

Приложение № 1 к приказу
по общеобразовательному учреждению
№264 от 22.08.2024 г.

Утверждено:

директор МКОУ СОШ № 15
Петровского муниципального округа
Ставропольского края




Примерное меню-раскладка
для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов **детей** участников СВО
муниципальных общеобразовательных организаций Петровского городского округа в 2024/25 учебном году
осень-зима

Петровский муниципальный округ

№ рецептурной группы	наименование блюда	масса порции	продукты	масса			сложность			кулинарный состав			энергетическая ценность в (ккал)	витамины (мг)			минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто	чистая часть	Сложность	Сложность	белки	жиры	углеводы	В1		С	А	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21		

1 НЕДЕЛЯ

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ																				
ЗАЯВЛЕНА																				
173	каша всесен мясорыба пшеничная	200/10	крупа пшеничная молоко вода сливки масло сливочное соль поваренная соль йодированная хлеб пшеничный маргарин чеснок зеленый лук сметана яйца	50 100 60 6 10 1	50 100 60 6 10 1	55,00р. 75,00р. 7,89р. 0,49р. 10,00р. 0,02р.	2,74р. 7,89р. - р. 0,49р. 10,00р.	20,85р.	8,9	7,05	45,16	298,2	0,18	1,76	0	161,7	0	0	0	283
14	хлеб пшеничный	50	хлеб пшеничный	50	50	60,00р.	3,00р.	3,00р.	3,95	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	11,5	4,2	16,5	1	1
317	чай с сахаром	10	чай с сахаром	10	10	950,00р.	9,50р.	0,47р.	0,1	8,3	0,1	7,2	0	0	0	1	2	0	0	0
	чай с сахаром	200/157	чай с сахаром	15	15	950,00р.	9,50р.	0,47р.	0,1	0	15,9	65	0	2,8	0	12,8	1,5	3	0	0,1
	чай с сахаром	507	чай с сахаром	8	7	180,00р.	1,44р.									187	45,5	19,5		339
итого за группу людей				150	150				33,35	13,05	15,86	65,36	584,1	0,28	4,56	0,1	187	45,5	19,5	339

ТД/Г1	овощи и фруктовые смеси или блюда (группы)	60	овощи и фруктовые смеси или соевые (группы)	63,1	60	180,00р.	10,10р.	10,10р.	ОБЕД			8,1	0	6	0	138	25,2	8,4	0,6	
									0,5	0,1	1,5									
102	огр. картофель с брокколи	250	картофель горошек лук репчатый морковь масло растительное вода соль поваренная пальмовое масло сливочное	66,6 20,2 12 15,7 5 17,5 200	50 20 10 5 5 17,5 200	30,00р. 57,00р. 30,00р. 35,00р. 158,00р. 18,00р. 405,00р.	2,00р. 1,19р. 0,59р. 0,59р. 0,00р. 0,02р. 81,00р.	4,79р.	5,6	5,4	17,5	140,6	0,2	9,5	0,25	48,8	83,7	35,5	2,1	
382	паштет мясной говяжий (ингредиенты: говядина, картофель, морковь, лук, чеснок, специи)	200/10	говядина мясная говяжья картофель морковь лук репчатый чеснок зеленый лук сметана яйца	10 20 20 20 20 20 20	10 20 20 20 20 20 20	890,00р. 110,00р. 82,00р. 540,00р. 50,00р. 95,00р. 1,90р.	8,90р. 2,20р. 1,64р. 5,40р. 2,50р. 1,90р. 1,47,95р.	22,8	37,5	38	571,3	0,2	0,4	0,4	0,4	35,3	233,6	31,6	3,1	
349	компот из ягод (ягоды, сахар)	200	ягоды вода	20 200	25 200	110,00р. 82,00р. 540,00р. 50,00р. 95,00р.	2,20р. 1,64р. 5,40р. 2,50р. 1,90р.	0	0	0	19,4	77,4	0	0	0	0	9,4	0	2	0
	хлеб пшеничный	50	хлеб пшеничный	50	50	50,00р.	2,50р.	2,50р.	3,95	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	11,5	4,2	16,5	1	1
	хлеб пшеничный	30	хлеб пшеничный	30	30	95,00р.	1,90р.	1,90р.	4,3	1,65	21,25	79	0	0	0	11,5	4,2	16,5	1	1
	итого за группу людей	900	итого за группу людей	900	900	95,00р.	1,90р.	1,90р.	14,5	7,65	83,85	1043,3	1,3	15,5	0,25	86	238,4	98,4	8,3	
	итого за день	1407	итого за день	1407					27,4	23,57	169,21	1569,4	1,58	20,06	0,35	292	238,4	98,4	8,3	

