Приложение № 1   
к извещению об электронном аукционе

**Техническое задание**

**1.Сведения об основных условиях оказания услуг**

1) Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный центр № 7 г. Челябинска»

2) Место оказания услуг:

Российская Федерация, 454128, г. Челябинск, ул. 40-летия Победы, д.48, столовая, 1 этаж;

3) Сроки оказания услуг:

- для обучающихся: с 01 апреля 2023 г (но не ранее даты заключения настоящего договора) по 26 мая 2023г.

4) График оказания услуг:

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 17 часов 00 минут

Количество смен: 1

**Расписание работы столовой по адресу: Российская Федерация, 454128, г.Челябинск, ул. 40-летия Победы, д.48, столовая, 1 этаж, для организации горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2023г.:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Смена | Перемена | Продолжительность | Классы | Количество приемов пищи обучающихся, получающих бюджетные средства на питание | |
| 1 | 1 | с 8 час 40 мин по 8 час 55 мин | 1-1, 1-2, 1-3, 1-4, 1-5, 1-6, 1-7, 1-8, 1-9, 1-10, 1-11, 2-Э | обучающиеся (7-10 лет) | 1 |
| 2 | с 9 час 40 мин по 10 час 00 мин | 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-5, 2-6, 2-7,  3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 | обучающиеся (7-10 лет) | 1 |
| 5-1, 5-2, 5-3, 5-4, 5-5, 6-1, 6-2, 6-3, 6-4, 7-1, 7-2, 7-3, 7-4, 8-1, 8-2, 8-3, 8-4, 9-1, 9-2, 10-1, 10-2,  11-1 | обучающиеся (11-18 лет) с ограниченными возможностями здоровья |  |
| 3 | с 10 час 45 мин по 11 час 05 мин | 4-1, 4-2, 4-3, 4-4, 4-5, 4-6 | обучающиеся (7-10 лет) | 1 |
| 5-1, 5-2, 5-3, 5-4, 5-5 | обучающиеся (11-18 лет) | 1 |
| 4 | с 11 час 50 мин по 12 час 10 мин | 6-1, 6-2, 6-3, 6-4, 7-1, 7-2, 7-3, 7-4,  8-1, 8-2, 8-3, 8-4, 9-1, 9-2, 10-1, 10-2, 11-1 | обучающиеся (11-18 лет) | 1 |
|  | 1-1, 1-2, 1-3, 1-4, 1-5, 1-6, 1-7, 1-8, 1-9, 1-10, 1-11, 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-5, 2-6, 2-7,  3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 4-1, 4-2, 4-3, 4-4, 4-5, 4-6 | обучающиеся (7-10 лет) с ограниченными возможностями здоровья | 1 |

5) **Примерное двухнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 72 руб. 08 коп. в день**:

- Обучающиеся (7 – 10 лет)

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 147 руб. 00 коп. в день**:

- Обучающиеся (7 – 10 лет)

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 72 руб. 08 коп. в день**:

- Обучающиеся (11 – 18 лет)

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 147 руб. 00 коп. в день**:

- Обучающиеся (11 – 18 лет)

**Примерное двухнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 148 руб. 00 коп. в день**:

- Обучающиеся (11 – 18 лет)

6) Исполнитель поставляет продукцию по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно до 8:00 текущего дня, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – за 40 минут до накрытия. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

**2. Требования соответствия нормативным документам**

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

**3. Требования к ценообразованию**

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

**4. Требования к организации питания:**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение №1 к техническому заданию).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 10 дней (двухнедельное меню), для организации питания детей 7-10 и 11-18 лет в муниципальном учреждении;

- меню обедов, усиленных полдников на период 10 дней (двухнедельное меню), для организации питания воспитанников 7-10 лет в группе продленного дня в муниципальном учреждении.

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"* в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать примерному 10-дневному меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

О каждом случае внесения изменений в примерное меню исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием исключительности случая замены и согласовать внесенные изменения. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

6) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

7) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

9) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

10) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе обучающихся.

**5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки**

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 2 к техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания обучающихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

– наименование и адрес предприятия-изготовителя;

– наименование готового блюда и кулинарной продукции;

– номер технологической карты;

– масса нетто;

– количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);

– количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- дата выработки;

– срок годности и условия хранения;

– состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);

– пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечиваете доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

**6. Требования к персоналу**

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

**7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств**

Согласно [п. 10 ч. 1 ст. 17.1](consultantplus://offline/ref=9FADFAD757930F0B8FA42C5DB202086D749B5A0DC78AE7C46E6F98735B1CA1B843521471D4W1T4K) Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено извещением для целей исполнения муниципального контракта. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по договору безвозмездного пользования (договор ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников (Приложение № 4 к извещению об аукционе в электронной форме).

Приложение № 1  
к Техническому заданию

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДЕНО: |
|  | | |  |  |  |  | Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.Н. Лежнина / | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | МП |
| **Примерное двухнедельное меню  для обучающихся 1 по 4 класс, получающих бюджетные средства на питание в размере 72,08 рублей** | | | | | | | | | | | |
| Категории: Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не относящие к отдельным категориям. | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *№* | *Прием пищи,* | *Масса* | *Пищевые вещества,г.* | | | *Энергет. ценность (ккал)* | *Витамины водорастворимые* | | | *Витамины жирорастворимые* | | *Минеральные вещества* | | | | | | | | | | *рец.* | *наименование блюда* | *порции, г* | *Б* | *Ж* | У | *В1, мг* | С, мг | *В2, мг* | *А, мкг рет. экв* | *D, мкг* | *Nа, мг* | *K, мг* | *I, мкг* | *Se, мкг* | *F, мкг* | *Са, мг* | *Р, мг* | *Мg, мг* | *Fе, мг* | | **1** | *2* | 3 | *4* | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | **ДЕНЬ 1** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **15.40** | **15.80** | **83.75** | **535.79** | **0.30** | **18.31** | **0.36** | **53.00** | **0.65** | **326.21** | **570.80** | **39.88** | **4.40** | **19.52** | **347.50** | **2.87** | **40.04** | **5.79** | | 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 6.81 | 10.45 | 29.51 | 239.33 | 0,18 | 1,38 | 0.20 | 20,00 | 0,55 | 0.81 | 1.50 | 35.20 | 0.04 | 0.12 | 149,37 | 2,87 | 40,04 | 1,30 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 | 0.09 | 7 |  | 0.6 | 50.7 |  |  |  | 64.43 |  |  | 0.4 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 | 0.03 | 26 | 0.1 | 81 | 8.8 |  | 1.45 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Фрукт | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 | 0.03 |  |  | 44.2 | 472.6 | 3.4 | 0.51 | 13.6 | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **585** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 2.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **16.21** | **16.00** | **68.00** | **482.80** | **0.74** | **48.43** | **0.25** | **25.20** | **3.75** | **746.80** | **763.75** | **8.91** | **2.81** | **59.65** | **93.46** | **125.84** | **42.87** | **4.20** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 60 | 0.48 | 0 | 1.02 | 6 | 0.04 | 15 | 0.01 |  |  | 506.64 | 70.22 |  |  |  | 8.4 |  |  | 0.54 | | 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 50/50 | 9 | 11.92 | 14.02 | 199.36 | 0.46 | 1.78 | 0.09 |  | 3.54 | 34.72 | 53.34 | 2.02 | 0.06 | 20.05 | 10.16 | 8.54 | 1.88 | 1.14 | | 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3.27 | 4.08 | 21.96 | 137.62 | 0.19 | 31.07 | 0.12 | 25.2 | 0.21 | 5.64 | 602.39 | 5.61 | 0.35 | 33.8 | 49.59 | 91.3 | 35.39 | 1.43 | | 394/16 | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200 | 0.46 |  | 11.00 | 45.82 | 0.01 | 0.58 | 0.02 |  |  | 0.20 | 0.60 |  |  |  | 17.31 |  |  | 0.65 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 3.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **19.25** | **18.72** | **59.22** | **482.59** | **0.10** | **16.39** | **0.12** | **40.00** | **0.10** | **228.62** | **339.97** | **45.28** | **2.83** | **14.17** | **72.97** | **29.50** | **5.70** | **4.07** | | 210/17 | Омлет натуральный с маслом | 160/5 | 15.66 | 18.72 | 18.21 | 303.96 | 0.01 | 0.39 | 0.09 | 40 | 0.1 | 2.25 | 3.74 | 42 | 0.13 | 0.37 | 38.9 | 3.5 | 0.1 | 0.07 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  |  |  | 0.77 | 21.03 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Фрукт | 100 | 0.59 |  | 10 | 40.59 | 0.05 | 16 | 0.02 |  |  | 26 | 278 | 2 | 0.3 | 8 | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **505** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 4.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **19.23** | **17.26** | **83.75** | **573.26** | **0.31** | **2.12** | **0.21** | **30.24** | **3.83** | **443.88** | **246.58** | **50.89** | **19.53** | **18.82** | **54.72** | **157.82** | **40.18** | **4.80** | | 271/17 | Котлета домашняя | 90 | 10.4 | 12.59 | 10.56 | 197.15 | 0.08 | 0.6 | 0.12 |  | 2.65 | 75.03 | 22.77 | 49.92 | 0.93 | 3.82 | 17.6 | 13.35 | 2.94 | 2.26 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6.81 | 4.67 | 27.88 | 180.79 | 0.12 |  | 0.036 | 30.24 | 1.18 | 2.75 | 76.51 | 0.97 | 0.06 | 15 | 16.15 | 65.81 | 11.82 | 0.04 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  |  |  | 0.10 | 0.30 |  |  |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.1 |  | 0.05 |  |  | 366 | 147 |  | 18.54 |  | 17.4 | 78 | 25.2 | 2.16 | |  |  | **510** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 5.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **19.25** | **16.00** | **79.55** | **537.25** | **0.16** | **16.88** | **0.44** | **16.00** | **0.16** | **293.36** | **544.58** | **14.29** | **33.00** | **56.58** | **316.85** | **8.20** | **1.48** | **4.75** | | 223/17 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 120/30 | 15.6 | 15 | 36.54 | 343.56 | 0.07 | 0.88 | 0.41 | 16 | 0.16 | 66.99 | 208.35 | 11.01 | 30.3 | 42.78 | 283.18 | 8.2 | 1.48 | 0.71 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  |  |  | 0.77 | 21.03 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Фрукт | 110 | 0.65 |  | 11 | 44.65 | 0.05 | 16 | 0.02 |  |  | 26 | 278 | 2 | 0.3 | 8 | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **500** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 6.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **15.84** | **15.80** | **83.04** | **534.71** | **0.23** | **17.88** | **0.34** | **47.00** | **0.32** | **330.22** | **632.75** | **41.13** | **8.16** | **35.99** | **297.79** | **71.29** | **23.64** | **5.28** | | 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/5 | 7.25 | 10.45 | 28.80 | 238.25 | 0.11 | 0.95 | 0.18 | 40.00 | 0.22 | 4.82 | 63.45 | 36.45 | 3.80 | 16.59 | 99.66 | 71.29 | 23.64 | 0.79 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 | 0.09 | 7 |  | 0.6 | 50.7 |  |  |  | 64.43 |  |  | 0.4 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 | 0.03 |  | 0.1 | 81 | 8.8 |  | 1.45 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Фрукт | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 | 0.03 |  |  | 44.2 | 472.6 | 3.4 | 0.51 | 13.6 | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **585** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **20** | **17** | **72.78** | **543.59** | **0.5** | **4.45** | **0.19** | **54.92** | **3.74** | **414.86** | **957.07** | **3.09** | **22.99** | **24.24** | **106.86** | **311.66** | **170.5** | **9.54** | | 278/17 | Тефтели 1-й вариант | 60/50 | 9.29 | 10.89 | 11.52 | 181.29 | 0.06 | 2.82 | 0.07 | 33.92 | 3.14 | 41.51 | 62.3 | 1.08 | 0.92 | 10.08 | 14.58 | 25.31 | 6.62 | 1.51 | | 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 6.35 | 5.52 | 21.3 | 160.28 | 0.3 | 0.15 |  | 21 | 0.6 | 2.37 | 219.88 | 2.01 | 3.53 | 14.16 | 15.38 | 208.35 | 138.65 | 4.66 | | 394/16 | Компот из кураги, витамин С | 200 | 1.92 | 0.11 | 24 | 124.1 | 0.04 | 1.48 | 0.07 |  |  | 4.98 | 527.89 |  |  |  | 59.5 |  |  | 1.21 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2.44 | 0.48 | 15.96 | 77.92 | 0.1 |  | 0.05 |  |  | 366 | 147 |  | 18.54 |  | 17.4 | 78 | 25.2 | 2.16 | |  |  | **500** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 8.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **23.04** | **18.01** | **65.03** | **516.32** | **0.26** | **33.47** | **0.13** | **25.20** | **0.22** | **206.60** | **670.09** | **6.90** | **2.77** | **40.22** | **68.86** | **118.62** | **41.71** | **2.37** | | 229/17 | Рыба, тушеная с овощами (филе) | 75/50 | 15.28 | 10.88 | 3.3 | 172.26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 312/17 | Пюре картофельное | 150 | 3.27 | 4.08 | 21.96 | 137.62 | 0.19 | 31.07 | 0.12 | 25.2 | 0.21 | 5.64 | 602.39 | 5.61 | 0.35 | 33.8 | 49.59 | 91.3 | 35.39 | 1.43 | | 412/16 | Чай с лимоном | 200/7 | 0.06 |  | 11.22 | 45.13 |  | 2.4 |  |  | 0.01 | 1.36 | 30.5 | 0.01 | 0.02 | 0.62 | 2.87 | 1.32 | 0.72 | 0.08 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Печенье | 20 | 1.43 | 3.05 | 8.55 | 67.31 | 0.03 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8.4 |  |  | 0.42 | |  |  | **507** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 9.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **19.25** | **15.90** | **83.75** | **557.09** | **0.43** | **29.64** | **1.71** | **31.21** | **4.68** | **264.33** | **297.09** | **7.19** | **28.31** | **169.27** | **66.05** | **341.06** | **38.28** | **6.60** | | 206/04 | Горошек зеленый консервированный для подгарнировки | 60 | 2.03 | 0.13 | 4.25 | 26.29 | 0.05 | 4.3 | 0.03 |  | 0.09 |  |  |  |  |  | 8.6 | 26.66 | 9.03 | 0.3 | | 255/17 | Печень по-строгановски | 50/50 | 8.08 | 11.88 | 25.27 | 240.32 | 0.23 | 24.76 | 1.62 | 6.01 | 3.61 | 62.24 | 195.53 | 5.1 | 25.86 | 150.97 | 18.68 | 233.56 | 13.8 | 5.18 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5.68 | 3.89 | 23.23 | 150.66 | 0.1 |  | 0.03 | 25.2 | 0.98 | 2.29 | 63.76 | 0.81 | 0.05 | 12.5 | 13.46 | 54.84 | 9.85 | 0.03 | | 394/16 | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200 | 0.46 |  | 11.00 | 45.82 | 0.01 | 0.58 | 0.02 |  |  | 0.20 | 0.60 |  |  |  | 17.31 |  |  | 0.65 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 10.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **20.10** | **19.00** | **83.75** | **584.45** | **0.20** | **17.75** | **15.63** | **0.34** | **271.31** | **244.74** | **339.87** | **4.80** | **2.70** | **13.80** | **158.60** | **188.40** | **24.80** | **5.07** | | 291/17 | Плов из птицы (грудка филе) | 200 | 16.45 | 18 | 40.74 | 390.76 | 0.11 | 1.75 | 15.6 | 0.34 | 271.3 | 18.37 | 3.64 | 1.52 |  |  | 124.93 | 188.4 | 24.8 | 1.03 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  |  |  | 0.77 | 21.03 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  | 0.01 |  |  | 199.6 | 37.2 | 1.28 | 2.4 | 5.8 | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Фрукт | 110 | 0.65 |  | 11 | 44.65 | 0.05 | 16 | 0.02 |  |  | 26 | 278 | 2 | 0.3 | 8 | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-

