



# ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ

# ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ

7-11 лет и с 12 лет и старшес 01 сентября 2024года

# Неделя первая

День первый

Nº	Наименование блюда	Macca	Пищ	евые веще	ества	Энергетическа	
рецептуры	возрастная категория	порции	Б	ж	У	я ценность	
	Завтрак с 7 до 11 лет						
1	Бутерброд с маслом сливочным	23,5	2	3	9	70	
ECTH 229	Каша "Дружба" с маслом сливочным	210	5	7	28	191	
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	1	17	83	
Пром.	Фрукт	100	0	0	10	44	
	Итого:	573,5	14	17	89	561	
	Завтрак с 12 лет и старше						
1	Бутерброд с маслом сливочным	28,5	2	4	11	85	
ECTH 229	Каша "Дружба" с маслом сливочным	270	7	8	35	238	
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	1	17	83	
Пром.	Фрукт	100	0	0	10	44	
	Итого:	638,5	15	19	97	623	
	Обед 7-11 лет						
133	Суп картофельный с рыбой	210	5	3	14	107	
451	Котлета из говядины	90	9	18	3	206	
516	Макаронные изделия отварные	150	5	4	32	185	
ТК 2 "Палитра"	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	78	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	1	17	83	
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83	
	Итого:	730	25	26	102	740	
	Обед с 12 лет и старше						
133	Суп картофельный с рыбой	260	7	4	17	132	
451	Котлета из говядины	100	10	19	3	229	
516	Макаронные изделия отварные	180	6	5	39	222	
TK 2							
"Палитра"	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	78	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124	
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83	
	Итого:	840	29	30	120	867	
	Итого с 7 до 11 лет		38	43	190	130	
	Итого с 12 лет		45	49	218		

### Неделя первая День второй

Nº	Прием пищи	Macca	Пищ	ества	Энергетическа	
рецептуры	Наименование блюда	порции	Б	Ж	У	я ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
	Творожная запеканка "Неженка" со					
CTH 18/5	сгущенным молоком	240	11	16	38	341
CTH 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
	Итого:	500	16	19	84	568
	Завтрак с 12 лет и старше					
	Творожная запеканка "Неженка" со					
CTH 18/5	сгущенным молоком	290	13	20	46	412
CTH 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
	Итого:	550	18	22	92	639
	Обед 7-11 лет					
ECTH 5	Салат из б/к капусты и огурцов	60	2	2	4	37
114	Борщ с картофелем и сметаной	205	4	6	9	105
	Колбаски "витаминные" из филе куриного с					
BPO 64	маслом сливочным	95	15	14	28	295
520	Пюре картофельное	150	4	4	23	151
634	Компот из вишни	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	750	27	27	108	784
	Обед с 12 лет и старше					
ECTH 5	Салат из б/к капусты и огурцов	100	3	3	6	62
114	Борщ с картофелем и сметаной	255	5	8	11	133
BPO 64	Колбаски "витаминные" из филе куриного с	110	16	16	32	333
	маслом сливочным Пюре картофельное					1
520	· · ·	180	5	5	28	175
634	Компот из вишни	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	885	32	32	120	899
	Итго с 7 до 11 лет		44	45	192	1352
	Итго с 12 лет		50	54		

#### Неделя первая День третий

Nº	Прием пищи Наименование блюда	Macca	Пиц	цевые веще	ества	Энергетическа
рецептуры	паименование олюда	порции	Б	ж	У	я ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
3	Бутерброд с сыром	33,5	6	8	5	116
340	Омлет натуральный с маслом сливочным	210	5	4	3	72
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	3	1	25	120
	Итого:	503,5	20	19	67	521,14
	Завтрак с 12 лет и старше					
3	Бутерброд с сыром	43,5	7	10	6	146
340	Омлет натуральный с маслом сливочным	230	6	5	6	89
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	80	5	1	30	148
	Итого:	553,5	24	22	76	597
	Обед 7-11 лет					
	Салат из помидор с зеленым укропом маслом					
CTH 18/1	растительным	60	0	3	1	34
CTH 21/2	Суп - лапша с курой	215	3	5	12	105
ECTH 299	Рыба тушеннаяв томате с овощами	90	13	9	8	161
СРБКИ 624	Рис пикантный	150	4	5	36	209
СРБКИ 850	Напиток малиновый	200	0	0	25	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	60	3	1	25	120
	Итого:	795	24	24	116	773
	Обед с 12 лет и старше					
	Салат из помидор с зеленым укропом маслом					
CTH 18/1	растительным	100	1	5	2	57
CTH 21/2	Суп - лапша с курой	265	3	6	16	132
ECTH 299	Рыба тушеннаяв томате с овощами	100	14	10	9	179
СРБКИ 624	Рис пикантный	180	4	6	44	250
СРБКИ 850	Напиток малиновый	200	0	0	25	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	70	5	1	30	148
Пром.	Хлеб ржаной	60	3	1	25	120
	Итого:	975	30	30	150	990
	Итого с 7 до 11 лет		44	43	183	1294
	Итого с 12 лет		54			