ДЕНЬ ТРЕТИЙ

№ рецептурного листа	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг		сложность		зачислений по норме				высвобождаемые (кг)			минеральные вещества (кг)		
				брутто	нетто	из	руб.	коэф. сложности	Сложность блюда	белки	жиры	углеводы	основная часть (ккал)	ВТ	С	А	Са	Р	Мg
204	Мягкое отварное с соусом	180/15	Мягкое отварное Мясо свинное Сыр сливочный Соль поваренная Масло сливочное Чай зеленый Сахар	53 31,2 28,8 0,9 50 0,5 15	52 30,8 28,4 0,9 50 0,5 15	42,00р. 67,20р. 672,00р. 10,00р. 60,00р. 600,00р. 82,00р.	3,00р. 2,128р. 21,28р. 0,02р. 3,00р. 0,47р. 1,29р.	4,5	7,5	21	170,1	0,1	0	0	0	10,2	41,5	7,7	0,8
315	Хлеб пшеничный чаш с сахаром	200/15	Хлеб пшеничный Чаш с сахаром Сахар	50 0,5 15	50 0,5 15	60,00р. 600,00р. 82,00р.	3,00р. 0,47р. 1,29р.	3,56	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	0	11,5	42	16,5	1
Итого за группу блюд				150	150			36,43р.	8,65	8	58,6	339	0,26	0	0	24,69	89	26,6	2,3

№ рецептурного листа	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		Цена за 1 кг		сложность		зачислений по норме				высвобождаемые (кг)			минеральные вещества (кг)			
				брутто	нетто	из	руб.	коэф. сложности	Сложность блюда	белки	жиры	углеводы	основная часть (ккал)	ВТ	С	А	Са	Р	Мg	Fe
101	Суп картофельный с грибами	250	Горбуша Картофель Чаша рисовая Морковь Пшеничный Масло растительное Вода Соль поваренная Грибы Морковь Пшеничный Соль поваренная Имбир пшеничный Вода Масло сливочное Чаша рисовая Соль поваренная Пшеничный Сливки Вода Хлеб пшеничный Чаш рисовый	63,1 100 5 12,5 12 2,5 187,5 1 220 5 25 1,2 7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	60 75 5 10 10 2,5 187,5 1 182 4 20 1,2 7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	180,00р. 30,00р. 110,00р. 35,00р. 30,00р. 136,00р. 14,00р. 62,00р. 36,00р. 30,00р. 36,00р. 18,00р. 246,00р. 36,00р. 70,00р. 690,00р. 18,00р. 300,00р. 82,00р. 1,54р. 2,50р. 50,00р. 96,00р.	10,10р. 3,00р. 0,56р. 0,44р. 0,38р. 0,34р. 0,06р. 89,00р. 0,15р. 0,88р. 1,89р. 1,89р. 10,90р. 0,00р. 0,00р. 1,54р. 2,50р. 1,90р. 147,10р. 143,43р.	0,5	2,4	2,8	20,5	117,8	0,1	16,5	0	0,2	33,6	71,8	26,9	1,2
245	Бюфетная на отрубной пшеничной	100	Соль поваренная Грибы Морковь Пшеничный Соль поваренная Имбир пшеничный Вода Масло сливочное Чаша рисовая Соль поваренная Пшеничный Сливки Вода Хлеб пшеничный Чаш рисовый	220 5 25 1,2 7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	182 4 20 1,2 7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	62,00р. 36,00р. 30,00р. 36,00р. 18,00р. 246,00р. 36,00р. 70,00р. 690,00р. 18,00р. 300,00р. 82,00р. 1,54р. 2,50р. 50,00р. 96,00р.	100,24р. 30,5 44	30,5	44	10,6	580,5	0,1	4,7	0,1	0,1	10,4	182,8	38,1	4,4	
330	Соус сметанный	30	Имбир пшеничный Вода Масло сливочное Чаша рисовая Соль поваренная Пшеничный Сливки Вода Хлеб пшеничный Чаш рисовый	7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	7,5 2,25 85,2 1,2 20 20 20	246,00р. 36,00р. 70,00р. 690,00р. 18,00р. 300,00р. 82,00р. 1,54р. 2,50р. 50,00р. 96,00р.	1,94р. 0,32 1,13	1,32	1,32	16,68	0	0,01	0	0	6,15	0	1,19	0,05		
171	Каша гречневая рассыпчатая	180	Вода Масло сливочное Чаша рисовая Соль поваренная Пшеничный Сливки Вода Хлеб пшеничный Чаш рисовый	85,2 1,2 20 20 20	85,2 1,2 20 20 20	690,00р. 10,90р. 18,00р. 0,00р. 300,00р. 82,00р. 1,54р. 2,50р. 50,00р. 96,00р.	16,67р. 4,3 5,5	4,3	5,5	45,2	247,2	0	0	0	13,2	93,6	31,2	0,7		
388	Напиток из плодов шиповника	200	Сливки Вода Хлеб пшеничный Чаш рисовый	20 20 20 20	20 20 20 20	82,00р. 1,54р. 2,50р. 50,00р. 96,00р.	7,64р. 0,7 0,3	0,3	24,4	103	0	200	0,2	0	13	3	3	1		
Итого за группу блюд				870	870			143,43р.	55,62	63,98	207,57	1658,18	1,96	227,21	0,5	113,15	469,4	144,9	8,96	
Итого за день				1596,5	1596,5			143,43р.	55,62	63,98	207,57	1658,18	1,96	227,21	0,5	113,15	469,4	144,9	8,96	

