодированная	150	150	8,40	14,85	28,20	280,06	0,09	0,09	240,00	0,73	22,94	84,17	13,93	1,22
Пром.	Напиток витаминизированный	200	200	0,00	0,00	17,10	68,40	0,07	18,00	100,00	1,62	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Итого</b>	<b>350</b>		<b>8,40</b>	<b>14,85</b>	<b>45,30</b>	<b>348,46</b>	<b>0,16</b>	<b>18,09</b>	<b>340,00</b>	<b>2,35</b>	<b>22,94</b>	<b>84,17</b>	<b>13,93</b>	<b>1,22</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1 840</b>		<b>66,70</b>	<b>66,17</b>	<b>273,44</b>	<b>1 956,07</b>	<b>0,97</b>	<b>48,64</b>	<b>563,33</b>	<b>8,01</b>	<b>844,69</b>	<b>881,39</b>	<b>211,36</b>	<b>11,12</b>
	Потребность в пищевых веществах			<b>65,70</b>	<b>67,16</b>	<b>279,59</b>	<b>1 985,60</b>	<b>0,91</b>	<b>49,00</b>	<b>585,00</b>	<b>8,40</b>	<b>840,00</b>	<b>840,00</b>	<b>210,00</b>	<b>11,70</b>
	Процент удовлетворения			<b>101,52%</b>	<b>98,53%</b>	<b>97,80%</b>	<b>98,51%</b>	<b>104,92%</b>	<b>99,27%</b>	<b>96,29%</b>	<b>95,31%</b>	<b>100,56%</b>	<b>104,93%</b>	<b>100,65%</b>	<b>95,00%</b>

Цикличное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Среда  
Первая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергцен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
328	Запеканка из творога с рисом и сгущенным молоком	200/10	210	11,55	14,28	17,43	244,44	0,15	0,21	0,17	0,84	267,75	183,75	31,92	2,63
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
	Мандарин	100	100	0,73	0,28	14,20	47,70	0,01	10,91	80,00	0,00	48,96	24,12	15,57	0,02
	Итого	580		19,56	18,24	76,84	535,22	0,20	11,80	107,17	2,24	403,83	276,28	62,16	3,71
<b>Обед</b>															
612.02	Маринад овощной	100	100	1,95	5,09	25,67	156,32	0,04	3,80	31,35	0,07	65,10	12,00	2,40	0,43
160	Суп с клёцками на мясном бульоне	250/20	270	2,48	10,83	21,56	193,63	0,12	21,70	94,00	1,77	69,67	99,30	19,59	0,27
422	Котлета рубленая из филе птицы	100	100	11,40	9,40	3,70	145,00	0,07	0,00	50,00	0,00	35,20	114,00	28,90	0,85
508,3	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	7,52	7,33	34,99	236,00	0,05	0,00	36,00	0,31	53,99	115,55	30,25	0,81
489	Напиток из облепихи	180	180	0,24	1,10	21,35	96,29	0,03	9,30	90,00	0,08	80,14	27,56	13,67	0,99
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	Итого	990		37,27	36,80	163,60	1 134,67	0,42	34,80	317,35	4,98	329,04	474,74	119,47	6,05
<b>Полдник</b>															
579	Булочка дорожная йодированная	150	150	10,54	12,15	42,45	321,31	0,38	0,09	24,00	0,73	137,70	119,97	14,50	0,57
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
	Итого	350		10,72	12,15	50,02	352,31	0,38	0,18	134,00	0,80	146,93	127,41	18,46	1,36
Итого за день				1 920											
Потребность в пищевых веществах				67,54	67,19	290,46	2 022,21	1,00	46,79	558,52	8,02	879,80	878,43	200,09	11,12
Процент удовлетворения				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
				102,81%	100,05%	103,89%	101,84%	104,67%	95,48%	95,47%	95,48%	104,74%	104,58%	95,28%	95,00%

Циклическое меню и пищевая ценность приготовляемых блюд ООО Краспит

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Четверг  
Первая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Завтрак**