#### Неделя первая День четвертый

Nº	Прием пищи	Macca	Пиш	евые веще	ества	Энергетическа	
рецептуры	Наименование блюда	порции	Б	Ж	У	я ценность	
	Завтрак с 7 до 11 лет						
311	Каша жидкая рисовая с маслом сливочным	210	9	13	40	308	
741	Ватрушка с творогом	65	6	5	8	104	
CTH 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41	
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	
•	Итого:	695	18	20	83	582	
	Завтрак с 12 лет и старше						
311	Каша жидкая рисовая с маслом сливочным	260	11	14	50	372	
741	Ватрушка с творогом	80	8	6	10	128	
CTH 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	1	17	83	
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	
	Итого:	780	23	23	103	712	
	Обед 7-11 лет						
	Салат из огурцов с зеленым укропом маслом						
CTH 22/1	растительным	60	0	3	1	35	
171	Суп-пюре из картофеля с гренками	220	4	5	24	157	
СРБКИ 616	Шницель рубленный куриный с овощами	90	10	12	12	189	
CTH 59/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	150	9	7	38	247	
ТК 3 "Палитра"	Кисель "Витошка"	200	0	0	24	96	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41	
	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41	
•	. Итого:	760	25	27	115	806	
	Обед с 12 лет и старше						
	Салат из огурцов с зеленым укропом маслом						
CTH 22/1	растительным	100	1	5	2	58	
171	Суп-пюре из картофеля с гренками	270	5	6	29	193	
СРБКИ 616	Шницель рубленный куриный с овощами	100	11	12	13	203	
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	180	10	8	40	275	
TK 3	Кисель "Витошка"	200	0	0	24	96	
"Палитра" Пром.	хлеб пшеничный витаминизированный	200	1	0	8	41	
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	1	17	79	
	Итого:	900	30	32	134	944	
	Итого с 7 до 11 лет		43	47			
	Итого с 12 лет		53	55	237	1656	

#### Неделя первая День пятый

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищ	евые веще	ества	Энергетическая я ценность
рецептуры	паименование олюда	ПОРЦИИ	Б	ж	У	я ценноств
	Завтрак с 7 до 11 лет					
1	Бутерброд с маслом сливочным	23,5	2	3	9	70
311	Каша жидкая пшенаяс маслом сливочным	210	9	9	30	235
692	 Кофейный напиток	200	4	6	25	173
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Сок 1 шт	200	1	0	10	43
	Итого:	653,5	16	19	83	563
	Завтрак с 12 лет и старше					
1	Бутерброд с маслом сливочным	33,5	4	4	11	95
311	Каша жидкая пшенаяс маслом сливочным	260	11	11	37	290
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43
	Итого:	713,5	20	21	92	642
	Обед 7-11 лет					
СРБКИ 68	 Салат "Морковь по-корейски"	60	2	0	5	28
139	Суп картофельный с горохом и гренками	215	3	5	17	121
451	Котлета из говядины	90	9	11	30	251
259	Картофель, запеченый со сметаной и сыром	150	8	10	11	159
CTH 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	755	24	26	101	731
	Обед с 12 лет и старше					
СРБКИ 68	Салат "Морковь по-корейски"	100	3	1	8	47
139	Суп картофельный с горохом и гренками	265	4	6	21	149
451	Котлета из говядины	100	10	12	33	279
259	Картофель, запеченый со сметаной и сыром	180	9	11	13	190
CTH 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	885	28	30	114	838
	Итого с 7 до 11 лет		40	44	184	129
	итого с 7 до 11 лет Итого с 12 лет		40		206	

### Неделя первая День шестой

Nº	Прием пищи	Macca	Пиш	евые веще	ества	Энергетическа
рецептуры	Наименование блюда	порции	Б	ж	У	я ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
377	Рыбные палочки "Фиш Фингрез"	90	14	10	25	247
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	133
685	Чай с сахаром	200	0	0	9	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2	1	12	62
	Итого:	500	19	15	67	478
	Завтрак с 12 лет и старше					
377	Рыбные палочки "Фиш Фингрез"	100	15	11	28	273
520	Пюре картофельное	200	4	6	27	177
685	Чай с сахаром	200	0	0	9	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4	1	21	105
	Итого:	550	23	18	85	591
	Обед 7-11 лет					
133	Суп картофельный с рыбой	210	4	3	18	117
СРБКИ 555	Чиполлетти из говядины	90	12	18	23	299
CTH 27/3	Рагу из овощей	150	3	4	15	104
СРБКИ 841	Лимонад лимонный	200	0	0	8	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	3	1	21	103
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83
	Итого:	725	24	27	101	741
	Обед с 12 лет и старше					
133	Суп картофельный с рыбой	250/10	4	4	22	144
СРБКИ 555	Чиполлетти из говядины	100	14	20	26	333
CTH 27/3	Рагу из овощей	180	3	5	18	125
СРБКИ 841	Лимонад лимонный					
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	70	5	1	30	148
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83
	Итого:	815	28	30	112	833
	Итого с 7 до 11 лет		43	41	168	1220
	Итого с 12 лет		51	48		