ДЕНЬ ЧЕТВЕРТЫЙ

№	продвижение	масса	масса		сплошность		химический состав		запасы	питательные вещества		минеральные вещества							
			брутто	нетто	брутто	нетто	белки	жиры		углеводы	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe		
223	Затяжка на теросах со ступенчатым молком	200/50	терос	188	184	420,00г	78,95г	11,75г	8,3	5,3	15,3	182,7	0,1	5,5	2,8	9,71	14,3	54,4	1,2
			крупчатая мука	12	12	37,00г	0,44г												
			сахар	16	16	82,00г	1,31г												
			яйца	8	8	19,00г	0,72г												
			масло сливочное	8	8	69,00г	1,07г												
			молоко	8	8	95,00г	0,75г												
			сметана	8	8	95,00г	2,22г												
			яйца	1	1	19,00г	0,02г												
			соля. добавление	1	1	329,00г	19,74г												
			молоко ступенчатое	60	60	60,00г	3,00г												
375	Хлеб пшеничный чай с сахаром	200/15	хлеб пшеничный	50	50	60,00г	3,00г	3,00г	3,95	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	11,5	4,2	16,5	1
			чай с сахаром	0,5	0,5	530,00г	0,47г												
			вада	150	150														
Итого за группу мяши		510	15	15	82,00г	1,23г	116,45г	12,45	9,8	52,9	351,6	0,28	5,5	2,8	117,58	189,8	73,3	2,7	
ОБЕД																			
70/71	овощи и фруктовые смеси или соленья (помидоры)	60	овощи и фруктовые смеси или соленья (помидоры)	66	60	130,00г	8,58г	8,58г	0,7	0,1	2,2	14	0	6	0	13,8	25,2	8,4	0,8
			капустка свежая	62,5	50	35,00г	2,19г												
			картофель	40	30	30,00г	1,20г												
			морковь	12,5	10	30,00г	0,44г												
			лук репчатый	15,1	12,5	30,00г	0,49г												
			томатный пюре	2,3	2,3	18,00г	0,49г												
			масло сливочное	200	200	138,00г	0,88г												
			соля. добавление	1	1	18,00г	0,02г												
			бобовые чечевице	16,2	11,32	255,00г	41,11г												
			масло растительное	11,6	11,6	138,00г	1,58г												
291	пюре из картофеля	250	пюре из картофеля	13,2	11,6	30,00г	0,40г	5,158г	20,8	18	37,9	407,3	0,05	3,23	0	10,3	0	0	2,05
			картофель	15,6	13,2	35,00г	0,58г												
			томатное пюре	8,2	8,2	180,00г	1,48г												
			соля. добавление	58,2	58,2	110,00г	6,40г												
			сметанка	20	20	110,00г	2,29г												
			сахар	20	20	62,00г	0,94г												
			яйца	0,2	0,2	540,00г	0,11г												
			молоко пшеничное	20	20	50,00г	2,59г												
			хлеб пшеничный	30	30	60,00г	1,98г												
			хлеб ржаной	30	30	60,00г	1,98г												
Итого за группу овощей		1370					191,89г	44	35,05	164,75	1176,8	1,41	48,13	3	219,58	335,2	138	4,25	