М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.
2. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-

М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т.

Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.

1. Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | УТВЕРЖДЕНО: | | | | | | | |
|  | | | | |  | |  | |  | | |  | | Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.Н. Лежнина / | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | МП | | | | | | | |
| **Примерное двухнедельное меню  для обучающихся 1-4 класс, получающих бюджетные средства на питание в размере 147,00 рублей** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Категории: Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях **-** детиинвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (за исключением муниципальных образовательных организациях для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |
| *№* | | *Прием пищи,* | | | *Масса* | | *Пищевые вещества,г.* | | | | | *Энергет. ценность (ккал)* | | *Витамины водорастворимые* | | | | *Витамины жирорастворимые* | | | *Минеральные вещества (мг)* | | | | | | | |
| *рец.* | | *наименование блюда* | | | *порции, г* | | *Б* | | *Ж* | У | | *В1, мг* | | С, мг | | *А, мкг рет. экв* | | | *Са, мг* | | *Р, мг* | | *Мg, мг* | | *Fе, мг* | |
| **1** | | *2* | | | 3 | | *4* | | 5 | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 11 | | | 18 | | 19 | | 20 | | 21 | |
| **ДЕНЬ 1** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | **43.81** | | **43.60** | **212.05** | | **1434.28** | | **0.65** | | **41.79** | | **45.88** | | | **485.44** | | **193.09** | | **96.20** | | **10.64** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **15.40** | | **15.80** | **83.75** | | **535.79** | | **0.30** | | **18.31** | | **20.00** | | | **347.50** | | **2.87** | | **40.04** | | **5.79** | |
| 182/17 | | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | | | 200/5 | | 6.81 | | 10.45 | 29.51 | | 239.33 | | 0,18 | | 1,38 | | 20,00 | | | 149,37 | | 2,87 | | 40,04 | | 1,30 | |
| 414/16 | | Кофейный напиток с молоком | | | 200 | | 1.99 | | 1.7 | 15.89 | | 86.81 | | 0.03 | | 0.65 | |  | | | 64.43 | |  | |  | | 0.4 | |
| 15/17 | | Сыр (порциями) | | | 10 | | 2.6 | | 2.65 | 0.35 | | 35.65 | |  | | 0.28 | |  | | | 100.5 | |  | |  | | 0.09 | |
|  | | Батон нарезной | | | 40 | | 3 | | 1 | 21 | | 105 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.6 | |  | |  | | 0.48 | |
|  | | Яблоко | | | 130 | | 1 | |  | 17 | | 69 | | 0.05 | | 16 | |  | | | 25.6 | |  | |  | | 3.52 | |
|  | |  | | | **585** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **28.41** | | **27.80** | **128.30** | | **898.49** | | **0.35** | | **23.48** | | **25.88** | | | **137.94** | | **190.22** | | **56.16** | | **4.85** | |
| 52/17 | | Салат из свеклы | | | 60 | | 0.8 | | 6.04 | 6.46 | | 83.45 | | 0.01 | | 3.99 | | 0.68 | | | 21.28 | | 24.38 | | 12.42 | | 0.79 | |
| 96/17 | | Рассольник "Ленинградский" с курицей отварной | | | 200/15 | | 11.23 | | 1.41 | 43.96 | | 233.45 | | 0,11 | | 16,79 | |  | | | 25,90 | | 68,13 | | 23,75 | | 0.99 | |
| 182/06 | | Ёжики в соусе | | | 60/50 | | 5.78 | | 16.35 | 10.65 | | 212.83 | | 0.05 | | 1.22 | |  | | | 9.8 | | 16.87 | | 4.54 | | 1.39 | |
| 309/17 | | Макаронные изделия отварные | | | 150 | | 5.68 | | 3.89 | 23.23 | | 150.66 | | 0.1 | |  | | 25.2 | | | 13.46 | | 54.84 | | 9.85 | | 0.03 | |
| 394/16 | | Компот из кураги, витамин С | | | 200 | | 1.92 | | 0.11 | 24 | | 124.1 | | 0.04 | | 1.48 | |  | | | 59.5 | |  | |  | | 1.21 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **775** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 2.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | **43.16** | | **39.70** | **173.37** | | **1287.90** | | **1.41** | | **76.64** | | **26.10** | | | **255.58** | | **487.40** | | **171.14** | | **12.80** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **16.21** | | **16.00** | **68.00** | | **482.80** | | **0.74** | | **48.43** | | **25.20** | | | **93.46** | | **125.84** | | **42.87** | | **4.20** | |
| 70/17 | | Овощи натуральные солёные (огурцы) | | | 60 | | 0.48 | | 0 | 1.02 | | 6 | | 0.04 | | 15 | |  | | | 8.4 | |  | |  | | 0.54 | |
| 260/17 | | Гуляш из птицы (грудка) | | | 50/50 | | 9 | | 11.92 | 14.02 | | 199.36 | | 0.46 | | 1.78 | |  | | | 10.16 | | 8.54 | | 1.88 | | 1.14 | |
| 312/17 | | Пюре картофельное | | | 150 | | 3.27 | | 4.08 | 21.96 | | 137.62 | | 0.19 | | 31.07 | | 25.2 | | | 49.59 | | 91.3 | | 35.39 | | 1.43 | |
| 394/16 | | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | | | 200 | | 0.46 | |  | 11.00 | | 45.82 | | 0.01 | | 0.58 | |  | | | 17.31 | |  | |  | | 0.65 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **550** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **26.95** | | **23.70** | **105.37** | | **805.10** | | **0.67** | | **28.21** | | **0.90** | | | **162.12** | | **361.56** | | **128.27** | | **8.60** | |
| 75/17 | | Икра морковная | | | 60 | | 1.21 | | 0.06 | 12.33 | | 111.18 | | 0.02 | | 2.53 | |  | | | 27.92 | | 36.55 | | 19.35 | | 0.60 | |
| 99/17 | | Суп из овощей | | | 200 | | 8.31 | | 7.70 | 18.21 | | 175.38 | | 0,10 | | 21,34 | |  | | | 30,80 | | 51,54 | | 21,58 | | 0,80 | |
| 278/17 | | Тефтели 1-й вариант | | | 60/50 | | 9.29 | | 10.89 | 11.52 | | 181.29 | | 0.06 | | 2.82 | |  | | | 14.58 | | 25.31 | | 6.62 | | 1.51 | |
| 54/21 | | Горошница | | | 150 | | 6.12 | | 5.05 | 18 | | 141.93 | | 0.44 | |  | | 0.9 | | | 78 | | 215 | | 70 | | 4.45 | |
| 247/06 | | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | | | 200 | | 0.02 | |  | 29.31 | | 117.32 | | 0.01 | | 1.52 | |  | | | 3.57 | | 0.66 | | 0.22 | | 0.34 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.25 | | 32.50 | | 10.50 | | 0.90 | |
|  | |  | | | **760** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 3.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | | | | **42.94** | | **52.62** | **169.34** | | **1327.86** | | **0.62** | | **35.22** | | **596.40** | | | **182.93** | | **512.99** | | **219.59** | | **11.26** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **19.25** | | **18.72** | **59.22** | | **482.59** | | **0.10** | | **16.39** | | **40.00** | | | **72.97** | | **29.50** | | **5.70** | | **4.07** | |
| 210/17 | | Омлет натуральный с маслом | | | 160/5 | | 15.66 | | 18.72 | 18.21 | | 303.96 | | 0.01 | | 0.39 | | 40 | | | 38.9 | | 3.5 | | 0.1 | | 0.07 | |
| 411/16 | | Чай с сахаром | | | 200 | |  | |  | 11.01 | | 44.04 | |  | |  | |  | | | 0.47 | |  | |  | | 0.04 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | | Яблоко | | | 100 | | 0.59 | |  | 10 | | 40.59 | | 0.05 | | 16 | |  | | | 25.6 | |  | |  | | 3.52 | |
|  | |  | | | **505** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **23.69** | | **33.90** | **110.12** | | **845.27** | | **0.52** | | **18.83** | | **556.40** | | | **109.96** | | **483.49** | | **213.89** | | **7.19** | |
| 612/04 | | Маринад овощной с томатом | | | 60 | | 1.8 | | 10.2 | 10 | | 142 | | 0.02 | | 2.30 | | 443.00 | | | 14.00 | | 28.00 | | 17.00 | | 0.45 | |
| 113/17 | | Суп-лапша домашняя | | | 200 | | 3.39 | | 10.34 | 9.40 | | 144.22 | | 0,05 | | 1,50 | |  | | | 13,87 | | 27,46 | | 8,19 | | 0,51 | |
| 235/17 | | Шницель натуральный рыбный (минтай) | | | 90 | | 11.49 | | 8.67 | 8.48 | | 157.83 | | 0.1 | | 6.03 | | 92.4 | | | 52.89 | | 193.68 | | 44.45 | | 1.01 | |
| 304/17 | | Рис отварной | | | 150 | | 3.87 | | 4.69 | 40.07 | | 217.99 | | 0.3 | |  | | 21 | | | 15.38 | | 208.35 | | 138.7 | | 4.66 | |
| 1008/13 | | Напиток апельсиновый | | | 200 | | 0.14 | |  | 22.17 | | 89.23 | | 0,01 | | 9,00 | |  | | | 5,82 | |  | |  | | 0,12 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **740** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 4.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | | | | **43.51** | | **42.20** | **187.92** | | **1317.44** | | **0.80** | | **39.42** | | **146.51** | | | **161.97** | | **464.66** | | **220.54** | | **13.61** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **19.23** | | **17.26** | **83.75** | | **573.26** | | **0.29** | | **2.12** | | **25.20** | | | **52.03** | | **146.85** | | **38.21** | | **4.79** | |
| 271/17 | | Котлета домашняя | | | 90 | | 10.4 | | 12.59 | 10.56 | | 197.15 | | 0.08 | | 0.6 | |  | | | 17.6 | | 13.35 | | 2.94 | | 2.26 | |
| 309/17 | | Макаронные изделия отварные | | | 180 | | 6.81 | | 4.67 | 27.88 | | 180.79 | | 0.1 | |  | | 25.2 | | | 13.46 | | 54.84 | | 9.85 | | 0.03 | |
| 247/06 | | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | | | 200 | | 0.02 | |  | 29.31 | | 117.32 | | 0.01 | | 1.52 | |  | | | 3.57 | | 0.66 | | 0.22 | | 0.34 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.1 | |  | |  | | | 17.4 | | 78 | | 25.2 | | 2.16 | |
|  | |  | | | **510** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **24.28** | | **24.94** | **104.17** | | **744.18** | | **0.51** | | **37.30** | | **121.31** | | | **109.94** | | **317.81** | | **182.33** | | **8.82** | |
| 1/06 | | Винерет с зеленым горошком (без капусты) | | | 60 | | 0.75 | | 6.08 | 4.41 | | 75.30 | | 0.03 | | 5.80 | |  | | | 18.74 | | 25.96 | | 11.72 | | 0.50 | |
| 88/17 | | Щи из свежей капусты с картофелем | | | 200 | | 4.71 | | 3.56 | 36.26 | | 195.92 | | 0,08 | | 30,30 | | 105.00 | | | 41,80 | | 44,28 | | 20,10 | | 0,76 | |
| 280/17 | | Фрикадельки в соусе | | | 55/50 | | 10.01 | | 9.78 | 15.20 | | 188.86 | | 0,05 | | 0,40 | | 16.31 | | | 7,54 | | 6,72 | | 1,36 | | 1,28 | |
| 302/17 | | Каша гречневая рассыпчатая | | | 150 | | 6.35 | | 5.52 | 21.3 | | 160.28 | | 0.3 | | 0.15 | |  | | | 15.38 | | 208.35 | | 138.7 | | 4.66 | |
| 394/16 | | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | | | 200 | | 0.46 | |  | 11.00 | | 45.82 | | 0.01 | | 0.65 | |  | | | 19.23 | |  | |  | | 0.72 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.25 | | 32.50 | | 10.50 | | 0.90 | |
|  | |  | | | **755** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 5.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | | | | **45.88** | | **39.86** | **196.80** | | **1329.48** | | **0.66** | | **70.66** | | **146.62** | | | **423.51** | | **173.92** | | **63.46** | | **10.28** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **19.25** | | **16.00** | **79.55** | | **537.25** | | **0.16** | | **16.88** | | **16.00** | | | **316.85** | | **8.20** | | **1.48** | | **4.75** | |
| 223/17 | | Запеканка из творога с молоком сгущенным | | | 120/30 | | 15.6 | | 15 | 36.54 | | 343.56 | | 0.07 | | 0.88 | | 16 | | | 283.18 | | 8.2 | | 1.48 | | 0.71 | |
| 411/16 | | Чай с сахаром | | | 200 | |  | |  | 11.01 | | 44.04 | |  | |  | |  | | | 0.47 | |  | |  | | 0.04 | |
|  | | Батон нарезной | | | 40 | | 3 | | 1 | 21 | | 105 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.6 | |  | |  | | 0.48 | |
|  | | Яблоко | | | 110 | | 0.65 | |  | 11 | | 44.65 | | 0.05 | | 16 | |  | | | 25.6 | |  | |  | | 3.52 | |
|  | |  | | | **500** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **26.63** | | **23.86** | **117.25** | | **792.23** | | **0.50** | | **53.78** | | **130.62** | | | **106.66** | | **165.72** | | **61.98** | | **5.53** | |
| 70/17 | | Овощи натуральные солёные (огурцы) | | | 60 | | 0.48 | | 0 | 1.02 | | 6 | | 0.04 | | 15 | |  | | | 8.4 | |  | |  | | 0.54 | |