#### Неделя вторая День седьмой

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищ	евые веще	ества	Энергетическа я ценность
рецентуры	паиненование олюда	порции	Б	ж	У	и ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
3	Бутерброд с сыром	33,5	6	9	1	69
302	Кашая вязкая гречнева с маслом сливочным	205	5	4	24	156
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	25	2	0	10	52
Пром.	Фрукт	100	1	0	8	38
·	Итого:	563,5	19	20	78	528
	Завтрак с 12 лет и старше					
3	Бутерброд с сыром	33,5	6	9	1	69
302	Кашая вязкая гречнева с маслом сливочным	260	7	5	31	198
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	25	2	0	10	52
Пром.	Фрукт	100	1	0	8	38
	Итого:	618,5	21	21	85	570
	Обед 7-11 лет					
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	210	3	4	18	117
ECTH326	Бефстроганов из отварной говядины	90	14	18	5	232
516	Макаронные изделия отварные	180	6	5	39	222
TK 2						
"Палитра"	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	78
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2	1	12	62
Пром.	Хлеб ржаной	24	2	0	10	50
	Итого:	734	26	27	104	760
	Обед с 12 лет и старше					
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	260	3	4	23	145
ECTH326	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	19	6	258
516	Макаронные изделия отварные	180	6	5	39	222
ТК 2 "Палитра"	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	78
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	820	30	30	120	867
	Итого с 7 до 11 лет		45	46		
	Итого с 12 лет		51	50	205	1437

#### Неделя вторая День восьмой

Nº	Прием пищи Наименование блюда	Macca	Пиш	цевые веще	ества	Энергетичес кая
рецептуры	паименование олюда	порции	Б	ж	У	ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
ECTH 286	Сырники из творога	225	19	19	45	432
685	Чай с сахаром	200	0	0	14	57
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
•	Итого:	445	20	20	68	530
	Завтрак с 12 лет и старше					
ECTH 286	Сырники из творога	275	23	24	55	527
685	Чай с сахаром	200	0	0	14	57
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
	Итого:	495	25	24	78	626
	Обед 7-11 лет					
	Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым					
СРБКИ 104	укропом	60	0	5	3	54
139	Суп картофельный с горохом и гренками	210	3	5	17	121
505	Куриные шарики "Чемпион"	90	15	12	1	168
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	133
635	Компот из вишни и клубники	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	790	27	26	102	755
	Обед с 12 лет и старше					
	Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым					
СРБКИ 104	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	100	1	8	5	90
139	Суп картофельный с горохом и гренками	260	4	6	21	151
505		100	16	13	1	185
520	Пюре картофельное	180	4	5	25	159
635	 Компот из вишни и клубники	200	1	0	27	113
Пром.	хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83
	Итого:	940	31	33	121	905
			40		4=0	1201
	Итого с 7 до 11 лет		48		170	
	Итого с 12 лет		56	57	198	1530

#### Неделя вторая День девятый

Nº	Прием пищи	Macca	Пищ	евые веще	ества	Энергетич еская
рецептуры	Наименование блюда	порции	Б	ж	У	ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
СРБКИ 352	Каша манная с маслом сливочным	210	8	9	25	208
691	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
СРБКИ 958	Печенье творожное с лимоном	70	7	6	21	158
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	25	2	0	10	52
	Итого:	505	20	21	82	591
	Завтрак с 12 лет и старше					
СРБКИ 352	Каша манная с маслом сливочным	260	9	11	31	257
691	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
СРБКИ 958	Печенье творожное с лимоном	70	7	18	21	272
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	25	2	0	10	52
	Итого:	555	21	35	88	754
	Обед 7-11 лет					
	Салат из помидоров с зеленым укропом маслом					
CTH 18/1	растительным	60	0	3	1	34
ECTH 104	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	205	1	4	25	138
ECTH 350	Тефтели из говядины - "Ежики"	90	8	10	40	279
508	Каша гречневая рассыпчатая	150	15	9	10	181
СРБКИ 841	Напиток из цитрусовых	200	0	0	8	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	745	27	26	102	751
	Обед с 12 лет и старше					
	Салат из помидоров с зеленым укропом маслом					
CTH 18/1	растительным	100	1	5	2	57
ECTH 104	Щи из свежей капусты с картофелем, и сметаной	260	1	5	32	173
ECTH 350	Тефтели из говядины - "Ежики"	100	8	11	45	310
508	Каша гречневая рассыпчатая	180	18	11	9	204
СРБКИ 841	Напиток из цитрусовых	200	0	0	8	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	950	33	33	129	945
	Итого с 7 до 11 лет		46	47	183	1341
	Итого с 12 лет		55	68	217	1699