ДЕНЬ ПЯТЫЙ

№ рецепта	наименование блюда	вес порции	продукты	вес		стоимость		химический состав				энергетич. ценность (ккал)				элементарный состав					
				брутто	нетто	Стоимость из	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	золь	Вит	С	А	Ca	P	Mg	Fe			
707/1	овощи натуральные свежее или ошпаренные (порция)	60	овощи натуральные свежее или ошпаренные (порция)	63,1	60	170,00р	10,73р	10,00р	0,5	ЗАВТРАК	0,1	1,5	8,1	0	6	0	13,8	26,2	8,4	0,6	
289	рыба на пару	250	рыба на пару	192	136	255,00р	48,95р	60,25р	24,8	2	331,2	0,26	24,6	0	6	0	30,37	580,7	112,8	8	
			масло растительное	4	4	147,00р	0,59р														
			картофель	180,5	120	40,00р	6,42р														
			морковь	31,5	26,5	40,00р	1,26р														
			томатное пюре	9	9	185,00р	1,67р														
			пук рыбный	18	15	30,00р	0,54р														
			масло растительное	6	6	147,00р	0,88р														
			овощи натуральные	1,2	1,2	19,00р	0,02р														
			молоко жирное	1,5	1,5	35,00р	0,05р														
			листья петрушки	50	50	60,00р	3,00р	3,00р	3,95	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	0	11,5	42	16,5	1	
317	чай зеленый	200/157	чай зеленый	0,5	0,5	50,00р	0,47р	3,14р	0,1	0	15,9	65	0	2,8	0	0	12,8	1,5	3	0,1	
			сахар	15	15	82,00р	1,23р														
			лимон свежий	8	7	180,00р	1,44р														
			вода	150	150																
итого за день пищи				582		76,63р	29,35р	28,8	43,6	571,2	0,39	33,4	313	128,47	609,4	140,7	9,7				

ВЕЩЬ

707/1	овощи натуральные свежее или ошпаренные (помидоры)	1/250	овощи натуральные свежее или ошпаренные (помидоры)	вес		стоимость		химический состав				энергетич. ценность (ккал)				элементарный состав					
				брутто	нетто	Стоимость из	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	золь	Вит	С	А	Ca	P	Mg	Fe			
96	распущенный (Вангедарский)	1/250	распущенный (Вангедарский)	100	75	30,00р	3,00р	7,20р	3,9	2,75	19	117	0,1	11	0	22	13,8	26,2	8,4	0,6	
			картофель	5	5	48,00р	0,24р														
			молоко	12,5	10	35,00р	0,44р														
			пук рыбный	8	5	30,00р	0,18р														
			масло растительное	5	5	135,00р	0,89р														
			вода	187,5	187,5	18,00р	0,1р														
			соль йодированная	16,5	15	180,00р	2,56р														
			дрожжи сухие	85,6	80	440,00р	37,69р														
294	копченая на горючке	1/100	копченая на горючке	11,3	11,3	50,00р	0,57р	47,20р	15,8	19,7	12,7	288,2	0	1,63	0	10,2	18,6	30,1	2,13		
			листья петрушки	14,2	14,2																
			молоко или вода	1,4	5,6	15,00р	7,50р														
			масло сливочное	1,44	1,44	850,00р	1,28р														
			масло растительное для проливки	1,4	1,4	135,00р	0,19р														
349	компот из сухофруктов	240	компот из сухофруктов	1,2	1,2	18,00р	0,02р	3,35р	0	0	19,4	77,4	0	0	0	9,4	0	0	2	0	
			сахар	12	12	110,00р	1,32р														
			листья петрушки	24	24	82,00р	1,29р														
			ягоды свежие	216	216	330,00р	0,96р														
			соль йодированная	65,2	65,2	20,00р	5,95р														
1/1	чай зеленый расщепленный	180	чай зеленый расщепленный	12	12	850,00р	10,88р	16,65р	4,3	5,5	45,2	247,2	0	0	0	13,2	59,6	31,2	0,7		
			листья петрушки	50	50	50,00р	2,50р														
			листья петрушки	30	30	95,00р	1,98р														
итого за день пищи				890		119,87р	42,85р	42,2	31,8	12,85	5	28,05	129	1	17	0,2	66,2	163,2	64,4	3,5	
итого за день				1472		795,44р	42,2р	42,2	31,8	12,85	5	28,05	129	1	17	0,2	66,2	163,2	64,4	3,5	