| 102/17 | | Суп картофельный с бобовыми | | | 200 | | 4.70 | | 3.84 | 15.42 | | 115.01 | | 0,18 | | 11,50 | | 97.20 | | | 40,80 | | 40,38 | | 16,70 | | 1,78 | |
| ТТК 212 | | Жаркое "Петушок" (грудка) | | | 200 | | 17.71 | | 19.86 | 53.05 | | 461.78 | | 0.22 | | 27.28 | | 32.7 | | | 29.14 | | 79.98 | | 31.56 | | 2.32 | |
| 394/16 | | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | | | 200 | | 0.74 | | 0.16 | 27.76 | | 115.44 | | 0.02 | |  | | 0.72 | | | 20.32 | | 19.36 | | 8.12 | | 0.45 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **700** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 6.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | **37.55** | | **47.13** | **181.61** | | **1306.81** | | **0.57** | | **69.97** | | **625.06** | | | **403.73** | | **351.28** | | **141.95** | | **10.08** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **15.84** | | **15.80** | **83.04** | | **534.71** | | **0.23** | | **17.88** | | **40.00** | | | **297.79** | | **71.29** | | **23.64** | | **5.28** | |
| 93/17 | | Каша "Дружба" с маслом | | | 200/5 | | 7.25 | | 10.45 | 28.80 | | 238.25 | | 0.11 | | 0.95 | | 40.00 | | | 99.66 | | 71.29 | | 23.64 | | 0.79 | |
| 414/16 | | Кофейный напиток с молоком | | | 200 | | 1.99 | | 1.7 | 15.89 | | 86.81 | | 0.03 | | 0.65 | |  | | | 64.43 | |  | |  | | 0.4 | |
| 15/17 | | Сыр (порциями) | | | 10 | | 2.6 | | 2.65 | 0.35 | | 35.65 | |  | | 0.28 | |  | | | 100.5 | |  | |  | | 0.09 | |
|  | | Батон нарезной | | | 40 | | 3 | | 1 | 21 | | 105 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.6 | |  | |  | | 0.48 | |
|  | | Яблоко | | | 130 | | 1 | |  | 17 | | 69 | | 0.05 | | 16 | |  | | | 25.6 | |  | |  | | 3.52 | |
|  | |  | | | **585** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **21.71** | | **31.33** | **98.57** | | **772.10** | | **0.34** | | **52.09** | | **585.06** | | | **105.94** | | **279.99** | | **118.31** | | **4.80** | |
| 612/04 | | Маринад овощной с томатом | | | 60 | | 1.8 | | 10.2 | 10 | | 142 | | 0.02 | | 2.30 | | 443.00 | | | 14.00 | | 28.00 | | 17.00 | | 0.45 | |
| 82/17 | | Борщ с капустой и картофелем | | | 200 | | 1.64 | | 3.56 | 11.76 | | 85.61 | | 0,07 | | 19,32 | | 129.00 | | | 42,23 | | 31,76 | | 13,48 | | 1,14 | |
| 295/17 | | Биточек куриный | | | 90 | | 10.45 | | 13.74 | 14.1 | | 221.91 | | 0.05 | | 0.47 | | 4.72 | | | 22 | | 108 | | 48 | | 1.03 | |
| 310/17 | | Картофель отварной | | | 150 | | 5.68 | | 3.83 | 24.54 | | 155.35 | | 0.15 | | 21 | | 8.34 | | | 14.64 | | 79.73 | | 29.33 | | 1.16 | |
| 1008/13 | | Напиток апельсиновый | | | 200 | | 0.14 | |  | 22.17 | | 89.23 | | 0,01 | | 9,00 | |  | | | 5,82 | |  | |  | | 0,12 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.25 | | 32.50 | | 10.50 | | 0.90 | |
|  | |  | | | **755** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | | | **43.10** | | **40.70** | **173.28** | | **1253.28** | | **1.21** | | **133.56** | | **195.60** | | | **260.77** | | **515.86** | | **244.99** | | **14.16** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **20** | | **17** | **72.78** | | **543.59** | | **0.5** | | **4.45** | | **21** | | | **106.86** | | **311.66** | | **170.5** | | **9.54** | |
| 278/17 | | Тефтели 1-й вариант | | | 60/50 | | 9.29 | | 10.89 | 11.52 | | 181.29 | | 0.06 | | 2.82 | |  | | | 14.58 | | 25.31 | | 6.62 | | 1.51 | |
| 302/17 | | Каша гречневая рассыпчатая | | | 150 | | 6.35 | | 5.52 | 21.3 | | 160.28 | | 0.3 | | 0.15 | | 21 | | | 15.38 | | 208.35 | | 138.65 | | 4.66 | |
| 394/16 | | Компот из кураги, витамин С | | | 200 | | 1.92 | | 0.11 | 24 | | 124.1 | | 0.04 | | 1.48 | |  | | | 59.5 | |  | |  | | 1.21 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2.44 | | 0.48 | 15.96 | | 77.92 | | 0.1 | |  | |  | | | 17.4 | | 78 | | 25.2 | | 2.16 | |
|  | |  | | | **500** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **23.10** | | **23.70** | **100.50** | | **709.69** | | **0.71** | | **129.11** | | **174.60** | | | **153.91** | | **204.20** | | **74.52** | | **4.62** | |
| 70/17 | | Овощи натуральные солёные (огурцы) | | | 60 | | 0.48 | | 0 | 1.02 | | 6 | | 0.04 | | 15 | |  | | | 8.4 | |  | |  | | 0.54 | |
| 63/06 | | Суп картофельный с крупой,с сайрой | | | 200 | | 3.47 | | 3.74 | 13.95 | | 103.33 | | 0,11 | | 16,50 | | 174.60 | | | 22,75 | | 97,35 | | 31,20 | | 1,02 | |
| 260/17 | | Гуляш из птицы (грудка) | | | 50/50 | | 9 | | 11.92 | 14.02 | | 199.36 | | 0.46 | | 1.78 | |  | | | 10.16 | | 8.54 | | 1.88 | | 1.14 | |
| 321/17 | | Капуста тушеная | | | 150 | | 7.15 | | 8.04 | 40.5 | | 262.96 | | 0.05 | | 95.18 | | 125 | | | 104.13 | | 72.31 | | 35.84 | | 1.44 | |
| 411/16 | | Чай с сахаром | | | 200 | |  | |  | 11.01 | | 44.04 | | 0.01 | | 0.65 | |  | | | 0.47 | |  | |  | | 0.04 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **750** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 8.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | **48.33** | | **50.02** | **188.59** | | **1405.80** | | **0.61** | | **60.74** | | **270.48** | | | **160.25** | | **358.42** | | **133.94** | | **7.40** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **23.04** | | **18.01** | **65.03** | | **516.32** | | **0.26** | | **33.47** | | **25.20** | | | **68.86** | | **118.62** | | **41.71** | | **2.37** | |
| 229/17 | | Рыба, тушеная с овощами (филе) | | | 75/50 | | 15.28 | | 10.88 | 3.3 | | 172.26 | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| 312/17 | | Пюре картофельное | | | 150 | | 3.27 | | 4.08 | 21.96 | | 137.62 | | 0.19 | | 31.07 | | 25.2 | | | 49.59 | | 91.3 | | 35.39 | | 1.43 | |
| 412/16 | | Чай с лимоном | | | 200/7 | | 0.06 | |  | 11.22 | | 45.13 | |  | | 2.4 | |  | | | 2.87 | | 1.32 | | 0.72 | | 0.08 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | | Печенье | | | 20 | | 1.43 | | 3.05 | 8.55 | | 67.31 | | 0.03 | |  | |  | | | 8.4 | |  | |  | | 0.42 | |
|  | |  | | | **507** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **25.29** | | **32.01** | **123.56** | | **889.48** | | **0.35** | | **27.27** | | **245.28** | | | **91.39** | | **239.80** | | **92.23** | | **5.03** | |
| 52/17 | | Салат из свеклы | | | 60 | | 0.8 | | 6.04 | 6.46 | | 83.45 | | 0.01 | | 3.99 | | 0.68 | | | 21.28 | | 24.38 | | 12.42 | | 0.79 | |
| 103/17 | | Суп картофельный с макаронными изделиями | | | 200 | | 2.30 | | 2.37 | 16.63 | | 96.99 | | 0,13 | | 16,50 | | 97.60 | | | 15,20 | | 63,45 | | 24,05 | | 0,83 | |
| 291/17 | | Плов из птицы (грудка филе) | | | 200 | | 19.45 | | 23.44 | 56.71 | | 515.6 | | 0.15 | | 6.78 | | 147 | | | 27.34 | | 100.11 | | 37.14 | | 2.06 | |
| 394/16 | | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | | | 200 | | 0.74 | | 0.16 | 27.76 | | 115.44 | | 0.02 | |  | |  | | | 20.32 | | 19.36 | | 8.12 | | 0.45 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.25 | | 32.50 | | 10.50 | | 0.90 | |
| **ДЕНЬ 9.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | | | **43.46** | | **43.55** | **186.82** | | **1373.54** | | **0.97** | | **50.81** | | **159.41** | | | **155.65** | | **538.96** | | **102.84** | | **11.25** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **19.25** | | **15.90** | **83.75** | | **557.09** | | **0.43** | | **29.64** | | **31.21** | | | **66.05** | | **341.06** | | **38.28** | | **6.60** | |
| 206/04 | | Горошек зеленый консервированный для подгарнировки | | | 60 | | 2.03 | | 0.13 | 4.25 | | 26.29 | | 0.05 | | 4.3 | |  | | | 8.6 | | 26.66 | | 9.03 | | 0.3 | |
| 255/17 | | Печень по-строгановски | | | 50/50 | | 8.08 | | 11.88 | 25.27 | | 240.32 | | 0.23 | | 24.76 | | 6.01 | | | 18.68 | | 233.56 | | 13.8 | | 5.18 | |
| 309/17 | | Макаронные изделия отварные | | | 150 | | 5.68 | | 3.89 | 23.23 | | 150.66 | | 0.1 | |  | | 25.2 | | | 13.46 | | 54.84 | | 9.85 | | 0.03 | |
| 394/16 | | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | | | 200 | | 0.46 | |  | 11.00 | | 45.82 | | 0.01 | | 0.58 | |  | | | 17.31 | |  | |  | | 0.65 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **550** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **24.21** | | **27.65** | **103.07** | | **816.45** | | **0.54** | | **21.17** | | **128.20** | | | **89.60** | | **197.90** | | **64.56** | | **4.65** | |
| 75/17 | | Икра морковная | | | 60 | | 1.21 | | 0.06 | 12.33 | | 111.18 | | 0.02 | | 2.53 | |  | | | 27.92 | | 36.55 | | 19.35 | | 0.60 | |
| 98/17 | | Суп крестьянский с крупой | | | 200 | | 1.19 | | 10.16 | 4.87 | | 115.68 | | 0.13 | | 16.52 | | 103.00 | | | 19.05 | | 66.50 | | 26.60 | | 0.98 | |
| 271/17 | | Котлета домашняя | | | 90 | | 10.4 | | 12.59 | 10.56 | | 197.15 | | 0.08 | | 0.6 | |  | | | 17.6 | | 13.35 | | 2.94 | | 2.26 | |
| 303/17 | | Каша пшенная вязкая | | | 150 | | 8.39 | | 4.84 | 26 | | 181.12 | | 0.26 | |  | | 25.2 | | | 13.46 | | 54.84 | | 9.85 | | 0.03 | |
| 247/06 | | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | | | 200 | | 0.02 | |  | 29.31 | | 117.32 | | 0.01 | | 1.52 | |  | | | 3.57 | | 0.66 | | 0.22 | | 0.34 | |
|  | | Хлеб пшеничный | | | 40 | | 3 | |  | 20 | | 94 | | 0.04 | |  | |  | | | 8 | | 26 | | 5.6 | | 0.44 | |
|  | |  | | | **760** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| **ДЕНЬ 10.** | | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | | | | **40.13** | | **38.94** | **169.23** | | **1191.89** | | **0.59** | | **65.85** | | **406.54** | | | **284.41** | | **338.00** | | **82.36** | | **10.71** | |
|  | | **ЗАВТРАК** | | |  | | **20.10** | | **19.00** | **83.75** | | **584.45** | | **0.20** | | **17.75** | | **0.34** | | | **158.60** | | **188.40** | | **24.80** | | **5.07** | |
| 291/17 | | Плов из птицы (грудка филе) | | | 200 | | 16.45 | | 18 | 40.74 | | 390.76 | | 0.11 | | 1.75 | | 0.34 | | | 124.93 | | 188.4 | | 24.8 | | 1.03 | |
| 411/16 | | Чай с сахаром | | | 200 | |  | |  | 11.01 | | 44.04 | |  | |  | |  | | | 0.47 | |  | |  | | 0.04 | |
|  | | Батон нарезной | | | 40 | | 3 | | 1 | 21 | | 105 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.6 | |  | |  | | 0.48 | |
|  | | Фрукт | | | 110 | | 0.65 | |  | 11 | | 44.65 | | 0.05 | | 16 | |  | | | 25.6 | |  | |  | | 3.52 | |
|  | |  | | | **500** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | **ОБЕД** | | |  | | **20.03** | | **19.94** | **85.48** | | **607.44** | | **0.39** | | **48.10** | | **406.20** | | | **125.81** | | **149.60** | | **57.56** | | **5.64** | |
| 70/17 | | Овощи натуральные солёные (огурцы) | | | 60 | | 0.48 | | 0 | 1.02 | | 6 | | 0.04 | | 15 | |  | | | 8.4 | |  | |  | | 0.54 | |
| 102/17 | | Суп картофельный с бобовыми | | | 200 | | 4.70 | | 3.84 | 15.42 | | 115.01 | | 0,18 | | 11,50 | | 97.20 | | | 40,80 | | 40,38 | | 16,70 | | 1,78 | |
| 280/17 | | Фрикадельки в соусе | | | 55/50 | | 10.01 | | 9.78 | 15.20 | | 188.86 | | 0,05 | | 0,40 | |  | | | 7,54 | | 6,72 | | 1,36 | | 1,28 | |
| 143/17 | | Рагу из овощей | | | 150 | | 2.7 | | 6.32 | 15.67 | | 130.34 | | 0.07 | | 12.2 | | 309 | | | 56 | | 70 | | 29 | | 1.02 | |
| 1008/13 | | Напиток апельсиновый | | | 200 | | 0.14 | |  | 22.17 | | 89.23 | | 0,01 | | 9,00 | |  | | | 5,82 | |  | |  | | 0,12 | |
|  | | Хлеб ржаной | | | 40 | | 2 | |  | 16 | | 78 | | 0.04 | |  | |  | | | 7.25 | | 32.50 | | 10.50 | | 0.90 | |
|  | |  | | | **740** | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |

При составлении меню использовалась литература:

1.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-

М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

2.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.

3.Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-

М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.

4.Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т.

Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.

5.Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | УТВЕРЖДЕНО: | | | |
|  |  |  | Директор\_\_\_\_\_\_\_/ О.Н. Лежнина / | | | |
|  |  |  | МП | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Примерное двухнедельное меню для обучающихся с 5 по 11 класс, получающих бюджетные средства на питание в размере 72 рубля 08 копеек в день** | | | | | | |
|
| Категории:   * Дети из малообеспеченных семей;   - Дети из семей участников боевых действий   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *№* | *Прием пищи,* | *Масса* | *Пищевые вещества,г.* | | | *Энергет. ценность (ккал)* | *Витамины водорастворимые* | | *Витамины жирорастворимые* | | | | | | *рец.* | *наименование блюда* | *порции, г* | *Б* | *Ж* | У | *В1, мг* | С, мг | *А, мкг рет. экв* | *Са, мг* | *Р, мг* | *Мg, мг* | *Fе, мг* | | **1** | *2* | 3 | *4* | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 18 | 19 | 20 | 21 | | **ДЕНЬ 1** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **23.47** | **27.96** | **87.35** | **714.13** | **0.23** | **3.26** | **25.20** | **291.36** | **71.71** | **14.39** | **3.29** | | 182/06 | Ёжики в соусе | 60/50 | 5.78 | 16.35 | 10.65 | 212.83 | 0.05 | 1.22 |  | 9.8 | 16.87 | 4.54 | 1.39 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 200 | 7.57 | 5.2 | 31 | 200.9 | 0.1 |  | 25.2 | 13.46 | 54.84 | 9.85 | 0.03 | | 394/16 | Компот из кураги, витамин С | 200 | 1.92 | 0.11 | 24 | 124.1 | 0.04 | 1.48 |  | 59.5 |  |  | 1.21 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 20 | 5.2 | 5.3 | 0.7 | 71.3 |  | 0.56 |  | 201 |  |  | 0.18 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  |  | **570** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 2.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **15.92** | **16.82** | **71.38** | **502.54** | **0.72** | **39.06** | **30.24** | **78.13** | **144.10** | **49.95** | **3.34** | | 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 50/50 | 9 | 11.92 | 14.02 | 199.36 | 0.46 | 1.78 |  | 10.16 | 8.54 | 1.88 | 1.14 | | 312/17 | Пюре картофельное | 180 | 3.92 | 4.9 | 26.35 | 165.14 | 0.22 | 37.28 | 30.24 | 59.5 | 109.56 | 42.47 | 1.72 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Печенье | 40 | 2.14 | 4.58 | 12.83 | 100.97 | 0.045 |  |  | 12.6 |  |  | 0.63 | | **ДЕНЬ 3.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **20.73** | **22.47** | **87.72** | **638.06** | **0.47** | **1.04** | **23.30** | **84.06** | **358.60** | **180.60** | **7.11** | | 295/17 | Биточек куриный | 100 | 13.16 | 11.18 | 17.81 | 224.47 | 0.1 | 1.04 |  | 55.6 | 97.6 | 20.8 | 1.42 | | 304/17 | Рис отварной | 200 | 4.44 | 5.14 | 38.73 | 219 | 0.33 |  | 23.3 | 17.09 | 231.5 | 154.1 | 5.18 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 4.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **24.66** | **19.57** | **120.00** | **760.53** | **0.26** | **2.20** | **25.20** | **142.47** | **140.22** | **36.63** | **3.90** | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 |  | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6.81 | 4.67 | 27.88 | 180.79 | 0.1 |  | 25.2 | 13.46 | 54.84 | 9.85 | 0.03 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Пряник | 40 | 1.92 | 1.12 | 31.08 | 142.08 |  |  |  |  |  |  |  | | 15/17 | Сыр (порциями) | 15 | 3.9 | 4 | 0.53 | 53.48 |  | 0.28 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.1 |  |  | 17.4 | 78 | 25.2 | 2.16 | |  |  | **580** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 5.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **17.91** | **19.21** | **95.84** | **630.38** | **0.08** | **0.55** | **16.00** | **187.97** | **8.63** | **1.03** | **0.99** | | 14/17 | Масло (порциями) | 5 | 0.07 | 3.08 | 0.09 | 28.28 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | | 223/17 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 90/20 | 9.04 | 8.02 | 20.56 | 190.58 | 0.04 | 0.55 | 16 | 177 | 5.13 | 0.93 | 0.44 | | 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 5.8 | 7.11 | 43.18 | 262.48 |  |  |  |  |  |  |  | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  |  | **560** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 6.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **17.77** | **47.53** | **92.09** | **834.79** | **0.35** | **30.62** | **820.30** | **73.59** | **196.95** | **81.74** | **11.68** | | 612/04 | Маринад овощной с томатом | 70 | 2.1 | 24.29 | 18.56 | 263 | 0.03 | 4.20 | 820.30 | 25.90 | 51.90 | 31.50 | 0.80 | | 182/06 | Ёжики в соусе | 60/50 | 5.78 | 16.35 | 10.65 | 212.83 | 0.05 | 1.22 |  | 9.8 | 16.87 | 4.54 | 1.39 | | 310/17 | Картофель отварной | 180 | 6.82 | 4.6 | 29.45 | 186.42 | 0.18 | 25.2 |  | 17.57 | 95.68 | 35.2 | 7.92 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  | Печенье | 20 | 1.07 | 2.29 | 6.42 | 50.5 | 0.045 |  |  | 12.6 |  |  | 0.63 | |  |  | **620** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **23.16** | **24.06** | **102.58** | **719.72** | **0.95** | **2.55** | **0.00** | **64.36** | **350.45** | **202.68** | **9.85** | | 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 50/50 | 9 | 11.92 | 14.02 | 199.36 | 0.46 | 1.78 |  | 10.16 | 8.54 | 1.88 | 1.14 | | 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 200 | 9.58 | 10.68 | 34.4 | 272.3 | 0.38 | 0.19 |  | 19.49 | 263.91 | 175.6 | 5.9 | | 394/16 | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200 | 0.46 |  | 11.00 | 45.82 | 0.01 | 0.58 |  | 17.31 |  |  | 0.65 | |  | Пряник | 40 | 1.68 | 0.98 | 27.20 | 124.32 |  |  |  |  |  |  |  | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2.44 | 0.48 | 15.96 | 77.92 | 0.1 |  |  | 17.4 | 78 | 25.2 | 2.16 | |  |  | **580** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 8.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **17.64** | **18.84** | **77.43** | **551.78** | **0.35** | **40.10** | **30.24** | **90.95** | **160.87** | **54.69** | **4.13** | | 278/17 | Тефтели 1-й вариант | 60/50 | 9.29 | 10.89 | 11.52 | 181.29 | 0.06 | 2.82 |  | 14.58 | 25.31 | 6.62 | 1.51 | | 312/17 | Пюре картофельное | 180 | 3.92 | 4.9 | 26.35 | 165.14 | 0.22 | 37.28 | 30.24 | 59.5 | 109.56 | 42.47 | 1.72 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Печенье | 20 | 1.43 | 3.05 | 8.55 | 67.31 | 0.03 |  |  | 8.4 |  |  | 0.42 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 9.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **33.23** | **31.71** | **116.06** | **866.02** | **0.21** | **11.78** | **0.00** | **57.32** | **193.92** | **55.18** | **3.81** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 20 | 0.16 |  | 0.34 | 2.00 | 0.01 | 5.00 |  | 2.8 |  |  | 0.18 | | 291/17 | Плов из птицы (грудка филе) | 200 | 19.45 | 18.7 | 49.71 | 444.94 | 0.15 | 6.78 |  | 27.34 | 100.11 | 37.14 | 2.06 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | | ТТК 53 | Булочка "Выборгская" | 100 | 9.87 | 13.01 | 30.00 | 257.54 |  |  |  | 16.71 | 61.31 | 11.04 | 0.98 | |  | Хлеб пшеничный | 50 | 3.75 |  | 25 | 117.5 | 0.05 |  |  | 10 | 32.5 | 7 | 0.55 | |  |  | **570** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 10.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **24.93** | **28.90** | **120.02** | **842.21** | **0.27** | **30.80** | **0.00** | **103.86** | **116.36** | **36.23** | **3.82** | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 |  | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 8.17 | 13.02 | 40.55 | 312 | 0.1 | 21.4 |  | 63.7 | 77.14 | 27.87 | 1.03 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Печенье | 40 | 2.86 | 6.1 | 17.1 | 134.62 | 0.06 |  |  | 16.8 |  |  | 0.84 | |  | Хлеб пшеничный | 50 | 3.75 |  | 25 | 117.5 | 0.05 |  |  | 10 | 32.5 | 7 | 0.55 | |  |  | **575** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| При составлении меню использовалась литература:  1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-  М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.  2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.  3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-  М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.  4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т.  Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.  5. Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.  6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.   |  | | --- | | УТВЕРЖДЕНО: | | Директор\_\_\_\_\_\_\_/ О.Н. Лежнина / | | МП |   **Примерное двухнедельное меню для обучающихся с 5 по 11 класс, получающих бюджетные средства на питание в размере 147 рублей 00 копеек в день**  Категории: Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *№* | *Прием пищи,* | *Масса* | *Пищевые вещества,г.* | | | *Энергет. ценность (ккал)* | *Витамины водорастворимые* | | *Витамины жирорастворимые* | *Минеральные вещества (мг)* | | | | | *рец.* | *наименование блюда* | *порции, г* | *Б* | *Ж* | У | *В1, мг* | С, мг | *А, мкг рет. экв* | *Са, мг* | *Р, мг* | *Мg, мг* | *Fе, мг* | | **1** | *2* | 3 | *4* | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 18 | 19 | 20 | 21 | | **ДЕНЬ 1** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **44.42** | **52.26** | **231.85** | **1599.30** | **0.71** | **48.38** | **181.37** | **411.20** | **240.84** | **112.52** | **11.37** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **12.93** | **19.30** | **83.57** | **556.69** | **0.30** | **18.03** | **20.00** | **249.90** | **6.37** | **40.14** | **5.73** | | 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 6.81 | 10.45 | 29.51 | 239.33 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 149,37 | 2,87 | 40,04 | 1,30 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 |  | 64.43 |  |  | 0.4 | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Яблоко | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **585** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **31.49** | **32.96** | **148.28** | **1042.61** | **0.41** | **30.35** | **161.37** | **161.30** | **234.47** | **72.38** | **5.64** | | 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1.33 | 10.07 | 10.8 | 139.08 | 0.02 | 6.65 | 1.13 | 35.47 | 40.63 | 20.72 | 1.32 | | 96/17 | Рассольник "Ленинградский" с курицей отварной | 250/15 | 12.65 | 1.76 | 54.95 | 291.81 | 0.14 | 21.00 | 130.00 | 32.38 | 85.16 | 29.70 | 1.24 | | 182/06 | Ёжики в соусе | 60/50 | 5.78 | 16.35 | 10.65 | 212.83 | 0.05 | 1.22 |  | 9.8 | 16.87 | 4.54 | 1.39 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6.81 | 4.67 | 27.88 | 180.79 | 0.12 |  | 30.24 | 16.15 | 65.81 | 11.82 | 0.04 | | 394/16 | Компот из кураги, витамин С | 200 | 1.92 | 0.11 | 24 | 124.1 | 0.04 | 1.48 |  | 59.5 |  |  | 1.21 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **895** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 2.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **52.61** | **50.60** | **216.41** | **1625.38** | **1.04** | **39.60** | **1172.08** | **573.31** | **562.44** | **198.77** | **12.47** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **21.55** | **23.00** | **94.67** | **673.92** | **0.24** | **4.34** | **110.00** | **369.31** | **120.67** | **38.18** | **2.38** | | 15/17 | Сыр (порциями) | 20 | 5.2 | 5.3 | 0.7 | 71.3 |  | 0.56 | 52 | 201 |  |  | 0.18 | | 181/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,36 | 8,62 | 33,00 | 235,05 | 0,08 | 1,38 | 58 | 138.84 | 29,15 | 5,66 | 0,48 | | 412/16 | Чай с лимоном | 200/7 | 0.06 |  | 11.22 | 45.13 |  | 2.4 |  | 2.87 | 1.32 | 0.72 | 0.08 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | | 425/17 | Булочка дорожная | 100 | 6.93 | 9.08 | 29.75 | 228.44 | 0.12 |  |  | 18.6 | 64.2 | 26.2 | 1.2 | |  |  | **572** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **31.06** | **27.60** | **121.74** | **951.46** | **0.80** | **35.26** | **1062.08** | **204.00** | **441.77** | **160.59** | **10.09** | | 75/17 | Икра морковная | 100 | 2.02 | 1.02 | 20.55 | 185.30 | 0.03 | 4.22 | 933.00 | 46.50 | 60.90 | 32.25 | 1.00 | | 99/17 | Суп из овощей | 250 | 10.39 | 9.63 | 22.76 | 219.23 | 0.13 | 26.70 | 128.00 | 38.50 | 64.40 | 27.00 | 1.00 | | 278/17 | Тефтели 1-й вариант | 60/50 | 9.29 | 10.89 | 11.52 | 181.29 | 0.06 | 2.82 |  | 14.58 | 25.31 | 6.62 | 1.51 | | 54/21 | Горошница | 180 | 7.34 | 6.06 | 21.6 | 170.32 | 0.53 |  | 1.08 | 93.6 | 258 | 84 | 5.34 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **880** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 3.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **52.23** | **66.63** | **190.49** | **1567.38** | **0.85** | **22.82** | **952.20** | **305.52** | **785.02** | **313.20** | **10.52** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **24.56** | **23.37** | **62.37** | **548.48** | **0.24** | **1.44** | **86.00** | **173.80** | **212.82** | **53.27** | **1.85** | | 210/17 | Омлет натуральный с маслом | 105/5 | 11,10 | 13.24 | 2.06 | 160.23 | 0.007 | 0.27 | 28 | 27.23 | 2.45 | 0.07 | 0.05 | | 182/17 | Каша молочная пшённая (жидкая) с маслом | 200/5 | 10.46 | 10.13 | 29.30 | 250.21 | 0.19 | 1.17 | 58 | 138.1 | 184.37 | 47.6 | 1.32 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **27.67** | **43.26** | **128.12** | **1018.90** | **0.61** | **21.38** | **866.20** | **131.72** | **572.20** | **259.93** | **8.67** | | 612/04 | Маринад овощной с томатом | 100 | 3 | 17 | 16.7 | 236.7 | 0.03 | 3.80 | 738.30 | 23.30 | 46.70 | 28.30 | 0.75 | | 113/17 | Суп-лапша домашняя | 250 | 4.24 | 11.00 | 11.75 | 162.00 | 0.06 | 1.88 |  | 17.33 | 34.30 | 10.24 | 0.64 | | 235/17 | Шницель натуральный рыбный (минтай) | 100 | 12.65 | 9.63 | 9.42 | 175.37 | 0.11 | 6.7 | 102.7 | 58.77 | 215.2 | 49.39 | 1.12 | | 304/17 | Рис отварной | 180 | 4.64 | 5.63 | 48.08 | 261.6 | 0.36 |  | 25.2 | 18.5 | 250 | 166.4 | 5.6 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 4.