#### Неделя вторая День десятый

Nº	Прием пищи Наименование блюда	Macca	Пищ	евые веще	ства	Энергетич еская
рецептуры	паименование олюда	порции	Б	ж	У	ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
СРБКИ 399	Макароны запеченные с сыром	210	7	16	20	247
ECTH 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
CTH 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	3	1	21	103
	Итого:	500	17	23	61	516
	Завтрак с 12 лет и старше					
СРБКИ 399	Макароны запеченные с сыром	260	8	20	24	305
ECTH 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
CTH 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	3	1	21	103
	Итого:	550	18	26	66	575
	Обед 7-11 лет					
	Салат из свежих огурцов с зеленым укропом маслом					
ECTH 350	растительным	60	0	3	1	34
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	205	4	3	5	63
СРБКИ 588	Курица по-тайски	200	13	16	37	342
CTH 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	3	1	21	103
Пром.	Хлеб ржаной	50	3	1	21	103
	Итого:	765	23	24	107	736
	Обед с 12 лет и старше					
ECTH 350	Салат из свежих огурцов с зеленым укропом маслом растительным	100	1	5	2	58
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	255	10	7	14	161
	Курица по-тайски	250	16	17	46	400
CTH 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	3	1	21	103
Пром.	Хлеб ржаной	50	3	1	21	103
	Итого:	905	32	31	126	915
	V		10	4.7	160	125
	Итого с 7 до 11 лет Итого с 12 лет		40 51	47 58	168 192	1252 1490

## Неделя вторая День одинадцатый

Nº	Прием пищи Наименование блюда	Macca	Пиш	цевые веще	ества	Энергетиче ская
рецептуры	наименование олюда	порции	Б	ж	У	ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
302	Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	210	10	9	32	248
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Фрукт	100	0	0	10	44
·	Итого:	530	17	16	84	547
	Завтрак с 12 лет и старше					
302	Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	260	12	11	40	309
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Фрукт	100	0	0	10	44
•	Итого:	580	19	18	92	607
	Обед 7-11 лет					
CTH 21/2	Суп - лапша с курой	215	3	5	12	105
	Суфле "Рыбка"	180	19	14	27	311
DI O 43	Дополнительный гарнир: смесь мексиканская	100	13	17		311
517	припущенная	60	1	4	7	67
700	Напиток клюквенный	200	0	0	21	86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
,	Итого:	735	27	24	101	734
	Обед с 12 лет и старше					
CTH 21/2	Суп - лапша с курой	265	3	6	16	132
BPO 43	Суфле "Рыбка"	200	20	15	30	334
	Дополнительный гарнир: смесь мексиканская					
517	припущенная	100	2	6	12	112
700	Напиток клюквенный	200	0	0	21	86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83
	Итого:	865	32	29	121	871
	Итого с 7 до 11 лет		44	40		
	Итого с 12 лет		51	47	213	147

### Неделя вторая День двенадцатый

Nº	Прием пищи	Macca	Пиш	евые веще	ства	Энергетич еская
рецептуры	Наименование блюда	порции	Б	ж	У	ценность
	Завтрак с 7 до 11 лет					
3	Бутерброд с маслом	38,5	2	5	15	114
311	Каша жидкая пшенаяс маслом сливочным	210	10	12	35	284
685	Чай с сахаром	200	0	0	14	57
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43
	Итого:	668,5	15	17	82	540
	Завтрак с 12 лет и старше					
3	Бутерброд с маслом	38,5	2	5	15	114
311	Каша жидкая пшенаяс маслом сливочным	260	13	14	43	352
685	Чай с сахаром	200	0	0	14	57
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43
	Итого:	718,5	17	20	91	608
	Обед 7-11 лет					
135	Суп из овощей со сметаной	205	3	3	9	76
ECTH 334	Запеканка картофельная с мясом	200	16	20	30	365
535	Дополнительный гарнир: капуста запеченная	60	2	2	3	37
638	Компот из кураги	200	0	0	25	104
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	745	26	26	101	747
	Обед с 12 лет и старше					
135	Суп из овощей со сметаной	255	4	4	11	96
ECTH 334	Запеканка картофельная с мясом	240	19	24	36	438
535	Дополнительный гарнир: капуста запеченная	100	3	3	5	62
638	Компот из кураги	200	0	0	25	
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	60	4	1	25	124
Пром.	Хлеб ржаной	40	3	1	17	83
	Итого:	895	33	33	119	802
	Итого с 7 до 11 лет		41	42	102	120
			41	43	183	
	Итого с 12 лет		50	53	210	1410

# Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности завтрак + обед) с 7 до 11 лет $^{2022}$

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 50-60% от суточного рациона													Bcero	12	Среднняя за	Выполнени е, % дневной нормы
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	Г	77	38,4	43,56	44	43,22	39,67	43,46	45,13	47,82	46,32	39,66	44,45	40,83	516,4	43,03	43	56
Жиры	Г	79	42,9	45,42	43	46,95	44,35	41,44	46,18	46,11	46,92	46,65	40,1	43,31	533,43	44,45	44	56
Углеводы	Г	335	190,37	192,14	183	198,23	184,12	168,2	182,75	169,5	183,47	168,41	185,54	183,35	2188,78	182,40	182	54
Энергетическая ценность	Ккал	2350	1301,18	1351,58	1294	1388,35	1294,31	1219,6	1287,76	1284,27	1341,44	1252,13	1280,86	1286,51	15582,21	1298,52	1299	55

Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности завтрак) с 7 до 11 лет