ДЕНЬ ШЕСТОЙ

№ рецептурных листов	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		худшеший состав				энергетическая ценность (ккал)		витамины (мг)			микроэлементы (мг)		
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Цена за 1 шт. изделия	Смешанность блюда	белки	жиры	углеводы	кислотность	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe
302	печенье мясное сгущенное (промышленное производство) с изюмом сливочным	200/10	печенье мясное сгущенное	200	200	440,00р.	88,00р.	98,00р.	22,8	37,5	38	571,3	0,2	0,4	0,4	35,3	233,6	31,6	3,1
				10	10	100р.	10,00р.												
				хлеб пшеничный	50	50	60,00р.												
316	чай с сахаром	200/15	чай с сахаром	0,5	0,5	830,00р.	0,42р.	1,70р.	0,2	0	13,4	52	0,06	0	0	2,88	4,5	2,4	0,5
				15	15	82,00р.	1,23р.												
				сахар	15	15	82,00р.												
итого за блюдо пишу				150	150			162,70р.	26,85	38	75,6	740,2	0,36	0,4	0,4	49,78	290,1	50,5	4,6

70/1	овощи натуральные свежие или соевые (огурцы)	60	овощи натуральные свежие или соевые	63,1		60		160,00р.		10,10р.		10,10р.		ОВОЩИ						
				огурцы	соевые	Цена за 1 кг	Цена за 1 шт. изделия	белки	жиры	углеводы	кислотность	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe		
102	огурцы натуральные свежие	250	огурцы натуральные свежие	65,6	50	30,00р.	2,00р.	8,89р.	5,6	5,4	17,5	140,6	0,2	9,5	0,25	48,8	83,7	35,5	2,1	
				фасоль	20,2	20	250,00р.													5,25р.
				лук репчатый	12	10	30,00р.													0,36р.
				морковь	15,7	12,5	35,00р.													0,59р.
				масло растительное	2	2	150,00р.													0,98р.
				соль поваренная	12	12	18,00р.													0,00р.
				бульон овощной	1	1	18,00р.													0,00р.
				бульон мясной	188	142	255,00р.													50,46р.
				масло растительное	12	12	135,00р.													1,50р.
				картофель	120,6	135	30,00р.													3,52р.
				морковь	52,2	41,4	35,00р.													1,83р.
				петрушка листовая	5,4	4,8	-													0
				лук репчатый	21,6	18	30,00р.													0,85р.
				горошек зеленый консервированный	14,4	9	187,50р.													2,70р.
				соль поваренная	1,2	1,2	18,00р.													0,02р.
овес	7,6	30	248,00р.	1,89р.																
соевые бобы	2,2	2,2	53,00р.	0,89р.																
листья шпината	22,6	22,6	33,00р.	0,89р.																
листья свеклы	3	3	180,00р.	0,54р.																
томатное пюре	5	5	82,00р.	1,64р.																
сметана	20	20	110,00р.	2,20р.																
масло растительное	0,2	0,2	540,00р.	0,11р.																
вода	200	200	50,00р.	2,50р.																
хлеб пшеничный	50	50	60,00р.	1,98р.																
хлеб ржаной	30	30	66,00р.	2,20р.																
итого за блюдо пишу	890	890		194,83р.	30,59	20,28	95,56	713	1,47	26,11	0	45,35	148	383,2	19,5	8,4	1			
итого за блюдо пишу				1385	1385			194,83р.	57,54	58,28	175,16	1453,2	1,83	26,51	46,25	216,58	643,3	170,7	13	