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **43.75** | **33.81** | **223.09** | **1376.40** | **0.72** | **56.39** | **180.10** | **313.32** | **531.53** | **235.48** | **14.87** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **15.75** | **9.96** | **97.89** | **543.17** | **0.16** | **17.28** | **7.29** | **208.59** | **186.94** | **32.05** | **5.43** | | 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 10.30 | 8.36 | 43.54 | 290.57 | 0.06 | 0.98 | 0.39 | 117.99 | 114.94 | 16.55 | 0.70 | | 413/16 | Чай молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0.01 | 0.30 | 6.90 | 57.00 | 46.00 | 9.90 | 0.77 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **575** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.00** | **23.85** | **125.20** | **833.23** | **0.56** | **39.11** | **172.81** | **104.73** | **344.59** | **203.43** | **9.44** | | 1/06 | Винерет с зеленым горошком (без капусты) | 100 | 2.25 | 10.10 | 6.41 | 125.54 | 0.05 | 9.70 | 121.50 | 31.20 | 43.30 | 19.50 | 0.80 | | 88/17 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 | 6.91 | 4.45 | 52.00 | 275.49 | 0.10 | 37.88 | 131.30 | 52.25 | 55.35 | 25.13 | 0.95 | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 | 16.31 | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8.62 | 9.62 | 31 | 245.06 | 0.36 | 0.18 | 25.2 | 18.46 | 250.02 | 166.4 | 5.59 | | 394/16 | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200 | 0.46 |  | 11.00 | 45.82 | 0.01 | 0.65 |  | 19.23 |  |  | 0.72 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **875** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 5.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **45.82** | **43.73** | **223.81** | **1469.90** | **0.72** | **67.77** | **190.32** | **440.83** | **321.44** | **96.36** | **7.79** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **16.94** | **16.13** | **97.02** | **596.32** | **0.13** | **1.11** | **35.40** | **316.37** | **138.60** | **28.80** | **1.34** | | 223/17 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 90/20 | 8.14 | 8.02 | 21.83 | 184.8 | 0.036 | 0.5 | 9 | 159.3 | 4.6 | 0.8 | 0.4 | | 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 5.8 | 7.11 | 43.18 | 262.48 | 0.05 | 0.61 | 26.4 | 149 | 134 | 28 | 0.42 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.88** | **27.60** | **126.79** | **873.58** | **0.59** | **66.66** | **154.92** | **124.46** | **182.84** | **67.56** | **6.45** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5.88 | 7.58 | 19.28 | 168.86 | 0.23 | 14.38 | 121.50 | 51.00 | 51.00 | 20.88 | 2.23 | | ТТК 212 | Жаркое "Петушок" (грудка) | 200 | 17.71 | 19.86 | 53.05 | 461.78 | 0.22 | 27.28 | 32.7 | 29.14 | 79.98 | 31.56 | 2.32 | | 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | 200 | 0.74 | 0.16 | 27.76 | 115.44 | 0.02 |  | 0.72 | 20.32 | 19.36 | 8.12 | 0.45 | |  | Хлеб пшеничный | 50 | 3.75 |  | 25 | 117.5 | 0.05 |  |  | 10 | 32.5 | 7 | 0.55 | |  |  | **800** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 6.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **49.67** | **60.23** | **212.58** | **1601.82** | **5.29** | **65.07** | **958.54** | **423.12** | **475.87** | **194.89** | **15.32** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **22.50** | **23.00** | **95.75** | **679.99** | **4.84** | **1.88** | **44.00** | **291.99** | **141.29** | **51.04** | **3.06** | | 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/5 | 7.25 | 10.45 | 28.80 | 238.25 | 0.11 | 0.95 | 40.00 | 99.66 | 71.29 | 23.64 | 0.79 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 |  | 64.43 |  |  | 0.4 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | | 424/17 | Булочка домашняя | 100 | 7.66 | 7.2 | 29.71 | 214.28 | 4.66 |  | 4 | 19.8 | 70 | 27.4 | 1.3 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **27.17** | **37.23** | **116.83** | **921.83** | **0.45** | **63.19** | **914.54** | **131.13** | **334.58** | **143.85** | **12.26** | | 612/04 | Маринад овощной с томатом | 100 | 3 | 17 | 16.7 | 236.7 | 0.03 | 3.80 | 738.30 | 23.30 | 46.70 | 28.30 | 0.75 | | 82/17 | Борщ с капустой и картофелем | 250 | 2.05 | 4.45 | 14.70 | 107.01 | 0.09 | 24.15 | 161.00 | 52.79 | 39.70 | 16.85 | 1.43 | | 295/17 | Биточек куриный | 100 | 13.16 | 11.18 | 17.81 | 224.47 | 0.1 | 1.04 | 5.24 | 24.4 | 120 | 53 | 1.14 | | 310/17 | Картофель отварной | 180 | 6.82 | 4.6 | 29.45 | 186.42 | 0.18 | 25.2 | 10 | 17.57 | 95.68 | 35.2 | 7.92 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **43.44** | **38.50** | **205.75** | **1344.16** | **1.09** | **180.32** | **190.20** | **362.24** | **502.66** | **158.30** | **11.68** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **17.72** | **12.25** | **92.98** | **552.05** | **0.31** | **18.04** | **40.20** | **176.17** | **259.66** | **68.82** | **6.15** | | 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 13.70 | 12.25 | 26.67 | 271.73 | 0.21 | 0.52 | 40.2 | 139.00 | 233.00 | 63.00 | 1.85 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **575** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **25.72** | **26.25** | **112.77** | **792.11** | **0.78** | **162.28** | **150.00** | **186.07** | **243.00** | **89.48** | **5.53** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 63/06 | Суп картофельный с крупой,с сайрой | 250 | 4.34 | 4.68 | 17.44 | 129.16 | 0.14 | 20.63 |  | 28.44 | 121.69 | 39.00 | 1.28 | | 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 50/50 | 9 | 11.92 | 14.02 | 199.36 | 0.46 | 1.78 |  | 10.16 | 8.54 | 1.88 | 1.14 | | 321/17 | Капуста тушеная | 180 | 8.58 | 9.65 | 48.6 | 315.55 | 0.06 | 114.22 | 150 | 125 | 86.77 | 43 | 1.73 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 | 0.01 | 0.65 |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 8.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **44.90** | **55.03** | **231.80** | **1592.93** | **0.69** | **34.92** | **312.35** | **316.49** | **553.34** | **177.27** | **9.79** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **18.00** | **18.40** | **95.75** | **604.07** | **0.29** | **0.86** | **41.50** | **205.30** | **273.30** | **68.10** | **3.79** | | 99/06 | Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом | 200/5 | 2.93 | 3.79 | 23.40 | 139.43 | 0.07 | 0.52 | 34.60 | 117.00 | 118.00 | 23.00 | 1.08 | | 413/16 | Чай молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0.01 | 0.30 | 6.90 | 57.00 | 46.00 | 9.90 | 0.77 | |  | Хлеб пшеничный | 50 | 3.75 |  | 25 | 117.5 | 0.05 |  |  | 10 | 32.5 | 7 | 0.55 | | ТТК 53 | Булочка "Выборгская" | 100 | 9.87 | 13.01 | 30.00 | 257.54 | 0.16 | 0.04 |  | 21.30 | 76.80 | 28.20 | 1.39 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **26.90** | **36.63** | **136.05** | **988.86** | **0.40** | **34.06** | **270.85** | **111.19** | **280.04** | **109.17** | **6.00** | | 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1.33 | 10.07 | 10.8 | 139.08 | 0.02 | 6.65 | 1.13 | 35.47 | 40.63 | 20.72 | 1.32 | | 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2.88 | 2.96 | 20.78 | 121.24 | 0.16 | 20.63 | 122.00 | 19.00 | 79.31 | 30.06 | 1.04 | | 291/17 | Плов из птицы (грудка филе) | 200 | 19.45 | 23.44 | 56.71 | 515.6 | 0.15 | 6.78 | 147 | 27.34 | 100.11 | 37.14 | 2.06 | | 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | 200 | 0.74 | 0.16 | 27.76 | 115.44 | 0.02 |  | 0.72 | 20.32 | 19.36 | 8.12 | 0.45 | |  | Хлеб ржаной | 50 | 2.5 |  | 20 | 97.5 | 0.05 |  |  | 9.06 | 40.63 | 13.13 | 1.13 | |  |  | **800** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 9.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **46.20** | **51.93** | **208.49** | **1533.59** | **0.81** | **43.13** | **1140.24** | **189.00** | **355.90** | **125.40** | **11.26** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **18.00** | **18.40** | **91.81** | **564.74** | **0.17** | **16.04** | **48.00** | **71.37** | **104.60** | **39.00** | **5.70** | | 221/16 | Макароны, запечённые с сыром | 180/5 | 14 | 18.4 | 43.8 | 357.7 | 0.08 | 0.04 | 48 | 37.3 | 78.6 | 33.4 | 1.7 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.20** | **33.53** | **116.68** | **968.85** | **0.64** | **27.09** | **1092.24** | **117.63** | **251.30** | **86.40** | **5.56** | | 75/17 | Икра морковная | 100 | 2.02 | 1.02 | 20.55 | 185.30 | 0.03 | 4.22 | 933.00 | 46.50 | 60.90 | 32.25 | 1.00 | | 98/17 | Суп крестьянский с крупой | 250 | 1.49 | 12.70 | 6.09 | 144.60 | 0.16 | 20.65 | 129.00 | 23.81 | 83.13 | 33.25 | 1.23 | | 271/17 | Котлета домашняя | 100 | 11.6 | 14 | 11.73 | 219.06 | 0.09 | 0.7 |  | 19.6 | 14.8 | 3.26 | 2.51 | | 303/17 | Каша пшенная вязкая | 180 | 10.07 | 5.81 | 29 | 208.57 | 0.31 |  | 30.24 | 16.15 | 65.81 | 11.82 | 0.04 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 10.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **44.57** | **47.95** | **188.90** | **1371.24** | **0.67** | **65.86** | **528.89** | **382.98** | **446.16** | **104.79** | **8.71** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **22.50** | **22.99** | **95.75** | **679.88** | **0.19** | **2.44** | **20.28** | **230.17** | **271.94** | **37.25** | **2.08** | | ТТК 116 | Запеканка из творога "Радуга" (с курагой) с молоком сгущенным | 100/20 | 9.2 | 13.63 | 20.2 | 240.27 | 0.09 | 1.46 | 0.28 | 104.11 | 157 | 20.7 | 0.86 | | 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 10.30 | 8.36 | 43.54 | 290.57 | 0.06 | 0.98 | 20 | 117.99 | 114.94 | 16.55 | 0.7 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  |  | **565** |  |  |  |  | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  | **ОБЕД** |  | **22.07** | **24.96** | **93.15** | **691.36** | **0.48** | **63.42** | **508.61** | **152.81** | **174.22** | **67.54** | **6.63** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5.88 | 7.58 | 19.28 | 168.86 | 0.23 | 14.38 | 121.50 | 51.00 | 51.00 | 20.88 | 2.23 | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 | 16.31 | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 3.24 | 7.6 | 18.8 | 156.41 | 0.08 | 14.64 | 370.8 | 67.2 | 84 | 34.8 | 1.2 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 |   При составлении меню использовалась литература:  1.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.  2.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.  3.Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.  4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.  5.Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.  6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.   |  | | --- | | УТВЕРЖДЕНО: | | Директор\_\_\_\_\_\_\_/ О.Н. Лежнина / | | МП |   **Примерное двухнедельное меню для обучающихся с 5 по 11 класс, получающих бюджетные средства на питание в размере 147 рублей 00 копеек в день**  Категории: Обучающиеся с 5 по 11 классы, один из родителей которых является военнослужащим   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *№* | *Прием пищи,* | *Масса* | *Пищевые вещества,г.* | | | *Энергет. ценность (ккал)* | *Витамины водорастворимые* | | *Витамины жирорастворимые* | *Минеральные вещества (мг)* | | | | | *рец.* | *наименование блюда* | *порции, г* | *Б* | *Ж* | У | *В1, мг* | С, мг | *А, мкг рет. экв* | *Са, мг* | *Р, мг* | *Мg, мг* | *Fе, мг* | | **1** | *2* | 3 | *4* | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 18 | 19 | 20 | 21 | | **ДЕНЬ 1** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **50.22** | **70.65** | **249.42** | **1855.71** | **0.83** | **26.01** | **139.20** | **392.24** | **254.59** | **109.30** | **8.16** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **18.72** | **38.45** | **124.09** | **917.30** | **0.48** | **2.53** | **114.00** | **254.30** | **64.37** | **53.14** | **3.31** | | 182/17 | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом | 200/5 | 6.81 | 10.45 | 29.51 | 239.33 | 0,18 | 1,38 | 20,00 | 149,37 | 2,87 | 40,04 | 1,30 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 |  | 64.43 |  |  | 0.4 | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | | ТТК 222 | Круассан с повидлом | 100 | 6.79 | 19.15 | 57.52 | 429.61 | 0.232 | 0.5 | 94 | 30 | 58 | 13 | 1.1 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **31.50** | **32.20** | **125.33** | **938.41** | **0.35** | **23.48** | **25.20** | **137.94** | **190.22** | **56.16** | **4.85** | | 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1.33 | 10.07 | 10.8 | 139.08 | 0.01 | 3.99 |  | 21.28 | 24.38 | 12.42 | 0.79 | | 96/17 | Рассольник "Ленинградский" с курицей отварной | 250/15 | 12.65 | 1.00 | 32.00 | 187.60 | 0,11 | 16,79 |  | 25,90 | 68,13 | 23,75 | 0.99 | | 182/06 | Ёжики в соусе | 60/50 | 5.78 | 16.35 | 10.65 | 212.83 | 0.05 | 1.22 |  | 9.8 | 16.87 | 4.54 | 1.39 | | 309/17 | Макаронные изделия отварные | 180 | 6.82 | 4.67 | 27.88 | 180.8 | 0.1 |  | 25.2 | 13.46 | 54.84 | 9.85 | 0.03 | | 394/16 | Компот из кураги, витамин С | 200 | 1.92 | 0.11 | 24 | 124.1 | 0.04 | 1.48 |  | 59.5 |  |  | 1.21 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **895** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 2.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **44.16** | **38.87** | **204.62** | **1435.59** | **0.84** | **49.50** | **0.90** | **439.90** | **418.03** | **140.25** | **13.48** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **13.10** | **11.27** | **82.88** | **484.13** | **0.17** | **21.29** | **0.00** | **277.78** | **56.47** | **11.98** | **4.88** | | 181/17 | Каша молочная манная (жидкая) с маслом | 200/5 | 6,36 | 8,62 | 33,00 | 235,05 | 0,08 | 1,38 |  | 138.84 | 29,15 | 5,66 | 0,48 | | 412/16 | Чай с лимоном | 200/7 | 0.06 |  | 11.22 | 45.13 |  | 2.4 |  | 2.87 | 1.32 | 0.72 | 0.08 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 140 | 1.08 |  | 18.31 | 74.3 | 0.05 | 17.23 |  | 27.57 |  |  | 3.79 | |  |  | **602** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **31.06** | **27.60** | **121.74** | **951.46** | **0.67** | **28.21** | **0.90** | **162.12** | **361.56** | **128.27** | **8.60** | | 75/17 | Икра морковная | 100 | 2.02 | 1.02 | 20.55 | 185.30 | 0.02 | 2.53 |  | 27.92 | 36.55 | 19.35 | 0.60 | | 99/17 | Суп из овощей | 250 | 10.39 | 9.63 | 22.76 | 219.23 | 0,10 | 21,34 |  | 30,80 | 51,54 | 21,58 | 0,80 | | 278/17 | Тефтели 1-й вариант | 60/50 | 9.29 | 10.89 | 11.52 | 181.29 | 0.06 | 2.82 |  | 14.58 | 25.31 | 6.62 | 1.51 | | 54/21 | Горошница | 180 | 7.34 | 6.06 | 21.6 | 170.32 | 0.44 |  | 0.9 | 78 | 215 | 70 | 4.45 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **880** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 3.