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 20-25% от суточного рациона													Всего	12	Среднняя за 12 дней	Выполнени е, % дневной нормы
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	г	77	13,72	16,08	20	17,88	15,86	19,19	19,13	20,46	19,68	16,54	16,96	14,62	209,98	17,50	17,50	23
Жиры	г	79	16,88	18,72	19	19,84	18,65	14,91	19,62	19,77	20,62	22,75	15,74	16,85	223,65	18,64	18,64	24
Углеводы	г	335	88,5	83,7	67	82,99	82,9	66,85	78,49	67,5	81,59	61,33	84,33	82,47	927,65	77,30	77,30	23
Энергетическая ценность	Ккал	2350	560,8	567,6	521,14	582,04	562,89	478,35	527,68	529,77	590,66	516,23	546,82	540,01	6523,99	543,67	543,67	23

Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности обед) с 7 до 11 лет

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 30-35% от суточного рациона													Bcero	12	Среднняя за 12 дней	Выполнени е, % дневной нормы
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	Г	77	24,68	27,48	24	25,34	23,81	24,27	26	27,36	26,64	23,12	27,49	26,21	306,42	25,54	25,54	33
Жиры	Г	79	26,02	26,7	24	27,11	25,7	26,53	26,56	26,34	26,3	23,9	24,36	26,46	309,78	25,82	25,82	33
Углеводы	Г	335	101,87	108,44	116	115,24	101,22	101,35	104,26	102	101,88	107,08	101,21	100,88	1261,13	105,09	105,09	31
Энергетическая ценность	Ккал	2350	740,38	783,98	773	806,31	731,42	741,25	760,08	754,5	750,78	735,9	734,04	746,5	9058,22	754,85	754,85	32

Потребность	в пищевых вещест	вах и энергии обуч	ающихся общеобраз	овательных
Белки	77	15,4-19,25	23,1 -26,9	38,5-46,15
Жиры	79	15,8-19,75	23,7-27,65	39,5-47,4
У	335	67-83,75	100,5-117,25	167,5-201
Э.Ц.	2350	470-587,5	705-822,5	1175-1410
Вит."с"	60			
		22TD24 20-25%	ofen 30-35%	pcero 50-60%

# Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности завтрак + обед) с 12 лет и старше $^{2022}$

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 50-60% от суточного рациона													Bcero		Среднняя за 12 дней	Выполнение, % дневной нормы
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	Γ	90	44,6	49,8	54	53,09	48,5	50,92	50,92	56,09	54,73	50,51	51,01	49,79	613,83	51,2	51	57
Жиры	г	92	49,03	54,43	52	55,15	51,56	48,12	50,31	57,07	68,11	57,91	46,81	52,7	643,04	53,6	54	58
Углеводы	г	383	217,65	212,14	226	236,8	205,64	196,72	182,75	198,09	216,81	191,63	213,21	209,94	2507,46	209,0	209	55
Энергетическая ценность	Ккал	2720	1490,27	1537,63	1586	1655,91	1480,6	1423,64	1287,76	1530,35	1699,15	1489,75	1478,17	1409,66	18069,25	1505,8	1506	55

#### Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности завтрак) с 12 лет и старше

2022

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 20-25% от суточного рациона													Bcero	12	Среднняя за 12 дней	Выполнение, % дневной нормы
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	г	90	15,34	18,28	24	23,01	20,48	22,9	21,13	24,66	21,48	18,09	19,22	17,05	245,21	20,4341667	20	23
Жиры	Г	92	19,17	22,09	22	22,98	21,44	17,74	20,52	24,08	35,32	26,45	17,93	19,58	269,2	22,4333333	22	24
Углеводы	г	383	97,36	91,7	76	103,2	91,9	84,82	85,03	77,54	87,63	66,03	92,29	90,8	1044,6	87,05	87	23
Энергетическая ценность	Ккал	2720	623,33	638,73	597	711,66	642,48	590,54	569,94	625,52	754,32	574,53	607,41	607,62	7542,66	628,555	629	23

#### Ведомость контроля за рационом питания (анализ каллорийности обед) с 12 лет и старше

2022

Название пищевых веществ		рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 30-35% от суточного рациона													Bcero	12	Среднняя за 12 дней	% дневнои
№ дня			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
Белки	г	90	29,26	31,52	30	30,08	28,02	28,02	29,79	31,43	33,25	32,42	31,79	32,74	368,62	30,7183333	31	34
Жиры	Г	92	29,86	32,34	30	32,17	30,12	30,38	29,79	32,99	32,79	31,46	28,88	33,12	373,84	31,1533333	31	34
Углеводы	Г	383	120,29	120,44	150	133,6	113,74	111,9	120,02	120,55	129,18	125,6	120,92	119,14	1485,16	123,763333	124	32
Энергетическая ценность	Ккал	2720	866,94	898,9	990	944,25	838,12	833,1	867,35	904,83	944,83	915,22	870,76	802,04	10676,12	889,676667	890	33

Потребность в п	ищевых веществах	и энергии обучаюц	цихся общеобразов	ательных учреж	кдений і
Белки	90	18-22,5	27-31,5	45-54	İ
Жиры	92	18,4-23	27,6-32,2	46-55,2	
У	383	76,6-96	114,9-134,05	191,5-230,05	
Э.Ц.	2713	542,6-678	813,9-950	1356,5-1628	
Вит."с"	70				
		20 250/	-6 20 250/	FO CON/	