ДЕНЬ ВОСЬМОЙ

№ рецепта упаковки	наименование блюда	масса порции	рецепты	масса		стопимость		химический состав					энергетическая ценность (ккал)			витаминный (мг)			минеральные вещества (мг)		
				брутто	нетто	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	клетчатка	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe			
70/71	овощи и фруктовые салаты или соленья (овощи)	60	овощи и фруктовые салаты или соленья (овощи)	63,1	60	8,85г	8,85г	0,5	0,1	1,5	8,1	0	6	0	13,8	26,2	8,4	0,6			
229	рыба, тушеная в томате с овощами	100	рыбный соус (овощи) картофель морковь лук репчатый томатное пюре масло растительное растительный яйцо сметана соль, специи	180 187 187 221 10 10 5 2,5 2 0,001	127 18 40,0г 18 8,7 10 5 2,5 2 0,001	162,00г 16,55г 4,00г 30,00г 185,00г 417,00г 540,00г 82,00г 1200	16,55г 9,28г 0,33г 1,85г 0,74г 1,35г 0,15г 1,20г	23,19г	11,2	5,05	6,5	105	0	2,8	1,1	37,04	134	32,2	0,78		
312	пюре картофельное	180	картофель молоко масло сливочное соль, специи	210,8 198,4 28,8 9	1,2 1,2 28,8 9	19,00г 40,00г 75,00г 10,00г	0,02г 8,42г 2,19г 9,00г	19,85г	3,8	7,2	25,6	182,3	0,2	31,2	0,1	2,4	102,6	38,1	1,6		
316	хлеб пшеничный чай с сахаром	50 230/15	хлеб пшеничный чай с сахаром слад вода	50 230/15 15 150	50 30 50 150	50,00г 50,00г 82,00г 1,25г	3,00г 0,41г 1,25г	3,00г	3,96	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	11,5	4,2	16,5	1		
итого за период учета				665		58,55г	19,65	12,85	71,2	444,9	0,36	40	1,2	67,72	308,3	96,6	4,48				

О.С.Е.Д.

70/71	овощи и фруктовые салаты или соленья (овощи)	60	овощи и фруктовые салаты или соленья (овощи)	66	60	130,00г	8,58г	8,58г	0,7	0,1	2,2	14	0	6	0	13,8	26,2	8,4	0,6	
88	пирог на сметане с картошкой	240	яйца картофель молоко лук репчатый томатное пюре масло растительное вода соль, специи	62,5 40 12,5 12,5 2 5 200	50 30 30 30 5 200	35,00г 2,19г 35,00г 1,20г 0,44г 0,45г 0,85г 0,85г	2,19г 1,20г 0,44г 0,45г 0,85г 0,85г	5,43г	1,8	5	6,9	80,5	0	33,4	0,2	51,5	36,2	19,3	0,9	
280	фруктовый салат	100	яблоко лимон сахар вода	94,5 14,5 20 9	89 14,5 20 9	620,00г 50,00г 50,00г 30,00г	58,58г 0,73г - D 0,32г	61,15г	10,65	13,14	12,1	212,48	0	0,03	0	37,13	0	16,87	6,53	
312	пюре картофельное	180	картофель молоко масло сливочное соль, специи	210,8 198,4 28,8 1,2	198,4 28,8 1,2	30,00г 74,00г 82,00г 0,01г	6,33г 2,13г 0,01г	16,46г	3,8	7,2	25,6	182,9	0,2	31,2	0,1	2,4	102,6	38,1	1,6	
388	напиток на основе шиповника	200	шиповник сахар вода	20 20 200	20 20 200	300,00г 60,00г 1,54г	60,00г	7,54г	0,7	0,3	24,4	103	0	200	0,2	13	3	3	1	
итого за период учета				699		50	50	50,00г	2,50г	3,95	0,5	24,2	116,9	0,1	0	0	11,5	4,2	16,5	1
итого за период учета				894		30	30	50,00г	1,98г	1,98г	4,3	21,25	129	1	0	0	14,15	4,2	16,5	1
итого за период учета				1504		30	30	50,00г	1,98г	103,76г	26,9	27,89	838,88	1,3	270,63	0,6	44,15	27	118,97	7,63
итого за период учета				1504		30	30	50,00г	1,98г	190,10г	45,55	40,74	1303,78	1,66	310,63	1,7	208,53	59,53	218,77	17,17