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **53.24** | **70.97** | **247.95** | **1851.86** | **0.65** | **21.38** | **866.20** | **143.09** | **601.70** | **265.63** | **9.18** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **25.57** | **27.71** | **119.83** | **832.96** | **0.04** | **0.00** | **0.00** | **11.37** | **29.50** | **5.70** | **0.51** | | 182/17 | Каша молочная пшённая (жидкая) с маслом | 200/5 | 10.46 | 10.13 | 29.30 | 250.21 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  |  |  |  |  | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | | ТТК 166 | Шаньга с сыром | 100 | 11.98 | 11.43 | 59.35 | 388.16 |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **27.67** | **43.26** | **128.12** | **1018.90** | **0.61** | **21.38** | **866.20** | **131.72** | **572.20** | **259.93** | **8.67** | | 612/04 | Маринад овощной с томатом | 100 | 3 | 17 | 16.7 | 236.7 | 0.03 | 3.80 | 738.30 | 23.30 | 46.70 | 28.30 | 0.75 | | 113/17 | Суп-лапша домашняя | 250 | 4.24 | 11.00 | 11.75 | 162.00 | 0.06 | 1.88 |  | 17.33 | 34.30 | 10.24 | 0.64 | | 235/17 | Шницель натуральный рыбный (минтай) | 100 | 12.65 | 9.63 | 9.42 | 175.37 | 0.11 | 6.7 | 102.7 | 58.77 | 215.2 | 49.39 | 1.12 | | 304/17 | Рис отварной | 180 | 4.64 | 5.63 | 48.08 | 261.6 | 0.36 |  | 25.2 | 18.5 | 250 | 166.4 | 5.6 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 4.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **46.12** | **36.46** | **219.52** | **1396.13** | **0.71** | **52.98** | **180.10** | **407.91** | **531.53** | **235.48** | **14.15** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **18.12** | **12.61** | **94.32** | **562.90** | **0.15** | **13.87** | **7.29** | **303.18** | **186.94** | **32.05** | **4.71** | | 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 10.30 | 8.36 | 43.54 | 290.57 | 0.06 | 0.98 | 0.39 | 117.99 | 114.94 | 16.55 | 0.70 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | | 413/16 | Чай молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0.01 | 0.30 | 6.90 | 57.00 | 46.00 | 9.90 | 0.77 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 100 | 0.77 |  | 13.08 | 53.08 | 0.04 | 12.31 |  | 19.69 |  |  | 2.71 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.00** | **23.85** | **125.20** | **833.23** | **0.56** | **39.11** | **172.81** | **104.73** | **344.59** | **203.43** | **9.44** | | 1/06 | Винерет с зеленым горошком (без капусты) | 100 | 2.25 | 10.10 | 6.41 | 125.54 | 0.05 | 9.70 | 121.50 | 31.20 | 43.30 | 19.50 | 0.80 | | 88/17 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 | 6.91 | 4.45 | 52.00 | 275.49 | 0.10 | 37.88 | 131.30 | 52.25 | 55.35 | 25.13 | 0.95 | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 | 16.31 | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 302/17 | Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 8.62 | 9.62 | 31 | 245.06 | 0.36 | 0.18 | 25.2 | 18.46 | 250.02 | 166.4 | 5.59 | | 394/16 | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200 | 0.46 |  | 11.00 | 45.82 | 0.01 | 0.65 |  | 19.23 |  |  | 0.72 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **875** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 5.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **45.47** | **49.06** | **231.86** | **1555.93** | **0.69** | **66.66** | **0.00** | **142.91** | **218.24** | **73.39** | **7.45** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **16.59** | **21.46** | **105.07** | **682.35** | **0.10** | **0.00** | **0.00** | **18.45** | **35.40** | **5.83** | **1.00** | | 182/17 | Каша молочная рисовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 5.8 | 7.11 | 43.18 | 262.48 |  |  |  |  |  |  |  | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | | 424/17 | Булочка домашняя | 100 | 7.66 | 7.2 | 29.71 | 214.28 | 0.06 |  |  | 7.48 | 31.9 | 5.73 | 0.45 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.88** | **27.60** | **126.79** | **873.58** | **0.59** | **66.66** | **0.00** | **124.46** | **182.84** | **67.56** | **6.45** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5.88 | 7.58 | 19.28 | 168.86 | 0.23 | 14.38 |  | 51.00 | 51.00 | 20.88 | 2.23 | | ТТК 212 | Жаркое "Петушок" (грудка) | 200 | 17.71 | 19.86 | 53.05 | 461.78 | 0.22 | 27.28 |  | 29.14 | 79.98 | 31.56 | 2.32 | | 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | 200 | 0.74 | 0.16 | 27.76 | 115.44 | 0.02 |  |  | 20.32 | 19.36 | 8.12 | 0.45 | |  | Хлеб пшеничный | 50 | 3.75 |  | 25 | 117.5 | 0.05 |  |  | 10 | 32.5 | 7 | 0.55 | |  |  | **800** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 6.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **40.18** | **50.38** | **195.60** | **1404.97** | **0.67** | **77.10** | **778.30** | **353.71** | **383.47** | **135.29** | **16.92** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **13.01** | **13.15** | **78.77** | **483.14** | **0.22** | **13.91** | **40.00** | **191.38** | **71.29** | **23.64** | **4.38** | | 93/17 | Каша "Дружба" с маслом | 200/5 | 7.25 | 10.45 | 28.80 | 238.25 | 0.11 | 0.95 | 40.00 | 99.66 | 71.29 | 23.64 | 0.79 | | 414/16 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 1.99 | 1.7 | 15.89 | 86.81 | 0.03 | 0.65 |  | 64.43 |  |  | 0.4 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | |  | Яблоко | 110 | 0.77 |  | 13.08 | 53.08 | 0.04 | 12.31 |  | 19.69 |  |  | 2.71 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **27.17** | **37.23** | **116.83** | **921.83** | **0.45** | **63.19** | **738.30** | **162.33** | **312.18** | **111.65** | **12.54** | | 612/04 | Маринад овощной с томатом | 100 | 3 | 17 | 16.7 | 236.7 | 0.03 | 3.80 | 738.30 | 23.30 | 46.70 | 28.30 | 0.75 | | 82/17 | Борщ с капустой и картофелем | 250 | 2.05 | 4.45 | 14.70 | 107.01 | 0.09 | 24.15 |  | 52.79 | 39.70 | 16.85 | 1.43 | | 295/17 | Биточек куриный | 100 | 13.16 | 11.18 | 17.81 | 224.47 | 0.1 | 1.04 |  | 55.6 | 97.6 | 20.8 | 1.42 | | 310/17 | Картофель отварной | 180 | 6.82 | 4.6 | 29.45 | 186.42 | 0.18 | 25.2 |  | 17.57 | 95.68 | 35.2 | 7.92 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | | **49.63** | **57.65** | **248.77** | **1716.52** | **1.25** | **165.68** | **94.00** | **377.27** | **434.34** | **149.04** | **8.83** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **23.91** | **31.40** | **136.00** | **924.41** | **0.47** | **3.40** | **94.00** | **191.20** | **191.34** | **59.56** | **3.30** | | 182/17 | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом | 200/5 | 13.70 | 12.25 | 26.67 | 271.73 | 0,18 | 1,38 |  | 148,63 | 103,43 | 40,04 | 1,30 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб пшеничный | 45 | 3.4 |  | 22.5 | 105.75 | 0.05 |  |  | 9 | 29.25 | 6.3 | 0.56 | | ТТК 222 | Круассан с повидлом | 100 | 6.79 | 19.15 | 57.52 | 429.61 | 0.232 | 0.5 | 94 | 30 | 58 | 13 | 1.1 | |  |  | **550** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **25.72** | **26.25** | **112.77** | **792.11** | **0.78** | **162.28** | **0.00** | **186.07** | **243.00** | **89.48** | **5.53** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 63/06 | Суп картофельный с крупой,с сайрой | 250 | 4.34 | 4.68 | 17.44 | 129.16 | 0.14 | 20.63 |  | 28.44 | 121.69 | 39.00 | 1.28 | | 260/17 | Гуляш из птицы (грудка) | 50/50 | 9 | 11.92 | 14.02 | 199.36 | 0.46 | 1.78 |  | 10.16 | 8.54 | 1.88 | 1.14 | | 321/17 | Капуста тушеная | 180 | 8.58 | 9.65 | 48.6 | 315.55 | 0.06 | 114.22 |  | 125 | 86.77 | 43 | 1.73 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 | 0.01 | 0.65 |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 8.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **42.52** | **49.78** | **249.80** | **1626.66** | **0.59** | **31.46** | **0.98** | **287.97** | **369.04** | **135.62** | **8.34** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **15.62** | **17.89** | **120.75** | **708.46** | **0.20** | **0.06** | **0.98** | **190.97** | **105.25** | **34.75** | **2.87** | | 99/06 | Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом | 200/5 | 2.93 | 3.79 | 23.40 | 139.43 |  |  |  | 97.56 | 1.75 | 0.05 | 0.92 | | 413/16 | Чай молоком | 200 | 1,45 | 1,60 | 17,35 | 89,60 | 0,02 | 0.06 | 0.98 | 60,51 |  |  | 0,10 | | 14/17 | Масло (порциями) | 10 | 0.13 | 6.15 | 0.17 | 56.55 |  |  |  | 2.9 | 3.5 | 0.1 | 0.03 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | | 421/17 | Сдоба обыкновенная | 100 | 8.11 | 6.35 | 59.83 | 328.88 | 0.14 |  |  | 22.00 | 74.00 | 29.00 | 1.38 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **26.90** | **31.89** | **129.05** | **918.20** | **0.39** | **31.40** | **0.00** | **97.00** | **263.79** | **100.87** | **5.47** | | 52/17 | Салат из свеклы | 100 | 1.33 | 10.07 | 10.8 | 139.08 | 0.01 | 3.99 |  | 21.28 | 24.38 | 12.42 | 0.79 | | 103/17 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2.88 | 2.96 | 20.78 | 121.24 | 0.16 | 20.63 |  | 19.00 | 79.31 | 30.06 | 1.04 | | 291/17 | Плов из птицы (грудка филе) | 200 | 19.45 | 18.7 | 49.71 | 444.94 | 0.15 | 6.78 |  | 27.34 | 100.11 | 37.14 | 2.06 | | 394/16 | Компот из плодов или ягод сушенных (изюм), витамин С | 200 | 0.74 | 0.16 | 27.76 | 115.44 | 0.02 |  |  | 20.32 | 19.36 | 8.12 | 0.45 | |  | Хлеб ржаной | 50 | 2.5 |  | 20 | 97.5 | 0.05 |  |  | 9.06 | 40.63 | 13.13 | 1.13 | |  |  | **800** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 9.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ** | | **46.16** | **49.93** | **208.49** | **1515.69** | **0.46** | **41.67** | **30.24** | **408.77** | **473.66** | **100.62** | **10.86** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **18.00** | **18.40** | **91.81** | **564.74** | **0.14** | **16.27** | **0.00** | **309.72** | **246.68** | **27.11** | **5.71** | | 221/16 | Макароны, запечённые с сыром | 180/5 | 14 | 18.4 | 43.8 | 357.7 | 0.05 | 0.27 |  | 275.65 | 220.68 | 21.51 | 1.71 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  | Яблоко | 130 | 1 |  | 17 | 69 | 0.05 | 16 |  | 25.6 |  |  | 3.52 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **28.16** | **31.53** | **116.68** | **950.95** | **0.32** | **25.40** | **30.24** | **99.05** | **226.98** | **73.51** | **5.15** | | 75/17 | Икра морковная | 100 | 2.02 | 1.02 | 20.55 | 185.30 | 0.02 | 2.53 |  | 27.92 | 36.55 | 19.35 | 0.60 | | 98/17 | Суп крестьянский с крупой | 250 | 1.49 | 12.70 | 6.09 | 144.60 | 0.16 | 20.65 |  | 23.81 | 83.13 | 33.25 | 1.23 | | 271/17 | Котлета домашняя | 100 | 11.56 | 12 | 11.73 | 201.16 | 0.09 | 0.7 |  | 19.6 | 14.83 | 3.27 | 2.5 | | 303/17 | Каша пшенная вязкая | 180 | 10.07 | 5.81 | 29 | 208.57 |  |  | 30.24 | 16.15 | 65.81 | 11.82 | 0.04 | | 247/06 | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200 | 0.02 |  | 29.31 | 117.32 | 0.01 | 1.52 |  | 3.57 | 0.66 | 0.22 | 0.34 | |  | Хлеб пшеничный | 40 | 3 |  | 20 | 94 | 0.04 |  |  | 8 | 26 | 5.6 | 0.44 | |  |  | **870** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ДЕНЬ 10.** | **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ** | | **49.25** | **45.52** | **248.41** | **1606.14** | **0.81** | **71.89** | **168.70** | **465.20** | **509.25** | **135.47** | **10.01** | |  | **ЗАВТРАК** |  | **22.25** | **17.92** | **133.51** | **784.29** | **0.31** | **1.71** | **168.70** | **315.89** | **342.41** | **74.86** | **3.55** | | 174/17 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом | 200/5 | 10.30 | 8.36 | 43.54 | 290.57 | 0.12 | 0.96 |  | 162.04 | 241.51 | 36.46 | 0.94 | | 411/16 | Чай с сахаром | 200 |  |  | 11.01 | 44.04 |  |  |  | 0.47 |  |  | 0.04 | | 15/17 | Сыр (порциями) | 10 | 2.6 | 2.65 | 0.35 | 35.65 |  | 0.28 |  | 100.5 |  |  | 0.09 | |  | Батон нарезной | 40 | 3 | 1 | 21 | 105 | 0.04 |  |  | 7.6 |  |  | 0.48 | | ТТК 72 | Рулет с курагой | 100 | 6.35 | 5.91 | 57.61 | 309.03 | 0.147 | 0.47 | 168.7 | 45.28 | 100.9 | 38.4 | 2 | |  |  | **555** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **ОБЕД** |  | **27.00** | **27.60** | **114.90** | **821.85** | **0.50** | **70.18** | **0.00** | **149.31** | **166.84** | **60.61** | **6.46** | | 70/17 | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 100 | 0.8 | 0 | 1.7 | 10 | 0.07 | 25 |  | 14 |  |  | 0.9 | | 102/17 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 5.88 | 4.80 | 19.28 | 143.76 | 0.23 | 14.38 |  | 51.00 | 50.48 | 20.88 | 2.23 | | 280/17 | Фрикадельки в соусе | 55/50 | 10.01 | 9.78 | 15.20 | 188.86 | 0,05 | 0,40 |  | 7,54 | 6,72 | 1,36 | 1,28 | | 143/17 | Рагу из овощей | 180 | 8.17 | 13.02 | 40.55 | 312 | 0.1 | 21.4 |  | 63.7 | 77.14 | 27.87 | 1.03 | | 1008/13 | Напиток апельсиновый | 200 | 0.14 |  | 22.17 | 89.23 | 0,01 | 9,00 |  | 5,82 |  |  | 0,12 | |  | Хлеб ржаной | 40 | 2 |  | 16 | 78 | 0.04 |  |  | 7.25 | 32.50 | 10.50 | 0.90 | |  |  | **875** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   При составлении меню использовалась литература:  1.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могилльного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.  2.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.  3.Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.  4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапшиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.  5.Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.  6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с. | | | | | | |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 212**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Петушок» Номер рецептуры: 212**

**Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порц.** | | **100 порц.** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, кг** | **Нетто, кг** |
| **Грудка куриная** | **100.00** | **80.00** | **10.000** | **8.000** |
| **Картофель** | **160.00** | **120.00** | **16.000** | **12.000** |
| **Лук репчатый** | **14.40** | **12.00** | **1.440** | **1.200** |
| **Морковь** | **7.20** | **6.00** | **0.720** | **0.600** |
| **Масло растительное** | **6.00** | **6.00** | **0.600** | **0.600** |
| **Томат-паста** | **3.00** | **3.00** | **0.300** | **0.300** |
| **Масса тушеной птицы** | **0.00** | **50.00** | **0.000** | **5.000** |
| **Масса готовых овощей** | **0.00** | **150.00** | **0.000** | **15.000** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход:** | **200** | **20** |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Белки (г):** | **17.71** |  | **Са (мг):** | **0** |
| **Жиры (г):** | **19.38** | **Mg (мг):** | **0** |
| **Углеводы (г):** | **22.03** | **Fe (мг):** | **0** |
| **Эн. ценность (ккал):** | **333.44** | **С (мг):** | **0** |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**

**Мякоть птицы (грудка куриная) нарезают кусочками, картофель и лук – дольками, затем мясо птицы и овощи тушат по отдельности.**

**Тушеное мясо птицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут, лавровый лист.**

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

**Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65º С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.**

**Органолептические показатели**

**Внешний вид: овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки**

**Консистенция: мяса птицы и овощей-нежная, мягкая, сочная**

**Цвет: мяса птицы-серый, овощей-тёмно-красный**

**Вкус и запах: умеренно соленый, мяса птицы в сочетании с ароматом овощей.**

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога «Радуга» с молоком сгущенным Номер рецептуры: 116

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог | 73.20 | 72.00 | 7.320 | 7.200 |
| Курага | 13.20 | 13.20 | 1.320 | 1.320 |
| Крупа манная | 18.00 | 18.00 | 1.800 | 1.800 |
| Сахар-песок | 8.30 | 8.30 | 0.830 | 0.830 |
| Яйцо куриное | 1/11 шт. | 3.60 | 9 шт. | 0.360 |
| Масло сливочное | 3.60 | 3.60 | 0.360 | 0.360 |
| Сухари панировочные | 3.60 | 3.60 | 0.360 | 0.360 |
| Сметана | 3.60 | 3.60 | 0.360 | 0.360 |
| Масса полуфабриката | 0.00 | 132.00 | 0.000 | 13.200 |
| Молоко сгущеное | 30.00 | 30.00 | 3.000 | 3.000 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 120/30 | 12/3 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 20.72 |  | Са (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 9.93 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 49.15 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал): | 368.84 | С (мг): | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10-20 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, курагой или предварительно замоченной в горячей воде курагой с вареной нашинкованной морковью, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

**Требования к оформлению, подаче и реализации** Температура подачи 65 ºС, срок реализации 2 часа.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** поверхность ровная, без трещин

**Цвет:** колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая **Вкус и запах:** сладковатый, с запахом входящих продуктов.

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технико-технологическая карта № 183**

**Кофейный напиток на молоке**

**Наименование сборника рецептур**: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Кофейный напиток | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Молоко | 144 | 144 | 160 | 160 |
| Вода | 55 | 55 | 61 | 61 |
| **Выход готового блюда** | **-** | **180** | **-** | **200** |

**Технология приготовления**

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока), добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Разливают в стаканы. Температура подачи 75º С. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** кофейный напиток налит в стакан или чашку

**Консистенция**: жидкая

**Цвет:** светло-коричневый

**Запах и вкус:** аромат, присущий кофейному напитку, вкус - сладкий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 4,66 | 4,7 | 19,06 | 137,14 |

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка «Выборгская» Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука | 63.70 | 63.70 | 6.370 | 6.370 |
| Мука для крошки | 2.02 | 2.02 | 0.202 | 0.202 |
| Сахар-песок | 12.80 | 12.80 | 1.280 | 1.280 |
| Масло растительное | 3.70 | 3.70 | 0.370 | 0.370 |
| Масло сливочное для крошки | 2.02 | 2.02 | 0.202 | 0.202 |
| Яйцо куриное | 1/15 шт. | 2.60 | 6+1/2 шт. | 0.260 |
| Дрожжи | 1.00 | 1.00 | 0.100 | 0.100 |
| Соль йодированная | 0.70 | 0.70 | 0.070 | 0.070 |
| Повидло | 7.60 | 7.60 | 0.760 | 0.760 |
| Итого сырья | 0.00 | 96.84 | 0.000 | 9.684 |
| Вода | 25.00 | 25.00 | 2.500 | 2.500 |
| Масло растительное для смазки | 0.35 | 0.35 | 0.035 | 0.035 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Выход: | 100 | 10 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7.28 |  | Са (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 6.34 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 64.25 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал): | 343.17 | С (мг): | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Дрожжевое тесто делят на куски определенного веса, подкатывают их в продолговатые лепешки длиной 12-15 см с утолщенными концами. Утолщение расположенное ближе к себе, слегка смазывают повидлом. А середину лепешки кладут немного повидла, предусмотренного рецептурой. Начиная с противоположной стороны, на себя сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения были друг на друга. Рукой или скалкой поджимают лепешку между утолщением и повидлом. В утолщенных местах ножом нарезать 5-6 зубчиков. Изделие укладывают на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240  0 С.