# Ведомость контроля за рационом питания по расходу продуктов питания

Предприятие: ООО "Комбинат школьного питания" на сентябрь 2022- апрель 2023

Продукты питания																		
	среднесуточные							Д	BYXPA	3080	Е ПИТА	НИЕ						
-	наборы пищевой продукции для организации питания детей с 7 до 11 лет (в нетто г, на 1 ребенка в сутки)	Ед. измерен ия	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день		MTOFO (r)	СРЕДНЯЯ ЗАДЕНЬ (в n)	Отклонение от нормы (+,-) в %
1	2																	
Выход - вес порций															+		12	
Хлеб ржаной	80	грамм	80,0	20,0	60,0	70,0	80,0	40,0	40,0	40,0	42,0	40,0	40,0	20,0	t	572,00	47,7	-40
Хлеб пшеничный	150	грамм	140,00	60,90	96,00	90,00	110,00	94,20	64,30	130,00	80,00	41,60	80,00	100,00	1	087,00	90,6	-40
Мука пшеничная	15	грамм	0,00	10,00	4,00	31,00	3,60	18,00	3,60	10,00	2,00	20,00	2,80	3,60	-	108,60	9,1	-40
Крупа, бобовые	45	грамм	39,00	0,00	15,00	0,00	45,00	0,00	80,00	16,00	0,00	0,00	80,00	40,00	t	315,00	26,3	-42
Макаронные изделия	15	грамм	38,00	0,00	0,00	0,00	16,00	0,00	0,00	0,00	16,00	38,00	0,00	0,00		108,00	9,0	-40
Картофель	187	грамм	42,88	170,00	76,80	160,00	0,00	340,00	64,00	170,00	180,00	25,60	17,28	96,00	1	342,56	111,9	-40
Овощи свежие, зелень	280	грамм	127,50	148,40	113,20	182,50	316,38	60,40	129,60	138,80	154,80	70,40	172,90	319,08	1	933,96	161,2	-42
Фрукты (плоды) свежие	185	грамм	220,00	140,00	60,00	0,00	60,00	60,00	150,00	60,00	60,00	140,00	350,00	0,00	1	300,00	108,3	-41
Фрукты (плоды) сухие, в т. ч. шиповник	15	грамм	20,00	10,00	0,00	19,00	10,00	0,00	19,00	0,00	0,00	0,00	10,00	19,00		107,00	8,9	-41
Соки плодовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	грамм	200,00	0,00	0,00	200,00	200,00	0,00	200,00	0,00	200,00	0,00	0,00	400	1	400,00	116,7	-42
Мясо жилованное	70	грамм	76,5	0,00	0,00	60,00	82,80	73,80	83,00	0,00	40,20	0,0	0,00	76,50		492,80	41,1	-41
Субпродукты	30	грамм	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	108,60	0,00		108,60	9,1	-70
Птица (цыплята -бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	грамм	0,00	79,00	0,00	0,00	31,20	0,00	0,00	79,00	62,40	0,00	0,00	0,00		251,60	21,0	-40
Рыба - филе	58	грамм	0,00	0,00	120,00	50,00	60,00	120,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	50,00		400,00	33,3	-43
Молоко	300	грамм	200,0	250,0	210,0	206,0	190,0	35,0	200,0	110,0	150,0	80,0	210,0	120,0	1	961,00	163,4	-46
Кисломолочные продукты	150	грамм														0,00	0,0	
Творог	50	грамм	0,0	130,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130,00	0,00	100,0	0,00	0,00		360,00	30,0	-40
Сыр	10	грамм	0,0	0,00	10,00	18,00	0,00	0,00	10,00	5,00	10,00	0,0	0,00	18,00		71,00	5,9	-41
Сметана	10	грамм	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	10,00	28,00	6,00	0,00	10,00	10,00	0,00		74,00	6,2	-38
Масло сливочное	30	грамм	20,0	15,00	30,00	24,60	36,00	10,30	14,00	5,00	2,90	10,0	15,00	32,00		214,80	17,9	-40
Масло растительное	15	грамм	10,0	4,0	12,0	9,3	7,8	9,0	8,3	12,5	12,8	2,0	9,8	11,0		108,45	9,0	-40
Яйцо	40	грамм	0,0	20,00	130,00	2,00	5,64	33,00	0,00	9,64	72,00	16,0	0,00	0,00		288,28	24,0	-40
Сахар	30	грамм	11,5	25,00	24,00	16,50	15,00	24,00	3,00	25,00	20,00	20,0	15,00	17,60		216,60	18,1	-40
Кондитерские изделия	10	грамм														0,00	0,0	
Чай	1	грамм	0,0	1,20	0,00	0,00	1,20	1,20	0,00	1,20	0,00	1,2	0,0	1,20		7,20	0,6	-40
Какао	1	грамм	0,0	0,00	2,40	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	0,00	0,0	2,40	0,00		7,20	0,6	-40
Кофейный напиток	2	грамм	5,0	0,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	0,0	0,00	0,00		15,00	1,3	-38
Дрожжи	0,2	грамм	0,0	0,00	0,00	1,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	L	1,45	0,1	-40
Крахмал	3	грамм	0,0	0,00	0,00	10,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	10,80	L	21,60	1,8	-40
Соль	3	грамм	2,0	2,0	2,0	2,00	2,00	2,00	1,50	2,00	1,50	2,0	1,5	1,5		22,00	1,8	-39
Специи	2	грамм	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2		14,40	1,20	-40