ДЕНЬ ДЕВЯТЫЙ

№ рецепта Уры	прям или названия блюда	масса продукта	продукты	масса		стоимость		индивидуальное сырье				индивидуальные вещества (кг)							
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость стм. единицы	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетич. ценность (ккал)	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
210	салат из огурцов	140/132	яйца	2	96	150,00р.	30,00р.	46,85р.	14,42	23,8	2,34	240	0,13	0,28	0,26	89,2	231,2	18,14	2,6
			масло сливочное	36	36	635,00	4,45р.												
			соль поваренная	4,8	4,8	19,00р.	0,02р.												
			соль йодированная	1	1	635,00	12,24р.												
50	мороженное	60	мороженное	63	60	124,00р.	7,81р.	7,81р.	14,42	23,8	2,34	240	0,06	0	32	0	0	0,41	
			консервированная	50	50	60,00р.	3,00р.												
			линей пшеничный	5	5	520,00р.	2,80р.												
			клубничная начинка	20	20	82,00р.	1,64р.												
319	кофеинный напиток с молоком	200	вода	120	120	82,00р.	1,64р.	12,14р.	3,3	2,4	26,7	142,2	0	1,3	0	11,5	60,3	59,6	21,2
			сахар	20	20	82,00р.	1,64р.												
			молоко	100	100	79,00р.	7,90р.												
			молоко	100	100	79,00р.	7,90р.												
итого за группу блюд				470				69,80р.	36,09	50,5	55,68	739,1	0,28	1,58	0,26	122,7	333,5	94,84	25,21

70/71	овощи и фрукты свежие или соевые (супы)	60	овощи и фрукты соевые или соевые (супы)	63,1	80	180,00р.	10,10р.	10,10р.	0,5	ОСЕНЬ			индивидуальные вещества (кг)																		
										0,1	1,5	8,1	0	6	0	0,2	33,6	71,8	29,9	1,2											
101	суп картофельный с грибами	250	картофель	100	75	30,00р.	3,00р.	4,76р.	2,4	2,8	20,5	117,8	0,1	16,5	0,2	13,8	25,2	8,4	0,6												
			грибы	5	5	120,00р.	0,90р.																								
			масло сливочное	12,5	10	35,00р.	0,46р.																								
			пшеничный	12	10	30,00р.	0,36р.																								
			масло растительное	2,5	2,5	136,00р.	0,34р.																								
			вода	187,5	187,5	0,00р.	0,00р.																								
			соль поваренная	1	1	18,00р.	0,02р.																								
			картофель	214	158	620,00р.	132,68р.																								
			пшеничный	217,8	180	30,00р.	6,36р.																								
			томатная паста	9,6	9,6	180,00р.	1,79р.																								
259	железо по-лакомому	1/100/200	молоко	9,6	9,6	136,00р.	1,31р.	142,70р.	61,6	120,4	38,4	1415,2	0,2	12,2	0	59	400,2	81	5,9												
			молоко	1,3	1,3	18,00р.	0,02р.																								
			сладкий	20	25	110,00р.	2,20р.																								
			кислота лимонная	0,2	0,2	82,00р.	1,64р.																								
			вода	200	200	0,00р.	0,11р.																								
			яйца	20	20	60,00р.	2,99р.																								
			линей пшеничный	30	30	68,00р.	1,99р.																								
			соль поваренная	30	30	68,00р.	1,99р.																								
			итого за группу блюд	800																259,79р.	108,84	175,95	189,83	2965,5	1,66	36,39	0,46	271,5	914,7	289,14	34,91

ДЕНЬ ДЕСЯТИЙ

№ рецептурного листа	наименование блюда	масса порции	продукты	масса			сплошность			химический состав			энергетическая ценность (ккал)			витамины (мг)			минеральные вещества (мг)		
				брутто	нетто	линей за 1 см	Сплошно стм	Сплошность блюда	белки	жиры	углеводы	вода	энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
707/1	овощи негустые с соусом или сметаной (салат)	60	овощи негустые с соусом или сметаной (салат)	63,1	60	170,00р	10,73р	10,73р	10,73р	0,5	0,1	1,5	8,1	0	6	0	13,8	26,2	8,4	0,6	
294	котлеты из гречихи	11/00	фарш из гречихи яйцо куриное молоко или вода соль поваренная масло сливочное масло растительное для жарки соль поваренная	86,6 11,3 14,2 1,40 1,44 1,4	80 90,00р 15,00р 1,39р	420,00р 36,96р 0,89р	44,21р	15,8	19,7	12,7	289,2	0	1,63	0	0,13	10,2	18,6	30,1	2,13		
171	каша гречневая рассычатая	180	гречка пропаренная масло сливочное соль поваренная хлеб пшеничный чай-зеленый вода	82,2 12 1,2 50 0,5	82,2 12 1,2 50 0,5	70,00р 5,96р 11,22р 67,00р 3,00р	17,98р	4,3	5,5	46,2	247,2	0	0	0	0	13,2	36,6	31,2	0,7		
378	чай с сахаром	200/15	чай-зеленый чай-зеленый вода	50 0,5 150	50 0,5 150	67,00р 3,00р 0,47р	3,00р	3,96	0,5	24,2	118,9	0,1	0	0	0	11,5	4,2	16,5	1		
Итого за группу пицц				510	510	82,00р	1,29р	77,61р	24,75	25,8	97	713,4	0,16	7,63	0,13	51,66	163,9	86,6	4,93		