334	Макароны запеченные с сыром	250	250	6,72	6,90	25,56	191,22	0,23	0,05	25,00	0,18	70,75	163,25	7,54	1,67
692	Кофейный напиток с молоком	200	200	2,79	3,10	20,90	122,62	0,12	1,17	20,00	0,02	108,27	81,00	12,60	0,13
Пром.	Хлеб пшеничный йодовый	70	70	4,98	0,50	32,76	155,48	0,03	0,00	7,00	1,15	20,92	68,24	19,81	0,11
104	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	15/10/15	40	4,92	6,32	9,04	112,72	0,06	0,03	41,60	0,47	13,56	79,36	8,36	0,26
<b>Итого</b>		<b>560</b>		<b>19,41</b>	<b>16,82</b>	<b>88,26</b>	<b>582,04</b>	<b>0,43</b>	<b>1,25</b>	<b>93,60</b>	<b>1,82</b>	<b>213,50</b>	<b>391,85</b>	<b>48,31</b>	<b>2,17</b>

**Обед**

Пром.	Кукуруза консервированная	100	100	1,98	2,16	23,20	120,16	0,01	15,30	175,00	0,11	21,30	5,30	20,60	0,60
124	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	260	4,32	8,46	11,26	138,45	0,16	11,73	186,00	0,27	365,48	70,57	27,85	0,70
378	Гуляш из говядины	100	100	12,35	12,90	5,03	185,62	0,08	7,20	29,40	0,34	102,90	103,80	23,26	3,20
511.01	Рис отварной	180	180	4,20	5,10	45,57	244,99	0,11	4,94	36,00	1,30	61,66	125,19	47,55	0,28
523	Компот из яблок с лимоном	180	180	0,21	0,18	20,30	83,64	0,02	1,33	18,00	1,26	2,90	1,81	1,47	0,39
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
<b>Итого</b>		<b>980</b>		<b>36,73</b>	<b>31,85</b>	<b>161,68</b>	<b>1 080,30</b>	<b>0,48</b>	<b>40,50</b>	<b>460,40</b>	<b>6,02</b>	<b>579,17</b>	<b>413,01</b>	<b>145,38</b>	<b>7,87</b>

**Полдник**

Пром.	Вафли	150	150	8,57	15,08	25,45	271,73	0,00	0,04	15,00	0,24	5,40	6,75	3,71	1,05
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77
<b>Итого</b>		<b>350</b>		<b>8,93</b>	<b>15,26</b>	<b>38,23</b>	<b>325,91</b>	<b>0,00</b>	<b>6,82</b>	<b>35,00</b>	<b>0,24</b>	<b>16,81</b>	<b>15,61</b>	<b>8,45</b>	<b>1,83</b>

Итого за день 1 890

Потребность в пищевых веществах

Процент удовлетворения

65,06	63,93	288,17	1 988,24	0,91	48,57	589,00	8,08	809,48	820,46	202,14	11,87
65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
99,03%	95,19%	103,07%	100,13%	100,53%	99,12%	100,68%	96,23%	96,37%	97,67%	96,26%	101,42%



Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Пятница  
Первая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетическая ценность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
271	Каша пшенная вязкая молочная с маслом сливочным	250/15	265	10,47	18,15	27,49	315,17	0,09	1,48	79,50	0,05	160,27	112,10	13,24	0,64
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Пряник	50	50	2,25	5,13	10,75	98,13	0,00	0,02	5,00	0,19	5,74	7,20	3,96	0,42
	<b>Итого</b>	<b>585</b>		<b>18,92</b>	<b>25,51</b>	<b>76,26</b>	<b>610,35</b>	<b>0,12</b>	<b>1,59</b>	<b>201,50</b>	<b>1,58</b>	<b>181,55</b>	<b>147,20</b>	<b>25,57</b>	<b>2,13</b>
<b>Обед</b>															
120	Огурцы свежие порционно	100	100	0,72	0,18	5,60	26,90	0,09	9,00	130,00	0,12	18,50	21,50	12,60	0,81
112	Суп картофельный на мясном бульоне	250	250	3,50	9,06	33,38	229,06	0,04	12,28	25,00	1,13	501,25	283,25	66,50	0,83
390	Котлета из рыбы "Любительская"	100	100	18,90	13,80	6,30	225,00	0,03	2,86	20,00	0,61	79,50	159,66	25,79	2,94
520	Картофельное пюре	180	180	5,39	9,07	40,75	266,23	0,02	2,84	54,00	0,13	46,51	105,49	35,96	0,61
Пром.	Напиток витаминизированный	180	180	0,00	0,00	15,39	61,56	0,06	16,20	90,00	1,46	0,00	0,00	0,00	0,00
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	<b>Итого</b>	<b>970</b>		<b>42,18</b>	<b>35,16</b>	<b>157,74</b>	<b>1 116,19</b>	<b>0,34</b>	<b>43,17</b>	<b>335,00</b>	<b>6,19</b>	<b>670,69</b>	<b>676,24</b>	<b>165,52</b>	<b>7,89</b>
<b>Полдник</b>															
Пром.	Печенье	50	50	1,98	2,65	14,04	87,96	0,00	0,02	8,00	0,13	2,16	2,70	1,49	0,42
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
Пром.	Яблоки	100	100	0,40	0,45	15,17	63,90	0,41	1,54	0,00	0,68	13,82	48,38	9,58	0,13
	<b>Итого</b>	<b>350</b>		<b>3,46</b>	<b>3,46</b>	<b>41,82</b>	<b>209,82</b>	<b>0,41</b>	<b>3,26</b>	<b>28,00</b>	<b>0,88</b>	<b>28,67</b>	<b>58,55</b>	<b>16,82</b>	<b>1,27</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1 905</b>													
<b>Потребность в пищевых веществах</b>				64,57	64,14	275,81	1 936,35	0,87	48,02	564,50	8,65	880,91	882,00	207,91	11,29
<b>Процент удовлетворения</b>				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
				98,28%	95,50%	98,65%	97,52%	95,90%	97,99%	96,50%	103,03%	104,87%	105,00%	99,00%	96,51%



День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Понедельник  
Вторая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энерг.цен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
212	Каша из овсяных хлопьев вязкая с маслом сливочным	250/15	265	6,76	9,28	35,78	253,61	0,21	0,29	79,50	1,59	199,55	0,00	0,21	0,19
104	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	15/10/20	45	5,54	7,11	10,17	126,81	0,06	0,04	46,80	0,53	15,26	89,28	9,41	0,30
692	Кофейный напиток с молоком	200	200	2,79	3,10	20,90	122,62	0,12	1,17	20,00	0,02	108,27	81,00	12,60	0,13
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
	Итого	580		21,10	21,72	97,29	669,07	0,42	1,50	153,30	3,41	329,37	190,75	26,63	0,89
<b>Обед</b>															
120	Помидоры свежие порционно	100	100	0,99	0,18	12,33	18,00	0,13	13,70	42,00	0,09	12,60	23,40	18,00	0,81
144	Суп из овощей с фасолью на бульоне со сметаной	250/10	260	4,89	8,58	13,52	150,85	0,08	0,55	26,00	1,16	67,91	13,88	53,66	1,89
449	Птица в соусе с овощами	100	100	8,80	8,76	11,70	160,85	0,04	0,32	20,00	0,07	263,70	268,20	25,30	1,02
508,3	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	7,52	7,33	34,99	236,00	0,05	0,00	36,00	0,31	53,99	115,55	30,25	0,27
Пром.	Сок фруктовый, овощной, ягодный	180	180	0,00	0,00	18,14	72,58	0,02	23,67	18,00	0,49	11,34	11,34	6,48	2,27
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	Итого	980		35,87	27,90	147,01	945,71	0,42	38,23	158,00	4,86	434,48	538,71	158,34	8,96
<b>Полдник</b>															
769	Булочка домашняя йодированная	150	150	8,40	14,85	28,20	280,06	0,09	0,09	240,00	0,73	22,94	84,17	13,93	1,22
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77
	Итого	350		8,76	15,03	40,98	334,24	0,09	6,87	260,00	0,73	34,35	93,03	18,67	1,99
<b>Итого за день</b>				1 910											
Потребность в пищевых веществах				65,74	64,65	285,28	1 949,02	0,94	46,60	571,30	9,00	798,20	822,49	203,64	11,84
Процент удовлетворения				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
				100,06%	96,26%	102,04%	98,16%	102,90%	95,11%	97,66%	104,19%	95,02%	97,92%	96,97%	101,16%