ОВОЩИ: Овощная смесь, фасоль, зеленый горошек, лук, морковь, огурцы консервированные, огурцы свежие, помидоры свежие, томатная паста, капуста свежая, свекла

КРУПЫ: Горох, крупа перловая, крупа рисовая, крупа пшенная, крупа ячневая, крупа "Кускус", крупа гречневая, крупа кукурузная

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ: Апельсины, смородина, вишня, яблоко, яблоко блюда, клубника, повидло, клюква.

ФРУКТЫ СУХИЕ: Напиток "Витошка", Кисель "Витошка", курага

СОКИ, НАПИТКИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ: Напиток "Витошка", Кисель "Витошка", сок  $0.2\,$ 

СУБПРОДУКТЫ: Сердце, печень

КУРА: Филе куриное, кура

РЫБА: Горбуша, филе минтая

МОЛОКО: Молоко, молоко сгущенное (1:4)

 $\Pi p = (B-A)/A*100$ 

А- исходное значение

В - конечное значение

норма (-40)

# Ведомость контроля за рационом питания по расходу продуктов питания

Предприятие: ООО "Комбинат школьного питания" на сентябрь 2022- апрель 2023

Продукты петанов																	
		]						дву	X P A 3 O	вое п	ИТАНИ	E					
	среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей с 12 лет (в нетто г, на 1 ребенка в сутки)	Ед. измерени я	1 день	2 день	зней в	4 день	9 день	чнөй 9	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	итого	СРЕДНЯЯ ЗА ДЕНЬ (в r)	Отклонение от нормы (+,-) в %
1 Выход - вес порший	2															12	
рвиод - вес порции															<b>,</b>	12 v	
Хлеб ржаной	120	грамм	80,0	40,0	60,0	70,0	60,0	80,0	80,0	80,0	80,0	40,0	80,0	80,0	830,00	69,2	-42
Хлеб пшеничный	200	грамм	151,80	80,00	146,00	80,00	139,70	118,00	103,50	169,70	103,50	56,90	80,00	160,90	1 390,00	115,8	-42
Мука пшеничная	20	грамм	0,00	20,00	5,00	50,20	3,60	18,00	4,00	11,00	2,00	24,00	3,00	3,60	144,40	12,0	-40
Крупа, бобовые	50	грамм	70,00	0,00	26,40	38,50	60,00	0,00	35,00	30,00	0,00	0,00	50,00	50,00	359,90	30,0	-40
Макаронные изделия	20	грамм	55,00	0,00	0,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	20,00	55,00	0,00	0,00	150,00	12,5	-38
Картофель	187	грамм	34,00	181,00	77,00	154,00	0,00	352,00	64,00	181,12	164,00	26,00	17,00	96,00	1 346,12	112,2	-40
Овощи свежие, зелень	320	грамм	130,00	180,00	190,00	200,00	330,00	100,00	150,00	150,00	170,00	100,00	200,00	350,00	2 250,00	187,5	-41
Фрукты (плоды) свежие	185	грамм	219,60	150,00	60,00	0,00	80,00	60,00	150,00	60,00	60,00	150,00	272,70	0,00	1 262,30	105,2	-43
Фрукты (плоды) сухие, в т. ч. шиповник	20	грамм	30,00	10,00	0,00	20,00	15,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	20,00	30,00	145,00	12,1	-40
Соки плодовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	грамм	200	0,00	0,00	200	200	0	200	0	200	200	0	200	1 400,00	116,7	-42
Мясо жилованное	78	грамм	85,1	0,00	0,00	68,00	92,00	82,00	92,00	0,00	40,20	0,0	0,00	85,10	544,40	45,4	-42
Субпродукты	40	грамм	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	150,00	0,00	150,00	12,5	-69
Птица (цыплята -бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	грамм	0,00	110,00	0,00	0,00	44,00	0,00	0,00	110,00	120,00	0,00	0,00	0,00	384,00	32,0	-40
Рыба - филе	77	грамм	0,00	0,00	180,00	55,00	0,00	180,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	55,00	470,00	39,2	-49
Молоко	350	грамм	250,0	90,0	250,0	232,0	250,0	60,0	225,0	200,0	180,0	80,0	250,0	150,0	2 217,00	184,8	-47
Творог	60	грамм	0,0	135,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,00	0,00	145,4	0,00	0,00	430,40	35,9	-40
Сыр	15	грамм	0,0	0,00	10,00	15,00	11,00	0,00	10,00	8,00	26,60	0,0	0,00	26,60	107,20	8,9	-40
Сметана	10	грамм	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	10,00	25,00	6,60	0,00	10,00	10,00	0,00	71,60	6,0	-40
Масло сливочное	35	грамм	26,0	26,00	39,00	30,00	32,50	10,00	15,00	6,00	2,90	11,0	26,00	27,00	251,40	21,0	-40
Масло растительное	18	грамм	13,5	5,0	15,5	10,3	8,6	10,6	9,5	13,5	13,3	2,5	10,5	12,1	124,92	10,4	-42
Яйцо	40	грамм	0,0	20,00	120,00	2,40	6,28	34,00	0,00	10,64	72,00	19,2	0,00	0,00	284,52	23,7	-41
Сахар	35	грамм	15,0	20,00	15,00	18,00	20,00	30,00	2,00	36,00	30,00	25,0	25,50	15,00	251,50	21,0	-40
Кондитерские изделия	15	грамм													0,00	0,0	-100
Чай	2	грамм	0,0	2,40	0,00	0,00	2,40	2,40	0,00	2,40	0,00	2,4	0,0	2,40	14,40	1,2	-40
Какао	1,2	грамм	0,0	0,00	6,70	0,00	0,00	0,00	6,70	0,00	0,00	0,0	6,70	0,00	20,10	1,7	40
Кофейный напиток	2	грамм	4,8	0,00	0,00	,	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	0,0	0,00	0,00	14,40	1,2	-40
Дрожжи	0,3	грамм	0,0	0,00	0,00	2,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	2,15	0,2	-40
Крахмал	4	грамм	0,0	0,00	0,00	14,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	14,40	28,80	2,4	-40
Соль	5	грамм	4,0	3,0	4,0	2,00	3,00	3,00	3,00	3,00	2,00	3,0	3,0	3,0	36,00	3,0	-40
Специи	2	грамм	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,20	1,2	1,2	1,2	14,40	1,20	-40