Для приготовления крошки муку и масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) 0С 24 ч

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** поверхность покрыта крошкой, окраска равномерная светло- коричневая, мякиш хорошо пропечен, эластичный

**Форма:** продолговатая в виде двойной лепешки с рифлеными краями с одной стороны **Вкус и запах:** приятный сдобный свойственный данному виду изделий.

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технико-технологическая карта № 135**

**Рис с овощами**

**Наименование сборника рецептур**: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 28 | 28 | 42 | 42 |
| Масса риса отварного |  | 73,3 |  | 110 |
| Морковь | 19,3 | 14,7 | 29 | 22 |
| Лук репчатый | 11,3 | 9,3 | 17 | 14 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4,5 | 4,5 |
| Масса пассерованной моркови |  | 10 |  | 15 |
| Масса пассерованного лука |  | 4,7 |  | 7 |
| Горошек консервированный | 15,3 | 10 | 23 | 15 |
| Масло сливочное | 3,3 | 3,3 | 5 | 5 |
| **Выход готового блюда** | - | 100 | - | 150 |

**Технология приготовления**

Рис отваривают до готовности, откидывают. Морковь, лук репчатый нарезают кубиком, пассеруют, зеленый горошек проваривают. Овощи соединяют с рисом, заправляют растопленным и прокипячённым сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации 2 часа, температура подачи 65 º С

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

**Консистенция:** рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

**Цвет:** риса - белый, овощей цвет, соответствующий.

**Вкус запах:** отварного риса с овощами

**Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 150г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 4,24 | 8,09 | 36,32 | 235,08 |

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технико-технологическая карта № 2**

**Какао напиток на молоке**

**Наименование сборника рецептур**: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Какао-порошок | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Сахар-песок | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Молоко | 175,56 | 175,56 | 190 | 190 |
| Вода | 18 | 18 | 20 | 20 |
| **Выход готового блюда** | **-** | **180** | **-** | **200** |

**Технология приготовления**

Какао – порошок заливают кипятком и доводят до кипения, отстаивают напиток, сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Разливают в стаканы. Температура подачи 65º С. Срок реализации 2 часа.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** жидкость светло-коричневого цвета налита в стакан

**Консистенция**: жидкая

**Цвет:** светло-шоколадный

**Запах и вкус:** свойственный какао, вкус - сладкий

**Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 200 г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 6,14 | 6,54 | 18,35 | 156,83 |

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технико-технологическая карта № 94**

**Картофель тушеный по-домашнему**

**Наименование сборника рецептур**: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 133,3 | 80 | 147 | 88 |
| Морковь | 13,3 | 10 | 14,63 | 11 |
| Лук репчатый | 15,5 | 13,3 | 5,5 | 5,5 |
| Вода | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Соль йодированная | 0,24 | 0,24 | 0,24 |  |
| **Выход готового блюда** | - | 100 | - | 110 |

**Технология приготовления**

Картофель очищают и нарезают крупным ломтиком или кубиком. Морковь и лук нарезают кубиком и пассеруют. Картофель заливают водой и припускают до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи и тушат до готовности.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов, температура подачи 65º С

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** овощи и картофель сохранили форму нарезки

**Консистенция:** мягкая и плотная

**Цвет**: светло-оранжевый

**Вкус и запах:** умеренно соленый, тушеного картофеля, пассерованных лука и моркови

**Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 110 г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 7,55 | 4,84 | 59,9 | 313,32 |

Технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 2 к техническому заданию

**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации гоорячего питания обучающихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3 , со сроком годности не более 6 месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. |
| 2. | Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.  Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани.  Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (средне ягодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырехглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая).  Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца).  Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер.  Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории.  Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. рН - не более 6,1.  Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 3. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев |
| 4. | Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2 ,со сроком годности не более 6 месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. |
| 5. | Полуфабрикаты натуральные охлажденные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть. | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.  Тазобедренная часть: мышцы, (среднеягодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12%.  Лопаточная часть: мышцы (заостная, предостная, дельтовидная, трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12%.  Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.  Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок.  Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 6. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев |
| 7. | Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные | ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»,  ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки», ГОСТ 31962-2013 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»\*  Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.  Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки. |
| 8. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные:  мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть;  бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев | ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» \*  Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.  Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый.  Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.  Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.  Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.  Цвет: от светло-розового до светло-красного  Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 9. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные:  мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть;  бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев |
| 10. | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания:  колбасы, колбаски (сосиски), сардельки | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).  Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003% |
| 11 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012\* Фарш мясной. Технические условия.  Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в [техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»](http://docs.cntd.ru/document/902320560) (ТР ТС 021/2011),использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 12 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;  «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011),использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). |
| 13 | Полуфабрикаты мясные рубленные категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,  «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов.  При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов. |
| 14 | Печень говяжья  Замороженная  1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев | Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до темно коричневого. Запах характерен для данного продукта.  Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг.  Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» |

Продукция рыбной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Филе или филе-кусок рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) | ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции».  ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»\*  Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.  Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. |
| 2. | Филе рыбы мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции».  ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»\*  Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %.  Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 3. | Рыба мороженая | ГОСТ 32366-2013\* «Рыба мороженая. Технические условия.»  Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы.  Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.  Не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 4. | Сельдь соленые | Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй. Соответствует ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия\* |
| 5. | Крабовые палочки | Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»\*  Маркировка и упаковка; упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр. |
| 6. | Консервы рыбные | Куски или филе-куски рыбы целые, запах приятный свойственный консервам данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г Соответствие ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»\* |

Молоко и молочная продукция

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий) | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 2. | Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 3. | Творог с массовой долей жира 5 % | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 4. | Творог с массовой долей жира 9 % | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 5. | Сметана с массовой долей жира 15% | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 6. | Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %.  Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. |
| 7. | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  Массовая доля поваренной соли не более 2%.  Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. |
| 8. | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  Массовая доля поваренной соли не более 2%.  Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. |
| 9. | Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, не подсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком.  Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается.  Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование. |
| 10. | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5% | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |

Яйца

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Яйца куриные пищевые | Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденной . ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» \* |

Продукция хлебопекарной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Изделия булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»,  ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» \*  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %. |
| 2. | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»\*  Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.  Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке.  Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов–45-55 %. |
| 3. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»\*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 4. | Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке. | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» \*  Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха.  Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 5. | Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».  По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.\*  Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55% |

Продукция масложировой промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1 | Масло кукурузное марки Д | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |
| 2. | Масло подсолнечное:  - рафинированное дезодорированное | Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Хлопья овсяные | Хлопья овсяные геркулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе , без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» \* |
| 2. | Крупа овсяная высшего сорта | ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия» \* |
| 3. | Горох целый или колотый | Горох колотый шлифованный. Сорт 1,с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный , свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.  ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» \* |
| 4. | Крупа гречневая: ядрица быстроразвариваюшаяся | Крупа гречневая . Сорт 1 Ядрица , цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком , запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.  ГОСТ Р 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» \* |
| 5. | Крупа кукурузная шлифованная | Крупа кукурузная ,цвет белый или желтый с оттенками ,запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.  ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» \* |
| 6. | Крупа манная | Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.  ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия\* |
| 7. | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта | Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия |
| 8. | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта | Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия |
| 9. | Крупа пшено шлифованное | Крупа пшено шлифованное 1 сорт. Цвет желтый разных оттенков , запах свойственный пшену, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха  ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» \* |
| 10. | Крупа рис шлифованный | ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия\* |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др) | ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»\* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних. |
| 12. | Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные | ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»\* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних. |
| 13. | Сухари панировочные из хлебных сухарей | ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» \* Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственные, без посторонних. |
| 14 | Крупа « 5 ЗЛАКОВ» | Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя , ржи и кукурузы ,запах свойственный смеси хлопьев , без посторонних запахов , не затхлый, не плесневелый, упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр. |

Продукция плодоовощная свежая

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1. | Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017. «Картофель продовольственный. Технические условия»", |
| 2. | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» \* |
| 3. | Свекла столовая свежая | ГОСТ32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» \* |
| 4. | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»\* |
| 5. | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая,. реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» \* |
| 6. | Томаты свежие | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»\* |
| 7. | Огурцы свежие | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016  Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия |
| 8 | Апельсины свежие не ниже первого сорта | ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»\* |
| 9 | Лимоны свежие не ниже первого сорта | ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»\* |
| 10 | Мандарины свежие не ниже первого сорта | ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» \* |
| 11 | Бананы свежие не ниже первого класса | ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» \* |
| 12 | Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта | ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»\* |
| 13 | Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта | ГОСТ 34314-2017. « Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»\* |

Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности |
| 1. | Томатная паста экстра или высшего сорта без соли | Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» |
| 2. | Томатное пюре высшего сорта | ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» |
| 3. | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.  Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.  Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.  Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). |
| 4. | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.  Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.  Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).  Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»\* |
| 5. | Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» \*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 6. | Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»\*  Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация. |
| 7. | Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш | ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» \* |
| 8. | Икра кабачковая | Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017\* «Консервы. Икра овощная. Технические условия» |
| 9. | Консервированный зеленый горошек | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»\*. |
| 10 | Консервированная кукуруза | Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия |
| 11 | Фасоль красная консервированная | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе , цвет зерен однородный , свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево- красный. ГОСТ Р 54679-2011\* «Консервы из фасоли. Технические условия» |
| 12 | Сухофрукты  (компотная смесь) | Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 13 | Изюм б/к  (сушеный виноград) | Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88\* «Виноград сушеный. Технические условия». |
| 14 | Чернослив б/к | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия» |
| 15 | Абрикос б/к сушеный  (курага) | Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой , половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта . Цвет однородный ярко оранжевый ,типичный для хорошо вызревших абрикосов . Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014\* «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| 16 | Шиповник сушеный | Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро- красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» \* |
| 17 | Черная смородина замороженная | Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» \* |
| 18 | Вишня замороженная | Ягода вишни, замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» \* |
| 19 | Клюква замороженная | Ягода клюквы, замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды.  ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» \* |
| 20 | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте | Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).  Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.  Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.  Соответствие ГОСТ 32103-2013\* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.» |
| 21 | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте |
| 22 | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте |

Продукция сахарной промышленности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
| 1 | Сахар белый (кристаллический) | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» \* |

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности |
| 1. | Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное | ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»\*  Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г. |
| 2. | Зефир | ГОСТ 6441-2014 «ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ. Общие технические условия» \*  Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.  Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов  Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.  У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок.  Консистенция: в зависимости от состава может быть:  - мягкая, легко поддающаяся разламыванию;  - слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается  кристаллов сахара;  - затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале  Структура: Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная  Форма: Различная, без деформаций  Поверхность: Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа.  Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури |
| 3. | Вафли | ГОСТ 14031-2014\* «ВАФЛИ. Общие технические условия»  Вкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов  Поверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин.  Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем.  Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.  Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)  Форма: Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель.  Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса.  Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель  Цвет: Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице |
| 4. | Пряники | ГОСТ 15810-2014\* «Изделия кондитерские. ИЗДЕЛИЯ ПРЯНИЧНЫЕ. Общие технические условия»  Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха  Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании  Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.  Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице  Вид в изломе: Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.  В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия.  Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой.  Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия  Поверхность: Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, не расплывшимися. Допускается отделка верхней поверхности.  Поверхность пряничных изделий:  - покрытых сахарным сиропом - нелипкая, "мраморная" с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест;  - покрытых глазурью - ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест;  - отделанных и/или: яйцом, сахаром-песком, маком и другими видами отделки - не должна иметь оголенных мест.  Форма: Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.  Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности.  Срез у коврижек должен быть ровным, без смятых граней. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия |

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности |
| 1. | Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или первого сорта | ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»\* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г. |
| 2. | Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»\* |
| 3. | Какао-порошок | [ГОСТ 108-2014](http://clck.yandex.ru/redir/AiuY0DBWFJ4ePaEse6rgeAjgs2pI3DW99KUdgowt9XtO8xHuNro5yUka1Asi_GPRJx9GfVvxbpw90ApR1wVVx4m4Zn-5d14sRz575X3wEjLzoBxEE9Qojor3UXzYFTg6F5vcXctCgXc?data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxai0yZy1FQWJoSl83dmVHZkp5eFdhXzFxemtNUEtnakdlcXZzN0JqYlZweHdnUHZrS2pnM2t1aTVMaFRUTFo3MnRqNnFUR3RqV2JTTDRRQ1V1UHBaSHdPVWJKWV9qNVJBdw&b64e=2&sign=df60ed841a3d294159421c6c6d43c7ba&keyno=0) «Какао-порошок. Технические условия»\* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов. |
| 4. | Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного ) питания, в т.ч. обогащенный микронутриентами | Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. |
| 5 | Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте | ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»\*  Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата.(допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей ) |
| 6. | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста) | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 6%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |
| 7. | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»\*  По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 0,5 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |
| 8. | Лист лавровый сухой | ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»\* |
| 9. | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»\* |
| 10. | Дрожжи хлебопекарные | ГОСТ Р 54731-2011 \* «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»,  Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и не мажется , цвет равномерный , без пятен, светлый, допускается сероватый , кремовый или желтоватый оттенок .  Запах свойственный дрожжам. |
| 11. | Сода пищевая  ( натрий двууглекислый) | ГОСТ 2156-76 \* «Натрий двууглекислый. Технические условия»,  Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха . Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр |
| 12. | Ванилин | ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» \*. Кристаллический порошок , цвет от белого до светло- желтого, имеет запах ванили, натуральный |
| 13. | Корица | ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица». Корица молотая порошкообразная , цвет коричневый различных оттенков . Аромат свойственный корице без посторонних запахов . |
| 14. | Укроп сушенный | Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев , цвет зеленый , запах характерный для укропа, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013\* «Овощи сушеные. Общие технические условия». |
| 15. | Петрушка сушенная | Петрушка 1сорт в виде пластинок листьев ,частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки ,без посторонних запахов . ГОСТ 32065-2013\* «Овощи сушеные. Общие технические условия» |

Примечание:

\* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.