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Вторник  
Вторая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетичность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
492	Плов с мясом	250	250	12,93	17,97	25,16	314,02	0,53	7,84	75,00	0,75	159,63	311,40	70,60	0,75
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Пряник	50	50	2,25	5,13	10,75	98,13	0,00	0,02	5,00	0,19	5,74	7,20	3,96	0,42
	Итого	570		21,38	25,33	73,93	609,19	0,55	7,94	197,00	2,29	180,90	346,51	82,93	2,24
<b>Обед</b>															
Пром.	Кукуруза консервированная	100	100	1,98	2,16	23,20	120,16	0,01	15,30	175,00	0,43	21,30	5,30	20,60	0,60
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	6,62	2,90	23,13	145,10	0,11	12,48	37,50	1,38	262,20	210,41	34,43	1,48
363	Солянка мясная	250	250	14,50	15,25	37,06	343,50	0,05	13,90	25,00	1,10	336,15	119,91	24,17	1,00
494	Компот из плодов и ягод сушеных	180	180	0,24	0,02	14,18	57,82	0,00	0,08	18,00	0,08	13,28	8,67	3,48	0,73
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	Итого	940		37,01	23,38	153,89	974,01	0,27	41,75	271,50	5,73	657,86	450,62	107,34	6,52
<b>Полдник</b>															
587	Булочка "Гребешок" йодированная	150	150	6,17	20,70	42,69	381,76	0,16	0,14	108,98	0,07	30,51	77,33	17,94	1,74
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
	Итого	350		7,25	21,06	55,29	439,72	0,16	1,84	128,98	0,14	43,20	84,80	23,70	2,46
Итого за день		1 860		65,64	69,77	283,11	2 022,91	0,99	51,53	597,48	8,16	881,97	881,93	213,97	11,21
Потребность в пищевых веществах				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
Процент удовлетворения				99,90%	103,68%	101,26%	101,88%	103,34%	105,16%	102,13%	97,13%	105,00%	104,99%	101,89%	95,85%

день  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Среда  
Вторая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергцен-сть				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
329	Пудинг творожный с фруктами, с молоком стуженным	200/10	210	8,99	8,82	29,78	234,44	0,11	0,47	105,00	0,76	242,13	223,35	52,22	0,29
685	Чай черный с сахаром	200	200	1,08	0,36	12,60	57,96	0,00	1,70	20,00	0,07	12,69	7,47	5,76	0,72
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Вафли	50	50	2,86	5,03	8,48	90,58	0,00	0,01	5,00	0,08	1,80	2,25	1,24	0,35
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>		<b>18,94</b>	<b>16,45</b>	<b>81,31</b>	<b>549,02</b>	<b>0,13</b>	<b>2,19</b>	<b>137,00</b>	<b>2,19</b>	<b>262,92</b>	<b>253,54</b>	<b>63,63</b>	<b>1,64</b>
<b>Обед</b>															
515	Горошек консервированный	100	100	3,24	0,09	8,82	49,05	0,03	10,80	180,00	0,80	115,20	50,60	30,60	0,70
132	Рассольник Ленинградскийна бульоне со сметаной	250/10	260	3,56	7,28	15,28	140,84	0,38	12,80	13,00	0,68	92,14	186,05	28,68	0,31
462	"Ёжики" в молочном соусе	100	100	12,21	14,35	13,50	231,99	0,06	4,05	21,80	1,10	118,55	130,72	27,63	2,30
516.01	Макаронные изделия отварные	180	180	3,85	5,02	46,67	247,27	0,16	0,00	24,28	0,21	57,66	15,30	9,43	0,99
524	Напиток лимонный	180	180	0,15	0,02	15,12	61,21	0,02	17,10	90,00	0,83	55,84	43,76	8,81	0,99
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	0,86	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	0,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	<b>Итого:</b>	<b>980</b>		<b>36,68</b>	<b>29,81</b>	<b>155,71</b>	<b>1 037,80</b>	<b>0,75</b>	<b>44,75</b>	<b>345,08</b>	<b>4,95</b>	<b>464,32</b>	<b>532,76</b>	<b>129,81</b>	<b>7,99</b>
<b>Полдник</b>															
804	Пряник школьный	150	150	6,66	16,20	32,95	304,24	0,05	0,06	94,50	0,39	4,86	10,52	8,85	1,80
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>		<b>7,92</b>	<b>17,64</b>	<b>47,71</b>	<b>381,28</b>	<b>0,07</b>	<b>0,74</b>	<b>114,50</b>	<b>0,52</b>	<b>85,68</b>	<b>58,45</b>	<b>19,11</b>	<b>2,59</b>
<b>Итого за день</b>				<b>1 860</b>											
Потребность в пищевых веществах				63,54	63,89	284,73	1 968,09	0,95	47,68	596,58	7,66	812,92	844,75	212,55	12,22
Процент удовлетворения				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
				96,71%	95,13%	101,84%	99,12%	104,79%	97,30%	101,98%	95,14%	96,78%	100,57%	101,22%	104,46%