707/1	овощи негустые с соусом или сметаной (салат)	60	овощи негустые с соусом или сметаной (салат)	66	80	130,00р	8,98р	8,98р	0,7	0,1	2,2	14	0	6	0	13,8	26,2	8,4	0,6
100/109	гречка пропаренная с помидорами	290	гречка пропаренная яйцо куриное молоко или вода масло сливочное масло растительное соль поваренная уксус лимонная кислота масло сливочное соль поваренная вода уксус лимонная кислота масло сливочное соль поваренная вода уксус лимонная кислота	66,7 12,3 10 12 2,5 187,5 1 15	90 10 30,00р 30,00р 1,39р 187,5 1 15	30,00р 2,00р 0,44р 0,37р 0,29р 18,00р 0,02р	2,00р	3,19р	3,96	4,99	18,79	134,26	0,105	3,3	0,02	33,4	77,2	19,45	1
289	гречка пропаренная	290	гречка пропаренная яйцо куриное молоко или вода масло сливочное соль поваренная уксус лимонная кислота масло сливочное соль поваренная вода уксус лимонная кислота масло сливочное соль поваренная вода уксус лимонная кислота	192 4 136,00р 48,96р 14,6 170 26 31,5 9 18 15 6 1,2 1,5 24 24 214	192 4 136,00р 48,96р 14,6 170 26 31,5 9 18 15 6 1,2 1,5 24 24 214	795,00р 0,59р 4,82р 0,45р 0,02р 1,96р 0,02р	58,08р	24,8	26,2	2	331,2	0,29	24,6	3,13	90,37	360,7	112,8	8	
659	салат из овощей	200	огурцы свежие помидоры свежие лук репчатый масло растительное соль поваренная лимонная кислота уксус	16,5 18,5 9 6 1,2 1,5 24	16,5 18,5 9 6 1,2 1,5 24	30,00р 4,82р 1,10р 0,52р 0,02р	4,82р	0,3	0	31,4	127,2	0,086	0,4	0,2	25,2	36,6	19,4	0,6	
гречка	гречка пропаренная с соусом или сметаной	100	гречка пропаренная с соусом или сметаной	100	100	300,00р	30,00р	30,00р	6,37	4,26	63,03	317,14	0,11	0,11	0	22,29	61,14	24,86	1,54
Итого за группу пицц		800		800	800	99,00р	1,98р	1,98р	79,79р	31,61р	33,04р	62,55р	1,501р	34,3	0	11,5	4,2	16,5	1
Итого за день				1400	1400	82,00р	1,29р	156,14р	62,36	62,84	196,64	156,95р	1,661р	47,93	3,48	227,46	696,6	281,96	17,19

Итого по рецептурному листу	Итого за завтрак	Итого за обед	Итого за ужин	Питательная ценность			Витамины			Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углеводы	В1	С	А	Са	Р	Мg
1781,02р	200,21	764,83	557,24	2,96	86,24	6,02	102,36	234,04	690,5	6,72		
146,40р	20,02	20,67	76,49	0,80	9,67	0,80	102,84	234,09	690,5	6,57		
699,37р	200,21	764,83	557,24	2,96	86,24	6,02	102,36	234,04	690,5	6,72		
68,89р	16,88	17,23	63,74	0,25	8,02	0,67	85,70	195,08	57,84	5,48		
1 061 650	337,27	1189 81	1088 17	13,971	748 15	57 68	1306 38	3742 84	7228 2	81 35		
90 746	24 31	28 05	99 15	995 31	1 115	62 43	108 87	317 84	702 35	6 78		

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций № 2 4.0179-20
2. Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях - Дети плюс 2015 год/ под ред. М.П.Морозова, В.А. Турчанина
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях - Дети плюс 2014 год/ под ред. М.П.Морозова, В.А. Турчанина
4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных учреждений/ Уралский РЦП, по ред. Паравалова А.Я., г.Пермь, 2011г.