При составлении примерного двухнедельного меню завтраков и обедов использовалась следующая литература:  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 639 с.  2. Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления/ Автор - составитель: Д.В. Гращенков О.В. Чутунова - Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области УрГЭУ Екатериябург 2015 г. (СТН)  3. Единый сбоиих технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детеких садов, школ, школ-питернатов детеких домов, детеких оздоровительных учреждений/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Т апешкина Н.В Издание 4 е, дополненное и исправленное г. Пермь 2021г (ЕСТН)  4. Официальное справочно - информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевозкина, Л.И. Ситник, Е.Г. Темко Министерство общего и профессионального образования Свердловской области. Вестику разования Свердловской области. Вестику разования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр " Учебная книга", 2006год (ВРО)  5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ Т.Г. Онищенко, В.А. Тутельзна (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.32.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Ретиональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных петерритории Свердловской области. Методические скракомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пицевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельна. — М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЦЕОВРАЗ	
общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.  2. Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления / Автор — составитель: Д.В. Гращенков, О.В. Чутунова — Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области УрГЗУ Екатеринбург 2015 г. (СТН)  3. Единый сбоник технологических нормативов, рецентур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-ингериатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Т апешкина Н.В Издание 4 е., дополненное и исправленное г. Пермь 2021г (ЕСТН)  4. Официальное справочно - информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования Спердловской области. Вестник регионального образования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр" Учебная книга", 2006год (ВРО)  5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцинй Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельная (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-зпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на терригории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	При составлении примерного двухнедельного меню завтраков и обедов использовалась следующая литература:
О.В. Чутунова — Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области УрГЭУ Екатеринбург 2015 г. (СТН)  3. Единый сбоник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учрежденый/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Т апешкина Н.В Издание 4 е, дополненное и исправленное г. Пермь 2021г (ЕСТН)  4. Официальное справочно - информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевожина, Л.И. Ситинк, Е.Г. Темко Министерство общего и профессионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевожина, Л.И. Ситинк, Е.Г. Темко Министерство общего и профессионального образования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр " Учебная книга", 2006год (ВРО)  5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД и КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакциий Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.	
детских домов, детских оздоровительных учреждений/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Т апешкина Н.В Издание 4 е, дополненное и исправленное г. Пермь 2021г (ЕСТН)  4. Официальное справочно - информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования Свердловской области. Вестник регионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевозкина, Л.И. Ситник, Е.Г. Темко Министерство общего и профессионального образования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр " Учебная книга", 2006год (ВРО)  5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцинй Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи принт, 2002 — 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	О.В. Чугунова – Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области УрГЭУ Екатеринбург 2015 г.
Свердловской области. Вестник регионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевозкина, Л.И. Ситник, Е.Г. Темко Министерство общего и профессионального образования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр " Учебная книга", 2006год (ВРО)  5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцинй Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи принт, 2002 — 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	детских домов, детских оздоровительных учреждений/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Т апешкина Н.В Издание 4
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцинй Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна (СРБКИ-22)/Москва 2022г  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"  7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	Свердловской области. Вестник регионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Перевозкина, Л.И. Ситник, Е.Г. Темко
<ol> <li>ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"</li> <li>Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.</li> <li>Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.</li> <li>ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</li> </ol>	СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцинй Г.Г. Онищенко, В.А.
территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеренбург 2021.  8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. членкорр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.  9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	