День  
Неделя  
Возрастная категория  
Сезон

Вторая  
12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетичность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
342	Омлет натуральный с сыром и маслом сливочным	200/20	220	20,02	27,06	6,16	348,26	0,09	11,37	66,00	0,26	178,73	496,94	41,84	0,75
686	Чай черный с сахаром и лимоном	200	200	0,36	0,18	12,78	54,18	0,00	6,78	20,00	0,00	11,41	8,86	4,73	0,77
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Яблоки	100	100	0,40	0,45	15,17	66,34	0,41	1,54	0,00	0,68	13,82	48,38	9,58	0,13
	Итого	590		26,80	29,93	64,56	634,82	0,52	19,69	93,00	2,22	210,27	574,66	60,56	1,93
<b>Обед</b>															
120	Огурцы свежие порционно	100	100	0,72	0,18	5,60	26,90	0,09	9,00	130,00	0,12	18,50	7,80	12,60	0,81
110	Борщ из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	260	2,81	12,74	37,18	274,61	0,05	9,86	78,00	2,16	231,91	29,47	32,27	1,81
298	Рыба тушеная в сметанном соусе	100	100	10,70	7,00	2,10	114,23	0,06	4,17	24,00	0,22	328,00	62,30	30,17	0,64
304	Рис отварной с овощами	180	180	3,48	3,84	47,16	237,13	0,02	2,70	90,00	0,23	20,09	55,19	33,62	0,81
270	Напиток из плодов шиповника	180	180	0,31	0,00	18,68	75,95	0,00	4,86	18,00	0,32	4,41	0,81	1,62	0,29
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	Итого	980		31,69	26,81	167,04	1 036,24	0,32	30,59	356,00	5,80	627,83	261,91	134,94	7,06
<b>Полдник</b>															
569	Крендель сахарный	150	150	7,06	11,54	41,66	298,77	0,11	0,00	15,00	0,00	23,00	32,49	7,92	1,31
685	Чай каркаде с сахаром	200	200	0,18	0,00	7,57	31,01	0,00	0,09	110,00	0,07	9,23	7,43	3,96	0,79
	Итого	350		7,24	11,54	49,23	329,78	0,11	0,09	125,00	0,07	32,24	39,93	11,88	2,10
Итого за день		1 920		65,73	68,28	280,84	2 000,84	0,96	50,37	574,00	8,10	870,34	876,49	207,38	11,09
Потребность в пищевых веществах				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
Процент удовлетворения				100,04%	101,67%	100,45%	100,77%	104,97%	102,80%	98,12%	96,38%	103,61%	104,34%	98,75%	94,76%

Возрастная категория  
Сезон

12+ лет  
Осенне-зимний, весенне-летний



№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Масса (расчет)	Пищевые вещества и энергетичность				Витамины и минеральные вещества							
				Б	Ж	У	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>															
275	Каша "Здоровье" молочная вязкая, с маслом сливочным	250/15	265	12,19	16,43	27,56	306,86	0,00	0,05	82,15	1,86	183,32	113,87	48,99	0,21
507	Чай черный с молоком и сахаром	200	200	1,26	1,44	14,76	77,04	0,02	0,68	20,00	0,13	80,82	47,93	10,26	0,79
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	1,27	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Печенье	40	40	1,59	2,12	11,23	70,37	0,00	0,01	6,40	0,10	1,73	2,16	1,19	0,34
	Итого	575		21,06	22,23	84,00	620,31	0,05	0,75	115,55	3,36	272,17	184,44	64,85	1,62
<b>Обед</b>															
Пром.	Огурцы соленые	100	100	0,72	0,09	1,73	10,61	0,08	12,50	55,30	0,40	12,60	23,40	18,00	0,17
139	Суп гороховый на мясном бульоне	250	250	6,39	16,28	46,69	358,82	0,08	17,80	26,55	0,83	32,22	137,93	33,57	1,63
193	Запеканка картофельная с мясом или субпродуктами	200	200	8,86	5,44	31,46	210,22	0,02	2,54	60,00	0,26	63,61	181,40	17,00	2,90
481	Кисель витаминный	180	180	0,13	0,08	12,86	52,70	0,02	13,59	162,32	0,76	19,28	5,35	4,84	0,70
Пром.	Хлеб пшеничный	70	70	6,02	2,24	30,45	166,04	0,03	0,00	7,00	0,86	6,30	20,48	4,41	0,27
Пром.	Хлеб ржаной	90	90	7,65	0,81	25,88	141,39	0,08	0,00	9,00	1,47	18,63	85,86	20,25	2,43
	Итого	890		29,77	24,93	149,07	939,78	0,30	46,43	320,17	4,58	152,63	454,41	98,07	8,09
<b>Полдник</b>															
679	Булочка дорожная йодированная	150	150	10,54	12,15	42,45	321,31	0,38	0,09	24,00	0,73	137,70	119,97	14,50	0,57
49	Молоко пастеризованное йодированное	200	200	5,04	5,76	8,46	105,84	0,23	0,07	60,00	0,00	256,00	108,00	25,20	0,18
	Итого	350		15,58	17,91	50,91	427,15	0,61	0,17	84,00	0,73	393,70	227,97	39,70	0,75
Итого за день				1 815											
Потребность в пищевых веществах				66,41	65,07	283,98	1 987,23	0,95	47,34	519,72	8,66	818,50	866,82	202,62	10,46
Процент удовлетворения				65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
				101,07%	96,89%	101,57%	100,08%	104,64%	96,61%	95,21%	103,15%	97,44%	103,19%	96,49%	94,94%

	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Среднее за день	65,52	65,93	283,60	1 984,42	0,95	48,58	574,82	8,27	842,36	862,73	207,10	11,42
Потребность в пищевых веществах	65,70	67,16	279,59	1 985,60	0,91	49,00	585,00	8,40	840,00	840,00	210,00	11,70
Процент удовлетворения	99,73%	98,16%	101,43%	99,94%	104,36%	99,14%	98,26%	98,44%	100,28%	102,71%	98,62%	97,58%

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАУ СОШ № 32

Адрес организации: ул. Красной Армии, 19

Дата и время заполнения: 03.09.2024г 09:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Истемова Алевтина Дмитриевна 89233328994 (1.В)  
Ромашова Анна Игоревна 89509892440 (1.В)

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Форма Акта № 1  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Чистякова Светлана Дмитриевна  
Ромашова Елена Игоревна

Дата посещения: 03.09.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

24.

Предложения: Предоставление вариантов адекватного  
меню для детей с особенностями питания  
(здрравие).

Замечания:

Общественный представитель(и)

Чистякова Светлана Дмитриевна

«03» 09 2024

ФИО

подпись

дата

Ромашова Елена Игоревна

«03» 09 2024

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Фарафорова Ю.Ф.

ФИО, должность

Ю.Ф.

подпись

«03» 09 2024

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Кружковский А.В.

ФИО, должность

А.В.

подпись

«3» 09 2024

дата